

# Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

6

DICEMBRE 2013  
euro 7  
ISSN 2281-5120

## Formaggi & bollicine

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2013



Torino e i Savoia  
storia di gusto



Belluno, il miracolo  
del folletto Valmorel



La Spezia: il mare,  
le pecore e i lupi



Razze, la ricchezza  
della filiera latte

 onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Noi selezioniamo Qualità.



Parma  
Via R. Spavola 1/A  
tel. 0521 244081



Parma  
Via Sordani 85/9  
tel. 0521 400000



Parma  
Ego Sordani 4/C  
tel. 0521 508951



Parma, Decanelli  
Via La Spina 276/a  
tel. 0521 842537



Parma  
Via Montebello 60/a  
tel. 0521 240953



Parma  
Via Montebello 77/a  
tel. 0521 620629



Parma  
Strada Parlati 9  
tel. 0521 234788



Via Sordani 85/9  
Parma  
tel. 0524 523720



Fiorenzuola (Pr)  
Via Camos 16  
tel. 0524 554573



Fiorenzuola  
Piazza Fontella 11  
tel. 0521 848953



Gruppo Famila  
Franculena  
Via Emilia San Felice 27/D  
tel. 0521 438704



Gruppo Famila  
Via G. B. Tagliola 1/B  
tel. 0521 438704

www.noidaparma.it

## L'EDITORIALE

Lara Pennati, giovanissima produttrice di Bettelmatt in Valle Formazza, presenta i formaggi a Cheese nello stand dell'Onaf

di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



L'Onaf si prepara a festeggiare i 25 anni di attività: un'occasione per aprirci al nuovo che avanza



## La meglio gioventù

Ci apprestiamo a festeggiare i 25 anni del nostro sodalizio consapevoli dei mutamenti straordinari che hanno caratterizzato la nostra vita quotidiana ma che per un certo verso non hanno inciso più di tanto sulla nostra associazione. L'Onaf ha mantenuto salda la propria indipendenza, ha evitato accuratamente di schierarsi seguendo le mode del momento o, peggio, legarsi inesorabilmente ad una prospettiva ben definita di sostegno commerciale.

I padri fondatori dell'Onaf sono stati costruttori di futuro e appartenenza. Lo dimostra il cammino sin qui percorso: la rivisitazione dello statuto, il modello operativo della gestione dei corsi, gli aggiornamenti dei docenti, la commissione tecnico-scientifica, l'efficienza della segreteria, il suo posizionamento razionale al di sopra delle parti rispetto alla valorizzazione del settore lattiero caseario e nella trasmissione della conoscenza acquisita ai nuovi soci. La realizzazione del magazine InForma è il nuovo fiore all'occhiello.

Però a Cheese ho avuto un ripensamento, un esame di coscienza che vorrei estendermi con la speranza che divengiate partecipi. Ho visto una nuova luce che altro non era che una ventata di gioventù. Erano tutti giovani i nuovi soci Onaf che hanno accolto al nostro stand i visitatori, e che hanno pre-

sentato InForma contattando personalmente ogni espositore. Bella presenza, preparati sui formaggi, dimestichezza con le lingue straniere, sorridenti e disponibili.

Una giovanissima Lara Pennati dalla Valle Formazza, membro dell'azienda familiare produttrice di eccellenze come il Bettelmatt, ha illustrato ai presenti le peculiarità delle produzioni della montagna con una competenza e un entusiasmo che solo il suo impegno giovanile poteva concederle.

Questa parentesi ci porta a una serie di riflessioni affinché si possa avviare nel tempo un necessario cambio di rotta dando spazio e fiducia al nuovo che avanza.

Che è poi nella logica delle cose, quindi non dobbiamo essere ostili a priori ai nuovi arrivati che porteranno idee nuove e proposte innovative.

Le nostre delegazioni hanno ormai una lunga storia alle spalle: da anni, incontrandoci per affrontare i vari problemi, ci troviamo a ripetere le stesse cose e ad affrontarle sempre con le stesse persone. Forse è venuto il momento di aprirci al nuovo ed avere l'umiltà di ascoltare.

In questa fase di transizione il vecchio e il nuovo devono collaborare. Non dobbiamo cadere nella presunzione di essere indispensabili. Tanto non lo siamo affatto.

Teniamoci InForma e Buon Natale.

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

4

L'Onaf premia  
"Caseus Veneti"

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

7-14

Torino, dai tempi dei Savoia  
una capitale del gusto

di Italo Bevione, Ettore Bevilacqua,  
Beppe Caldera, Flavio Corazza,  
Lorenzo Lenta ed Elio Ragazzoni

16

A Volterra una nuova Dop  
di Elisa Lunardi

17

Italian sounding  
e made in Italy

di Vincenzo Bozzetti

18-19

Packaging, nuova frontiera  
di Stefania Milanello e Umberto Milano

21-23

Quando il latte  
è una questione di razza

di Luca Battaglini, Patrizia Cavuoto,  
Guido Garnero, Giacomo Menta  
e Roberto Rubino

24-25

Il formaggio dà i numeri  
di Tiziana Bonasso

26

Leggere il formaggio

27

La mia festa con la crema  
di mascarpone

di Tiziano Lanfossi

28-29

Formaggi & Bollicine  
di Beppe Casolo

30-31

Il Natale di Campoli  
di Fabio Campoli

33

Taccuino di viaggio:  
sui Picos del Cabrales

di Enrico Surra

34-35

I difetti del formaggio  
di Ignazio Vassallo

37-39

La Spezia, il mare e i lupi

di Francesco Arzelà, Lorenzo Chiappini,  
Federico Ravecca e Paolo Rigamonti

40-41

Viaggio nelle Marche

di Gregorio Agostini

42-43

Il miracolo di Valmorel

di Simone Fanni

45

Altri Mondi

a cura di Massimo Pelagatti

46-49

Onaf News

di Beppe Casolo

50-51

Cheese e cooking

di Domenico Villani

52

Agenda

di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta

di Gianni Audisio

CONSEGNATA LA TARGA DI MERITO  
ALLE ECCELLENZE DELLA TRADIZIONE

## L'Onaf premia "Caseus Veneti"



• Da sinistra il Delegato Onaf di Treviso Fernando Raris, al centro Girolamo Savio della Malga "Coi Veci" e a destra il presidente dell'Onaf Pier Carlo Adami

Domenica 28 settembre 2013 a Villa Emo, splendida costruzione palladiana di Fanzolo di Veduggio in provincia di Treviso, si è tenuto "Caseus Veneti 2013", prestigioso evento e concorso caseario patrocinato dalla Regione Veneto. Nell'ambito della manifestazione, alla presenza del presidente Onaf Pier Carlo Adami, è stata consegnata la "Targa di merito 2013" attribuita annualmente dall'Onaf all'azienda veneta che ha prodotto il miglior formaggio della categoria "Tipici e Tradizionali" tra i prodotti in gara al concorso.

Il riconoscimento è stato consegnato all'Azienda Agricola Ysabel Bordignon che gestisce la Malga "Coi Veci" del Grappa per il formaggio Morlacco del Grappa 2013. L'attribuzione del premio è stata effettuata esaminando i punteggi ottenuti dalle Commissioni di valutazione per i seguenti formaggi: Morlacco del Grappa, Malga 2013, Malga 2012 e precedenti. Il formaggio è affinato nelle vinacce.

L'attestato dell'Onaf vuole sottolineare la sempre più decisa necessità di salvaguardare le produzioni legate alle antiche consuetudini di un territorio vocato all'eccellenza casearia.

Testimone della premiazione la presentatrice televisiva Eleonora Daniele, madrina di quest'ultima edizione di Caseus Veneti. La manifestazione si è realizzata con la collaborazione del Consorzio di Tutela del Grana Padano con gli altri Consorzi del Veneto (Asiago, Piave, Provolone Valpadana, Montasio, Monte Veronese e Casatella Trevigiana).

È seguita l'investitura dei corsi Onaf di Mestre e Camposampiero, vedi le pagine finali di Onaf News.

FERNANDO RARIS



• Da sinistra Lorenzo Michielan (Del. Onaf VE), Pier Carlo Adami (Pres. Onaf), Eleonora Daniele (Present. Rai), Fernando Raris (Del. Onaf TV), Pierantonio Schievano (Del. Onaf PD), Terenzio Borga (Pres. Aprolav)

## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# La ricchezza è l'affetto

di ELIO RAGAZZONI



Le festività  
natalizie sono  
un'occasione  
per riappropriarsi  
della tradizione  
e della cucina  
"cucinata"

Arriverà Natale con le sue festività e gli incontri conviviali saranno più d'uno. Vi furono tempi, neppure troppo lontani, in cui la ricchezza esagerata della tavola e dei menù era d'obbligo e gli incontri, anche quelli familiari, si giocavano con piatti carissimi e proposte inusuali.

C'è la speranza ora, in momenti di crisi, che si possa pensare a cene e banchetti colmi di affetto e che valga più un sorriso che un fegato grasso di Strasburgo. È l'occasione per riappropriarci delle tradizioni, della cucina cucinata dove i sapori nascono dai fornelli e dalla genuinità di quanto si prepara. Ci sarà forse da mettere in conto un briciolo di lavoro in più, ma poi in tavola arriveranno portate a prezzi contenuti e ricche di emozioni calde e sincere.

C'entra qualcosa il formaggio in tutto ciò? Certo, se lo rivalutiamo come protagonista e saremo oculati nelle quantità. Non saranno le mezze forme di caci preziosi in tavola a determinare il successo dell'incontro. Servire, poi, una serie di ottimi formaggi dopo cinque o sei altre portate sarà, ricordatevi, un formaggicchio.

Per ultimo teniamo il dolce e il formaggio gustiamolo prima, quando ancora le nostre capacità di riconoscimento non saranno anestetizzate da sapidi antipasti, paste abbondanti

di sugo e carni salsate, dai sentori importanti. Potrà, la formaggiosa ruota, essere appoggiata ad un secondo leggero quando non sostituirlo. Là dove vi saranno fresche caciottine, elastiche mozzarelle o setose giovani paste di caprino, fatele diventare antipasti. Saranno più divertenti e degnamente apprezzate. Così la spesa per il formaggio non sarà un'aggiunta, ma una sostituzione. Con buona pace del portafoglio senza intaccare la felicità di un pasto vissuto con gioia.

Dopo i consigli e prima degli auguri debbo delle scuse sincere. In questo numero i testi giunti per la pubblicazione hanno superato la capienza delle pagine. In qualche misura qualcuno è stato ridotto ma altri dovranno attendere. Conosco la delusione di chi scrive e non vede pubblica-

ta immediatamente la sua fatica. Vorrei semplicemente dire loro che non sono stati dimenticati e che il ritardo era inevitabile. La consolazione è che dietro ciò esiste una realtà piacevole: la voce dell'Onaf sta imparando a farsi sentire.

A poco più di un anno dalla nostra timida comparsa ci stiamo confermando una realtà autonoma, libera e ricca di collaborazioni. Questo è un regalo di Natale che tutta la redazione vive con entusiasmo. Auguriamo anche a voi un futuro entusiasmante e felice. Grazie.

“Grazie e auguri  
a tutti i nostri  
preziosi  
collaboratori”

Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:  
Elio Ragazzoni

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

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)  
E.mail: redazione.informa@onaf.it

Coordinamento editoriale Fiorenzo Cravetto

Grafica: DP comunicazione  
via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)

Pubblicità: Marco Quasimodo  
0173 231108 (ore 11/15)

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Gregorio Agostini, Francesco Arzelà, Gianni Audisio, Luca Battaglini, Ettore Bevilacqua, Italo Bevione, Tiziana Bonasso, Vincenzo Bozzetti, Beppe Caldera, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Patrizia Cavuoto, Lorenzo

Chiappini, Flavio Corazza, Fiorenzo Cravetto, Simone Fanni, Guido Garnero, Tiziano Lanfossi, Lorenzo Lenta, Elisa Lunardi, Giacomo Menta, Umberto Milano, Stefania Milanello, Massimo Pelagatti, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Fernando Raris, Federico Ravecca, Paolo Rigamonti, Roberto Rubino, Enrico Surra, Ignazio Vassallo, Domenico Villani e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Gianfranco Battisti.

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





## Mozzarella di Bufala Campana DOP



O È COSÌ, O NON È.



www.consorzioitalianomozzarella.it



## Vietato agitarsi

di Elio Ragazzoni

**T**orino è austera, la sua bellezza è misurata, ordinata come le sue strade. I Savoia l'hanno eretta a propria immagine e somiglianza, specchio di una nobiltà asciutta che costruì l'Italia. Eppure le curve morbide di Palazzo Carignano, luogo di leziosità barocca, videro nascere lo Statuto Albertino voluto da un Re schivo, allampanato, timido e sognatore.

Torino è stata il sogno dell'auto, polo e monumento di una industria ora sfadata che ha illuminato l'economia del paese per anni. Il Po la costeggia e l'attraversa di lato, tra immensi parchi e darsene ombrose sempre meno frequentate. Si parla di scienze occulte e di misteri che convivono con la vecchia capitale, ma ora la grande magia è che ha imparato l'accoglienza. Lei, riservata e un po' sdegnosa, ora si apre al mondo. Dove nacquero le prime linee di produzione automobilistica ora si tengono mostre prestigiose e immense fiere, i suoi musei sono perfetti, le sue piazze un gioiello. Non ti mette più "gena" che nel suo dialetto vuol dire sottile imbarazzo e necessità di esagerato rispetto.

L'antica Augusta Taurinorum ha imparato a sorridere e dopo lo show delle Olimpiadi invernali la gente, giapponesi compresi, ha capito che passarci è quasi un obbligo, una parentesi turistica rilassante e ricca di emozioni.

\*\*\*

Il cibo è parte essenziale della cultura cittadina dove, per una strana legge del contrappasso, i sapori sono tutto meno che discreti. Ne sono emblema le "bagne caude" dove l'aglio e le acciughe si fanno quasi crema per attuffarvi cardi freschissimi ed altre verdure croccanti, mentre i grandi brasati esausti dalla cottura nel regale Barolo offrono impatto deciso ed entusiasmante per i palati curiosi. Gli agnolotti sono quadrati e ripieni di carni arrostate e speziate, gli gnocchi non si mangiano se non con maschi sughi di salsiccia.

Qui si apprezzano i formaggi stagionati, i profumi degli alpeggi e i sapori che stordiscono un po'. I più raffinati li fanno sciogliere creando setose fondute da ricoprire con il tartufo. La produzione casearia nel centro torinese è inesistente, ma i negozianti di formaggio sono eccelsi. La grande tradizione delle botteghe arriva dalle valli vicine che da sempre vedevano nella città lo sbocco alle loro proposte impregnate dal sapere familiare di schietta cultura montanara. Sarà bello andarle a cercare, anche solo per visitarle. Sono perle di formaggio.

Il tutto dovrà avvenire con calma, con passo tranquillo e occhio attento a ciò che vi è intorno. Nel Capoluogo piemontese, quando si può, è vietato agitarsi. Torino non corre, si muove con eleganza.



## I FORMAGGI DEI SAVOIA

di Ettore Bevilacqua

**L**idea nacque dopo una splendida serata di assaggio, mentre con alcuni amici della delegazione Onaf di Torino ci attendavamo a chiacchierare in strada sulle future iniziative da organizzare. Era il periodo precedente alla celebrazione del 150° anno dell'unità d'Italia e si elaborò pian piano l'idea di indagare su quel periodo storico, con particolare riferimento al formaggio: quali formaggi si mangiassero in epoca sabauda, da dove provenissero, quali piatti fossero cucinati col formaggio.

Detto, fatto: si riunì un gruppetto di volontari per l'inconsueta ricerca e si iniziarono a cercare citazioni a tema caseario, peraltro senza troppo successo. Quindi si cominciò a frequentare l'Archivio Storico di Stato e l'Archivio Storico Militare, dove sfogliando molti documenti, si trovarono notizie sempre più interessanti.

Con tenacia e curiosità da assaggiatori di formaggio, consultando per parecchi mesi vecchi volumi, incominciammo a chiarirci alcuni concetti preliminari ed a porre qualche punto fermo:

- Non potevamo pensare di trovare molti argomenti, limitandoci al 1861 ed anni limitrofi, dovevamo estendere la ricerca ed ampliare il nostro raggio d'azione al Regno di Sardegna.
- Solo nel 1700 il formaggio assunse la dignità di alimento autonomo sulle tavole dei nobili; in precedenza vi arrivava come merce di riscossione dei diritti di pascolo, spesso usato come ingrediente di cucina per la preparazione di portate complesse o torte.

segue a pagina 8 prima colonna

INDAGINE STORICA DELLA DELEGAZIONE ONAF DI TORINO

# Nostrale e Grivera per il regio esercito

segue da pag. 7

- Giovanni Vialardi di Verrone, cuoco e pasticciere di corte, fu tra i primi ed il primo di cui si ha notizia certa, a studiare dei menù con l'utilizzo del formaggio nelle portate.
- Consultando i documenti conservati nell'Archivio Storico di Stato di Torino, è stato possibile reperire informazioni sul consumo dei formaggi nelle varie residenze reali, grazie ai registri dell'"Ufficio di Bocca", che gestiva tutto quanto riguardava i consumi alimentari della casa Savoia.

Per fornire alcuni dati generali sull'epoca, segnaliamo le seguenti informazioni:

- La popolazione delle principali 400 città del Regno, vedeva al primo posto Torino con 117.000 abitanti, seguita da Genova con 97.000 e poi, con ampio distacco, Alessandria con 39.000, Nizza con 33.000, Cagliari con 28.000, Sassari e Asti con 24.000 ed ancora Casale contava 19.000 abitanti, Novara e Cuneo 18.000, Fossano e Savona 16.000 e poche altre città superavano i 10.000 abitanti. Numeri che oggi fanno quasi sorridere, considerando che non parliamo del Medio Evo, ma di

anni orsono.

• Politicamente, al tempo della spedizione dei Mille, l'Italia era divisa, a grandi linee, in quattro parti: il Regno Sabauda, che comprendeva Piemonte, Lombardia,

Emilia, Toscana e Sardegna; il Veneto ed il Friuli erano sotto l'influenza dell'Impero Austriaco; lo Stato Pontificio con Lazio e Marche a fare da cuscinetto tra i Savoia ed il Regno delle due Sicilie, che raggruppava tutte le regioni del Sud.

I prezzi degli alloggi: il costo delle pigioni variava da 100 a 250 lire all'anno per ogni stanza "secondo i quartieri e le condizioni locali".

Interessanti i prezzi dei formaggi, anche in rapporto a quello delle carni.

• Nella valutazione dei prezzi e degli approvvigionamenti alimentari, bisogna tenere conto non solo dei costi, ma soprattutto dei tempi di trasporto dell'epoca. È significativa al proposito la seguente citazione del dicembre



1852:" alcune ortaglie si vendono ne' dintorni della capitale; ma non sono sufficienti a provvedere ai sempre crescenti bisogni della popolazione, per cui una considerevole quantità d'erbaggi provengono da Asti, da Bra, da Chieri e perfino da Genova. La maggior parte dei pomi di terra provengono dalle valli di Lanzo."

## L'UFFICIO DI BOCCA DI SUA MAESTÀ

Era l'organo che approvvigionava i cibi, tovagliato e stoviglie ed organizzava il personale delle residenze reali, annotando, in modo minuzioso, costi, quantità e fornitori della reale casa.

Ogni giorno, per ogni casa di Sua Maestà, a Torino, Moncalieri e Racconigi, veniva compilato un diario, per titolo di spesa, le "livranze" acquistate, le persone ospitate, cosa avevano mangiato, il personale di servizio presente, il cuoco designato per le preparazioni, il personale addetto al controllo ed alla sicurezza (gli assaggiatori dei cibi).

L'Ufficio di Bocca era diviso in ufficio di frutteria, confetteria e caffè, sommelieria, ufficio di vasella, di mantileria e di credenza; i fornitori erano chiamati "provveditori".

Quando le Altezze Reali si spostavano nelle residenze periferiche o di caccia, Stupinigi, La Venaria, Val Casotto, Racconigi, l'Ufficio di Bocca organizzava tutto quanto serviva per il soggiorno, muovendo le livranze ed il personale, come se i Reali ed il seguito si trovassero in una delle reggie cittadine.

Dalle testimonianze rinvenute, anche Ferdinando I, duca di Genova, quando si spostava a Bard o in altre sedi, usava i servizi di questa efficiente struttura. In queste circostanze i consumi di formaggio erano particolarmente abbondanti.

Una contabilità a parte veniva tenuta per i viaggi e le gite (esempio, durante la caccia) e per le feste. L'Ufficio provvedeva anche al mantenimento di musicisti e pompieri.

## IL FORMAGGIO PER LE TRUPPE

Sono state trovate testimonianze documentali sulle derrate alimentari, destinate al Regio Esercito, alla Regia Marina ed ai forti.

L'art. 10 dei capitoli militari recitava "Il formaggio fornito sarà metà nostrale giallo, alla foggia del Lodigiano, e metà Grivera" e l'art. 11 precisava "Il formaggio



Il capitolato militare era rigoroso: «Il cosiddetto Lodigiano deve essere battente a martello e avere due anni di casera»

## I PREZZI DEI COMMESTIBILI

PANE di 1.a qualità al kg. L. 0.50 - 2.a L. 0.40 - 3.a L. 0.33
CARNE DI BUE al kg. L. 0.80 - di vitello L. 0.90 - di suino L. 1.60
SALUMI QUALITÀ SUPERIORE L. 3.25 - qualità inferiore L. 1.40
FORMAGGIO PARMEGIANO al kg. L. 5.25
FORMAGGIO GORGONZOLA al Kg. L. 2.35
FORMAGGIO D'OLANDA al kg. L. 2.15
FORMAGGIO GRIVERA al kg. L. 1.85
FORMAGGI DIVERSI al kg. L. 1.60
BUTIRRO al Kg. L. 2.00
OVA (dozzina) L. 0.70
RISO 1.a qualità al Kg. L. 0.45 - 2.a qualità L. 0.40
FAGIUOLI al Kg. L. 0.55
FARINA GIALLA al Kg. L. 0.50 - bianca 1.a qualità L. 0.80
CECI al Kg. L. 0.55

così detto Lodigiano dovrà essere di buona qualità, per lo meno di due anni di casera, battente a martello, cioè risuonante dandovi il colpo del martello, sano, e di conserva, senza grumi, e senza rotture. Il peso di ciascuna forma non dovrà essere inferiore di rubbi due di Piemonte (il rubbo di Piemonte corrispondeva a Kg. 9.2).

La Grivera sarà quella di Savoia di prima qualità, e di conserva. Ogni forma dovrà essere intieramente sana, e senza il benchè menomo difetto, e del peso non minore di un rubbo e mezzo".

Nel Capitolato d'appalto della Regia Marina del 1856 si ordinava al fornitore che "il formaggio sarà di Sardegna di prima qualità, butirroso e bene stagionato, ed in mancanza di questo, l'Appaltatore potrà supplirvi con formaggio Piacentino, o di Olanda di buona qualità.

Quello poi che sarà imbarcato sui Regii Legni ch'entreranno in campagna, provvisti di viveri per tre mesi, sarà un terzo di Olanda, e due terzi di Sardegna, ed in mancanza di quest'ultimo, sarà Piacentino di buona qualità."

Nei vari testi consultati sono state trovate citazioni di numerosi formaggi.

## LE SPECIALITÀ CASEARIE DELL'EPOCA

LODIGGIANO	STILCTON
MORIANENGO	GRIVERA
PARMESAN	RICOTTA
MONT D'OR	BRIE
PIACENTINO	MAROLLE
FONTINA	TOMINI
STRACHINO DI MILANO	MASCARONI
STRACHINO DI MORIENA	VACCIARINI
STRACHINO DI GORGONZOLA	FORMAGGI DI SAVOIA
NOSTRALE	TOMMEGRASSE DI PECCORA
CASTELMAGNO	BONDON



## Il piacere del raro nella città speciale

di Flavio Corazza

Redattore capo de La Stampa

**B**el paradosso: Torino ha un problema con i vini e con i formaggi. Quando i turisti arrivano da tutta Europa, cercano un luogo dove degustare due dei prodotti più famosi del territorio. Ed è un'impresa. Nella città che studia da capitale italiana del gusto - infatti - i luoghi istituzionali in stile francese mancano. Ma per fortuna ci pensano i privati. Per il vino è più facile. Spinte anche dalla movida le enoteche di media o buona qualità spuntano ovunque. Per i formaggi è diverso ma i luoghi dove incontrare le eccellenze casearie del territorio ci sono e hanno la garanzia che chi li ha aperti è mosso da una passione sconfinata per i tanti Dop delle valli e delle pianure. Tipico, piccolo e con voglia di ricerca. Ecco la caratteristica principale di chi si occupa di formaggi a Torino. Ogni negozio, ogni ristorante, ogni enoteca che propone formaggi di qualità avrà tra i prodotti offerti anche qualcosa di unico, di raro. Come se ci fosse sempre la voglia di rendere speciale la degustazione.

