

# Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

5  
OTTOBRE 2013  
euro. 7  
ISSN 2281-5120

## Tutti i segreti del gusto

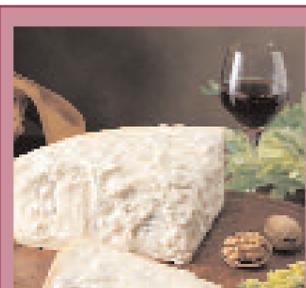
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2013



Napoli, sapori e voci di una città



Formaggi biologici a piccoli passi



Rapsodia in blu: il Gorgonzola & C.



Alberto di Monaco maestro assaggiatore



ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

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



www.palzola.it

## L'EDITORIALE



Tornano i giorni di Cheese a Bra

## Prima di Cheese

di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



**Dalla tradizione cuneese della mostra dei formaggi è partita la riscossa culturale del mondo caseario**

La nostra associazione favorisce e promuove da 24 anni una adeguata e corretta diffusione della pratica dell'assaggio e della valorizzazione dei formaggi in Italia, avendone compreso con lungimiranza la grande capacità di crescita culturale e fruizione di conoscenza fra i consumatori di tutte le estrazioni sociali alimentando ogni forma di sostegno allo sviluppo socio economico del mondo caseario. Con queste premesse e perseguendo queste finalità ci piace ricordare, traendo indicazioni ormai dalla storia, lo spirito di precursori che ha contraddistinto i pionieri del nostro setto-

lo, che ormai ho l'età per ricordare, penso a prima di Cheese. Quattordici edizioni di mostre mercato dei formaggi piemontesi a Cuneo fino al 1992, nate dalle idee geniali e dalla lungimiranza di Giacomo Oddero, allora presidente camerale con il braccio operativo dell'ente per la valorizzazione delle attività economiche della Provincia di Cuneo, guidato da Giacinto Chiri, sono state sicuramente il preludio di Cheese.

Del novembre 1991 fu forse l'edizione più suggestiva se non altro per la collocazione in S. Francesco e soprattutto per il tema: "Contemplazione e meditate degustazioni delle migliori produzioni casearie piemontesi". Si rimarcò che quella del formaggio è una cultura antica ed il suo mentore di allora e anche di adesso continua a pensarla eguale. Dice Oddero: «C'è forse chi ha un concetto

un po' strano della cultura: cultura è Mozart, cultura è Shakespeare, cultura è senz'altro una sfilata di moda. Ma il formaggio no, non sarebbe cultura. Noi diciamo invece che la produzione casearia non ha alle spalle meno storia e meno cultura delle griffes della sartoria alta che sia...».

Poi, con le immancabili evoluzioni del tempo e grazie ad un altro genio teso al futuro come Carlin Petrini, anima di Slow Food di cui è padre fondatore, è arrivato come un uragano Cheese che sempre in provincia di Cuneo ha trovato le radici ma è andato oltre, molto lontano, facendo di Bra il mercato dei formaggi del pianeta, un'iniziativa unica nel suo genere che muove le persone da tutto il mondo. Espositori, produttori anche di micro realtà, arrivano a Bra da ogni dove e lo spettacolo per noi malati di formaggio è unico.

È vero, non si possono paragonare i due eventi ma mi piace credere che Cheese è un po' figlio di quella grande fiera dei formaggi di Cuneo che non è rimasta una cenerentola, ma l'indicazione e la partenza di un percorso che in conclusione arriva a Bra con il suo pregiato carico.

Noi dell'Onaf che allora, seppure un po' goffamente, muovevamo i primi passi, siamo a Cheese per gli stessi ideali di un tempo, forse con qualche conoscenza in più che nel frattempo abbiamo trasmesso ad oltre 12 mila assaggiatori.