Sul fronte dei negozi l'ultimo arrivato è stato uno choc per il mercato. Il primo Eataly, quello nell'ex stabilimento Carpano da cui è partita l'avventura di Oscar Farinetti, ha rivoluzionato il rapporto tra i consumatori e il formaggio. Eataly è diventato il luogo dove i torinesi vanno a sperimentare e scoprono con curiosità i formaggi. La media è di almeno un'ottantina di prodotti diversi sul ricco banco. Ma non è che prima dei Farinetti boys i torinesi non mangiassero formaggio. Anzi. Le pagine che seguono lo dimostrano. Nella tutela e nella diffusione dei formaggi sono scese in campo anche le istituzioni con la Provincia che ne ha inseriti sette nel suo paniere di prodotti tipici. La scelta dimostra la volontà di Torino di credere nel dettaglio, nel particolare, in produzioni da far conoscere. Per questo oltre ai Dop vengono tutelati anche il Cevrin di Coazze (misto vaccino e caprino), il romantico Plaisentif più conosciuto come formaggio delle viole (vaccino che conserva il profumo dei prati di giugno mese in cui viene preparato in Val Chisone), il Saras del Fen (fatto nelle valli valdesi con il siero di latte ovino, caprino e vaccino e avvolto in fili di fieno), la Toma di Lanzo (prodotta con latte vaccino nella valle omonima è così antica da essere citata negli annali del '400), Toma del lait brusc (toma estiva che nasce nelle valli Susa, Sangone e Lanzo con il procedimento della precipitazione della cagliata non per aggiunta di caglio ma per acidificazione) e la Toma di Trausela (una rarità che viene dall'alta valle Chiusella dove viene conservata avvolta in panni puliti come si faceva con i neonati).



Colori, profumi e sapori del grande mercato torinese

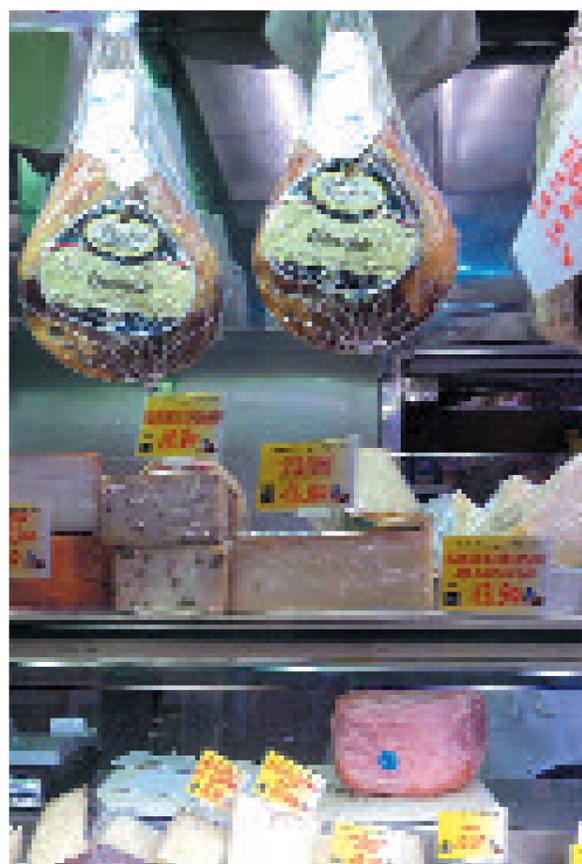


## BALON il bazar del gusto

*Il mercato per antonomasia di Torino, uno dei più grandi d'Europa, si chiama "Balon" e si pronuncia Balùn. Visto da fuori sembra una cattedrale e forse lo è, del gusto. Centinaia di banchi pulitissimi e ordinati offrono l'Italia e non solo da portare in tavola. C'è sempre folla, ma dietro i banchi vige la regola della professionalità e della cortesia. È un mercato di qualità con prezzi buoni e innumerevoli prodotti eccellenti. Per chi ha voglia di cercare qui i formaggi ci sono quasi tutti, pure presentati con cura. Decano dei formaggiai del Balùn è Emilio Cherri, novanta anni compiuti. Ogni mattina è lì ad attendere i clienti insieme alla moglie Ines di due lustri più giovane. Emilio ricorda ancora quando si alzava alle tre del mattino per raggiungere Parma prima che iniziasse la caseificazione, se no dopo "più nessuno li dava da mente", per acquistare il grana migliore. Una faticaccia boia, ma si è legato così i clienti, offrendo il meglio. Salutarlo dal nostro foglio è un onore.*



Il decano del Balon Emilio Cherri con la moglie Ines





**N**on stiamo ovviamente parlando di zombi, ma di certi personaggi per i quali la passione e l'amore per il proprio lavoro significano molto. Uno di questi è Roberto Borgiattino, nome che da solo vuol dire formaggio a Torino, titolare per decenni di negozi aperti dal padre Carlo con i fratelli negli anni '30, che aveva ceduto qualche anno fa la sua attività: alla proposta del nuovo proprietario, Luciano Guidotti, di ritornare a collaborare dietro il

bancone di corso Vinzaglio, nella sua storica bottega, non ha saputo rinunciare. Ed eccolo tagliare i formaggi con la consueta maestria, usare una gestualità antica e professionale, consigliare i clienti con gentilezza e ironia ed usare loro piccole, discrete cortesie.

La bottega vende solo formaggi, non tutti, ma accuratamente scelti fra le varie tipologie e seguendo le stagionalità dei prodotti: l'offerta è sicuramente intrigante e di qualità, passando dalle robioline fresche di capra e vacca, alle tome di alpeggio, fino agli erborinati italiani ed esteri. Non viene mai negato un piccolo assaggio per confermare il gradimento delle scelte.

In vari periodi dell'anno Borgiattino organizza delle giornate di assaggio dedicate ad un particolare formaggio, spesso con la presenza dei produttori: è una interessante opportunità per conoscere produzioni casearie meno note.

Quando passerete in negozio, Roberto vi servirà come un vecchio amico, raccontando magari qualche simpatico aneddoto della sua lunga attività dietro il bancone, in modo dissacrante, solo apparentemente cinico, ma sempre con molta discrezione.

**BORGHIATTINO - CORSO VINZAGLIO, 29**

**L**a signora Graziella con i figli Massimo, Elena e Maurilio ed il genero Sergio, conducono con esperienza e competenza il negozio di corso Vittorio Emanuele II, ad un passo dalla stazione di porta Nuova. È una vera gastronomia, raffinata, dove si cucinano e preparano dalle basi i manicaretti della vetrina, a cui si affianca una ricca scelta di vini e salumi e soprattutto di formaggi.

Sergio è il responsabile dell'area casearia e conosce molto bene il suo mestiere, pertanto seleziona con cura i produttori dei formaggi da vendere, andandoli a conoscere in loco e verificando la lavorazione del latte. Ai grandi caseifici preferisce i piccoli, che producono artigianalmente, magari a latte crudo, rinunciando talvolta a proporre una Dop, a favore di un prodotto di qualità, anche non coperto dal marchio del consorzio, ma certamente emozionante.

Fra questi annovera i formaggi caprini a latte crudo dell'azienda agricola Lo Puy - il poggio, in occitano - della Val Maira, dove Giorgio, il titolare, dà del tu alle sue capre Saanen, oppure i pecorini marchigiani di Vittorio Beltrami produttore, affinatore e un po' filosofo.

I formaggi in negozio vengono curati con particolare attenzione per farli maturare correttamente ed offrire al cliente un prodotto, nella varie fasi di stagionatura, sempre impeccabile...come il simpatico pacchetto con il cordino rosso!

**BAUDRACCO  
CORSO VITTORIO  
EMANUELE II, 62**



# DOVE?

di Ettore Bevilacqua, Beppe Caldera e Lorenzo Lenta



**C**hi a Torino non conosce la Baita del Furrmagg? In effetti non solo i torinesi, ma anche i turisti, passeggiando nel centro cittadino, non possono fare a meno di notare le luminose e ghiotte vetrine di questo negozio, che proprio quest'anno festeggia i cinquant'anni della bottega di via Lagrange. In realtà Pietro Castagno apre il suo primo negozio di salumeria e gastronomia nel 1911, ma solo nel 1963 si trasferisce nell'attuale sede, che lascia largo spazio alle produzioni casearie di alta gamma italiane e straniere, prevalentemente francesi. Attualmente la gestione del negozio è affidata alla terza generazione dei Castagno, a Marco che con immutata passione e competenza - è Assaggiatore Onaf e Chevalier Maitre de Fromage de France - sceglie produttori, affinatori e formaggi per la vendita. In particolare Marco si reca direttamente dai produttori per scegliere le forme, che lascerà a stagionare, prima della vendita in negozio.

Inutile dire che la vetrina propone una varietà notevole di formaggi freschi e stagionati e di ogni latte, ma un prodotto di cui va particolarmente fiero, è un parmigiano reggiano di un piccolo caseificio nel Parco Naturale dell'Ostione, che fornisce un formaggio veramente particolare, nelle sue vari stagionature. La posizione centrale e la qualità dei prodotti favoriscono la frequentazione di moltissima clientela vip, nobili e politici, personaggi dello spettacolo e sportivi, ma viene ricordata con simpatia la visita di Maradona, della signora Bush e di una suora dello staff di Giovanni Paolo II, che acquistò i formaggi per il Papa. Un'ultima nota, anche le commesse del negozio sono Assaggiatrici Onaf, complimenti!

**CASTAGNO  
VIA LAGRANGE, 36**

## SI COMPRA E SI GUSTA IL FORMAGGIO SOTTO LA MOLE

**P**iù che di una tradizionale bottega del formaggio, stiamo scrivendo di un banco, per la verità molto tecnologico, del mercato coperto di corso Racconigi, che non ha nulla da invidiare a molti negozi specializzati del genere.

Partendo dall'ambito della macelleria gestita dal marito, folgorata sulla via di Cheese, la dinamica Mariella decide nel 2000 di affrontare un'avventura tutta sua - "per non divorziare", come simpaticamente racconta lei stessa scherzando -, confrontandosi con i formaggi e dedicando un'ampia area del punto vendita ai prodotti caseari. La scommessa sembra vinta, perché il suo banco è sempre affollato e ben noto a quanti amano il formaggio di qualità. L'offerta di Mariella è piuttosto variegata e, secondo le stagionalità, spazia dai formaggi piemontesi, tomini, caprini, bettelmatt, il roccaverano di Stutz, a quelli lombardi, bitto, il poco diffuso panterone, dai pecorini toscani di Busti, al veneto morlacco, a vari erborinati, al puzzone di Moena, al decisamente raro montebore.

Anche gli affinatori da cui si rifornisce sono ben noti, vedi Cora, Castagna, Casa Madaio ed altri eccellenti nomi del settore, da cui Mariella acquista prodotti che arricchiscono la gamma dell'offerta.

**MARIELLA PISTIS  
MERCATO COPERTO  
DI CORSO RACCONIGI**



**I**l locale si trova vicino al Po, di fronte alla collina torinese. All'ingresso ci accoglie una grande lavagna con il menu del giorno scritto in bella calligrafia e uno scaffale d'angolo con una vasta scelta di vini; le sale sono sobrie, con ampie vetrate, le sedie in paglia di Vienna e solitamente molti quadri alle pareti di autori che si alternano ad esporre le loro opere. All'esterno c'è un dehors a vetri chiuso, d'ispirazione un po' boulevardier.

L'accoglienza è cordiale, ma non sussiegosa, insomma un ristorante elegante, ma non eccessivo, secondo i canoni di un understatement molto subalpino. Maurizio ed Elisa credono molto nei valori del territorio e lo conferma la cucina d'impronta classica piemontese, con qualche indulgenza al pesce, rivisitata in modo moderatamente creativo; non può mancare un ricco carrello di salumi, gli antipasti mai banali, la pasta fatta a mano, il bollito misto, funghi e tartufi in stagione e sfiziosi dolci della casa. Ma è il grande carrello dei formaggi che attira particolarmente la nostra attenzione, dove la varietà dell'offerta vale la vetrina di una gastronomia, dove si può spaziare tra proposte prevalentemente piemontesi, di tipologie e stagionature diverse, presentati con un'etichetta colorata che contraddistingue il latte di produzione, il tutto servito con eventuale accompagnamento di mieli, cognà casalinga e gelatine. Per gli amanti del formaggio una vera gioia e c'è anche da sottolineare il sapiente uso del formaggio in cucina ed i felici abbinamenti con una carta dei vini all'altezza della situazione. Un servizio curato e attento e la possibilità di prenotare dei ricchi menù di degustazione completano il quadro molto lusinghiero del locale.

**AL GUFO BIANCO  
CORSO DANTE, 129/C - 011.6692577**

**È** il nome ufficiale del locale di Strada Mongreno, che conserva la dicitura di un'antica osteria degli inizi dell'800 con stallaggio per il cambio dei cavalli, ma in dialetto è ben noto come "Giuanin dij furmagg", da quando, nel 1951, la famiglia Monticone ne è diventata proprietaria e da allora continua la tradizione di proporre un menù genuino, tipico piemontese, che prevede le classiche portate della cucina locale, con una particolare attenzione ai formaggi. Oltre agli antipasti misti, caldi e freddi, agli agnolotti rigorosamente fatti in casa e ai tajarin, al bollito misto ed alla finanziaria, ormai molto rara da trovare nei menù dei ristoranti, la peculiarità di questa trattoria è la ruota dei formaggi, 18-20 assaggi serviti a spirale nel piatto, dal più dolce al più saporito. La scelta è quanto mai ampia ed accompagnata, a piacimento, da pere, mele e composte.

Enzo, il figlio di Giovanni, provvede personalmente all'acquisto dei formaggi dai produttori e con l'aiuto dell'esperienza del padre, li stagiona in cantina o li affina con le erbe aromatiche o con le vinacce. Imperdibile alla fine un assaggio di bruss, crema di formaggio molto piccante.

Il locale conserva l'ambiente semplice e familiare di sempre, con le tovaglie a quadri e la genuinità non artefatta delle trattorie di un tempo e chi serve a tavola trova comunque l'opportunità di scambiare due chiacchiere, per farti sentire un amico, piuttosto che un cliente. Nella bella stagione è da segnalare un piacevolissimo dehors in cui accomodarsi per pranzare

**TRATTORIA DELLA POSTA  
STRADA MONGRENO, 16  
TEL. 011.8980193**



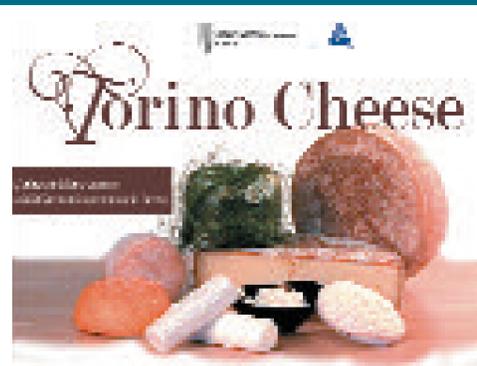
## Indirizzi per CHEESElovers

Qualche indirizzo ancora per completare il quadro dei fidati formaggiai di Torino. La **gastronomia Barbero** di via Fratelli Carle dove oltre al Piemonte brilla la grande tradizione del Sud a cominciare dal pecorino e dal caciocavallo. La **gastronomia Gallo** di corso Sebastopoli è un'altra grande istituzione torinese: qui fatevi consigliare ad occhi chiusi sugli abbinamenti e i giochi di gusto vini-formaggi. Scoprirete come esaltare la grande produzione a latte crudo piemontese con i vini di Langa ma anche, ad esempio, con i nebbioli del nord dal Carema al Gattinara. In corso Casale si incontra **El Canton dij Formagg** da non perdere in una bottega dove dicono la loro anche salumi e vini e i formaggi regionali come la toma d'Alba, il seras, le paglierine o il castelmagno, che si affiancano non solo ai pecorini toscani o sardi, ma anche al Sud più profondo, ben rappresentato da

burrate e mozzarelle campane, ragusani e piacentini siciliani. Ultimo e sorprendente il **"Lattiao"** di via Asinari di Bernezzo. Tutto ruota intorno al latte ma i formaggi che arrivano da Alba e dalla Valle d'Aosta sono di grande interesse. Per concludere una piccola rassegna delle più interessanti tavole torinesi per cheese lovers. Proprio sotto la Mole c'è un ristorante che guarda caso si chiama **"Sotto la Mole"** dove vengono selezionati e proposti i prodotti di piccoli casari piemontese, poi c'è il **Consorzio di via Monte di Pietà** (ottime selezioni e buoni consigli) le **Ramin-e di Borgo San Paolo** e **L'acino di via San Domenico**. Ovviamente anche gli stellati hanno ottime proposte di formaggi e chi vuole una vera avventura casearia si può avventurare in qualunque vallata torinese e scoprire - anche in un piccolo negozio di alimentari - una proposta indimenticabile.

*Figlio dei fiori*

GRAN RINOMATO...  
www.lalvalledelcavallo.it



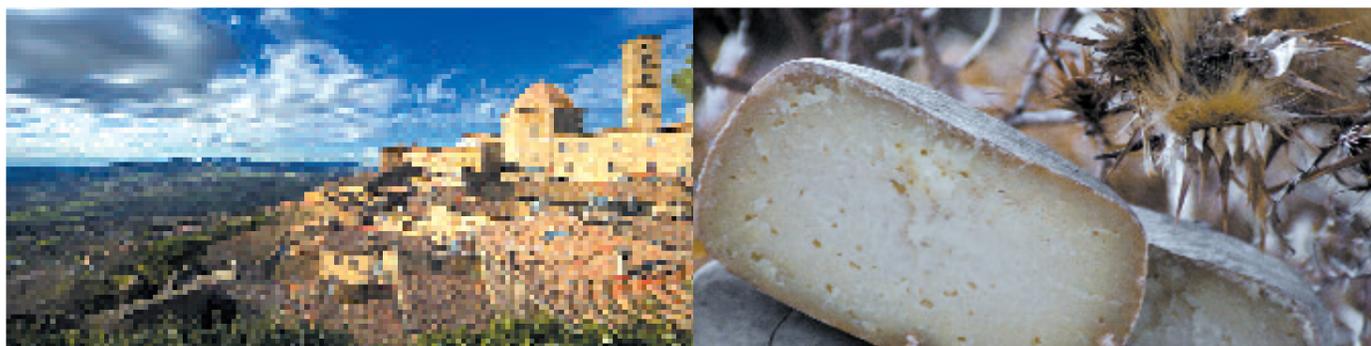
## il VADEMECUM dei FORMAGGI

di Italo Bevione

**A** settembre, in occasione della manifestazione internazionale "Cheese! Le forme del latte" svoltasi a Bra, è stata presentata e distribuita la pubblicazione "Torino Cheese" - Selezione lattiero casearia della Camera di commercio di Torino. L'idea di elaborare una guida di formaggi della provincia di Torino nasce con la firma del Protocollo d'intesa per la tutela e la valorizzazione dei formaggi stipulata nell'aprile del 2011 tra l'Onaf e l'Unioncamere (Unione Italiana delle Camere di Commercio). Gli obiettivi basilari di tale collaborazione sono la valorizzazione delle tradizioni casearie nazionali, la promozione all'educazione alimentare consapevole e l'informazione al consumatore sulla varietà dei prodotti caseari dei nostri territori. Da questa fondamentale cooperazione e dal contributo della delegazione Onaf di Torino, dell'Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, del Laboratorio Chimico Camera di Commercio e con il sostegno della Camera di commercio di Torino è stato possibile realizzare una guida dei formaggi del torinese, con l'obiettivo di fornire al consumatore uno strumento di grande interesse per la scoperta e riscoperta di nuovi e antichi prodotti. La Guida presenta i migliori formaggi selezionati tra quelli presentati dalle aziende che hanno aderito volontariamente al progetto. La pubblicazione si compone di due parti, la prima è costituita da diversi capitoli nei quali sono descritti la tecnologia lattiero casearia, la classificazione dei formaggi, le nozioni basilari della metodica di assaggio nonché i suggerimenti su come scegliere conservare e servire i formaggi e consigli sugli abbinamenti con i vini. La seconda parte è composta da 20 schede relative alle imprese selezionate con cenni storici dell'azienda, le produzioni casearie, le attività ed eventuali servizi offerti, i punti vendita e i mercati dove poter reperire i loro prodotti, e da 35 schede di ogni singolo formaggio con la descrizione schematica della tipologia produttiva e commerciale.

# Palzola... un peccato di gola (l'unico da non confessare)





# VOLTERRA

## Tra le storiche Balze una nuova Dop

di Elisa Lunardi

È una terra piena di contrasti quella di Volterra, caratteristica per la cinta muraria di sette chilometri e per le Balze che regalano colori intensi dal giallo ocra al grigio della pietra più dura (il panchino) con cui è edificata l'antica città, la Velathri degli etruschi.

Nella seconda metà del XII sec. Volterra si costituisce in libero Comune. Nasce Piazza dei Priori, tra le più belle d'Italia, con il suo imponente Palazzo dei Priori che attualmente è il più antico palazzo comunale di Toscana e sede del Municipio. Il Duomo di Volterra di pianta ottagonale della prima metà del '200, che racchiude in sé la fonte battesimale di Andrea Sansovino risalente al 1500, riporta alla data cruciale del 1472 con il "sacco fiorentino". Nei tre anni successivi Lorenzo il Magnifico fece ingrandire la fortezza del 1300 per avere un maggior controllo sulla città e sul territorio senese. Dal 1500 Volterra vive un periodo di grande espansione a livello artistico per l'abbellimento di chiese, musei e case. Tra il '700 e l'800 la città si arricchisce con l'alabastro e la sua lavorazione. Gabriele D'Annunzio l'ha definita così: "Dall'alto del suo colle, l'aria l'avvolge sempre e fa di lei una città di vento...".

In una cornice storica così importante, nasce un formaggio di grande spessore, il Pecorino delle Balze Volterrane. Fin dal 1200 si leggono testimonianze del transito di bestiame nel territorio dell'Alta Val di Cecina, che dalle montagne pistoiesi attraversa queste terre per arrivare fino in Maremma. E del cacio volterrano si parla da secoli.



### LA SCHEDA

#### Pecorino delle Balze Volterrane

**Il Disciplinare:** prevede a seconda della stagionatura, quattro diverse tipologie: Fresco, Semistagionato, Stagionato, da asserbo.

**Peso:** può variare, da 600g fino ai 7 kg per la tipologia da asserbo. **Crosta:** può variare dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento con olio d'oliva e cenere si presenta di colore grigio.

**Pasta:** struttura compatta e minima friabilità, con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per il tipo "fresco" al paglierino più o meno intenso nel tipo "semistagionato", "stagionato" e "da asserbo".

**Profumo:** persistente che ricorda il latte ed il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori.

**Sapore:** al primo assaggio dolce, sapido, finale leggermente piccante, caratteristica che si intensifica con l'aumentare del periodo di stagionatura. Si denota una leggera allappatura nei tipi "stagionato" e "da asserbo".

**Aroma:** sentori di latte, floreale e note di cardo.

**Retrogusto:** lungo e persistente con richiami vegetali freschi.

Grazie alla costanza e alla tenacia di Giovanni Cannas, uno dei primi produttori di questo formaggio e attualmente presidente dell'Associazione Pecorino delle Balze Volterrane, che una volta ottenuta la Dop diventerà Consorzio, si ha l'occasione di scoprire questo prodotto dalle qualità eccelse e inconfondibili. Sono ormai una decina d'anni che Cannas si sta spendendo per l'ottenimento della Dop. Finalmente il 3 luglio 2013, come da prassi, si è tenuta una pubblica assemblea nel Palazzo dei Priori a Volterra. In questa occasione si è discusso il Disciplinare di produzione con la presenza di funzionari del ministero delle Politiche Agricole, di rappresentanti della Regione Toscana, di tutti i produttori. In seguito il Disciplinare è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, e a fine settembre la pratica è alla Commissione Europea.

Il Pecorino delle Balze Volterrane è l'unico formaggio italiano a futura Dop prodotto esclusivamente con caglio vegetale di cardo selvatico e latte ovino crudo intero proveniente da allevamenti ubicati in un piccolo francobollo di territorio dei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monte Verdi, tutti in provincia di Pisa.

# ITALIAN SOUNDING E MADE IN ITALY

## L'uso esclusivo della denominazione casearia non vale in tutti i paesi. Ecco perchè

di Vincenzo Bozzetti

Oggi, in Italia, quando si parla di "Italian sounding", si intende riferirsi al mercato dei prodotti agroalimentari evocanti direttamente o indirettamente l'Italia, stimato in circa 60 miliardi di dollari all'anno. Come per i ritornelli dei dischi di vinile inceppati, diversi "comunicatori professionali" attribuiscono a tale fenomeno quasi tutti i problemi irrisolti dell'agroalimentare italiano in generale e del comparto lattiero caseario in particolare. Ultimamente, ci si è azzardati a dire e scrivere: "I 60 miliardi di Italian sounding sono roba nostra, che ci viene sottratta con un vero e proprio furto a mano armata". In questo modo si assimila il tema ai reati plurioffensivi gravi!

Le cose però non stanno in questi termini, anzi potrebbero essere rigirate contro di noi. Con meno pancia e un po' più di testa, cerchiamo di capire cosa realmente accade.

Prima di tutto mi pare leale ed onesto ammettere che l'influenza dell'evocazione dell'Italia avviene nelle aree a forte immigrazione italiana, infatti in Mongolia e nel Bangladesh, tale evocazione sarebbe meno accentuata.

Ad onor del vero, nel noto caso del "Parmesan" e del "Reggianito" le produzioni all'estero sono state iniziate dai nostri connazionali espatriati. In questo senso, dobbiamo ricordare che le tre ondate migratorie italiane hanno interessato 20-30 milioni di persone che insediandosi all'estero hanno generato una popolazione con radici italiane di oltre cento milioni di persone abituate a "mangiare all'italiana".

Proprio così! Infatti, lo stile alimentare, profondo come la religione, si impara dalla madre.

Basterebbe ricordarci che in Argentina, tra Santa Fe e Cordoba, si parla piemontese, e che ovviamente la locale grande cooperativa lattiera "San-Cor" produce "Reggianito".

Se sono rimasti dei dubbi, si potrebbe contare i crescenti negozi etnici che stanno aprendo in Italia o, entrare in una casa indiana, per vedere le madri che anziché comprare al supermercato i derivati del latte spalmabili (ricotta, crescenza, quark) preparano direttamente con il latte, il loro tradizionale "Panir". Più o meno, sono avvenute le stesse cose alla fine dell'Ottocento, o tra gli Anni 20-30, e poi ancora nel Secondo Dopoguerra, laddove sbarcavano le navi con gli italiani costretti ad espatriare. Qualcuno di loro (o magari, qualche scaltrone vicino di casa, senza radici italiane, ma con buon naso per gli affari), ha pure depositato e registrato, secondo le leggi locali, i propri marchi commerciali. Vedasi in proposito il caso del marchio "Prosciutto di Parma" depositato in Canada, prima ancora che in Italia nascesse il Consorzio di Tutela del Prosciutto di Parma.

Ora, nell'Unione Europea con l'Italia in prima fila, si

rivendica il diritto all'uso esclusivo delle denominazioni di origine protette oggi ma abbandonate ieri.

Denominazioni impiegate tranquillamente da oltre un secolo in alcuni Paesi Terzi.

Attenzione, tale esclusività per noi sacrosanta, nei Paesi Terzi è vissuta come una infrazione a un loro diritto acquisito e consolidato nel tempo per tacito consenso. In altre parole, ciò che in Italia è considerato un atto di agropirateria, contrariamente in quei paesi è una legale, libera e quasi secolare attività imprenditoriale, nonostante le sopra convulsioni mediatiche italiane degli addetti ad acchiappare voti, o acchiappare tessere.

In altro senso, le tardive rivendicazioni italiane, all'estero potrebbero essere viste come aggressioni commerciali e come un tentativo di creare un monopolio a danno dei consumatori.

In vero, solo negli ultimi 50 anni, si è sviluppata lentamente la consapevolezza della gestione del valore e del controllo delle denominazioni casearie italiane. Prima con l'adesione volontaria alla Convenzione di Stresa del 1951, e poi in Italia con la Legge 10 aprile 1954 n. 125; quindi con le protezioni estese ai paesi aderenti alla Comunità Economica Europea, con i Regolamenti: 2081/92, 510/2006, 1151/2012.

Regolamenti applicati non sempre linearmente, anche all'interno della stessa Unione Europea, in ogni caso privi di effetto fuori dai confini della Ue.

Ciò va detto chiaramente e senza fraintendimenti, perché se vogliamo trovare soluzioni, dobbiamo incontrare nelle sedi internazionali, le controparti, con attenzione, rispetto e buona volontà.

Negoziando in modo leale, franco e trasparente le soluzioni si possono trovare anche aggiungendovi un pizzico di umiltà.

Per esempio, cosa potremmo rispondere, se per ipotesi gli Usa accettano il sistema di protezione delle denominazioni di origine dell'Unione Europea e, ci domandassero:

a) il latte destinato alle produzioni Dop è prodotto da lattifere alimentate solo con i foraggi autoctoni o anche con mangimi provenienti dall'estero? In quale rapporto locale-estero?

b) quali sono i reali legami "latte - territorio - risorse umane" che giustificano le varie Dop?

c) i metodi di produzione in uso per tutte le Dop casearie italiane sono sempre stati mantenuti, leali e costanti nel tempo?



PARLA L'ESPERTO

# L'ESPERIENZA DI UMBERTO

“Le nuove indicazioni conferiranno valore aggiunto”

di Umberto Milano

Le risposte aziendali al packaging possono essere molteplici a seconda del budget e degli obiettivi di comunicazione aziendali. Trattandosi di formaggio quindi alimento deperibile l'obiettivo primario deve essere la salvaguardia del prodotto. Il confezionamento è, quindi, una tecnica essenziale per conservare la qualità dei formaggi, riducendo, a volte, lo spreco, dovuto a "incauta" conservazione da parte del consumatore. Entrando nello specifico, il packaging deve evitare l'essiccamento superficiale del formaggio, rallentare la crescita di muffe nei formaggi duri/semiduri e dei lieviti in quelli molli, limitare l'ossidazione della parte grassa, eliminare i rigonfiamenti durante la conservazione. È pure necessario mantenere la struttura in formaggi delicati e conservare in buone condizioni le croste fiorite.

Vi è anche una componente fondamentale per quelle aziende che non hanno risorse necessarie per andare a raccontare la loro storia in televisione oppure sui giornali. Ossia la componente dell'immagine che aumenta il costo di realizzazione ma che permette di comunicare la filosofia aziendale.

La mia esperienza di addetto al marketing in una media azienda di qualità che sviluppa il 60% del fatturato con la vendita alle grandi distribuzioni nel 2013 è stato il rinnovamento del packaging sia del burro che dei formaggi.

Il lavoro si è svolto in tre fasi:

- 1) Analisi di mercato e definizione delle unità minime di vendita
- 2) Scelta dei materiali e tecnologie per la salvaguardia del prodotto

3) Definizione dei campioni e scelta dell'immagine coordinata  
La fase strategica è la base del progetto e la si costruisce con la direzione commerciale, mentre per la scelta dei materiali noi abbiamo scelto il cartone perché, fra i tanti, rimane il più pratico. È fondamentale l'apporto dell'ufficio qualità che con analisi sullo shelf-life dei prodotti stabilisce l'efficacia dei materiali scelti.

La terza è quella più affascinante: la vestizione delle scatole. La "Beppino Occeili" è un'azienda molto attenta all'innovazione, ma che fonda le sue radici più profonde nel legame con la tradizione e con il territorio. Quindi in accordo con la proprietà abbiamo deciso di adottare un disegno "fumetto" che raccontasse con diverse "scenette" il valore aggiunto del caseificio. Il confezionamento del prodotto porzionato può "raccontare" la storia produttiva. L'ultima scommessa della nostra azienda sono stati i formaggi stagionati a pasta dura affinati con vino Barolo e foglie di castagno confezionati a peso fisso di 80 grammi. Si è usata una particolare tecnologia chiamata Cryovac, che permette un confezionamento sottovuoto perfetto e quasi invisibile. Questo progetto rappresenta una vera e propria sfida perché attualmente il consumatore medio italiano non è abituato ad usare questo genere di servizio, in quanto si predilige l'acquisto a banco taglio, mentre all'estero non è così. In alcuni paesi soprattutto extra Europei la situazione è diametralmente opposta, quindi si può fornire al consumatore la stessa qualità della forma intera ad un prezzo assolutamente ragionevole.



# PACKAGING

La praticità dei formaggi porzionati è innegabile. Ma occhio all'aspetto ecologico. E soprattutto al prezzo sensibilmente più alto

di Stefania Milanello

Ora mai lo sappiamo: la confezione gioca un ruolo essenziale per evitare che un formaggio perda le sue preziose caratteristiche organolettiche e che sia contaminato da fattori esterni ad esso, siano microrganismi che contaminanti chimici e fisici nocivi per la salute. Il confezionamento è, quindi, una tecnica essenziale per conservare la qualità dei formaggi, riducendo, a volte, lo spreco, dovuto a "incauta" conservazione da parte del consumatore. Entrando nello specifico, il packaging deve evitare l'essiccamento superficiale del formaggio, rallentare la crescita di muffe nei formaggi duri/semiduri e dei lieviti in quelli molli, limitare l'ossidazione della parte grassa, eliminare i rigonfiamenti durante la conservazione, mantenere la struttura in formaggi delicati, conservare in buone condizioni le croste fiorite.

Inoltre il packaging consente ai produttori di trasmettere al consumatore le informazioni sulle caratteristiche del formaggio, comprese peso, prezzo, data scadenza, e così via. La confezione, se ben congeniata, può impattare positivamente sullo scaffale del negozio ed attirare verso di sé il consumatore, troppo spesso confuso dall'abbondanza della scelta proposta in certi punti vendita della grande distribuzione.

## TIPOLOGIE A CONFRONTO

Il confezionamento dei formaggi varia non solo a seconda della tipologia e al consumo del prodotto stesso, ma anche da Paese a Paese. In generale, però, possiamo dire che per i for-

# Confezionamento, la nuova frontiera

VALE LA REGOLA DELLE TRE ERRE: RIDURRE, RIUTILIZZARE, RICICLARE



maggi molli e a crosta fiorita, che necessitano di ossigeno e hanno una scadenza breve, vengono utilizzati film plastici, carta o accoppiati carta/plastica. Per i formaggi duri/semiduri, invece, si ricorre al confezionamento sottovuoto, con materiali termoretraibili e laminati con barriera ai gas o con permeabilità controllata. Alcuni di questi materiali più evoluti consentono di abbinare il confezionamento con la stagionatura. In quest'ultimo caso, il formaggio è confezionato in uno stadio precoce della stagionatura che prosegue durante la conservazione.

Un'ulteriore tecnica prevede l'utilizzo dell'atmosfera modificata (Map) per formaggi duri/semiduri, grattugiati, cubettati, a fette e per alcuni formaggi freschi. Cambiando l'atmosfera che circonda il formaggio all'interno della confezione si possono controllare le reazioni chimiche, enzimatiche e microbiologiche, riducendo o eliminando così le

degradazioni principali. La confezione più diffusa abbinata a questa tecnica è il flow pack, un film plastico che avvolge il formaggio.

I formaggi fusi, una volta confezionati in sottili fogli di stagno, vengono ora imballati in un film di alluminio verniciato saldabile a caldo e con strisce in Pet che sporgono per facilitarne l'apertura. Le singole porzioni sono poi racchiuse in contenitori di cartoncino o plastica. Per formaggi fusi spalma-

da un numero sempre maggiore di confezioni, come nel caso delle buste di grattugiato.

## PRATICITÀ, ECONOMIA ED ECOLOGIA

La porzionatura dei formaggi (a pezzi, a fette, a spicchi, a cubetti, a petali, nastrine, stick ecc.) porta con sé un elevato contenuto di servizio, molto apprezzato dal consumatore moderno, sempre più alla ricerca della praticità e con sempre meno tempo (e voglia) di stare in cucina. Una praticità pagata a caro prezzo. Basta fare qualche calcolo, per capire che il formaggio porzionato e confezionato colpisce duramente le nostre tasche. Oltre al lato economico, sarebbe auspicabile tenere presente anche l'aspetto ecologico che mal si concilia con queste confezioni singole, richiudibili, fatte da diversi materiali. Almeno per il momento, infatti, le 3 R che regolano la realizzazione del moderno packaging ecologico, ovvero Ridurre (gli ingombri, le quantità prodotte), Riutilizzare, Riciclare, nel mercato dei formaggi super porzionati e dei mini pack, latitano ancora un po'.



# SE IL LATTE è di RAZZA

## BIODIVERSITÀ IN ALLEVAMENTO E PRODUZIONI CASEARIE DI MONTAGNA, DUE RICCHEZZE CHE VIAGGIANO INSIEME

di Luca Battaglini

È ben noto che i formaggi e i latticini dei territori di alta collina e di montagna rappresentano da secoli preziose e peculiari produzioni. È tuttavia meno noto che molti di questi sono anche il risultato della trasformazione del latte munto da razze particolari, spesso assai rare, di bovini, ovini e caprini.

Si tratta di un legame che potrebbe rappresentare una interessante nuova opportunità per la valorizzazione di molti prodotti caseari, sia per il mercato locale che per quello turistico di matrice eno-gastronomica.

La produzione di questi formaggi avviene in gran parte attraverso tecnologie tradizionali, e il maggiore valore, da riconoscere anche in termini economici, dovrebbe rappresentare l'equa e, diremmo oggi, "etica" compensazione dello svantaggio che caratterizza l'attività di allevamento e di trasformazione in questi territori "meno favoriti".

La valorizzazione dei prodotti dovrebbe in primo luogo e obbligatoriamente passare attraverso il riconoscimento dell'arricchimento del prodotto sul piano compositivo. È ormai risaputo quanto l'alimentazione a base di foraggi, in particolare attraverso il pascolamento risorsa ideale per gli animali appartenenti a queste razze, influenzi positivamente le caratteristiche chimiche e organolettiche del latte e dei suoi derivati, svolgendo funzioni favorevoli per le proprietà nutrizionali (ad esempio per una più equilibrata composizio-

ne dei grassi, soprattutto grazie alla presenza di quelli "coniugati" dell'acido linoleico, detti anche Cla).

Con il processo d'intensificazione dell'allevamento avvenuto negli ultimi decenni del secolo scorso, numerose razze locali, adattate da secoli a difficili condizioni ambientali e a sistemi di allevamento prevalentemente estensivi, per discutibili motivazioni dipese da limiti produttivi "quantitativi" e per il progressivo abbandono dei territori montani, avevano perso d'interesse. Un buon numero di allevatori rimasti in questi territori sostituirono i soggetti appartenenti alla genetica del luogo con poche razze cosmopolite, ad ampia diffusione ed alta specializzazione produttiva, incontrando spesso difficoltà di adattamento ambientale.

Da alcuni anni la conservazione della residua varietà di razze ed ecotipi locali è tuttavia diventata un imperativo, in quanto queste risorse assumono per l'uomo diverse importanti "qualità":

- un "valore d'uso" per i prodotti da esse derivati che, seppur modesti in termini quantitativi, sono di indiscutibile pregio qualitativo;
- un "valore di riserva", come serbatoio di geni alla base di caratteri che in futuro potrebbero tornare assai utili (ed in parte lo sono già oggi) quali rusticità, longevità, resistenza alle avversità climatico-ambientali, alle patologie, elevata fertilità, produzione a minor costo;
- un "valore socio-culturale", sia perché sono legate alla storia e alla cultura locali, ma anche perché la loro esistenza è percepita come un'esi-

Magnifico esemplare di Pezzata Rossa

[foto di Roberta Patai]



genza dalla collettività.

Limitandoci alle regioni Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria, e dunque all'arco alpino occidentale e all'Appennino settentrionale sono presenti ben undici razze bovine (Piemontese, Bruna, Pezzata Rossa Italiana, Grigia Alpina, Pezzata Rossa d'Oropa, Varzese-Tortonese-Otonese, Barà Pustertaler, Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera, Valdostana Castana e Cabannina), altrettante razze ovine (Biellesse, Delle Langhe, Frabosana, Sambucana, Tacola, Savoiarda, Garessina, Saltassassi, Rosset, Brigasca e Marrana) e otto razze caprine (Camosciata, Saanen, Alpina, Roccaverano, Vallesana, Sempione, Valdostana e Grigia delle Valli di Lanzo).

È importante ancora richiamare che queste razze, alcune minacciate di estinzione (dunque oggetto di sostegni tramite l'applicazione dei Piani di Sviluppo Rurale), altre a maggior diffusione, sono legate indissolubilmente a produzioni lattiero-casearie tipiche del territorio e della tradizione. Si tratta di prodotti in possesso di qualifiche internazionali (si pensi alla razza Valdostana e alla Fontina Dop e alla pecora Delle Langhe e al

Murazzano, altro formaggio Dop) o di altri prodotti locali (nelle valli dell'alto Piemonte il Bettelmatt e l'Ossolano, formaggio Pat ottenuto da latte di razza Bruna).

La salvaguardia di queste razze locali, spesso a limitata diffusione, oltre a permettere la tutela di produzioni di origine animale ottenute con metodi tradizionali e detentrici di caratteristiche nutrizionali ed organolettiche uniche, assicura una corretta utilizzazione di determinate risorse pastorali. Grazie a una selezione naturale realizzatasi nel corso del tempo, queste popolazioni animali autoctone si sono trovate in ideale armonia con il proprio ambiente laddove razze con attitudini produttive più elevate hanno troppo frequentemente visto inespresse le proprie potenzialità genetiche. Si spiega così l'esigenza sempre più sentita di tutelare la biodiversità zootecnica: le ragioni alla base della salvaguardia di questo germoplasma animale sono, come si è visto, molteplici e accanto alle fondamentali motivazioni di ordine scientifico, legate alla progressiva semplificazione della variabilità genetica, vi sono non meno sentiti elementi di carattere etico, estetico, storico e socio-culturale.

## Meglio l'erba che gli insilati ecco dove nasce la qualità

di Roberto Rubino

La razza influenza la qualità del latte e dei formaggi? In sostanza, se mettiamo due razze su uno stesso pascolo o se le alimentiamo con una identica razione saranno diversi il formaggio, il burro, la ricotta? Maliziosamente potremmo aggiungere: e perché mai dovrebbero essere diversi? Andiamo per un attimo indietro nel tempo. Almeno fino a metà Ottocento, ogni valle, ogni area geografica omogenea, aveva popolazioni indigene di animali di specie diverse. In fondo, la razza è l'effetto dell'adattamento di queste popolazioni al microambiente di allevamento, alla biodiversità della flora ed al clima, che poi regolavano i parti e la lattazione. Raramente si parlava di razza, sempre di vacche, bufale, capre.

Una eccezione la faceva la pecora, ma solo perché la lana per secoli è stata la molla dell'economia e la razza dell'animale non era ininfluente, anzi era quasi un segreto di Stato. Gli spagnoli portarono la merino in Italia intorno al 1440 e proibirono di usare altre razze. La stessa merino arrivò in Francia, sempre per gentile concessione del re spagnolo, alla fine del '700, dove migliorata, diventò la Rambouillet. Si incomincia a parlare di razza quando, con l'incremento della popolazione, la quantità, le grandi produzioni prendono il sopravvento. Improvvisamente le popolazioni autoctone diventano poco produttive e, quindi, rustiche (chissà perché!). Vanno sostituite con razze più produttive, per essere concorrenziali ed avere alti redditi.

Dove si vanno a prendere queste razze? Naturalmente in Olanda, dove da secoli l'agricoltura era un passo più avanti e dove le condizioni climatiche erano tali da permettere buone produzioni di foraggio verde. L'arrivo della Frisona coincide con l'avvio della macchina da guerra del miglioramento genetico. Poco a poco questi animali producono sempre più latte, per sostenere questi livelli produttivi ci vuole una alimentazione a base soprattutto di concentrati e, per ridurre i costi, a base di sottoprodotti e di insilati coltivati con ingenti quantità di azoto e di diserbanti. Il problema è che, nonostante tutta questa "alta" tecnologia, la qualità del latte si riduce sempre più. Basta dare un'occhiata ai burri o alle ricotte.

Alla fine degli anni ottanta del secolo scorso ci si accorge che, mentre il sistema intensivo incominciava a scricchiolare, quello estensivo, basato sulle razze locali, stava scomparendo. Un po' tutti abbiamo pensato che l'unica soluzione per salvare queste razze fosse quella di legare il loro nome al prodotto. Le motivazioni scaturivano dal fatto che, per esempio, un caciocavallo podolico era molto diverso da un caciocavallo prodotto con latte di Frisona. Quindi, appariva scontato che fosse la razza ad influenzare la qualità. Partendo da questa banale e superficiale osservazione anche il sistema intensivo, che andava alla ricerca di nuovi orizzonti di miglioramento genetico, individuò nel polimorfismo delle caseine il bersaglio del proprio futuro. Nelle capre si studiarono le alfa-caseine, nelle vacche le cappa-caseine, perché, si diceva, più caseina significa più formaggio ed una struttura migliore. Insomma, al massimo, un poco più di quantità, non di qualità.

Noi alla fine degli Anni Novanta facemmo a Bella (CRA-Zoe) una prova con quattro razze ovine nello stesso pascolo. Facemmo fatica a trovare differenze nella qualità del formaggio. Contemporaneamente avevamo avviato una serie di studi sul ruolo dell'erba e delle erbe sulla qualità nutrizionale ed aromatica del latte e dei formaggi. I risultati ottenuti negli ultimi quindici anni ci portano a dire che la qualità del latte è dovuta per la gran parte alle erbe diverse, anche alle erbacce perché ogni erba apporta molecole diverse al sangue ed al latte. E poi più erba mangia l'animale e più questa complessità aromatica e nutrizionale diventa importante. L'anno scorso l'Università di Milano ha effettuato una importante e costosa ricerca sul rapporto acidi grassi saturi/insaturi per capire se questo rapporto si poteva modificare con la selezione degli animali. Ancora selezione e miglioramento genetico!



• Vacca Podolica

# TRE GRANDI RAZZE DI ALTA QUOTA

di Giacomo Menta

## Pezzata Rossa, una regina

La Pezzata Rossa Italiana è una razza bovina specializzata per la produzione di latte e carne di alta qualità. Negli ultimi 15 anni ha incrementato moltissimo il numero dei soggetti allevati e, caso raro, anche il numero dei suoi allevatori. Ciò è dovuto essenzialmente alla sua capacità di adattarsi alle più svariate condizioni di allevamento ed in particolare nelle zone più svantaggiate del paese (circa il 70 % sono allevate in aree montane), generalmente in stalle di dimensioni medio piccole, a conduzione famigliare. Questa rusticità è frutto di un lavoro di selezione che, a differenza di quanto fatto da altri, ha cercato di minimizzare la percentuale di consanguineità. Ne è risultata una razza fertile, longeva e sopra tutto, resistente alle malattie. Le sue produzioni di latte quindi, pur

quantitativamente interessanti, si caratterizzano per il buon contenuto in grasso ed in particolare in proteine, in cui la parte delle caseine concorre attivamente per una ottima resa in formaggio. La peculiarità della resistenza alle malattie si esplica attraverso una resistenza alle mastiti ormai fuori discussione, il che ha delle ricadute positive sulla qualità del latte in quanto un prodotto con poche cellule somatiche è, come risaputo, un alimento sano, adatto alla preparazione di grandi formaggi a latte crudo.

Stufi di non veder valorizzate adeguatamente le produzioni della Rossa, i suoi allevatori assieme all'Anapri (l'associazione nazionale di razza deputata alla selezione e alla valorizzazione) hanno istitui-

to un marchio (solo di Pezzata Rossa) che mira ad aumentare presso i consumatori la conoscenza del latte, del formaggio, del gelato e della carne. Questo perché ogni razza bovina ha delle peculiarità proprie che devono essere conosciute. Purtroppo il mercato globalizzato va nella direzione opposta: omogeneizzare i prodotti ed il gusto del consumatore.

La nostra quindi non è una partita facile da giocare ma speriamo che una fetta sempre più grande di consumatori si renda partecipe di un cambiamento di abitudini che, oltre ad essere un vantaggio per la propria salute, ha una ricaduta positiva per gli allevamenti che praticano una zootecnia tradizionale.



DEGUSTI - Associazione Allevatori - Via S. Maria 10 - 11010 - Alba (CN) - Tel. 0172/411151 - www.degusti.it - info@degusti.it - 02/9999 1111 - 02/9999 1111

## Piemontese, la leggenda del fassone



di Guido Garnero

Per gli amanti della montagna piemontese è famigliare l'incontro con mandrie di vacche bianche, seguite dai vitelli rossicci con muscoli già ben evidenti.