Incontriamoci a Cheese e teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

4

Alberto di Monaco  
Maestro Assaggiatore

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

7-10

Rapsodia in blu  
di Marco Calzone, Bruno Chaussod,  
Claudia Viale, Annalisa Rebecchi

11-13

Formaggio bio  
a piccoli passi  
di Enrico Surra

14-15

Lassù dove nasce  
la magia del Bitto  
di Renato Ciapponi

17

Peccati di gola  
di Luigi Cremona

18-19

Formaggi & Nocciole  
di Antonio Borra, Michele Grassi,  
Maria Sarnataro

20-23

Il linguaggio sensoriale  
di Mauro De Concini e Giampaolo Gaiarin

24-25

Perchè assaggiatori  
di Armando Gambera

26-28

Il gioco del Caglio  
di Cesare Schiavi, Lelio Bottero

29-34

Parlare di città: Napoli  
di Elio Ragazzoni, Tommaso Esposito,  
Barbara Guerra, Salvatore Varrella,  
Renato Contillo, Fosca Tortorelli,  
Federico Monga

36-37

La Vastedda d'estate  
di Massimo Todaro e Maria Luisa Scatassa

38-39

Montebore,  
dal mito alla realtà  
di Beppe Marini

42-43

Ai fornelli con un Cheese  
di Fabio Campoli

44-45

L'Onaf a Cheese  
di Franco Fortina

47

InForma a Cooking for Art  
di Lorenza Vitali

48-51

Onaf news  
a cura di Beppe Casolo

52

Agenda  
a cura di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà  
di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta Onaf  
di Gianni Audisio

CERIMONIA DI INVESTITURA  
DEL PRINCIPE A PAROLDO

## Alberto di Monaco maestro Onaf



• L'investitura del Principe Alberto di Monaco, con la moglie Charlene, da parte del Presidente Onaf Pier Carlo Adami

“Au revoir chers confrères” sono le parole che il principe Alberto di Monaco in visita a Paroldo, nell'alta Langa Cuneese, in occasione del 40° festival musicale del territorio ha riservato agli amici dell'Onaf. Nominato Maestro Assaggiatore Onorario da Pier Carlo Adami, nella doppia veste di sindaco e presidente Onaf, l'Altezza monegasca ha riservato attenzione e sincero apprezzamento per le altrettanto nobili, se pur casearie, produzioni del Murazzano.

Il principe è giunto accompagnato a sorpresa dalla moglie Charlene e, dopo gli impegni ufficiali dettati dalla presenza della Orchestra Sinfonica di Montecarlo nella magica atmosfera del Comune delle Masche e della pecora di Langa, ha accettato con simpatia il conferimento della onorificenza casearia, dopo il riconoscimento della cittadinanza onoraria del Comune di Paroldo.

Stupisce la firma del sovrano sul libro ufficiale dopo l'investitura che recita in italiano: “Con orgoglio”.

Dopo il Castelmagno anche il Murazzano sarà formaggio dei re. L'orgoglio, poi, è assolutamente ricambiato da tutta la nostra associazione.

R.INF



## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# L'anima del formaggio

di ELIO RAGAZZONI



Noi esistiamo  
anche  
per evidenziare  
e raccontare  
le differenze  
delle produzioni  
casearie

Nel salutare i Desirè, gli amici del Burundi che, dopo il corso da casari presso l'istituto di Moretta (Cuneo), tornavano a casa, abbiamo improvvisato al termine della Assemblea Generale una piccola sottoscrizione per aiutarli nei primi giorni del rientro. La cifra raccolta spontaneamente è risultata importante, ma più importanti sono state le loro parole quando hanno ringraziato: «Non pensavamo - hanno detto - che l'Onaf avesse un cuore grande così». Noi che dell'Onaf conosciamo l'anima non ne siamo rimasti stupiti, ma l'osservazione ci ha suggerito una domanda, un po' balzana o perlomeno inconsueta: quale è l'anima del formaggio? È immensa, lo dimostra la storia. Perché chi ha fatto o fa formaggio è mosso, sempre, dalla passione, perché il legame con la terra che lo vede nascere è forte, sapiente e continuo. Pochi prodotti raccolgono in sé una così larga fetta del sapere dei padri e altrettanto pochi hanno visto nuclei familiari avvicinarsi nella produzione con la coscienza di realizzare un alimento prezioso e l'espressione di una cultura e di una tradizione.