Sono vacche di razza Piemontese, i bovini autoctoni più numerosi in Italia. Se ne contano circa 300 mila capi, distribuiti in 4500 aziende. Per quanto riguarda la distribuzione territoriale, Cuneo è la provincia con il maggior numero di capi, con il 63% del totale della razza, seguita da Torino (23%).

La Piemontese è presente in altre regioni italiane, principalmente in Liguria e Lombardia, ma vi sono allevamenti anche in Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Sardegna e Sicilia.

Il bovino Piemontese attuale si presenta come un animale di media dimensione con i caratteri legati alla produzione della carne che raggiungono la loro massima espressione: la muscolatura è sviluppatissima soprattutto sulla coscia e sui lombi, l'ossatura è leggera e gli arti sono corti, la testa è di piccola dimensione. La pelle è finissima e lascia intravedere i fasci muscolari sottostanti. Soprattutto nei tori l'aspetto non lascia dubbi sulle attitudini della razza. Nonostante ciò la Piemontese mantiene una rusticità ed una longevità straordinarie.

Per quanto riguarda i caratteri distintivi rispetto alle altre razze, la vacca Piemontese presenta la pelle e le mucose di colore grigio-ardesia ed un mantello bianco con sfumature fromentine o grigie sul collo e sull'avambraccio. Nei tori generalmente vi è una accentuazione dei peli neri soprattutto a livello della testa (specie intorno alle orbite), sul collo e sugli arti.

Ma la Piemontese antica era ben diversa, a triplice attitudine - latte, lavoro e carne - molto disforme nella morfologia. La rivoluzione si deve alla comparsa dell'ipertrofia muscolare, o doppia groppa, o della coscia, o a groppa di cavallo, o ancora del fassone, carattere che rappresenta il tratto somatico distintivo della Piemontese. Il primo richiamo a tale carattere risale al 1886, anno in cui nei dintorni di Alba si sarebbe avuta la prima segnalazione di vitelli con eccezionale sviluppo muscolare. Da allora la selezione del bestiame effettuata dagli allevatori con l'appoggio tecnico e scientifico delle Associazioni Allevatori ha portato alla razza attuale.

Se la carne - ottenuta dai vitelloni o dai manzi - rappresenta una prelibatezza per sapore, tenerezza, colore e leggerezza (la carne di Piemontese è eccezionalmente magra ed è da provare assolutamente la battuta al coltello), il relativamente poco latte prodotto è utilizzato per caseificare delle vere perle: in alpeggio Raschera, Tome, Nostrali e Castelmagno, ma anche Tomini di Roccaverano, di Langa e dal Mel.

## Bruna Alpina, latte a cinque stelle

di Patrizia Cavuoto

Il suo nome, Bruna Alpina, è sinonimo di qualità delle produzioni ed è presente sul territorio nazionale da più di 150 anni. Il suo latte è considerato una materia prima d'eccezione, in quanto vanta un rapporto ideale dei contenuti con un giusto equilibrio tra quantità e qualità. Il suo contenuto in proteina, e in particolare quello di caseina, sono eccezionali, anzi: è la miglior razza bovina per il genotipo k-BB della caseina, il più favorevole per la caseificazione, e con un basso numero di cellule somatiche.

La Bruna dà stimolo alla ricerca e annovera numerosissime approvazioni scientifiche, tanto per le notevoli rese alla caseificazione, quanto per le peculiari caratteristiche sensoriali di formaggi tipici. Sono numerose anche le testimonianze pratiche dei casari, che la definiscono "razza da formaggio per eccellenza".

Con il mantello bruno che emerge dai verdi pascoli, si distingue, per longevità - importante indicatore di benessere animale - per facilità al parto e di gestione, per fertilità, per capacità di adattamento, per robustezza, per resistenza alle malattie e per docilità.

I formaggi prodotti con il latte, iscritti al Consorzio Disolabruna®, si distinguono dalla marchiatura di un logo dove è rappresentato un bidone del latte al quale "sta" per essere attaccato un nome, il tutto circoscritto da un sigillo di garanzia e di certificazione identificato dalla ceralacca.

Oggi esiste la possibilità di riconoscere il prodotto originato da questo latte e dunque di garantire la tracciabilità "genetica" di formaggi e derivati. Studi scientifici hanno evidenziato differenze - in termini di resa, facilità di lavorazione, nutrizione e palato - per il solo elemento "razza" a parità di management aziendale, di alimentazione delle bovine, di casario, di periodo di lavorazione e di stagionatura.

La sperimentazione, condotta a livello universitario, per il momento ha interessato una sola tipologia di prodotto, il Parmigiano Reggiano, ma verrà presto allargata all'intero paniere dei formaggi disolabruna. Il Parmigiano Reggiano prodotto solo con latte di Bruna Alpina, è risultato più ricco dal punto di vista nutrizionale e con maggiori contenuti in calcio e fosforo rispetto allo standard.



# IL FORMAGGIO DÀ I NUMERI

Ovvero il casaro è un inconsapevole matematico che sviluppa algoritmi

di Tiziana Bonasso

**S**ono da più di vent'anni un'insegnante di matematica, amo il mio lavoro e amo trasmettere ai miei studenti i contenuti di questa disciplina a volte così ardua e faticosa ma che sicuramente è presente nella nostra vita quotidiana, nelle nostre azioni, nei nostri pensieri e, perché no, nei nostri cibi, molto più di quando immaginiamo.

È così che inizio questo mio articolo, perché il mio intento è quello di intraprendere con voi lettori un piccolo ma appassionante viaggio nel mondo del formaggio; un viaggio un po' diverso dal solito perché avrà come filo conduttore la ricerca di legami e contatti con il mondo scientifico e matematico.

Se pensiamo alla matematica che incontra il mondo del formaggio, essa va recepita come strumento di trasformazione che esiste ed è viva "dentro il formaggio".

Essa si nasconde ma è molto presente nella preparazione di questo prezioso cibo.

La legislazione definisce infatti "formaggio" il prodotto ricavato dal latte, ottenuto dalla coagulazione acida o presamica, raggiunta anche facendo uso di fermenti e sale da cucina. La coagulazione della caseina, detta cagliata, è il processo sul quale è basata la fabbricazione del formaggio, che ingloba calcio, fosforo e sostanze grasse, e la conseguente separazione del siero, sostanza acquosa che contiene alcune proteine, zucchero e sali minerali.

Il formaggio è sicuramente il mio alimento preferito, in lui ritrovo quella meravigliosa armonia tra gusto e sapore e soprattutto, nell'assaggiarlo, sento forte il grande lavoro che richiede la sua preparazione e, nel rispetto di chi gli dà forma e sapore, cerco di immaginare tutti i passaggi che questo capolavoro di alimento richiede per arrivare sulle nostre tavole ed arricchirle con grande maestà.

Assaggiando un formaggio esso deve comunicarmi delle sensazioni, un gusto autentico che dica qualcosa della sua origine, della sua provenienza, della sua storia, ma soprattutto penso a tutto il lavoro che c'è dietro quella forma e quella fetta di formaggio, un lavoro attento e paziente di chi non può omettere passaggi importanti che rischierebbero di commettere errori e non ottenere così il risultato sperato.

Il casaro è un inconsapevole matematico, è colui che sa, per esperienza e

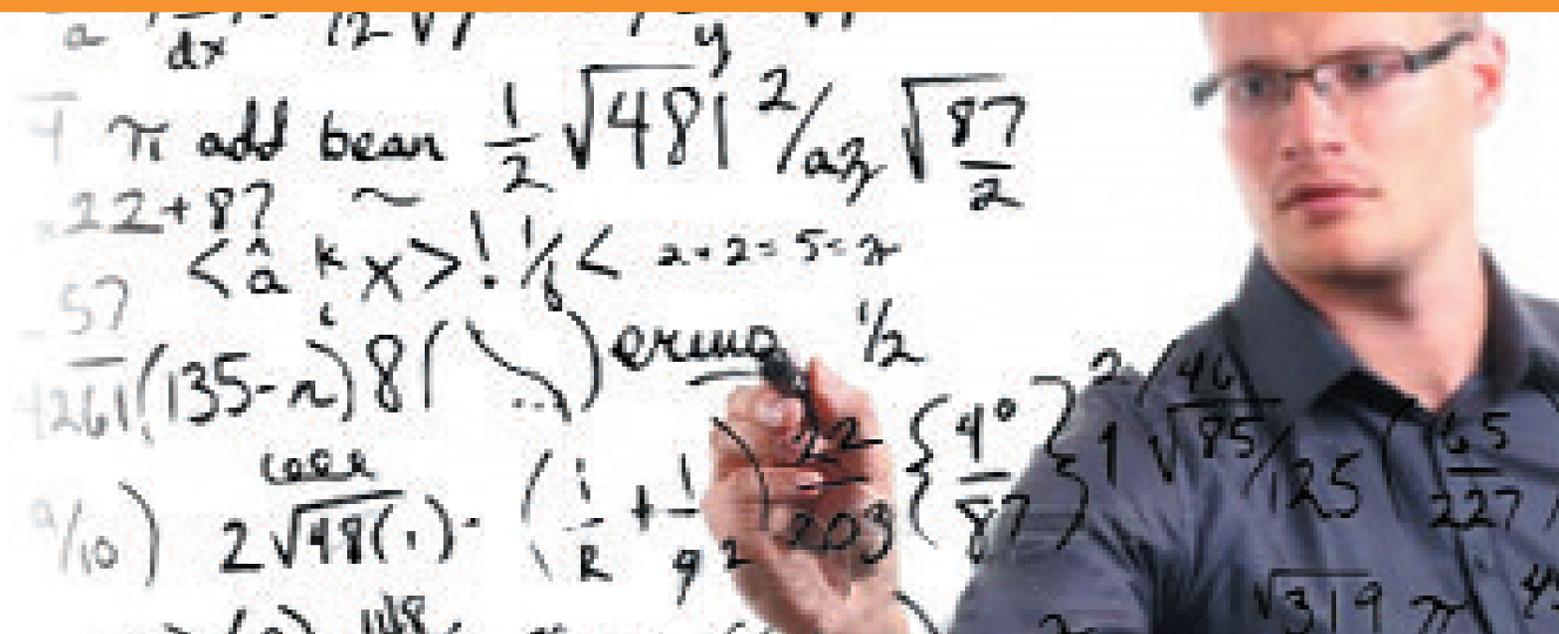
**Sono tanti gli spunti e gli elementi aritmetici nella vita aziendale**



cultura, calcolare le giuste quantità di ingredienti, li sa abbinare e dosare compiendo così un algoritmo matematico semplice o complesso, un procedimento, un susseguirsi di azioni che portano anche attraverso tentativi ed errori, ad un risultato finale.

Il casaro estrae dal latte il gusto, il nutrimento, la golosità, il profumo e l'essenza. Egli stesso, sapientemente, li ricomponde poi in una forma di formaggio, che è scelta non a caso, ma come un vestito elegante che geometricamente riveste il cuore bianco e lo conserva in giusti tempi di stagionatura più o meno lunghi ma sicuramente adatti a dare valore a quel prodotto capace anche di rimanere in silenzio per anni con pazienza e orgoglio prima di essere assaporato.

**Ogni produzione lattiero-casearia implica il calcolo geometrico di perimetri e superfici e impone dosaggi precisi**



Il casaro calcola perimetri e superfici, conta gli spazi e i tempi che occorrono per la stagionatura, calcola le temperature adeguate degli ingredienti e non trascura quelle dei locali di deposito affinché la resa finale del suo prodotto sia unica e speciale.

Esegue piccole operazioni additive e non, calcola in modo preciso percentuali e proporzioni che gli permettono di dare al suo prodotto quel gusto particolare facendo attenzione al valore delle proteine del siero, alla quantità di latte e panna che aggiunge dosando con sapienza ogni singolo componente.

Un buon formaggio richiede che la temperatura sia perfetta durante tutte queste operazioni e l'abilità nella preparazione sta nel decidere quando è arrivato il momento giusto per passare allo stadio successivo, un ragionamento matematico non indifferente, un processo di problem solving scientifico.

Sono tanti gli spunti matematici presenti nel mondo del formaggio e gli elementi aritmetici presenti ne sono la conferma. Alcuni ci permettono di calcolare i principi nutritivi, altri algoritmi ci determinano le proporzioni tra gli elementi, altri ancora definiscono tempi di stagionatura e relative temperature.

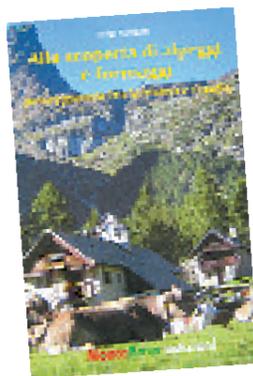
Quante volte, presi dal piacere di un assaggio di formaggio ci siamo domandati: quante calorie sto ingerendo? Qual è stato il tempo di stagionatura di questo formaggio? Quali e quanti microrganismi hanno dato gusto al formaggio? Quale pensiero logico o estetico ha spinto il casaro a definire questa particolare forma?

Pensiamo ad esempio che il formaggio fresco contiene 240 calorie ogni 100 grammi, che da una vasca di capienza di 50 mila litri si ricavano circa 50 forme da 10 kg l'una, che le forme di fontina rimangono sotto una pressa per 12 ore, venendo rivoltate 5-6 volte, in modo da facilitare la fase finale dello spurgo e che il procedimento di coagulazione del latte deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 34°C e i 36°C e deve durare almeno 40 minuti.

Insomma, tutto è riconducibile a operazioni matematiche che un casaro cerca di applicare con razionalità e ragionevolezza.

E infine, quanti numeri nascosti determinano i nostri formaggi: le varie tipologie di vacche, pecore, capre, bufale che producono pregiati latti poi trasformati in altrettante tipologie di formaggi pregiati freschi, stagionati, duri, molli, a pasta filata. Sbalorditivo il numero di Paesi Europei e del mondo, Regioni d'Italia, città, piccoli paesi sperduti che danno il nome a formaggi conosciuti in tutto il mondo, e per ultimo ma non per questo meno importante, il grande numero di persone che lavorano per produrre e sperimentare ogni giorno nuove qualità di formaggi arricchendole con nuove spezie, nuovi sapori, nuovi profumi.

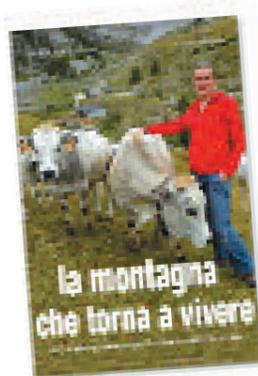
## LEGGERE IL FORMAGGIO



**Luigi Ranzani**  
**Alla scoperta di alpeggi e formaggi**

Edizioni Monte Rosa - Gignese  
148 pag. - 19,90€

Descrive 16 itinerari escursionistici fra Verbanò e Ossola che hanno come meta alpeggi di montagna in cui si produce e vende il formaggio. Ogni itinerario facile e breve, è dettagliatamente descritto. Un'occasione per conoscere da vicino i protagonisti ed i prodotti di una montagna viva, bella e sana e, magari, scoprire un modo diverso per soddisfare la propria voglia di avventura ed evasione.



**Mauro Varotto**  
**La montagna che torna a vivere**

Edizioni Nuovadimensione  
Portogruaro, 14€

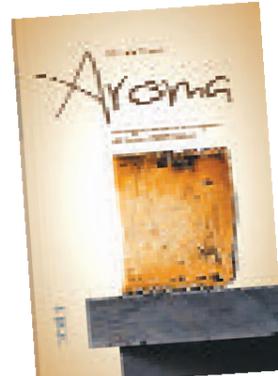
Le storie riportate in questo volume sono l'esito di esperienze di investimento sulla montagna sostenute dal gruppo "Terre Alte" all'interno del comitato scientifico del Cai in collaborazione con altre associazioni, istituzioni locali e università. Sono la descrizione dei nuovi insediamenti dei giovani in montagna con nuovi produttori di formaggi o giovani pastori ed il recupero delle borgate alpine con nuovi insediamenti.



**D. Barbaglia e C. Monti**  
**Alpi, alpigiani e formaggi della Valsesia**

Editore: Testori & C. Bolzano No  
456 pagine - 40€

Si tratta di un censimento fotografico dei 101 alpeggi, ed alpigiani, che in estate vengono caricati, in tutta la Valsesia. Da Borgosesia arrivano fino ad Alagna sullo sfondo del Monte Rosa. Per ciascuno viene specificato quali animali sono presenti e le tipologie dei prodotti ottenuti ed altre notizie, quali: vendita, proprietà, estensione, periodo di monticazione, possibilità di vitto e alloggio e altro ancora.



**Michele Grassi**  
**Aroma**

Editore Tamellini Srl (VR)  
pag. 210

Viaggio tematico, strategico e capillare, capace di penetrare in quei molti ma ristrettissimi territori della nostra Penisola che sono vocati alla produzione di grandi formaggi. Il libro intende offrire in modo chiaro le informazioni necessarie per sviluppare conoscenza sul formaggio Dop. Completa il volume una sezione dedicata alla classificazione dei formaggi, e indicazioni al taglio, con una raccolta di 50 ricette.

# LA MIA FESTA con la crema di mascarpone



di Tiziano Lanfossi

**S**ì, lo so, il mascarpone non è un formaggio. Non è fatto col latte ma con la panna. Ma a me, a Natale di formaggi veri non me ne vengono in mente.

Mi salta invece subito agli occhi l'immagine inconfondibile di una coppetta piena di crema spumosa. E da lì partono tutta una serie di ricordi, di sensazioni, di emozioni, di visioni anche, che fanno del contenuto di quella coppetta il mio trip natalizio. Sento la salivazione che aumenta, le pulsazioni che accelerano e l'animo che si distende. Forse funziona anche con voi. Siccome sono fresco di nomina, da buon maestro assaggiatore dovrei farvi la scheda, ma siccome è Natale ve la risparmio e passo subito alla mia ricetta preferita.

### CREMA DI MASCARPONE CON PANETTONE

Dovrebbe essere viceversa ma dipende dalle quantità e poi noi dobbiamo dare più enfasi al nostro. **Dosi per sei:** mascarpone 500 gr; uova 5/6; zucchero 6/7 cucchiaini; brandy 1 o 2 cucchiaini; un pizzico di sale; panettone, una fetta. Sbattere i rossi con lo zucchero e il sale, unire il mascarpone, poi il brandy e infine i bianchi ben montati a neve.

Come vedete la ricetta è semplicissima, minimale nella sua essenzialità, ma appunto per questo richiede una serie di approfondimenti e precisazioni che vi permetteranno di ottenere la "vostra", unica e inconfondibile crema di mascarpone, come unico e inconfondibile è, e deve essere, il "vostro" Natale. Questa è la mia.

Si fa presto a dire mascarpone: potete accontentarvi di quello del supermercato, confezionato e super sicuro, o girare nelle campagne nebbiose della bassa padana alla ricerca dell'indirizzo che vi ha consigliato un amico dell'Onaf. È pur sempre mascarpone, ma non è la stessa cosa. Tra questi estremi c'è tutta una gamma di sapori più o meno genuini e negli ultimi giorni prima di Natale, quando avete migliaia di cose ancora da fare e preparare, l'ultimo regalo che non vi convince e la macchina in riserva, dovete per forza essere concilianti. Io, che sono di Milano, vado dal mio salumiere in via Paolo Sarpi e mi sembra un ottimo compromesso.

Le uova devono essere fresche e fin qui siamo tutti d'accordo. Mia moglie, depositaria ufficiale della ricetta, viveva in cascina e aveva una nonna che allevava le galline; dice che veniva meglio. Le uova sono uova però e ormai se ne trovano buone da tutte le parti. Mi pare che ce ne sia anche un tipo che è Presidio Slow Food, però non l'ho mai provato. Io anche per comodità, vado sempre in via Paolo Sarpi.

Sorvoliamo sullo zucchero, basta che non usiate quello di canna, che poi sa

tutto di mojito venuto male.

Sul liquore invece da dire ce n'è: prima di tutto sulle dosi. Così, come del resto in tutta la ricetta sono ovviamente molto approssimate, legate al gusto, alle tendenze, alle ristrettezze economiche: un uovo in meno, un cucchiaino di zucchero in più, mezz'etto di mascarpone che balla non cambiano la sostanza del prodotto. Cambia invece molto di più il contesto conviviale. Come con qualsiasi cibo d'altronde.

Ma torniamo alle dosi di liquore: state alla larga da quelli che dicono "io no, perché mi fa venire il mal di testa". È solo una posa. Contestate anche quelli che dicono "niente alcol" perché ci sono i bambini. Ai bambini piace e non fa male se rimanete sulle dosi indicate. Sono più che tollerate: possono solo contribuire alla allegria natalizia. Amen.

Il tipo di liquore è invece molto, molto importante. Ho scritto brandy, il cognac però è eccellente, come pure il brandy spagnolo. Il rum va ancora meglio, ma se volete salvaguardare l'integrità dell'atmosfera, che poi è quello che veramente conta, deve essere Brandy Italiano. Vanno bene il Vecchia Romagna - che di atmosfera se ne intende - e lo Stravecchio Branca - quello che uso io - ma se lo trovate ancora, adesso che non lo fanno più in Italia, lo Stock 84 potrebbe portarvi diritti a vette di commozione nostalgica che non provate da tempo. Tralasciate le pur nobilissime grappa e anice: vanno bene dopo, per il caffè.

E il panettone che noi qui, pour cause, trattiamo come un accessorio? Artigianale o confezionato va bene lo stesso, dipende dal budget, ovviamente il gusto cambia, ma non è la cosa più importante. Essenziale è che sia quello originale, senza la glassa al limoncello, senza gocce di cioccolata ed abbia tutte le cose al posto giusto. Qui mi permetto di essere tranchant: diffidate di quelli che tirano via le uvette dal panettone. È un po' come togliere la crosta al camembert. Evitateli. Di pandoro non se ne parla neanche. Abbinamento uno solo.

Senza esitazione e soprattutto senza lesinare: Moscato d'Asti, ma di quello buono. Se tutto è filato liscio a questo punto l'alchimia dei sapori, odori, le sensazioni tattili e visive, e quelle misteriose della psiche dovrebbero essersi mischiate, appunto alchemicamente, ed avere compiuto il prodigio: a tavola, a fine pranzo, quando finalmente la gusterete la crema, intingendoci direttamente il panettone, tutti assieme, già un po' storditi da cibo e bevande, sentirete calare dall'alto le note di "Tu scendi dalle stelle, o re del...". Cantate direttamente dal Gesù Bambino. Se ci sono i bambini aiuta. E francamente non mi sembra poco, per un qualcosa che non è neanche un formaggio. PS - Il tutto funziona solo la Vigilia, il giorno di Natale e Santo Stefano. Non cercate la replica durante l'anno. Se no che Natale è. Auguri.



**FAMIGLIA**

# Olinda

**Casificio artigianale**

Andria (BT) - Puglia - [www.casificioolinda.it](http://www.casificioolinda.it)

Tra le colline della Murgia pugliese, nella città di Andria, la famiglia Olinda dal 1900 dedica la propria esperienza di casari e allevatori alla lavorazione artigianale del latte.



La selezione delle materie prime garantisce la **"Burrata di Andria"**

# FORMAGGI & BOLLICINE

Cin-cheese: brindiamo con gusto

di Beppe Casolo

**S**i avvicinano le feste di fine anno con il piacere ricorrente di brindare con parenti, amici e colleghi. Tante le occasioni e le diverse situazioni e per ognuna possiamo trovare il formaggio adatto da abbinare alle irrinunciabili bollicine.

Pensiamo ad aperitivi, antipasti buffet, o cene a luci soffuse. Un formaggio per ogni situazione, o, per i più appassionati, un'occasione per ogni formaggio.

E' possibile realizzare senza troppo impegno proposte interessanti, gustose e mai banali, riservando gli sforzi gastronomici al pranzo di Natale e al cenone di san Silvestro.

Provate ad immaginare l'effetto di un aperitivo musicale dove la scena è concentrata su due personaggi: il DJ che "scratcha" sul vinile e il rascatore che con movimenti esperti produce la sottilissima Raspadura sfogliando la mezza forma di Lodigiano di 5 o 6 mesi. All'improvviso un botto: il Franciacorta Saten che regala bollicine sottili e persistenti, con una spuma setosa. Il successo è assicurato, così come l'armonia degli aromi. La solubilità del formaggio che, oltre alle note lattiche mature, ci propone sentori di noce fresca, contribuisce a creare un abbinamento riuscitissimo con l'aroma intenso e fruttato del vino che avvolge con garbo il palato.

Se invece vogliamo proporre il matrimonio tra territori distanti e differenti possiamo suggerire la Mozzarella di Bufala Campana dop con il Cruasè dell'Oltrepò pavese. Si tratta di un vino rosè prodotto con uve di pinot nero con metodo classico, capace di sposare la ricchezza succulenta del latte di bufala. Se il buffet è riservato ad esperti, dobbiamo superare le esigenze estetiche e la praticità di consumo che ci

spingerebbero a proporre i bocconcini, preferendo invece, mozzarella di peso superiore, fino ad arrivare all'avversana (500gr) ricordando che le grandi pezzature garantiscono caratteristiche organolettiche decisamente migliori.

Se poi, partendo dal vino, vogliamo abbinare uno Champagne non millesimato blanc de blanc, prodotto da uve chardonnay, caratterizzato dal profumo di lieviti, la scelta potrà cadere su un formaggio a crosta fiorita, ma con sentori piuttosto delicati.

Il Cathare ad esempio, realizzato con la forma della croce occitana. È un formaggio di capra prodotto nei Pirenei. La faccia superiore è cosparsa di cenere di carbone, che tende a coprirsi di oidium con la sua peluria bianca. La pasta finissima e solubile in bocca, si armonizza bene con l'eleganza dello champagne.

Quando l'incontro festoso è tra incontentabili, allora la proposta deve alzarsi di livello. Possiamo provare con un Pecorino di fossa della zona a cavallo tra Romagna e Marche. Formaggio leggermente piccante, che, oltre ai sapori decisi ed alle sensazioni erbacee di fermentazione, conserva un sottofondo dolce in grado di incontrarsi piacevolmente con un Metodo Classico della collina bresciana, con affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti, protratto per almeno sette anni.

Non dovrete stupirvi della buona riuscita dei vostri brindisi, che saranno ricordati a lungo, anche grazie l'aroma ed alla personalità dei formaggi scelti per l'abbinamento delle festose bollicine.

Non dovrete stupirvi della buona riuscita dei vostri brindisi, che saranno ricordati a lungo, anche grazie l'aroma ed alla personalità dei formaggi scelti per l'abbinamento delle festose bollicine.

Non dovrete stupirvi della buona riuscita dei vostri brindisi, che saranno ricordati a lungo, anche grazie l'aroma ed alla personalità dei formaggi scelti per l'abbinamento delle festose bollicine.



## CATHARE

### Zona di produzione

Territorio del Lauragais, tra Midi-Pyrenees e il Languedoc-Roussillon, nel sud-ovest della Francia.

### Descrizione

Formaggio a forma cilindrica di 15 cm di diametro e 1,5 di scalzo. Sulla faccia superiore riporta il disegno di una croce occitana. E' prodotto esclusivamente con latte crudo di capra, intero. A pasta molle e a crosta fiorita (oidium) è ricoperto di cenere di carbone. Crosta edibile. L'allevamento delle capre, la lavorazione del latte e l'affidamento sono realizzate interamente da un unico produttore (formaggio fermier).

### Caratteristiche gusto-olfattive-tattili

Caratterizzato da una leggera acidità, presenta aroma delicato di latte, che con la maturazione evidenzia sentori caprini più intensi. La pasta ha una struttura fine e solubile.

### Stagionatura

L'ottimale va da 2 a 4 settimane.

### Ordine di servizio

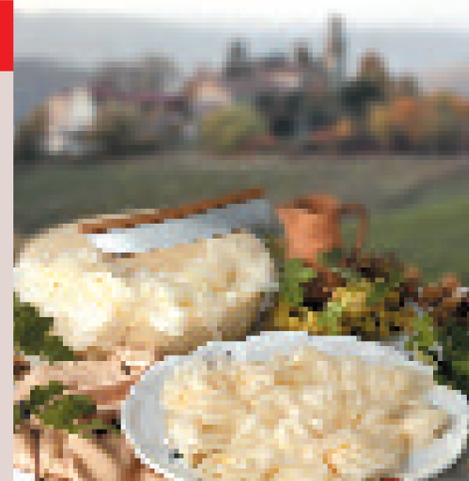
La freschezza e la leggera piacevole acidità, lo fa preferire come aperitivo o antipasto.

### Un produttore giusto:

Fromagerie Xavier - affinatore  
6 place Victor Hugo-31000 Toulouse  
Tel:0033 534455945-Fax:053445 5944  
serviceclient@xavier.fr

### Il vino in abbinamento

Ruinart - Blanc de Blancs



## RASPADURA DI LODIGIANO

### Zona di produzione

Provincia di Lodi

### Descrizione

Forma cilindrica regolare con facce piane e scalzo bombato del peso di oltre 30 kg. Crosta dura pulita, marchiata di colore giallo dorato. Formaggio semi-grasso, a pasta cotta, dura, a lunga maturazione. Il latte crudo utilizzato per la sua produzione deve provenire da vacche allevate con foraggi dei terreni del Lodigiano. Occhiatura assente o quasi.

### Caratteristiche gusto-olfattive-tattili

Le note delicate e dolci del prodotto giovane divengono più intense con la stagionatura e le sensazioni di burro cotto si arricchiscono di note di frutta secca (noce), brodo di carne, ma anche, talvolta, di frutta tropicale. Struttura granulosa che diviene friabile con l'età. Buona la solubilità.

### Stagionatura

Per la Raspadura si utilizzano forme di 5-6 mesi di stagionatura, che rendono possibile la sfogliatura, con l'apposita lama. Il prodotto da tavolo, o da grattugia può superare anche i 30 mesi.

### Ordine di servizio

Buon formaggio da tavola, cucina e grattugia è apprezzato per la grande versatilità. Giovane, sotto forma di raspadura, è ottimo con gli aperitivi, o come antipasto.

### Un produttore giusto:

Ambrogio Abbà  
Caseificio Zucchelli S.p.a.  
Cascina Marmorina di Orio Litta (LO).  
Tel: 0377/ 804232 - Fax: 0377/804021  
e-mail: info@caseificiozucchelli.com

### Il vino in abbinamento: Mosnel-Franciacorta



## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

### Zona di produzione

Campania, alcuni comuni delle province di Latina e Frosinone (Lazio), Bari (Puglia) e Isernia (Molise).

### Descrizione

Forma globosa; struttura a foglie sottili sovrapposte, di colore bianco perlaceo, porcellanato. La superficie: liscia e lucente è rappresentata da una pelle sottilissima. È un formaggio fresco, molle, a pasta filata, derivato da latte intero di bufala. È disponibile in pezzature diverse dal bocconcino di 20 grammi all'avversana di 500 gr ai 1000 della zizzona.

### Caratteristiche gusto-olfattive-tattili

La consistenza è leggermente elastica nelle prime 8 - 10 ore dopo la produzione, successivamente diviene più fondente. Sensazioni di burro, yogurt e il latte di bufala con l'inconfondibile nota muschiata,

### Gusto

Dolce, leggermente acidulo, mai amaro.

### Stagionatura

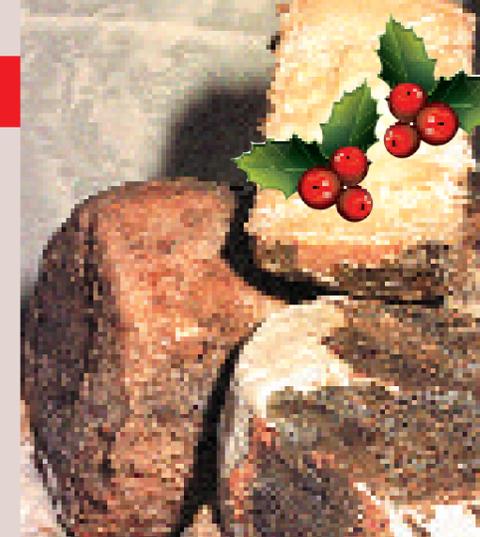
La maturazione di una Mozzarella di Bufala Campana dop artigianale può variare da qualche ora a qualche giorno. Il consiglio è quello di consumarla entro le 24 ore dal momento della produzione.

### Ordine di servizio

Dall'antipasto, al secondo, accompagnata da verdure crude.

### Un produttore giusto:

Caseificio Barlotti  
Via Torre di Paestum 1, Capaccio Paestum SALERNO  
Tel. +39 0828811146 - e-mail: info@barlotti.it  
Il vino in abbinamento:  
Ca' di Frara - Oltre il classico Cruasè



## OVILLIS AMBROSIA PECORINO DI FOSSA

### Zona di produzione

La stagionatura in fossa avviene nella zona del Montefeltro a cavallo tra la Romagna e le Marche.

### Descrizione

Formaggio prodotto con latte ovino pastorizzato, forma irregolare, dovuta al posizionamento nella fossa, da cui derivano anche le caratteristiche differenti tra una forma e l'altra. Crosta grigia con muffatura bianca e screziature scure. Unghia netta, con possibili sfumature rosa chiaro. Pasta di color paglierino chiaro non uniforme; presenta talvolta macchie arancioni. Talvolta nelle forme piccole è possibile trovare venature erborinate.

### Caratteristiche gusto-olfattive-tattili

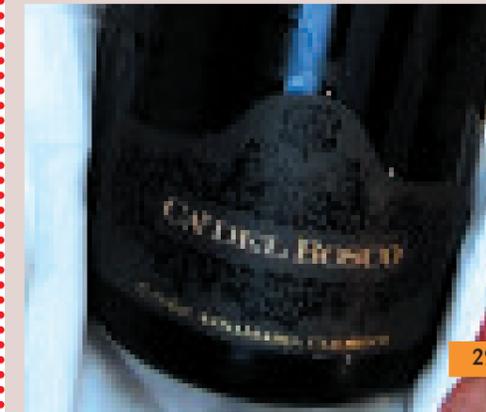
Offre sensazioni olfattive di forte intensità: sentori erbacei di fermentazione, note di burro molto maturo e sentori animali. Al gusto prevale il piccante, è mediamente salato; conserva ricordi della dolcezza tipica del latte ovino, soprattutto al centro della forma, mascherati da decise note aromatiche

### Stagionatura

5 o 6 mesi sugli assali, 3 mesi in fossa. Ordine di servizio: da fine pasto, o in degustazione come unico prodotto.

### Un produttore giusto:

Vittorio Beltrami & Famiglia  
Cartoceto (PU) Tel 0721.893006  
e-mail:gastronomiabeltrami@alice.it  
Vino in abbinamento:  
Ca' del Bosco Brut Cuvee  
Annaramia Clementi





# LA CUCINA DEI GIORNI DI GIOIA

## LE RICETTE

di Fabio Campoli



di Fabio Campoli

### EPIFANIA - DOLCE

#### Rovesciata di pere e ricotta

##### Ingredienti per 6/8 persone

200 g di pasta sfoglia - 4 pere  
50 g di zucchero di canna  
1/2 bicchierino di maraschino  
Per la crema di albumi d'uovo  
1/2 l di latte fresco - 4 albumi  
130 g di miele di corbezzolo  
35 g di amido di riso  
10 g di scorza di limone  
1/2 stecca di vaniglia - sale qb

**Per l'impasto**  
150 g di crema di albumi  
150 g di ricotta vaccina  
3 g di cannella  
sale qb  
**Per accompagnare**  
250 g di frutti di bosco

##### Esecuzione

Prima di tutto devo realizzare la crema di albumi che mi servirà per l'impasto. Inizio mettendo sul fuoco il latte con la scorza di limone e la stecca di vaniglia e, quando prende il bollore, lascio in caldo in infusione. Trascorso qualche minuto, filtro al colino per togliere la vaniglia e il limone. Scioglio l'amido in un po' d'acqua fredda, lo verso nel latte, mescolo velocemente e lascio riposare senza rimettere sul fuoco. A parte monto gli albumi con un pizzico di sale fin quando non arrivano a neve ferma. In una bastardella capiente, invece, metto a fondere il miele a bagnomaria e, appena sciolto, inizio a mescolarvi gli albumi, continuando a rimestare. Faccio cuocere delicatamente a bagnomaria, aggiungendo poco alla volta il latte e mescolando di tanto in tanto. Dovrà cuocere almeno quaranta minuti. Alla fine, è bene raffreddare la crema in abbattitore o in acqua e ghiaccio, mescolando di continuo. Spolvero in maniera uniforme uno stampo con lo zucchero di canna. Taglio le pere a fette, le bagno col maraschino e le sistemo nella teglia con lo zucchero. Ripongo la teglia sul fuoco diretto o su una piastra, lascio caramellare lo zucchero e durante la cottura faccio fiammeggiare le pere bagnate al maraschino. Appena pronte, faccio riposare almeno venti minuti per dare il tempo allo zucchero di sciogliersi. Nel frattempo, lavoro centocinquanta grammi della crema di albumi realizzata con la ricotta setacciata e la cannella; con la crema bianca ottenuta cospargo le pere in uno strato alto un centimetro e, in ultimo, vi adagio un cerchio di pasta sfoglia bucherellata. Faccio cuocere, quindi, la torta in forno caldo a 150-160 °C per almeno trenta minuti. Sarebbe anche bene, prima di servire, cospargere la pasta sfoglia con uno strato di zucchero cotto e glucosio e ripassare in forno, perché ciò dona una particolare friabilità. Appena cotta, lascio raffreddare e riposare un po'. In ultimo, la servo rovesciata e accompagnata da una macedonia di frutti di bosco che, essendo aciduli, sortiscono un particolare effetto di contrasto.

**N**atale è la festa dell'incontro, festa della famiglia per eccellenza, del convivio e anche della cucina. Il Natale è per tutti noi un momento magico e per chi come me nutre questa grande passione, il Natale si traduce in un'atmosfera, ricca di calore e di sapori tradizionali che si tramandano in famiglia nel tempo.

In questi giorni dell'anno, la tavola e la cucina sono i due luoghi emblematici, che meglio rappresentano la "riunione" familiare, il ritrovo. Luoghi dove raccontarsi, preparare con attenzione e vivere un momento di convivialità, lontano dalla frenesia e dai soliti ritmi quotidiani. Già immagino mamme e nonne pronte ai fornelli per preparare i piatti tipici, quelle ricette che sono d'obbligo in ogni menu delle feste e che danno al Natale il giusto sapore.

Da chef posso confermare che è proprio attraverso la cucina che esprimiamo anche la voglia di stare insieme ai parenti e agli amici, che regaliamo il nostro tempo e la nostra attenzione agli altri. In fondo è proprio questo il potere dei fornelli, non solo saper creare gustosi sapori, ma momenti di condivisione che nascono attorno alle tante e diverse tradizioni che si vivono da nord a sud del nostro paese. Ed è proprio questa la filosofia giusta per vivere il Natale, soprattutto in un periodo di crisi e difficoltà economiche come quello che stiamo vivendo. Riflettori puntati sulla tavola, non intesa come food esclusivo, ricette complicate, spese e regali...ma come un luogo di ritrovo. La tavola è la condivisione assoluta di ciò che ci piace, anche delle cose più semplici, dei piatti del territorio. Ecco perchè per questo numero di Informa ho scelto un menu semplice, da fare con passione e solo con la voglia di stare insieme alla propria famiglia e di far stare bene la gente. Ricette in cui il formaggio sarà protagonista, con una cucina sostenibile, senza sprechi, dove magari far valere la famosa regola del "poco ma buono"...scegliere un prodotto di qualità senza eccessi. È bello raccogliersi intorno alla tavola e regalare al palato, allo stomaco e al cuore piacere, gusto e serenità.

**LA RICETTA DEI BLOGUSTAI** Come sapete si è chiuso il contest "Un piatto Informa" promosso dal blog Il circolo dei blogustai e Onaf per i food blogger. Ecco la seconda ricetta vincitrice, ideale per le feste natalizie: "Insolito gelato al parmigiano con panettone" del blog La cucina dello stregone di Almerindo Santucci.

Trovate la ricetta al seguente link: <http://lacucinadellostregone.blogspot.it/2012/07/inolito-gelato-al-parmigiano-reggiano.html>

## DELLE FESTE IN SENSO ORARIO

### NATALE - ANTIPASTO

#### Involtini di radicchio con caprino e prugne con pancetta

##### Ingredienti per 4 persone

**1. Per gli involtini:**  
4 foglie Radicchio di Chioggia sbollentate,  
120 g Formaggio caprino,  
0,5 g Origano,  
Confettura di fichi, cucchiaini 1 abbondante  
**2. Per le prugne con pancetta:**  
Ingredienti per 4 persone  
Prugne denocciolate, 8  
Fette di pancetta sottili, 8

##### Esecuzione

**1.** Sbollento, freddo ed asciugo le foglie di radicchio. Le batto leggermente con un batticarne o un bicchiere per sfiarle. Condisco il caprino con un pizzico di origano. Dispongo al centro della foglia un cucchiaino di caprino, una punta di confettura di fichi e chiudo a sacottino. Li servo freddi. **2.** Avvolgo le prugne con la pancetta in modo che siano ben strette. Al momento di servirle le passo al grill per tre minuti o in padella antiaderente fin quando la pancetta non risulterà croccante. Le servo calde a contrasto dei fagottini di radicchio.

### VIGILIA - PRIMO

#### Minestra di lenticchie e farro con ragù di pesce e primo sale

##### Esecuzione

Faccio rinvenire le lenticchie e il farro in acqua tiepida per cinque minuti. Lavo accuratamente, ma non a lungo, le canocchie, separo la polpa e il guscio dalla testa (che sciacquo bene sotto l'acqua corrente) e poi le batto leggermente su un tagliere. Chiudo a sacchetto con dello spago da cucina le canocchie in un panno di lino e le metto in una pentola con abbondante acqua fredda. Sciacquo bene lenticchie e il farro, li metto nella pentola con le canocchie e, su fiamma bassa, porto a bollire lentamente schiumando le impurità di tanto in tanto. Porto a cottura (senza stracuocere) e solo allora aggiusto di sale; poi lascio riposare lontano dal fuoco per almeno un'ora. Pulisco il pesce, lo sciacquo velocemente, lo taglio a piccoli cubi e lo condisco con pochissimo sale e la metà dell'olio; lascio riposare in frigorifero per venti minuti.

In una casseruola preparo un fondo con l'olio rimasto e una brunoise di vegetali e lascio cuocere lentamente a fuoco dolce coperto, poi la

##### Ingredienti per 4 persone

200 g di gamberi, cernia e seppie pulite  
200 g di canocchie  
80 g di formaggio primo sale  
50 g di lenticchie di Colfiorito  
50 g di farro perlato  
40 g di sedano - 40 g di cipolla  
40 g di carota - 30 g di peperone  
40 g d'olio extravergine d'oliva dal fruttato medio - sale qb

aggiungo alle lenticchie e al farro ancora caldi, dopo aver tolto il sacchetto con i crostacei. Porto a bollire e vi adagio il pesce tolto dal frigorifero, copro e faccio passare trenta secondi. Spengo e lascio riposare fuori dal fuoco per tre o quattro minuti. Servo in fondine calde con una grattugiata di formaggio primo sale.



### SECONDO PER LA CENA DI CAPODANNO

#### Sfoglie di vitello con carciofi croccanti e pecorino romano

##### Ingredienti per 4 persone

12 piccole fette (alte un centimetro) di vitello  
100 g di pecorino romano a scaglie  
3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva dal fruttato intenso  
fior di sale qb  
4 carciofi  
4 ciuffetti di prezzemolo  
un limone  
20 g d'olio extravergine d'oliva dal fruttato delicato  
sale qb

##### Esecuzione

Mondo i carciofi, li taglio a lamelle sottili e li immergo in acqua ghiacciata e acidulata col limone. Poi li asciugo bene e li salto in padella con l'olio e il sale. Tengo da parte. Successivamente, cuocio il vitello sauté e lo dispongo in una pirofila, tenendolo in caldo. Al momento di servire condisco le tre fettine di vitello che compongono la singola porzione con il fior di sale, quindi aggiungo i carciofi croccanti, un po' di prezzemolo tritato al momento impreziosendo con delle scaglie di pecorino. Poi, le metto una adagiata all'altra, e arricchisco con un filo d'olio dal fruttato intenso.



## Caro Socio,

Un quarto di secolo di attività è un traguardo eccezionale che abbiamo raggiunto. L'abbiamo stretto insieme e insieme abbiamo lavorato per il formaggio, la sua cultura e la nostra immagine. L'istituzione nel tempo ci offre la possibilità di distinguere la partecipazione al mondo del gusto e dell'artigianato come un qualcosa di superfluo. Ma non lo siamo, anzi, saremo sempre orgogliosi con le nostre scoperte fatte, la nostra immensa passione e l'infinita capacità. Confermiamo la nostra presenza!

Il Presidente Pier Carlo Adami

## Come associarsi

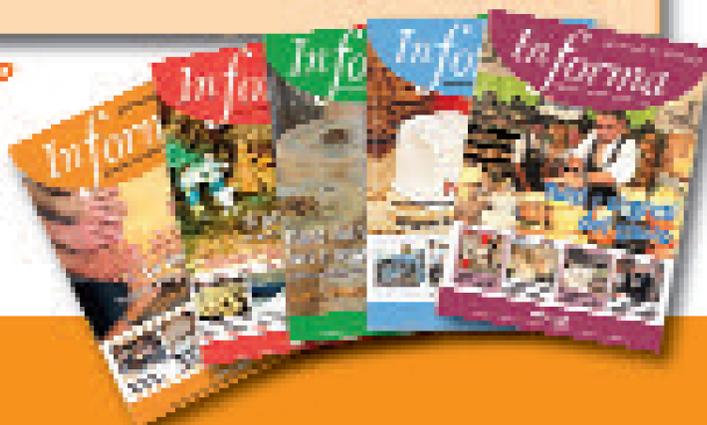
Quota 2014 Euro 60,00

Quota 2014 + 2015 Euro 110,00

- 1) bonifico a favore di C.N.A.I. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)  
 C/o Banca Regionale Europea - Filiale di Gallia d'Alba (CN)  
 IBAN IT 64 V 06906 22511 0000 0000 3401
- 2) versamento sul conto corrente postale n. 10218121 intestato ad C.N.A.I.  
 Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)  
 IBAN IT 05 K 01601 10200 0000 1021 8121
- 3) con carta di credito on line dalla home page del sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it)
- 4) RID: addebito in conto corrente al 31 gennaio di ogni anno, previa autorizzazione permanente. L'adesione a questa modalità di rinnovo (la stessa che spesso viene utilizzata per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.) dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua. Segnalare immediatamente alla segreteria la Tua adesione al RID.

**NB!** il pagamento della quota sociale eseguito entro il 28/02/2014 garantirà la precisa consegna di tutti i numeri della rivista nel corso dell'anno. Per numeri arretrati non ricevuti a causa del pagamento eseguito oltre tale termine sarà richiesto un contributo per le spese di spedizione.

La quota comprende l'abbonamento ad **Infarma**, la nostra rivista che è la vostra voce: fatele sentire! Idee ed argomenti da voi proposti saranno sempre presi in considerazione. E, nel 2014, un numero in più: lo "Speciale 25 anni"



# Cabrales, un'avventura asturiana

di Enrico Surra

Una pennellata di Dolomiti nel Nord della Spagna a 30 km dal mare. È questa l'alchimia del Parco Nazionale dei Picos de Europa, l'alta catena montuosa della Cordigliera Cantabrica, sita nella regione delle Asturie che fa da culla al formaggio spagnolo più conosciuto: il Cabrales.

Visitare il parco nazionale con l'auto è un'esperienza splendida: Per raggiungere Arenas de Cabrales, un piccolo paesino cuore pulsante della zona si attraversano valli chiuse, ricchissime di vegetazione e di acqua che in qualche modo comunicano la vicinanza al mare.

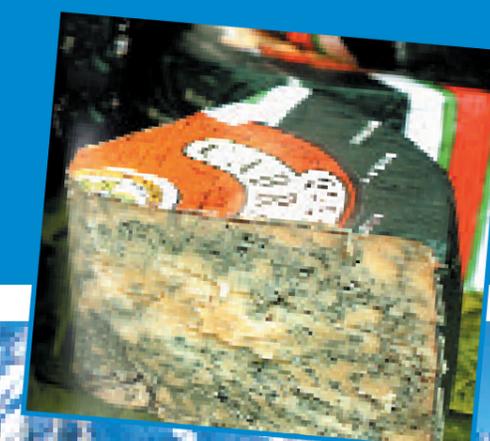
Da Arenas partono le strade che vanno verso i Picos, le vette più alte del Parco che raggiungono i 2.648 metri del Torrecedredo.

La vetta in assoluto più amata dalla gente del posto è però il Picu Urriellu, detto anche Naranjo de Bulnes, la mitica montagna del Parco alta 2.519 m, che si staglia maestosa con il suo colore grigio contornata dal verde smeraldo dell'erba e dall'azzurro cristallino del cielo.