I protagonisti di queste storie sono sovente i formaggi minori per numeri e più grandi per qualità. Nel senso che nella maggior parte dei casi i grandi sapori e gli aromi emozionanti giungono dalle piccole produzioni

“ Pochi prodotti  
come il formaggio  
raccolgono in sé  
tanto sapere  
dei padri ”

dove la differenza e la stagionalità sono il marchio di fabbrica, insomma sono formaggi d'autore. I grandi caseifici sono quindi da non considerare in questi discorsi? Assolutamente no, dipende da chi li guida e dall'obiettivo che si pongono. Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Gorgonzola, per dirne tre, insegnano. Industria e qualità possono coesistere quando si hanno le idee chiare. Poi vengono gli altri, i formaggi senz'anima. Mica miscredenti o dannati, ma persi nella banalità. Poco devoti alla missione, pardon produzione, casearia viva e vivace alloggiano nel limbo del mangiabile con poco gusto. Sono scelte commerciali, ahimè molte volte premiate dai consumatori, che non stimolano ricordi e non suggeriscono parole. Noi esistiamo anche per questo: per evidenziare le differenze e raccontare le produzioni che sono il frutto di una vita e di quelle precedenti.

Non siamo sacerdoti del gusto caseario, badate bene, anche se per certi aspetti si parla di “anima” del formaggio, siamo semplici testimoni. È già una responsabilità importante oltre che una gratificante opportunità. Cheese a Bra sarà una bella palestra, a chi avrà la fortuna di parteciparvi auguro splendide esperienze e formaggesche soddisfazioni.

Appare su questo numero, per la prima volta, una “lettera al direttore”. Sana e democratica consuetudine di ogni foglio che si rispetti. Come chi scrive ha la libertà di esprimersi secondo il suo pensiero chi non condivide quanto pubblicato può parlarne e segnalare l'eventuale suo dissenso chiarendone i, suoi, motivi. Con la speranza che nascano dialoghi e chiarimenti costruttivi. L'augurio è che mai si inneschino contrasti o si giochino battaglie personali. La sterile polemica e la libertà non sono neppure parenti lontani.

*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, Gianni Audisio, Antonio Borra, Lelio Bottero, Marco Calzone, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Bruno Chaussod, Renato Ciapponi, Renato Contillo, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Mauro De Concini, Tommaso

Esposito, Franco Fortina, Giampaolo Gaiarin, Armando Gambera, Michele Grassi, Barbara Guerra, Beppe Marini, Federico Monga, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Annalisa Rebecchi, Maria Sarnataro, Maria Luisa Scatassa, Cesare Schiavi, Enrico Surra, Massimo Todaro, Fosca Tortorelli, Salvatore Varrella, Claudia Viale, Lorenza Vitali e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Bruno Murialdo.

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:  
In forma - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati



**MORBEGGIO**  
**18-19-20**  
**OTTOBRE 2013**

**Billo**  
**in centro**

**ENTRATA GRATUITA**

**FURNELLI IN PIAZZA**

**SHOW COOKING**  
**LA SPINA DEGLI CHEF**

**CHEESE BOARD E MENU A TEMA**  
**NEI RISTORANTI IN CITTA'**

**DEGUSTAZIONI GUIDATE**

**MILK DRINKS E BEV**

**ESIBIZIONARI**  
**NELLE CANTINE STORICHE**

**INSEMINAZIONE PALAZZO MALALMIDA**

**MUSICA, TEATRO E FOLCLORE**

**ARTIGIANATO ARTISTICO**

**ANTICHI MESTIERI**

**FATTORIE DIDATTICHE**

**PROVA DI MUNGITURA**

**MUCCHE IN PASSERELLA**

**RIMBÈ IN FIERA**  
**GIOCHI, PERCORSI TEMATICI**

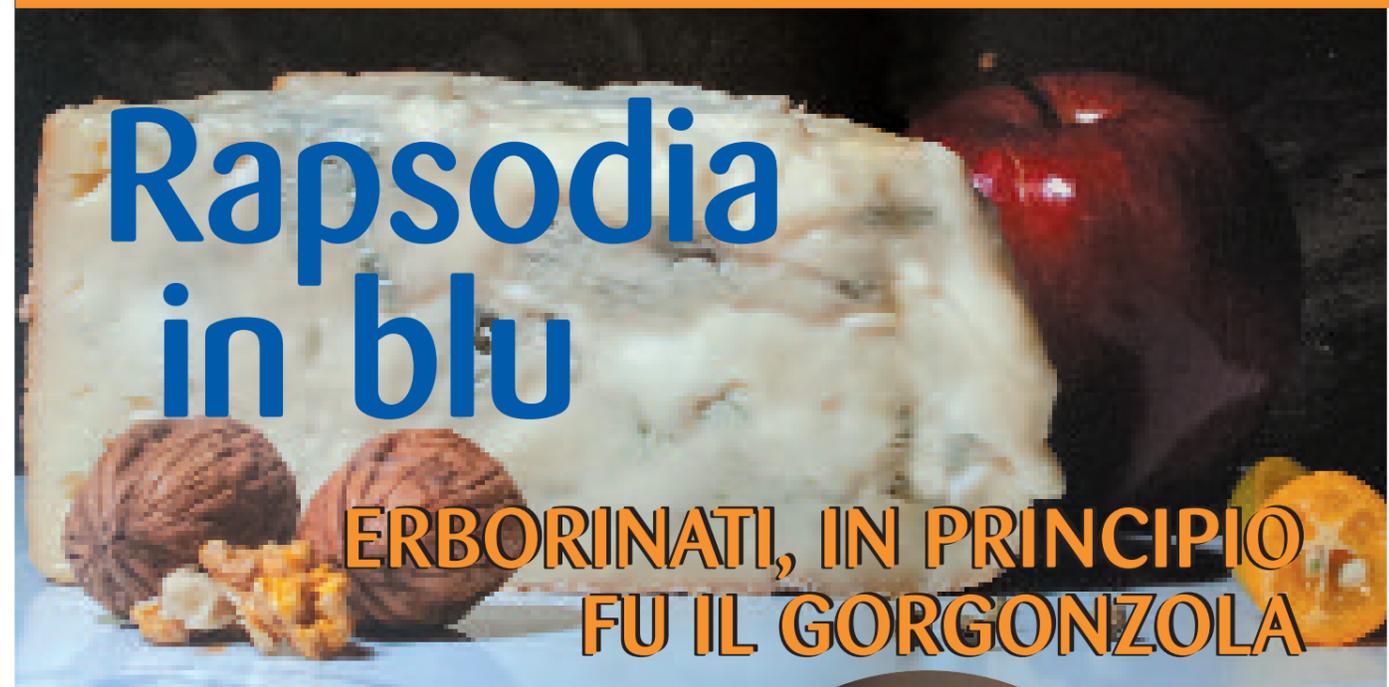
**SPORT DI MONTAGNA**

**PICCOLI CHEF IN CUCINA**

**news!**  
iscriviti anche tu al  
**"BILLO TALENT COOKING"**  
scopri le info sul nostro sito

**VENEDICI 18 OTTOBRE DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 13.00**  
**MARTE 19 OTTOBRE DALLE ORE 9.00 ALLE ORE 21.00**  
**DOMENICA 20 OTTOBRE DALLE ORE 9.00 ALLE ORE 19.00**

**www.moslradelbillo.com**



di Marco Calzone

**P**arlare oggi di Gorgonzola significa compiere a ritroso il cammino di una storia lunga, avvincente e a tratti anche oscura: nessuno può dire oggi con certezza quando e dove sia in realtà nato quel formaggio erborinato, probabile progenitore di prodotti oggi di successo, come il Roquefort francese, lo Stilton britannico e, appunto, il Gorgonzola italiano.