La stradina che da Arenas sale verso i villaggi di Poncebos, Bulnes e Sotres può essere teatro di incontri ravvicinati con gli animali che in piccoli gruppi popolano i pascoli lungo la strada. Le vacche, di razza Asturiana dal mantello fromentino, ci sono, ma sono poche e sparute, abbarbicata alle ripide pendici delle montagne.

Il Cabrales nasce qui, i suoi ingredienti sono i tre latte, di vacca di capra e di pecora, la sua magia è il Penicillium, che si sviluppa da solo nelle forme in stagionatura nelle caratteristiche grotte ricavate nelle fessurazioni della montagna, la cui gestione si tramanda ormai di generazione in generazione. Il formaggio si riempie di blu e matura: il Cabrales può essere più o meno "curado" (stagionato) ed il sapore cambia in funzione della maturazione o dei tipi di latte impiegati.

Un tempo era usanza il racchiudere la forma di formaggio nelle foglie di platano per la sua commercializzazione, ancora oggi la foglia di platano è



## Emozioni del palato tra i "Picos d'Europa"

presente nel simbolo del consorzio di tutela del formaggio dop e la carta stagnola di color verde scuro la ricorda.

Ad Arenas de Cabrales c'è la Cueva exposición, ovvero un piccolo museo gestito dalla Fundación Cabrales che vale la pena visitare per capire il formaggio ed entrare nell'ottica dell'origine del formaggio che è diventato il simbolo della Spagna casearia.

In questo sito è rappresentato un piccolo caseificio artigianale ed una stagionatura ricavata nella grotta; durante la visita vengono proiettati video sul Parco Naturale dei Picos de Europa, sulla fabbricazione del formaggio e si può ammirare una collezione di fantastiche fotografie della regione, degli animali e del formaggio. I produttori sono circa una trentina, alcuni di questi sono pastori, altri piccoli caseifici.

Ma l'aspetto più curioso e magico è quello di consumare una "tapa" di Cabrales seduti in un ristorante di qualche piccolo villaggio di montagna.

A me è successo nel paesino di Sotres, a 1.050 m, il più alto borgo popolato del Parco (130 abitanti). Il piatto era abbondante, il formaggio si pre-

sentava screziato nel colore blu dell'erborinatura che risaltava su di una pasta molto bianca, credo per la presenza di latte ovicaprino in abbondanza. Una prima sorpresa, la consistenza che era morbida con struttura compatta e non gessosa. Ricordo di aver avvicinato il piatto al naso, l'odore era intenso, di muffa, con note animali ma equilibrato. In bocca la grande scoperta: il formaggio era solubilissimo, cremoso, e di grande equilibrio, poco piccante e non amaro. Mai mi sarei aspettato dal Cabrales consumato "in loco" questa piacevolezza. Io avevo il ricordo di formaggi duri, asciutti e piccanti con solo la muffa in evidenza e finali vagamente saponosi. Nulla di tutto ciò: qui prevale la crema, il latte, il fungo, la stalla, l'animale, per certi versi pure il fruttato ed il tutto ha una lunghezza in bocca a dir poco favolosa. Da segnare e ricordare sul taccuino dell'Assaggiatore!

Infine una nota sull'oste: persona schietta e gentile. Si è molto stupito che anche gli italiani e non solo i francesi e gli inglesi, potessero raggiungere quei paesini sperduti. Era felice per aver incontrato un fratello arrivato fin lì per il formaggio ma forse lo era ancora di più perché in fondo era stato proprio il formaggio a farci incontrare.



di Ignazio Vassallo

La perfezione, come si sa, è difficile da ottenere, specie nelle attività che necessitano di molta manualità, e sono di tipo artigianale. Nell'industria, invece cambia tutto, infatti la perfezione esiste, eccome! La standardizzazione e l'omologazione dei processi produttivi porta a risultati quasi perfetti. Stiamo parlando naturalmente di formaggi, pensate al Galbanino e alla Philadelphia, sempre lo stesso gusto, uguale sia d'estate

che d'inverno, mai un difetto, infatti si può comprare il prodotto effettivamente "con fiducia".

Altra musica nei formaggi artigianali-tradizionali dove cambia il latte a seconda del pascolo e/o delle stagioni, dove la tecnologia di fabbricazione dipende più dall'uomo che dalle macchine, e pertanto qualche piccolo difetto è consentito.

Tra i tanti difetti che si riscontrano nei formaggi artigianali i più frequenti risultano i gonfiore, questi si distinguono in precoci e tardivi.

COME IMPARARE A CONOSCERLI PER COMBATTERLI  
A COMINCIARE DA UN ATTENTO LAVORO DI PREVENZIONE

# DIFETTI del formaggio

## GONFIORE PRECOCE

### La forma al taglio rivela un'occhiatura diffusa

Il difetto è provocato dalla fermentazione legata principalmente ad alcuni fattori come il latte inquinato da *Escherichia coli* e *Aerobacter aerogenes* e batteriologicamente scadente. Questi agenti utilizzano il lattosio presente nella cagliata non ben spurgata per trasformarlo in acido lattico e alcuni gas che provocano il gonfiore nella forma.

Inoltre, il caglio inquinato, la cagliata poco spurgata, la scarsa acidificazione della pasta e la presenza di antibiotici nel latte possono essere le altre cause del problema.

Alla vista: la forma si presenta ovviamente gonfia e al taglio con occhiatura diffusa.

All'olfatto: si nota odore di fermentazione anormale con sentori acetici, propionici ecc.

Al gusto: sovente tende al piccante con un insieme tutto sommato non sgradevole. I principali rimedi possono essere così sintetizzati: uso del caglio stagionato di almeno quattro mesi o utilizzo di un caglio industriale; uso di latte batteriologicamente idoneo. Mungitura a parte gli animali trattati con antibiotici. Controllo della fase di acidificazione della pasta.



## GONFIORE TARDIVO

### Quell'odore anomalo d'insilato e di rancido

Il difetto è provocato da latte fortemente inquinato da spore di clostridi e/o da altri batteri.

Esso è quasi sempre associato ad una fermentazione butirrica operata da clostridi sporigeni che trasformano i lattati in acido butirrico e acetico con produzione di anidride carbonica.

Altre cause possono derivare da uso di insilati scadenti, da caglio non stagionato o da inquinamento fecale.

Alla vista: il formaggio risulta gonfio con scalzo spesso spaccato.

All'olfatto: giunge odore anomalo di acido acetico e butirrico e odore di rancido.

Al gusto: si nota una diversa consistenza della pasta e sensazione spiacevole "di rancido". I principali rimedi possono essere così sintetizzati: maggiore pulizia nei locali di mungitura e delle attrezzature; riduzione dell'impiego di insilati di non eccellente qualità; utilizzo di caglio stagionato e/o industriale; riduzione della temperatura nei locali di stagionatura; controllo dell'avvenuta acidificazione della pasta.

## MOSCA

### Quando arriva è nemica del casaro il rimedio è la disinfestazione

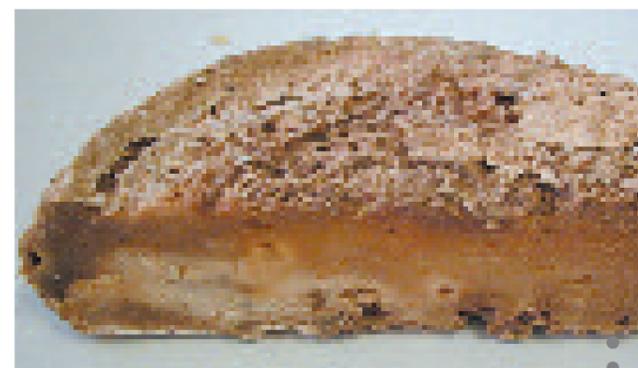
La *Piophilha casei* è una bella mosca piccolina dal colore verde lucente che si è specializzata nella sua evoluzione a nutrirsi e svilupparsi a spese del formaggio.

Depone da 400-600 uova con una schiusa che varia, secondo le stagioni, da una settimana d'estate a un mese d'inverno.

Alla vista: l'interno della pasta si presenta con piccole larve di colore biancastro. All'olfatto: sentori di decomposizione e note di fermentazioni in atto.

Al gusto: molto piccante con sentori aciduli. L'apparizione anche di una sola mosca deve allarmare il casaro/affinatore poiché ciò può significare deposizioni nei formaggi con nascita di larve che rendono ovviamente invendibile il prodotto.

Occorre pertanto, prima di avviare una nuova campagna di produzione disinfestare i locali di stagionatura con fumigazioni di zolfo e/o piretro tenendo i locali chiusi per molti giorni e ripetere anche più volte il trattamento. Va ricordato inoltre di proteggere con zanzariere le finestre e gli ingressi dei locali.



## ACARI

### Classico parassita da affinamento

Gli acari si possono considerare un parassita nella conservazione e/o nel successivo affinamento del formaggio. Spesso sono le condizioni non ottimali di conservazione a scatenare l'infestazione. Infatti allo sviluppo delle muffe è associata, quasi sempre, la crescita degli acari per il solo fatto che questi sono fungifagi, si nutrono cioè di muffe. Pertanto l'eccessiva umidità dei locali unita alla non perfetta pulizia degli assi di stagionatura e degli ambienti determina spesso l'attacco ai formaggi dei ragnetti che con lo scavo di piccole gallerie possono raggiungere notevoli profondità trasformando il formaggio in polvere sottile e rossastra. Gli acari provocano anche ad alcuni operatori allergie e dermatiti di diversa gravità.

Alla vista: la crosta si presenta oltre che ricoperta da funghi anche infestata da piccoli acari.

All'olfatto: si evidenzia odore sgradevole di muffa e di stantio.

Al gusto: esiste un sapore sgradevole in prossimità della crosta, mentre all'interno della forma quasi sempre il formaggio risulta commestibile anche se con sapore un po' alterato.

I principali rimedi possono essere così sintetizzati: ridurre l'umidità dei locali; curare l'igiene dei locali e degli assi dove stagionano i formaggi; pulire, spazzolare la superficie del formaggio eliminando tutta la polverina e cospargere la crosta di una miscela di olio di oliva, aceto, e sale; dopo accurata pulizia dei locali effettuare disinfestazione con ammoniacca, solfuro di carbonio tenendo chiuso il locale per almeno due giorni.



presentano il



**TUTTI I MAESTRI ASSAGGIATORI ONAF  
SONO INVITATI A PARTECIPARE  
ALLE DEGUSTAZIONI  
"APERTE" LA GIORNATA DEL 15 MARZO  
A PARTIRE DALLE ORE 9**

## 6° Concorso Caseario Trofeo San Lucio

SCUOLA CASEARIA  
Pandino, 15-16 marzo 2014

CASTELLO VISCONTEO  
Pandino, 1 maggio 2014

## RICETTE LATTICINI & PESCE

### MATTONELLA MASCARPONE E GAMBERI CON MENTUCCIA

L'antipasto è un piatto che ho costruito per una persona a cui voglio un gran bene e mi ha sempre stupito, per cui per una volta ho cercato io di stupire lei. Nasce così questa mattonella di mascarpone, un formaggio che sembra destinato solo alla preparazione del tiramisù. Io l'ho fatto diventare un semifreddo insaporito da una riduzione di gamberi frullati e mentuccia.

Viene poi messo a refrigerare e servito con metà gamberone alla piastra caldo, per accentuare la diversità tra caldo e freddo.

### TROFIETTE AL TONNO FRESCO E RICOTTA DI PECORA

Le trofiette, tipica pasta ligure saltata insieme a una dadolata di tonno fresco saltato bagnato con un chianti classico sprigiona un profumo intenso. Servire sopra il piatto della ricotta cotta di pecora.

### CARPACCIO DI BACCALÀ CON FONDUTA DI CACIOTTINA

Il carpaccio di baccalà è facilmente reperibile in ogni supermercato. Troverete baccalà in vaschette simile a quelle più note del salmone. Se avete difficoltà non preoccupatevi, prendete del baccalà ammollato, mettetelo fra due fogli di carta da forno e battetelo sottilmente con il batticarne. Prima di usarlo fatelo riposare in frigo per far riprendere consistenza alla carne. Condite con un olio dal gusto pronunciato, magari dopo averci pestato due bacche di ginepro dentro. Fate una piccola fonduta di caciotta che verserete nel piatto di portata sotto il baccalà. Cuocete le mondine o caldarroste, tritatele come una granella e spolverizzate il piatto.

Questo piatto è nato in Lunigiana, dove ho lavorato per alcuni anni e lo dedico a tutte le persone di Liciana Nardi che come me amano questo territorio e cercano di valorizzarlo nei più svariati modi. Questo matrimonio alla fine era già stato consumato, forse un po' nell'ombra per timore di essere criticato ma ora è il tempo di presentarsi a tutti.

# La Spezia



## Il formaggio e il mare

di Paolo Rigamonti

Questo matrimonio non s'ha da fare! Ecco un imperativo che è risuonato in ogni angolo delle cucine italiane per decenni, mentre ad osservatori più attenti non sfuggivano alcune incongruenze che le nostre abitudini quotidiane facevano affiorare e rendevano per lo meno dubbio questo diktat. Pesce e latticini, l'avversione per questo abbinamento è sempre stata più sentita in Italia che non in altri paesi europei, dove invece non solo era più tollerato, ma addirittura era entrato di fatto nelle rispettive tradizioni gastronomiche.

Inutile fare un esame storico e sociale del perché di tale avversione, mi viene solo da pensare che siamo figli della cultura dell'olio di oliva e di conseguenza abbiamo sempre cercato di proteggere alcune nostre abitudini. Però la cucina cambia, o meglio, cambiano gli interpreti, i solisti, la platea che ne deve beneficiare, e ne consegue che cambiano anche molti punti di vista, che alcune vecchie convinzioni vengono discusse o addirittura demolite.

Qualsiasi ricetta territoriale è frutto di contaminazioni, di scambi culturali; è difficile quindi pensare di poter essere paladini di una verità assoluta e non è stato molto faticoso per me anni fa pensare che questo matrimonio in fondo poteva celebrarsi. Prima di tutto perché il mio professore di cucina che lanciava questi strali dalla cattedra era poi solito fare merenda con pane toscano, burro e acciughe salate, e quindi all'età di 15 anni con un po' di osservazione capii che in fondo anche in cucina convivono tanti pregiudizi e che compito di un professionista è quello di superarli in una sfida continua.

Certo non è semplice, alcuni formaggi sono di sapore intenso, altri hanno una percentuale grassa notevole, altri sono molto saporiti, però vi voglio lasciare tre piatti che parlano un po' della mia esperienza, e spero possano risultare interessanti anche per voi.

Piatti a cui sono legato o perché fatti per eventi singoli e mai più riproposti o perché dedicati a persone speciali per me: Mattonella di mascarpone e gamberi con mentuccia; trofiette al tonno fresco, chianti classico e ricotta cotta di pecora; carpaccio di baccalà con fonduta di caciottina Lunigianese e granella di mondine.



# VALENTINA E I LUPI

## LA RAGAZZA PASTORA LOTTA PER LE SUE PECORE

di Francesco Arzelà

All'estremo nord-ovest della Toscana dove si incrociano Liguria, Emilia e Toscana si estende un territorio montano giunto fino a noi con le proprie tradizioni inalterate. Territorio difficile da raggiungere. Chiuso da una cerchia di monti è un aggregato di piccoli villaggi.

Zeri e la sua valle costituiscono un paesaggio rurale intatto. Custodi di questo territorio sono gli abitanti, da sempre allevatori, casari, coltivatori. Allevatori che oggi si ritrovano in ginocchio per il ritorno massivo del lupo nella valle.

Valentina Merletti, una ragazza che a 21 anni ha scelto di continuare la vita dei nonni, con grande impegno e strenuamente sta cercando di far percepire le loro grosse difficoltà.

Valentina alleva pecore Zerasche, una razza in via di estinzione di cui rimangono 2500 capi, questa razza è alla base del presidio Slow Food per la tutela dell'agnello di Zeri. Valentina aveva un gregge di circa 140 capi ma solo negli ultimi sei mesi ne ha perse 26 uccise dai lupi.

Racconta Valentina: «Si viveva di pastorizia castagne e patate, la mia bisnonna morta a 100 anni nel 2000, non si ricordava che a Zeri ci fosse mai stato il lupo».

Infatti nello zerasco non esistono razze di cani da difesa del gregge come in altre parti d'Italia vedi l'Abruzzo, la Maremma, la Sila; qui il problema non sussisteva.

I vecchi ricordano che in primavera chiunque aveva pecore le marchiava con un segno di riconoscimento e le univa in un unico grande gregge che pascolava da aprile a ottobre per tutti i monti della valle, addirittura gli agnelli nascevano fuori.

«Il mio voler stare qui - dice Valentina - come quello dei pochi giovani che come me ancora ci



• Valentina Merletti, 32 anni, da oltre 10 è allevatrice a Zeri, sugli Appennini Liguri, dove i lupi sono una minaccia costante



provano, contribuisce a tener aperta la scuola, le attività commerciali, le poste in un piccolo paese di una piccola vallata abbandonata. E permette di salvaguardare tradizioni, prodotti, paesaggi che altrimenti sarebbero persi».

Valentina con la sua perseveranza cerca di far capire che se non troveranno sostegno tutto sarà a rischio e il rischio dell'abbandono della pastorizia a Zeri come in altre zone d'Italia è grave e concreto.

Oggi Valentina ha 32 anni e lotta quotidianamente perché non debba abbandonare la propria valle.

La presenza del lupo lungo la dorsale appenninica toscoligure e toscoemiliana è stata monitorata sin dall'anno 2005 e la sua presenza è sempre più evidente. Oggi non abbiamo uno studio

aggiornato ma l'apertura a una verifica delle condizioni attuali da parte di Sani, presidente della commissione Agricoltura della Camera, è conferma della criticità del momento.

È auspicabile un vero e rapido sostegno con indennizzi per le perdite economiche subite in luogo degli attacchi alle greggi, mentre è prioritario un censimento nazionale delle popolazioni di predatori presenti sul territorio.

Persone come Valentina sono un patrimonio che non possiamo permetterci di perdere.

Preservare l'ambiente significa anche tutelare chi ha contribuito a mantenerlo integro fino a oggi.

I nostri soci che volessero dare sostegno a Valentina Merletti potranno contattarla tramite il social network.



## QUI DUE STORICHE REALTÀ CASEARIE

### Lungo il Vara una valle Bio

di Federico Ravecca

Attraversando la val di Vara si percepisce come ci si addentri veramente in qualcosa di rurale ed incontaminato con un susseguirsi di paesini arroccati su cime boschive, borghi medioevali, castelli, pievi, santuari e mulini. La natura, allo stesso modo, si ripete con boschi e corsi d'acqua, vasti prati, crinali e percorsi che attraversano la vallata. Tappa d'obbligo è la Cooperativa Casearia Val di Vara, dove si può venire accolti dal direttore Sergio Traverso. Nata nel 1978, come produzione è la realtà casearia più importante della Liguria, conta ventuno soci conferitori tra cui molti Bio (non dimentichiamoci che il Comune di Varese Ligure nel 1991 fu il primo Comune Ecologico d'Europa) tutti della vallata, tranne la Tenuta di Marinella di Sarzana e Valpolcevera. Le referenze di formaggio, tutte di latte vaccino sono 20: tra quelli decisamente più interessanti troviamo lo stagionato di Varese Ligure allo Sciacchetrà, lo stagionato di Vaise e il Formaggio di Vino, affinato 15 giorni nel Cilieggiolo, vino rosso Doc. "Golfo del Tigullio". Il simpatico casaro Santo ci illustra, poi, tutto il metodo produttivo e di affinamento. La



Cooperativa ha subito da poco un furto di 1000 pezzi di Cacio stagionato, davvero un succulento bottino.

La seconda tappa della gita casearia in val di Vara può passare dal Caseificio Esposito di Brugnato dove i due fratelli titolari, appassionati del loro mestiere, sono disponibili a fornire una ottima ed esaustiva descrizione del caseificio. Nata nel 1956 l'azienda familiare produce eccellenti formaggi freschi, tutti vaccini, anche se ahimè la maggior parte del latte proviene dal Piemonte. Particolarmente interessanti sono la ricotta, lo yogurt naturale, lo stracchino e la scamorza.

## LA BORSA DI STUDIO DELL'ONAF

di Lorenzo Chiappini

È nata una costruttiva collaborazione tra la delegazione Onaf e l'Istituto Professionale di Stato dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Giuseppe Casini" di La Spezia. Il punto di riferimento sul territorio per la preparazione del personale alberghiero si avvarrà della competenza della Associazione Nazionale di Assaggiatori di Formaggio per organizzare una serie di incontri di sensibilizzazione sull'approccio alla realtà casearia. In tre diversi momenti saranno introdotti argomenti come la degustazione, la classificazione, il servizio e gli abbinamenti del prodotto caseario. Al termine degli incontri gli stessi insegnanti dell'Istituto verificheranno i risultati e al primo classificato verrà consegnata una "borsa di studio" che permetterà allo studente la frequentazione gratuita del Corso di Assaggiatori di primo livello che si terrà nei prossimi mesi nella Città spezzina. Grazie all'interessamento del prof. Roberto Lauriana e la disponibilità della nostra associazione si inizia un percorso che sarà indubbiamente positivo.

La stretta collaborazione tra Onaf e istituti alberghieri è una delle carte vincenti per formare una generazione di risto-



tori ed addetti che sappiano valorizzare il formaggio considerandolo espressione della cultura e del territorio da cui proviene con una più attenta concezione dell'analisi sensoriale. Il meccanismo, quando messo in atto favorirà con certezza la soddisfazione dei clienti e dell'area turistica costruendo addetti sempre più qualificati.

## Caglio naturale conciato con erbe e spezie secondo le ricette segrete delle donne casare

di Gregorio Agostini

“È il prototipo del paesaggio idillico e pastorale. Forse perché l'ha configurato così la letteratura più tarda, noi scorgiamo l'idillio di Teocrito più su questo sfondo gentile e levigato delle Marche, che su quello dei monti siculi dov'è nato.”

Siamo nel bel mezzo degli anni '50, quelli in cui Mario Soldati costeggiava le rive del Po in cerca di cibi genuini, quando Guido Piovene traccia un itinerario trasversale ed enciclopedico “dall'estremo nord, con l'intento di scendere fino a Pantelleria” e si sofferma su questa regione un po' fuori mano, esclusa dalle rotte turistiche dell'epoca, seppure rappresentativa della diversità paesaggistica dell'Italia, da lui stesso definita distillato del mondo. In questo caleidoscopio di panorami, di culture territoriali che si intersecano e si sovrappongono, l'autore veneto da un lato denuncia la mancanza di infrastrutture e di ricettività che non attirano i flussi dei visitatori, dall'altro celebra una tradizione secolare di grande pastorizia: parla di Visso come principale centro dei pecorari marchigiani, dove i “pastori grossi”, quelli seduti al caffè nella piazza vestiti per lo più di nero, posseggono anche 10 mila o 15 mila pecore di razza selezionata e pregiata.

Siamo sui Monti Sibillini, e sono trascorsi quasi sessant'anni. Il fascino mitico della Sibilla è rimasto intatto, mentre lo scenario ritratto da Piovene si è completamente ribaltato: il New York Times parla di Next Tuscany e delle decine di migliaia di Sopravissane ne rimangono ben poche. La Sopravissana, diffusa nell'area dell'Appennino centrale, è apprezzata sì per la sua lana, ma soprattutto per l'estrema qualità del suo latte, tradizionalmente base del Pecorino dei Monti Sibillini: produzione che progressivamente va esaurendosi con lo spopolamento delle aree montane, da diversi anni è oggetto del Presidio Slow Food. I produttori che vengono abbracciati dal progetto di Slow Food si contano sulle dita di una mano e si distribuiscono in tutto il territorio del Parco nazionale. Formaggio a latte crudo, semicotto e stagionato, prevede che il latte appena munto e posto in un paiolo di rame venga portato a una temperatura di 37/38°C. Ecco che si procede con l'inserimento del caglio naturale conciato secondo una ricetta personale e segreta delle donne di casa. C'è chi usa il timo, chi la noce moscata, pepe, chiodi di garofano, tuorlo d'uovo, maggiorana. Raggiunta consistenza dopo circa 20/30 minuti, la cagliata viene rotta e si riscalda a 45/48°C. Successivamente la pasta viene messa nelle fascere e pressata. La forma viene salata a secco per un paio di giorni, lavata, asciugata e posta in un locale di stagionatura fresco e leggermente umido. Ogni due o tre



# VIAGGIO ne lle MARCHE

## Dalla pecora Sop ravissana II PECORINO MO NTI SIBILLINI



giorni, il formaggio deve essere girato per consentire la formazione della crosta. Dopo un mese è possibile consumarlo nella versione “barzotto”, ma le sue vere caratteristiche vengono espresse solo dopo alcuni mesi di stagionatura quando la crosta inizia ad assumere tonalità più scure che accennano a nuances dorate tendenti al nocciola. È il momento di tagliare la forma che all'aspetto visivo mostra una pasta di colore giallo intenso, compatta e tendenzialmente grassa con consistenza granito-scagliosa, odore aromatico e potente che spazia da note di humus e fungo, sapore sapido e piccante, complesso e persistente.

Questa storica testimonianza casearia è ormai affidata a pastori che resistenti e appassionati quotidianamente evitano la cancellazione di un capitolo importante della memoria gastronomica di questa regione. Situazione che sta insidiando altre produzioni tradizionali marchigiane come il Casecc e lo Slattato. Entrambi originari del Montefeltro e destinati all'estinzione, sono stati chiesti in prestito da un convinto e fiducioso produttore di Belmonte Piceno (FM). Eros Scarafoni, anima del caseificio Fontegranne, da diversi anni è uscito dal solco delle produzioni locali per tracciare una via tutta sua che vira dalle contaminazioni francesi e piemontesi - alleva circa 200 capi di capre Camosciate Alpine - fino al recupero filologico di materiali caseari votati all'oblio. Queste sono le convinzioni che lo hanno spinto al confine opposto della regione per riproporre in casa questi

**La via nuova  
di Eros Scarafoni  
che usa il latte  
delle capre  
camosciate alpine**

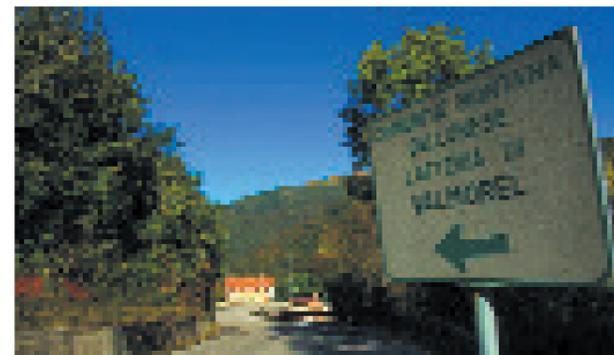
due formaggi. Al casecc originale, toglie una “c” e la caratteristica concia con foglie di noce: la sua versione si chiama Casecc e prevede l'utilizzo di foglie di castagno. Foglie di castagno che cingono la forma appena prodotta a partire da latte crudo vaccino con l'uso di caglio di vitello. Le foglie secche nascondono una pasta fondente, bianco porcellana, con colature frequenti nel sottocrosta. Al naso note lattiche e di panna introducono sentori terragni e di sottobosco. Rispondente in bocca, è equilibrato nell'affiancare dolcezza, acidità e sapidità.

Sempre da latte vaccino crudo viene realizzato Slattato. Latte che appena munto accoglie il caglio di vitello fino a raggiungere la coagulazione in mezz'ora circa. Rotta finemente la cagliata, vengono realizzate le forme che vengono salate nei due giorni successivi per poi essere bagnate nel siero caldo e rimesse nuovamente in affinamento. Passati due mesi è pronto per la tavola, dove si presenta con una pasta dal colore giallo paglierino dalla consistenza morbida e friabile. All'esame olfattivo spazia da note erbacee, alla castagna, alla mandorla con accenni animali.

Intenso in bocca, si muove tra contrappunti acidi e finale amarognolo. Sempre Guido Piovene rifletteva sul fatto che “un viaggio nelle Marche, non frettoloso, porta a vedere meraviglie”. Se Eros e i suoi colleghi dei Sibillini continueranno a resistere, sicuramente un viaggio nelle Marche porterà anche a gustare meraviglie.

[foto Eros Scarafoni]





## IN QUESTO POSTO MAGICO DEL BELLUNESE È RINATO IL FORMAGGIO DEL FOLLETO MAZAROL

co, nel 2003 decidono di portare due figli e ottanta capre in Valpiana, a due passi da quel posto magico popolato da streghe, fantasmi e sculture parlanti.

Capre a Valmorel? E' una cosa che non aveva ancora fatto nessuno. Eppure quella famiglia è ancora lì e alla Schirata, così si chiama la loro azienda che in dialetto bellunese significa scoiattolo, si utilizza solo il latte delle capre che Carla e Giuseppe conoscono bene. Le conoscono così bene che ad alcune di loro, le più simpatiche, hanno dato un nome. Beatrice, Cagliostro e tutte le altre si nutrono esclusivamente di semi interi di cereali e pascolo, è la regola numero uno per produrre i 14 formaggi con lavorazioni a latte crudo e rispettando il criterio della stagionalità. Naturalmente, la conduzione familiare, che riguarda tutti gli aspetti del ciclo produttivo fino alla commercializzazione, non permette di produrre quantità considerevoli. "Poco ma buono", è il motto della Schirata. Abbastanza buono da portare alcuni di questi caprini sui gradini più alti del podio di alcuni importanti concorsi regionali con centinaia di formaggi in gara. E se qualcuno non crede che la Robiolina Fior della Valpiana sia irresistibile, sappia che il Mazaròl ogni sera passeggia con circospezione nei pressi della stalla delle capre, con la speranza di rubare il libro delle ricette di Carla e Giuseppe.

Esiste almeno da quando esiste il formaggio. Perché il formaggio, come è noto, lo ha inventato lui. C'è di mezzo una ragazza nella vicenda che aveva condotto il Mazaròl, suo malgrado, a tramandare i segreti dell'arte casearia agli abitanti di Valmorel. Tanto tempo fa il perfido gnomo aveva sequestrato una giovane contadina per insegnarle le tecniche della trasformazione del latte. In questo modo, l'uomo selvatico si sarebbe potuto nutrire di burro, ricotta e formaggio senza fare fatica. Ma la fanciulla era riuscita a liberarsi e, una volta tornata in paese, aveva raccontato a tutti le cose che aveva imparato. E se non fosse scappata così presto, avrebbe conosciuto anche il sistema per estrarre la cera dal siero del latte.

Da quel giorno, Valmorel e il formaggio si sono sposati e vivono un amore sempre più solido. Un amore che affonda le radici nella tradizione delle cose fatte sempre nello stesso modo. Un amore testardo, come quella lavorazione a latte crudo rimasta uguale a quella che si faceva più di settant'anni fa, quando i maestri caseari avevano iniziato a portare il latte nella latteria della piazza.

Ma anche un amore accogliente, che sa che un rapporto vive meglio nell'eccitazione di una scommessa. Succede così, dieci anni fa, per sperimentare una vita nuova, per vedere come sarebbe andata a finire.

Carla e Giuseppe, oggi sulla cinquantina, lei ragioniere e lui odontotecnico,

C'è un posto magico e se qualcuno avesse intenzione di cercarlo sulla carta geografica dovrebbe buttare l'occhio tra l'Austria e Venezia. Ma probabilmente perderebbe il suo tempo, perché quasi tutte le carte geografiche fanno finta che quel posto non esista.

Nella piazza c'è la latteria con i muri di pietra e i battenti aperti dal 1939. Tutto intorno poche case, qualche ristorante, prati e boschi popolati da caprioli, cervi e statue di legno scolpite sugli alberi che, nottetempo, parlano dell'arte del formaggio con le streghe, i fantasmi e la gente di passaggio.

Per farci un salto si deve imboccare l'autostrada, uscire a Belluno, proseguire verso Limana e dopo è sufficiente lasciarsi guidare dalla segnaletica. Sembra facile, ma non bisogna dimenticare che, da un momento all'altro, il Mazaròl potrebbe saltare giù da un albero di ciliegie per ipnotizzare il malcapitato di turno e a questo punto sarebbe quasi impossibile trovare la strada giusta.

Il Mazaròl a Valmorel lo hanno visto quasi tutti, almeno una volta. È un tipo molto basso e grassoccio, indossa un mantello rosso e uno strampalato cappello turchese. Agli occhi di chi non ha sentito le voci che girano sul suo conto potrebbe apparire simpatico e persino rassicurante, ma il Mazaròl è una creatura dispettosa, il sabato sera annoda il crine dei cavalli e quando incontra i viandanti non si lascia scappare l'occasione di mettersi sulla strada sbagliata.



Una delle sculture in legno di Valmorel, abitato secondo la leggenda dallo gnomo casaro Mazaròl. Nel riquadro a sinistra Giuseppe, che con la moglie Carla, ha ripreso la tradizione casearia in valle

## Qui veniva in vacanza lo scrittore Dino Buzzati

• I Miracoli di Val Morel è un'opera di Dino Buzzati, giornalista e scrittore scomparso a Milano nel 1972 autore, tra gli altri romanzi, de Il deserto dei tartari, riconosciuta dalla critica come una tra le principali opere della letteratura contemporanea. Dino Buzzati era nato a Belluno nel 1906, trascorreva le sue vacanze estive proprio qui e nel 1962 aveva portato in questo posto Cino Tortorella. Da quel giorno anche il Mago Zurlì va in vacanza a Valmorel.

• Le sculture nei boschi di Valmorel nascono da un'idea di Stefano Trevisson, chef dell'Osteria dei Miracoli. Sono state realizzate da un gruppo di artisti bellunesi, i Becalenc guidati da Silvano Da Roit, durante varie edizioni di Informangiando. L'annuale passeggiata enogastronomica, organizzata dalla delegazione Onaf di Belluno, è giunta nel 2013 alla settima edizione. Una buona occasione per condividere con gli amici alcuni tra i migliori formaggi di malga bellunese accompagnati da vini pregiati, lezioni di tecniche casearie e terapia musicale. Info al numero 340.3033788

• Per quelli che hanno fame e sonno: Osteria dei Miracoli, 340.3033788 [www.osteriadeimiracoli.com](http://www.osteriadeimiracoli.com) Ristorante al Peden, 0437.918000 Trattoria e affittacamere Alle Scole, 0437.967588 A Valmorel si può dormire anche da Isabella ed Eugenio nel b&b I Boschi del Castagno, 043.7970114





# TRINACRIA D'ORO

2014 IL MIGLIOR PECORINO SICILIANO DOP



## WORKSHOP REGIONALE PECORINO SICILIANO DOP IL PIÙ ANTICO D'EUROPA

SEMINARI, ESPERIENZE CULTURALI SUL PECORINO SICILIANO DOP ED I SUOI ABBINAMENTI, DEGUSTAZIONI GUIDATE, ESCURSIONI CASEARIE, APPROFONDIMENTI SU TECNICHE DI ASSAGGIO, SEDUTE DI VALUTAZIONE, PERCORSI GASTRONOMICI ED ELABORAZIONI CULINARIE A BASE DI PECORINO SICILIANO DOP

ENNA, FEDERICO II PALACE HOTEL  
SABATO 11 E DOMENICA 12 GENNAIO 2014



# Altri mondi

di MASSIMO PELAGATTI

## Singolare cantina d'affinamento per Comté e Beaufort

Forme di Comté, Beaufort o Saler sono allineate a perdita d'occhio ad Ambière, nel centro della Francia, a 1300 m di quota, in un antico tunnel ferroviario abbandonato dal 1939 e trasformato in cantina di affinazione per formaggi di alta gamma. Dal 1905 consentiva il passaggio di una vecchia ferrovia a vapore a servizio dei paesini della montagna, ma l'avvento dell'automobile e il fabbisogno di materiali ferrosi del dopoguerra ne hanno decretato l'abbandono con il conseguente riappropriarsi del territorio da parte

della rigogliosa vegetazione locale. Il tunnel è lungo 180 metri, è leggermente curvo, con parametri di temperatura e umidità ottimali e costanti per tutto l'anno (10 °C e 98%UR) e una ventilazione del tutto naturale, con estrazione e reimmissione di sola aria esterna non trattata. Non è l'unico esempio di tunnel convertiti in cantine d'affinazione di formaggi, ma il fatto di essere ad una quota così elevata ne rende difficile l'accesso e quindi il proprietario ne ha limitato l'utilizzo ai soli formaggi "importanti".



Dal termine della sua ristrutturazione sono stati individuati i migliori lotti di produzione fra quelli di 117 produttori nazionali e, una volta alla settimana, ogni forma viene lavata con acqua minerale, su una sola faccia, per permettere di "nutrire" la crosta, favorire il migliore sviluppo degli aromi e, naturalmente, controllarne l'evoluzione.

## Formaggio per diventare intelligenti

Consumare regolarmente prodotti lattiero-caseari migliora le capacità cognitive. In una ricerca che ha coinvolto 1000 persone, ricercatori americani e australiani hanno scoperto che quelle che consumavano regolarmente formaggi e latte avevano migliori capacità cerebrali di quelle che non ne consumavano affatto, o solo in modo scarso. Il Daily Mail spiega che siccome il nostro cervello è composto per il 60% di grassi, contenuti nei grani di mielina - la sostanza che permette e favorisce la connessione e la comunicazione fra le cellule cerebrali -, i prodotti derivati dal latte, con il loro contenuto lipidico, sono particolarmente preziosi per mantenere la buona salute di questo composto. Questo nuovo studio conferma i risultati già noti che dicono che le persone anziane con un sufficiente livello di materia grassa hanno un minore decadimento cerebrale e quindi un minore rischio di essere colpiti dal morbo di Alzheimer.

## Sarà anche vero, ma...

Sono tante le superstizioni che circolano nel mondo e che riguardano la nascita dei bambini. In Inghilterra si dice che una donna, appena scopre di essere incinta, debba far maturare una forma di formaggio. Quando il bambino nasce, tutta la famiglia deve mangiare il formaggio che intanto si è stagionato, lasciandone però intatta la crosta dello scalzo perché, il giorno del battesimo, il bambino dovrà essere fatto passare attraverso l'anello di crosta. Questo gli donerà una vita lunga e piena di soddisfazioni. Ovviamente la superstizione britannica non contempla certo l'uso di una forma di Parmigiano Reggiano - cosa che avrebbe certamente dato ai familiari grandi soddisfazioni al palato e una crosta bella soda per l'occorrenza - ma evidentemente avevano qualche formaggio che si prestava ad essere utilizzato per la bisogna.



## I cinesi si convertono



La crescita tumultuosa dell'economia cinese e i supermercati che fioriscono numerosissimi fanno evolvere il gusto dei Cinesi e, naturalmente, i marchi occidentali si fregano le mani per l'aumento di domanda di prodotti finora sconosciuti nel paese e, primi fra tutti, formaggio e patatine. La vendita dei prodotti caseari "esteri" ha avuto un'impennata dopo lo scandalo alimentare del 2008 quando sei persone sono morte per l'uso di latte in polvere adulterato. Negli scaffali si trovano principalmente prodotti "industriali" americani, ma la gamma si sta rapidamente popolando con formaggi di altra provenienza (la neozelandese Fonterra, nel 2012, ha aumentato le vendite del 25%). Com'era facilmente prevedibile, l'interesse dei consumatori cinesi per il formaggio ha convinto gli imprenditori locali a produrre sul posto per non dipendere completamente dall'estero, quindi è stato avviato un progetto per importare dall'Australia ben 36.000 vacche da latte.



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

## DALLA DELEGAZIONE DI VARESE



### L'alpeggio scende in tavola

Questo il titolo della serata di degustazione organizzata dalla delegazione di Varese presso il ristorante toscano "Vecchio Convento" dei fratelli Perin divenuto il punto di riferimento per la delegazione. Erano presenti oltre cinquanta appassionati degustatori, sicuri di trovare dei prodotti all'altezza delle aspettative.

Due i formaggi presentati, tra i più rappresentativi della produzione d'alpeggio, che hanno dato il sottotitolo alla serata, "B" come Bettelmatt e "B" come Bitto. Si è degustato il simbolo di una lavorazione rimasta intatta nel tempo. Il primo viene prodotto solo in 7 alpeggi nelle valli Antigorio e Formazza, con una produzione evidentemente ristretta. Sono state proposte una forma di circa 60 gg. di stagionatura ed una di circa 7 mesi. Il secondo viene prodotto negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni dell'alta Val Brembana e della provincia di Lecco.

A differenza del Bettelmatt è un prodotto che consente una stagionatura a lungo termine. Infatti dopo aver assaggiato una forma prodotta nel 2012 ne è stata degustata una prodotta nel 2004. Si è vissuta una purissima emozione casearia.



### Onaf e gli alpini con un intento comune: la solidarietà

La delegazione Onaf di Varese ha partecipato con un proprio stand alla manifestazione organizzata dagli alpini della sezione di Busto Arsizio in occasione della festa del patrono S. Maurizio abbinata alla "festa dei nonni". Per l'occasione sono stati degustati i formaggi che in un certo senso hanno fatto la storia d'Italia e degli Alpini. Si è partiti da un Asiago mezzano, dal Bitto della Valtellina, dalla Formagella della Valcavallina (alta bergamasca), terre che hanno visto gli Alpini difendere con onore il territorio italiano, per passare a due eccellenze toscane, Cacio di Pienza e Pecorino di Manciano. Il Fiore Sardo crosta nera ha concluso le degustazioni.

Tutti i formaggi sono stati apprezzati, e notevole è stato l'interesse dimostrato nel conoscere le loro caratteristiche. Il ricavato della vendita del formaggio a cura del gruppo Alpini di Busto Arsizio è stato devoluto alla casa Famiglia Fondazione Ravera che si occupa di disabili gravi, in età adulta e che purtroppo non hanno più il sostegno della famiglia.

Alberto Rogora



## DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



### Autunno Pavese

Al tradizionale appuntamento ottobrina che porta nella città di Pavia l'agricoltura e la gastronomia del territorio, quest'anno abbiamo proposto la degustazione di interessanti selezioni di formaggi stranieri, abbinati a vini e birre locali.

Per la serata del 5 ottobre il tema scelto è stato "I grandi formaggi europei", Lorenzo Noè ha presentato: il francese Comté Aoc, l'Emmentaler svizzero del presidio Slow Food, lo spagnolo Idiazabal Dop e il Cheddar inglese. L'abbinamento proposto è stato con i vini dell'Oltrepo provenienti dal centro vitivinicolo regionale di Riccagioia (PV).

Durante la serata successiva sono stati presentati da Beppe Casolo 4 formaggi artigianali inglesi, tutti a latte crudo: Wigmore (pecora), Montgomery Cheddar, Sparkenhoe Red Leichester (con l'annatto); Stichelton (erborinato simile allo Stilton, ma a latte crudo). E' stato molto apprezzato l'abbinamento con le birre del giovane Birrifico Pavese, le cui creature sono state presentate dal preparatissimo artefice Claudio Caffi (birrifico pavese.it).

Pubblico numeroso e particolarmente interessato all'iniziativa.

Il delegato Beppe Casolo



## DALLA DELEGAZIONE DI BRESCIA



### Franciacorta in Bianco

Franciacorta in bianco, svoltasi nel Comune di Castegnato il 13 ottobre 2013, è la storica rassegna nazionale per tutti gli appassionati e gli operatori del settore lattiero-caseario, arrivata alla sua diciottesima edizione. Un evento che ha, come obiettivo principale, mettere in luce il meglio della produzione lattiero-casearia nazionale e internazionale.

Il programma ha toccato momenti come la presentazione e la degustazione di prodotti di alta qualità provenienti da ogni parte d'Italia, convegni e spettacoli d'intrattenimento. Come ogni anno durante questa manifestazione si è svolta la XVI edizione del Concorso Nazionale Assaggio Formaggi, organizzato da Onaf di Brescia, dedicato a tutti i produttori di latte e derivati presenti alla rassegna.

La classificazione è stata effettuata, tra le varie tipologie di formaggio, secondo il tipo di latte utilizzato, del tipo di pasta o di crosta di cui sono composti e del processo di stagionatura al quale i formaggi sono stati sottoposti.

Durante il concorso, che ha coinvolto circa una ventina di Maestri Assaggiatori Onaf della Lombardia, sono stati valutati 51 campioni per ognuno dei quali i giudici hanno compilato una scheda a punteggio. I formaggi sono stati divisi in tre categorie: formaggi caprini, vaccini e ovini. Per ognuna delle categorie, dopo aver fatto la media dei punteggi, sono stati premiati i primi tre classificati.

Camilla Guiggi - Maestra Assaggiatrice



## DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA E PADOVA



### I nuovi assaggiatori del Veneto

Domenica 28 settembre 2013, nell'ambito di "Caseus Veneti 2013" a Villa Emo, di Fanzolo di Veduggio (TV) sede dell'evento, si è tenuta la cerimonia di investitura ad Assaggiatori Onaf dei partecipanti ai due corsi di 1° livello che si sono svolti a Mestre (VE) e a Camposampiero (PD) e che hanno superato gli esami di idoneità.

Il presidente Onaf Pier Carlo Adami ha officiato l'investitura dei nuovi soci alla presenza dei familiari e dei Delegati Onaf di Venezia Lorenzo Michielan e di Padova Pierantonio Schievano, che hanno diretto i due corsi. Sono quindi a tutti gli effetti membri della "famiglia" Onaf i Signori:

Fabiana Amadi, Leonardo Canevese, Zaira Canevese, Matteo Ceroni, Federica Coi, Glenda Colombera, Ezio Colombo, Tobia Dal Corso, Michela De Marchi, Valentina Gandin, Andrea Giavarina, Elisa Grasso, Alice Martini, Serenella Masiero, Enrico Merlo, Filippo Miato, Enrico Michielan, Carla Minto, Simone Montin, Eva Moro, Damiano Rosin, Massimiliano Serena, Cristian Stocco (corso di Mestre, frequentato anche da Ivano Dell'Olivio e Francesco Furlan) e Giovanni Baccaro, Fabio Bertoldo, Enrico Biasiolo, Nicola Callegaro, Luca Catanzano, Linda Del Ben, Veronica Del Ben, Stefano Donato, Guido Farenzena, Elisa Fogal, Michele Fogal, Arianna Grandis, Marina Levorato, Andrea Marcolongo, Emanuela Martelozzo, Loretta Massarotto, Antonio Panizzolo, Emanuele Pellizzari, Fabio Pellizzari, Alberto Pierantoni, Marta Rossetti, Giorgio Salvan, Fabio Scarpa, Marianna Scarpa, Luciano Sgarzi, Riccardina Toso, Daniele Valier, Roberto Varotto, Maurizio Vascon, Riccardo Venturi, Nicola Zanchin, Arianna Zoccarato, Michele Zonta, Marco Zuccolo (corso di Camposampiero).

Hanno partecipato all'investitura il Presidente dell'Aprlav (Assoc. Produttori Latte del Veneto) Terenzio Borgia e la madrina di Caseus Veneti, la presentatrice televisiva Eleonora Daniele.



### Onaf a Venezia per la Biennale del gusto

Quest'anno per la prima volta "Gusto", biennale dei sapori e dei territori, si è svolta al Terminal Passeggeri del porto di Venezia e per la prima volta anche Onaf è stata protagonista. Dal 26 al 29 ottobre le delegazioni del Veneto, coordinate da Lorenzo Michielan, hanno proposto due degustazioni guidate ogni giorno. Pierantonio Schievano ed i suoi collaboratori hanno presentato con professionalità formaggi di diverse zone d'Italia (tra cui il Monte Veronese Dop ed il Fiore Sardo Dop), con intervento di alcuni produttori. Un pubblico estremamente interessato ha partecipato a questi momenti dedicati al gusto del formaggio, ne hanno beneficiato anche i giovani (ad es. gli studenti dell'Istituto agrario di Brusegana).

Onaf ha avuto il piacere di ospitare lo chef Fabio Campoli (amico e maestro assaggiatore onorario) che ha fornito utilissimi suggerimenti per l'utilizzo del formaggio in cucina.

Marco Quasimodo

## DALLA DELEGAZIONE DI COMO



### I Formaggi della Festa del Legno

L'utilizzo del legno in differenti fasi della produzione accomuna i seguenti formaggi assaggiati il 13 ottobre 2013: Oscypek, Polonia Presidio Slow Food, Branza de Burduf, Romania Presidio Slow Food, Zincarlin, Italia della provincia di Como ed il Vacherin Mont d'Or Aoc Svizzera.

Curioso l'Oscypek di latte ovino dove il casaro manipola la cagliata fresca dandole la forma di un fuso e ponendo al centro una piccola fascera in legno, che lascerà impresso sul formaggio la sua decorazione. L'Oscypek è posto su una mensola della baita ad affumicare naturalmente per 7 giorni, grazie al fuoco del camino.

La cagliata del Branza de Burduf, di latte misto ovino e vaccino, è posta in un contenitore in legno, macinata e messa a stagionare in un cilindro fatto di corteccia di pino di 25 centimetri di altezza e 10 di larghezza, da un minimo di 20 giorni ad un massimo di tre mesi.