Si sa per certo che il Gorgonzola fa la sua prima comparsa in tempi molto remoti nell'area padana compresa in quella pianura fertile e irrigua che, dalle città di Milano, Novara e Lodi, guarda verso le Alpi. Terra di antiche transumanze, quelle che nella Lombardia dei secoli trascorsi portavano i "bergamini" in pianura con le loro vacche dopo il periodo dell'alpeggio: con il latte di queste vacche stanche o "stracche" si producevano diverse tipologie di formaggi morbidi accomunati dal nome di "stracchino" che a seconda delle zone assumeva il significato di Gorgonzola, di Quartirolo o di Taleggio. Denominazione che ancora oggi, fra le persone non più giovani, è ancora molto in voga. Il Gorgonzola, come detto, è uno di questi formaggi, con la particolarità d'essere un "erborinato", ovvero di appartenere alla nobile e ristretta cerchia di quei formaggi caratterizzati dalle striature verdognole tipiche delle muffe. Nel dialetto lombardo "erborin" è il prezzemolo, da cui il termine erborinato per similitudine con il colore verde delle muffe.

La leggenda è altrettanto affascinante: in particolare quella dell'eremita Concordio, contemporaneo del Santo e Vescovo di Milano, Ambrogio,

venuta alla luce da un anonimo manoscritto del Seicento. Si racconta che questo eremita, siamo intorno al 350 dopo Cristo, si recò in un alpeggio solitario sulle montagne della bergamasca per un lungo digiuno di penitenza. Al termine del quarantesimo giorno, il bianco formaggio fresco portato con sé durante il viaggio di andata era diventato verde e ammuffito. Tornato al borgo insegnò ai pastori la produzione di questo nuovo prodotto che divenne così famoso da essere chiamato "caseus concordiolus" dal vescovo Ambrogio. Attraverso i secoli, con le alterazioni linguistiche e dialettali divenne "Gorgonzola". A fine Ottocento, al fine di preservarlo dai parassiti, ridurre il calo peso, evitare le rotture durante i difficili trasporti, le croste del Gorgonzola venivano ricoperte con impasti di grasso e coloranti minerali come il caolino, la polvere di mattone pesto e ossidi di ferro. Lo scopo era di creare una vera e propria crosta

**Così la muffa scoperta per caso ha conquistato l'Europa**

proteettiva simile più a un moderno intonaco che a quello che ora chiameremmo "imballaggio idoneo al contatto con gli alimenti". Anche il Gorgonzola cosiddetto "a due paste" ormai è solo un ricordo anche se non così del tutto lontano. Alla cagliata della sera lasciata raffreddare all'aria si univa quella calda e del mattino. L'unione di due tipologie di paste, entrambe prodotte da latte



crudo, una morbida e una ormai asciutta e "contaminata" dai microrganismi del caseificio e dell'aria, produceva un impasto non omogeneo dove fra le fessure naturali fra le due paste si formavano poi successivamente le muffe naturali.

Ora tutto questo naturalmente non esiste più. Sarebbe impensabile demandare alle cattive condizioni igieniche dei caseifici l'inseminazione naturale

delle muffe, o sfruttare le altissime cariche batteriche di latte sporchi e non refrigerati per sostituirli all'azione dei moderni fermenti lattici.

Ora il Gorgonzola viene prodotto attraverso latte pastorizzato, che già arriva in caseificio filtrato e raffreddato dalle moderne tecniche di mungitura automatica, privo di disinfettanti, pesticidi o antibiotici che impedirebbero l'azione dei fermenti e delle muffe, con cariche batteriche estremamente basse grazie agli elevati standard di pulizia adottati dagli allevamenti moderni. Al latte vengono così aggiunti gli ingredienti: i lieviti (saccaromiceti), le muffe (sospensione di schizomiceti in forma di coltura fungina liquida di Penicillium Roqueforti), i fermenti lattici (colture di batteri lattici termofili allo stato liquido, la cui composizione microbica è una miscela di streptococchi e lactobacilli) ed il caglio. Tutti gli ingredienti provengono da laboratori microbiologici selezionati e sono controllati e standardizzati con precisione "farmaceutica". Una volta produrre Gorgonzola

segue a pagina 8

## Fermenti lattici e lieviti oggi fanno la differenza Ma la lavorazione continua a vivere sulla manualità e l'esperienza