Lo Zincarlin della provincia di Como è una ricotta impastata con sale e pepe e fatta stagionare. Può avere la forma dello stampo che lo contiene oppure essere rotondo se è modellato a mano. Lo Zincarlin assaggiato era stagionato per 6 mesi in una marna. Il Vacherin Mont d'Or Aoc, di latte vaccino termizzato, ha la particolarità di stagionare con una fascera in pino che le conferisce l'aroma di resina per poi essere posto in una scatola in legno della medesima essenza.

Alla degustazione guidata è seguito il buffet. Ogni partecipante ha ricevuto l'elenco dei produttori di Oscypek, inviato dall'Agenzia di Promozione e Cultura di Zakopane, per programmare una visita ai casari. Si ringrazia la Dottoressa Gorska dell'ufficio Promocij di Roma.



### Orticolario, 6 ottobre a Cernobbio

La degustazione guidata di formaggi si è inserita nelle Tavole Saporose, della manifestazione Orticolario, a Cernobbio sottolineando come i vegetali abbiano un ruolo rilevante nella produzione casearia: dal pascolo al caseificio, dalla conservazione del formaggio all'abbinamento nel piatto. La relazione ha evidenziato l'influenza dei vegetali nella tradizione casearia italiana. Cinque formaggi sono stati presenti con la storia e la tecnica di produzione, quindi valutati sensorialmente.

Nel "Trattato dell'Agricoltura", Columella indica differenti vegetali adatti per coagulare il latte e seguendo la tradizione, viene ancora prodotto il Caciofiore della Campagna Romana ed il Caciofiore d'Abruzzo, utilizzando i pistilli del fiore del Cynara Cardunculus. Nel Trattato è anche annotato l'uso del lattice del fico, pratica oramai scomparsa ma recuperata da Mauro Albertini, casaro biellese, includendo nel suo assortimento anche la formaggella di capra dall'aroma intensamente fruttato. I vegetali erano utilizzati quali imballaggi per agevolare il trasporto, quando gli spostamenti erano a piedi o a dorso d'asino, e tale usanza è ancora mantenuta, in Piemonte, come nel caso del Seras del Fen dove la festuca essiccata è avvolta attorno al Seras ed anche, in provincia di Salerno, l'azienda Chirico, tramanda la consuetudine utilizzando i rametti del mirto quali involucro della Mozzarella nella Mortella. A Bagolino, la leggenda narra che per omaggiare i dogi veneziani e rendere il formaggio dorato, i casari mescolarono alla cagliata del Bagoss dello zafferano. Il Bagoss è fatto con lo stesso metodo di allora.

*Il delegato Simonetta Cortella*



### Al centro culturale "Don Bosco" di Dizzasco Intelvi l'incontro formaggi e tè

I tè, Sencha, Oolong, Pu her, sono stati illustrati dall'esperto Marco Spinelli e dopo avere assistito al metodo ottimale di preparazione, i presenti hanno potuto assaggiarli abbinandoli ai tre formaggi Dop dell'azienda Ganassa di Ballabio: Taleggio Dop, Grana Padano Dop, Gorgonzola Dop.

Il pomeriggio è proseguito con l'ascolto di brani della scrittrice Maria Rosa Terragni e di musiche medievali eseguite dagli allievi della scuola "Magistri Intelvesi". A tutti i presenti sono stati distribuiti degli opuscoli relativi ai formaggi degustati e un coltellino per tagliare il Grana. Si ringrazia la signora Rina Bernasconi, presidente dell'Associazione Amici di Dizzasco e Muronico, per la calorosa ospitalità.

## TÈ & FORMAGGI

### TÈ SENCHA

Sapore: poco salato. Aromi: erba bagnata. Leggermente astringente

### TALEGGIO DOP

Sapore: dolce.

Aromi: burro fuso, frutta secca, fieno

### TÈ OLOONG A BASSA FERMENTAZIONE

Aromi: floreale, fruttato

### Gorgonzola Dop

Sapore: prevalentemente dolce.

Aromi: muschio, fungo, burro fuso. Poco piccante.

### TÈ PU HER SCURO POST FERMENTATO

Aromi intensi e persistenti di sottobosco, resina, cuoio

### GRANA PADANO DOP

Sapore: prevalentemente dolce.

Aromi: nocciola, brodo, burro fuso.



## DALLA DELEGAZIONE DI SIENA - AREZZO



### Il premio Pienza

Il Premio Pienza è stato il primo Concorso caseario riservato ai Pecorini della Val d'Orcia e delle Crete Senesi, organizzato dalla Delegazione Siena - Arezzo dell'Onaf in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e la Pro Loco di Pienza che si è svolto nel contesto della Fiera del Cacio il 30 agosto 2013.

La città di Pienza in Italia e nel mondo è sinonimo di Pecorino, oltre ad essere nota per le sue bellezze storiche e culturali. Per noi è stata una grande responsabilità organizzare un concorso proprio qui, ma ne è valsa la pena in quanto abbiamo cercato ed ottenuto una buona risposta sia dal punto di vista dei produttori partecipanti che di consenso popolare.

Lo scopo del concorso non era solo quello di evidenziare le eccellenze, ma anche, ove ce ne sia stato bisogno, di poter dare dei consigli sugli aspetti organolettici dei formaggi; questo per far crescere l'attenzione nella produzione e far conoscere ed apprezzare ai consumatori l'emozionante mondo dei formaggi.

Questo concorso si è sviluppato in tre tipologie differenti di competizioni. Le prime due inerenti ad un giudizio tecnico espresso in modo qualitativo e quantitativo da una Giuria composta solo di Assaggiatori e Maestri assaggiatori che hanno valutato separatamente i Pecorini prodotti in aziende agricole e quelli prodotti nei caseifici, senza ovviamente voler fare delle discriminazioni, ma ritenendo giusto separare e suddividere le due diverse produzioni affinché siano in comparazione formaggi prodotti con le stesse metodologie e tecnologie.

La terza tipologia di giudizio, è stata una valutazione da parte di una giuria



popolare, ossia persone comuni che assaggiavano alcune categorie di formaggi in concorso ed esprimevano il proprio gradimento in base al desiderio di acquistare un formaggio piuttosto che un altro dopo averlo assaggiato.

La giuria tecnica era composta da 16 colleghi Onaf provenienti da tutta la Toscana, dal Lazio, dell'Umbria e perfino dalla Sardegna, mentre nella giuria popolare hanno espresso il proprio giudizio oltre 200 persone.

Da parte della nostra delegazione è stato un lavoro duro perché oltre alla quantità di formaggi iscritti al concorso (65 tra aziende agricole e caseifici) abbiamo dovuto effettuare in una giornata oltre 2.000 fette di formaggio.

Ma il nostro lavoro non è terminato con la premiazione dei vincitori, in quanto abbiamo redatto per ogni formaggio accreditato al concorso, una scheda tecnica di valutazione qualitativa e quantitativa proveniente dalla somma dei descrittori comuni emessi dalla giuria tecnica, con tutte le rispettive descrizioni inerenti ad eventuali caratteristiche dei Pecorini stessi e li abbiamo inviati a tutti i rispettivi produttori.

Ringraziamo tutti i produttori che hanno partecipato con i propri pecorini, chi ci ha consentito di realizzare questa importante esperienza credendo nel nostro progetto: l'Amministrazione Comunale e la Pro Loco di Pienza.

Come Delegato desidero esprimere la mia personale riconoscenza al Presidente di Giuria Gildo Carabelli ed a tutti i giurati intervenuti al concorso, ma in modo particolare a tutto il mio staff, in primis Paolo Cortonesi, Angelo Binarelli, Roberto Valdambri, Marco Ruspi, Paolo Cepollaro, Barbara Rossi, Marco Santori, Mirella Lucia Zordan e Simonetta Ciacci, senza i quali non sarei stato in grado di portare avanti un impegno così grande.

Spero che da questa competizione ne sia uscito un unico vincitore, il buon nome del formaggio... e non resta che dare l'appuntamento al prossimo anno nella speranza che la 2ª Edizione del Premio Pienza possa essere esteso anche ad una maggiore area territoriale.

*Il delegato Andrea Magi*

## PRIMI CLASSIFICATI DALLA GIURIA TECNICA

CATEGORIA	PRIMO CLASSIFICATO	SECONDO CLASSIFICATO
PECORINO FRESCO AZIENDA AGRICOLA	Soc. PPM. di Puggioninu Paola e Marianna	Azienda Agricola Coveri s.s
PECORINO FRESCO CASEIFICIO	Società Cooperativa Val d'Orcia Società Agricola	Caseificio Cugusi Silvana & C. snc
PECORINO SEMISTAGIONATO AZ. AGRICOLA	Soc. Agr. Bagnolo dei F.lli Mulas e Armellini Ernello	Fattoria Pianporcino di Bussu Giuseppe
PECORINO SEMISTAGIONATO CASEIFICIO	Fattoria Buca Nuova srl	Caseificio La Fonte srl
PECORINO SEMISTAGIONATO A LATTE CRUDO	Soc. Agr. Bagnolo dei F.lli Mulas e Armellini Ernello	Azienda Ag. Biologica Podere Il Casale
PECORINO STAGIONATO A LATTE CRUDO	Caseificio La Fonte srl	Caseificio Cugusi Silvana & C. snc
PECORINO STAGIONATO AZIENDA AGRICOLA	Azienda Agricola I Sodelli di Faedda e Monne	Azienda Agricola F.lli Floris "Caseificio Piu"
PECORINO STAGIONATO CASEIFICIO	Caseificio La Fonte srl	Caseificio Cugusi Silvana & C. snc
PECORINO AFFINATO AZIENDA AGRICOLA	Fattoria Pianporcino di Bussu Giuseppe	Azienda Agricola F.lli Floris "Caseificio Piu"
PECORINO AFFINATO CASEIFICIO	Caseificio Pienza Solp spa	Fattoria Buca Nuova srl
PECORINO GRAN RISERVA	Caseificio Cugusi Silvana & C. snc	Società Coop. Val d'Orcia Società Agricola



## I GIOVANI ONAF PROTAGONISTI

**L'**Onaf ha aperto con la musica della "Oliver River Gess Band" l'ultima edizione di Cheese a Bra. Una grande esecuzione che ha affascinato visitatori ed ospiti. La conferma che ogni aspetto artistico si sposa con il mondo del formaggio. Poi, proprio come un concerto, la manifestazione si è snodata con una serie di di momenti emozionanti ritmati da importanti presenze.

Lo chef Fabio Campoli, giunto espressamente da Roma per ricevere la nomina a Maestro Assaggiatore Onorario, ha sottolineato come l'Onaf possa essere di stimolo per chiunque si occupi professionalmente di cucina ed il pirotecnico Luigi Cremona nell'annunciare la manifestazione romana di Cooking for Art ha organizzato degustazioni e preparazioni culinarie per sottolineare l'immensa realtà del Formaggio di Montagna. Due gli ospiti di eccezione: la Val Formazza con le sue prestigiose realizzazioni casearie ed il patriarca del formaggio, socio fondatore Onaf, Dario Osella.

La premiazione del concorso "Infiniti Blu", svoltosi a Gorgonzola in collaborazione con Slow Food, ha confermato la grande vocazione di qualità degli erborinati italiani. Il presidente del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana

Domenico Raimondo ha presentato il progetto "Strade della Mozzarella, una promozione territoriale che partirà da Paestum per sottolineare, attraverso il gusto infinito della produzione Dop campana, un impatto culturale unico al mondo. Sono stati ufficialmente consegnati diplomi ai locali nazionali del "Buon Formaggio", selezionati insieme a Slow Food e accolti con entusiasmo con la richiesta unanime di non abbandonare una iniziativa così prestigiosa. I presidenti dei Consorzi di tutela delle Dop Caserarie italiane, in visita allo stand per ritirare l'attestato di riconoscimento che l'Onaf ha riservato agli operatori della nostre eccellenze casearie, hanno confermato la stima per gli assaggiatori Onaf e la necessità di nuove collaborazioni. Particolare entusiasmo si è registrato con la consegna della nostra rivista Informa a tutti gli espositori della manifestazione. La nostra voce viene ascoltata.

Un concerto di incontri durato tre giorni quello dell'Onaf a Cheese. L'interesse del pubblico ha continuamente reso vivo e vitale lo spazio espositivo. L'attenzione dei visitatori per la nostra presenza è suonato come un applauso a scena aperta. Tutta l'Organizzazione ringrazia gli insostituibili e preziosi collaboratori dell'evento.



## SUCCESSO PER COOKING FOR ART

La delegazione Onaf di Roma guida due classroom

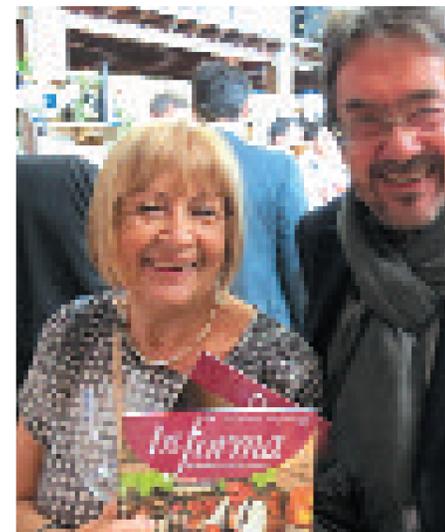
di Domenico Villani

**B**uona la prima è l'espressione usata di solito dal regista per giudicare la prima scena girata, valida per essere presa in considerazione per il montaggio. Anche per l'evento enogastronomico organizzato da Luigi Cremona nel 2012, Cooking for Art, calzava bene quest'espressione. L'edizione di quest'anno è andata ancora meglio, sotto tutti i punti di vista.

Anche questa volta era presente l'Onaf con la Delegazione di Roma e del direttore della rivista InForma. Così come nel 2012, l'evento è stato organizzato alle Officine Farneto, una struttura post industriale immersa nel parco di Monte Mario, semplice ed essenziale, impreziosita dalla professionalità ed efficienza del personale.

Si può dire che a Roma non c'è fine settimana in cui non sia previsto un evento enogastronomico e se non possiamo parlare di inflazione ci manca poco. Ma Cooking for Art si è distinto dalle altre iniziative sul tema in quanto non si è limitato a proporre e promuovere prodotti di eccellenza. Ha dispensato cultura attraverso le due aree: quella delle classroom, laboratori didattici guidati da esperti del settore, due dei quali condotti dall'Onaf. E l'altra area: il Crystal Garden, dove non ci si è limitati a quelle dimostrazioni che oggi vanno tanto di moda. Alla manifestazione di Cremona, nei cosiddetti show cooking, famosi chef hanno trasferito ai presenti quel senso di comunanza che rappresenta la forza della gente di montagna, capace di rinsaldare le tradizioni e la cultura dell'ospitalità. Parlare semplicemente di ampia partecipazione di pubblico e di addetti sarebbe riduttivo; si è registrata infatti una presenza qualificata che comprendeva anche le nuove generazioni, fatto di per sé non consueto.

La velocità con cui l'interesse spassionato dei giovani per i prodotti di qualità si è trasformato in una consapevole ricerca di conoscenza e di storie che stanno dietro alle realtà della nostra enogastronomia, è stato sorprendente. Insomma, possiamo dire che siamo già in attesa di sentire: "Buona la terza".





di FIORENZO CRAVETTO

**ENNA • 11-12 GENNAIO 2014**  
**TRINACRIA D'ORO, 2.A EDIZIONE**  
**CONCORSO CASEARIO E WORKSHOP**  
**FEDERICO II PALACE HOTEL**

Si tratta di un evento ideato dall'Onaf e patrocinato dal Consorzio volontario per la Tutela del Pecorino Siciliano Dop. La manifestazione, presentata a Gagliano Castelferrato il 31 ottobre scorso, prevede un seminario sulla commercializzazione del Pecorino Siciliano Dop, degustazioni guidate di formaggi Dop ed esercitazioni culinarie, visite didattiche ad aziende. Si procederà inoltre all'elezione del miglior Pecorino Siciliano Dop: la giuria Onaf, coordinata da Pietro Pappalardo, gli assegnerà il premio "Trinacria d'Oro".  
Per informazioni: [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

**ROMA • 24-26 GENNAIO 2014**  
**AMI - EXPO**  
**ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA**  
**PALAZZO DEI CONGRESSI**

La manifestazione è uno dei principali appuntamenti legati al mondo dell'alimentazione mediterranea. L'obiettivo principale



del salone è mettere in primo piano il cibo come patrimonio della cultura mediterranea attraverso la conoscenza dei prodotti e della filiera agroalimentare, promuovendo l'acquisizione del concetto del mangiar sano e naturale. Ad arricchire e ad animare la manifestazione, avranno luogo una serie di eventi a tema, tra i quali momenti di cucina con grandi chef, confronti tra i prodotti alimentari, incontri tra aziende e buyer.  
Per informazioni: [www.amiexpo.org](http://www.amiexpo.org)

**VERONA • 6-9 FEBBRAIO 2014**  
**111.MA FIERA AGRICOLA**  
**VERONAFIERE**

Da oltre un secolo è la manifestazione di riferimento per il settore agricolo, essendo l'unica ad affrontare tutte le tematiche legate al mondo dell'agricoltura. Una vetrina importante per gli operatori di tutta la filiera. Per l'edizione 2014 Fieragricola si rivolge con particolare attenzione alla nuova politica agricola comunitaria e agli sviluppi futuri del settore anche attraverso argomenti legati a biodiversità e genetica vegetale con approfondimenti mirati sia sulle colture globali che su quelle territoriali e tipiche, sulla base dei quali si svilupperanno convegni ed eventi vari.  
Per informazioni: [www.fieragricola.it](http://www.fieragricola.it)

**PARIGI • 22 FEBBRAIO - 2 MARZO 2014**  
**SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**  
**PARIS PORTE DE VERSAILLES**

Si tratta del trionfo dei prodotti agricoli, della gastronomia regionale francese ed internazionale, del turismo verde. Il Salone ha avuto la prima edizione nel 2012 ma è figlio del Concours général agricole nato nel 1870.  
Per informazioni: [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

**PANDINO (CR) • 15-16 MARZO 2014**  
**TROFEO SAN LUCIO**  
**SCUOLA CASEARIA**

Asso Casearia Pandino presenta il sesto trofeo caseario intitolato al Santo protettore dei casari e dei tecnici di caseificio: "San Lucio di Cavarnia". Il concorso è nato per riconoscere alle persone che operano nei caseifici il valore del loro duro lavoro, svolto quotidianamente con passione e responsabilità, grazie al quale il successo delle Aziende del settore è assicurato. Il trofeo San Lucio è aperto a tutti i tecnici caseari che si iscriveranno entro il 15 Febbraio 2014 e presenteranno e/o spediranno i loro formaggi secondo le modalità previste dal Regolamento entro il 6 Marzo 2014.  
Per informazioni: [www.assocaseariapandino.it](http://www.assocaseariapandino.it)

**BASTIA UMBRA • 28-30 MARZO 2014**  
**46.MA AGRUMBRIA**  
**MOSTRA MERCATO NAZIONALE AGRICOLTURA**  
**ZOOTECNIA ALIMENTAZIONE**  
**UMBRIAFIERE**

Un'altra importante vetrina dell'agroalimentare italiano che da sempre propone agli operatori soluzioni progettuali di elevata tecnologia per facilitarne le scelte riguardo il modello di sviluppo più rispondente alla multifunzionalità dell'attività agricola.  
Per informazioni: [www.agriumbria.eu](http://www.agriumbria.eu)



**PARMA • 5-8 MAGGIO 2014**  
**CIBUS 17.MO SALONE INTERNAZIONALE**  
**DELL'ALIMENTAZIONE**  
**FIEREDIPARMA**

L'edizione 2014 di uno dei principali eventi dell'agroalimentare italiano avrà l'obiettivo di ripetere i numeri del 2012, quando i visitatori superarono le 63000 presenze. Il Salone come sempre è riservato agli operatori, italiani ed esteri.  
Per informazioni: [www.cibus.it](http://www.cibus.it)



## L'Expo 2015 dovrà pur celebrare i lumbard Brera e Veronelli



*Cesare tornava dalla Gallia... A Milano è stato invitato da un ottimate, Valerio Leonte, che gli ha offerto asparagi al burro. Da buoni terroni, i luogotenenti di Cesare hanno fatto ironie, non conoscendo altro condimento che l'olio ... gli umili asparagi al burro sono rimasti invece nei menù di tutto il mondo civile.*  
(La Pacciada)

Prima che lo facciamo tutti, vogliamo ricordare agli affezionati lettori di questo magazine che l'anno 2014 è la vigilia del 2015 in cui si terrà a Milano il famoso Expo. I milanesi ne sanno certamente di più, perché subito dopo l'investitura meneghina si è fatto un gran baccano mediatico sullo scannatoio politico indotto dall'evento milionario. Salvo Roma, dove tutto nasce tutto muore e quindi nessuno s'accalora, il resto d'Italia sa che l'Expo prima o poi si farà, ma che cosa sia questa "roba" è ancora un mistero. In un chiacchiericcio con il direttore di Informa, abbiamo percepito che l'argomento sarà al centro di un prossimo numero e quindi ne sapremo tutti di più. Per l'intanto, vi anticipiamo che l'Esposizione universale di Milano avrà luogo tra il primo maggio e il 31 ottobre 2015 con il titolo "Nutrire il pianeta, Energia per la vita". L'obiettivo dichiarato è includere tutto ciò che riguarda l'alimentazione, dal problema della mancanza di cibo per alcune zone del mondo a quello dell'educazione alimentare, fino alle tematiche legate agli Ogm. Ricordando che Milano è già stata sede di un'Expo internazionale nel 1906 avente come tema i trasporti, aggiungiamo che - nel momento in cui scriviamo, novembre 2013 - le adesioni a Expo Milano 2015 sono 138 e l'ultimo Paese ad aver confermato la propria presenza è stata la Liberia, trentottesima nazione africana partecipante. Secondo gli organizzatori - governo e istituzioni lombarde e milanesi - la risposta corale che il continente africano sta dando all'Expo Milano è una

riprova dell'importanza che il nodo della sbobba quotidiana rappresenta per miliardi di persone. A questo punto, si sarà capito il senso del distico inserito in testa di rubrica. E' una citazione dal libro "La Pacciada" (espressione dialettale lombarda che sta per sana mangiata, abbuffata amicale) che Brera scrisse nel 1973 insieme con un altro lumbard di lignaggio, Luigi Veronelli. Che accoppiata! Di Veronelli, eccelso enogastronomo, sono note vita e opere, tuttora ripubblicate e seguite come una bibbia da ogni buongustaio. Di Gioannbrerafucarlo si è perso un po' il ricordo, al di fuori dell'accoglienza degli adepti, una setta iniziatica che ha nel giornalista Gianni Mura il faro ideologico. Gioann Brera scriveva su una vecchia Olivetti 32, sfidava la tecnologia, odiava modem e computer "perché ti cambiano le parole in testa prima di scriverle". Detta alla grossa, è stato il maestro del giornalismo sportivo fino alla scomparsa il 19 dicembre 1992 in un incidente stradale. Aveva una grande passione per il cibo e il vino, con un'attenzione speciale a quello padano, dallo stracchino alle rane. Come Veronelli, ha inventato uno stile inimitabile, e noi pensiamo che l'Expo 2015 dovrebbe in qualche modo celebrare questi due colossi del discorso sull'alimentazione.

**Dove si parla di Milano, scrittori, pacciada, Africa e tanti cin cin**

Brera, di cibo scriveva così: "... Uscirai a Bereguardo e prenderai la strada di Trivulzio, superando due o tre volte l'autostrada di Genova. Intorno a te, uno sconfinato lago piantato a riso: riquadri magici, astrazione geometrica pura: riso che già verdeggia a pelo d'acqua. L'appuntamento è al Ristorante Torradello, una sorta di Rinascente gastronomica. Noi biasciamo salame con l'empito goloso delle capre che frangono il sale. Ogni poco un cin. Ecco il piedino di porco stracotto. Nel risotto di oggi, pasta di salame crudo. Datemi poca roba. Venga il foiole con fagioloni di Spagna. Carezio serve il 5° piatto: stufato di maiale e cavoli. Roba da rimanere stecchiti. Mentre parla, servono rane fin troppo grosse e un po' secche. Angelo obietta che sono troppo unte: hanno voluto strafare, in cucina..."

# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

## FORMAGGIO

DOPO UN ASSAGGIO  
RICONOSCO LA RAZZA  
DELLA MUCCA DA  
CUI E' STATO MUNTO  
IL LATTE...

E ALLORA?  
IO RIESCO A CAPIRE  
DA CHE NEGOZIO  
LI HAI COMPRATO  
SOLO GUARDANDO  
LO SEONTRINO!



Caramagna piemonte

# PRESENTA 3 NUOVE SPECIALITÀ



con latte  
piemontese  
e ingredienti  
selezionati.

# Onaf



## la melodia del formaggio



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