segue da pagina 7

era una questione fra pochi. Tutto si giocava tra le grandi storiche famiglie che da generazioni producevano formaggio e il casaro, spesso la medesima persona in grado di dosare i fermenti, il caglio, la temperatura e il taglio della cagliata in funzione del tempo, delle stagioni, del vento, delle nuvole. Il concetto di "controllo qualità" era l'occhio e l'orecchio del casaro che ascoltava il rumore della cagliata quando manualmente, attraverso recipienti, veniva travasata a forza di braccia dalle caldaiette ai tavoli. Se l'operatore "faceva rumore" veniva rimproverato, perché la cagliata molto delicata del Gorgonzola avrebbe potuto rompersi perdendo qualità e resa. Il grande fascino del mondo del Gorgonzola non sta solo nella sua lunghissima storia, ma anche nel fatto che ancora oggi, accanto ad una ricerca esasperata della sicurezza alimentare, convivono tradizioni, metodologie, tecniche di caseificazione e "segreti del mestiere" tramandate per centinaia di anni da generazioni di maestri casari. E così, esistono ancora numerosi caseifici semindustriali dove sebbene il travaso manuale delle cagliate non lo faccia quasi più nessuno, l'insacco e i rivoltamenti manuali esistono ancora.

L'insacco delle forme era ed è rimasto altrettanto delicato del travaso delle cagliate. Occorre accompagnare la cagliata con il piatto fino al fondo degli stampi, evitando di "lasciarla cadere" per non romperla. E poi si deve alternare la mano per dare più uniformità alla pasta e anche, perché no, per riposare i polsi per un lavoro ripetuto migliaia di volte al giorno. I rivoltamenti, sono altrettanto delicati: ogni forma, durante le prime ore di lavorazione deve essere rivoltata manualmente 4-5 volte, sia per uniformare la pasta, sia per applicare la marchiatura Dop con il contrassegno del Consorzio di tutela. Poi arriva la stagionatura, lavoro altrettanto duro,

### OTTO ANNI DI SUCCESSO

## Già due medaglie d'oro per il Bleu d'Aoste

di Bruno Chaussod

I formaggi prodotti in Valle d'Aosta sono variegati ma non appartengono alla famiglia dei Bleu tranne che in un caso: il Bleu d'Aoste. Nel tempo sicuramente diverse forme di formaggio potevano erborinare per via di spaccature varie nella pasta ma mai per esplicito volere del casaro eccettuata qualche prova nella ricerca del singolo casaro per produrre formaggi tipo gorgonzola. Nel caso specifico invece, circa 8 anni fa, un produttore inizia la produzione di un Bleu partendo da una pasta acida a base di latte vaccino.

Il successo è immediato. Il Bleu è ottenuto da latte intero pastorizzato semicotto a cui viene inoculata una coltura di *Penicillium roqueforti* e fermenti lattici selezionati. Al latte, lasciato acidificare lentamente vengono poi aggiunti i fermenti provocando una rapida presa, la cagliata così ottenuta ha caratteristiche di freschezza che si trasformerà nel tempo con la maturazione della pasta e lo sviluppo della coltura funginea coadiuvata,

nel suo sviluppo, dalle classiche profonde perforazioni fatte sulla pasta per fare penetrare l'ossigeno in profondità. La maturazione è di circa 90 giorni dopo di che il formaggio mantiene le sue caratteristiche ed aumenta l'intensità aromatica e la nota di piccante classica della famiglia dei Bleu.

La forma, cilindrica con facce piane, ha un peso di circa 2,5 kg e va conservato tra 0°C e + 4°C per mantenere la catena del freddo. Largo circa 18 cm e con altezza compresa tra 9 e 10 cm ha una crosta rugosa, di colore grigio in funzione del grado di stagionatura e una pasta morbida, compatta, di colore bianco, con caratteristica erborinatura. Il sapore è pronunciato, caratteristico, dovuto allo sviluppo di muffe specifiche.

Il grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40% Il Bleu d'Aoste ha vinto la medaglia d'Oro, nella categoria formaggi erborinati, sia nella 4ª Olimpiade dei Formaggi di Montagna, svoltasi nell'ottobre 2005 a Verona, che nella 6ª svoltasi nell'ottobre 2007 a Oberstdorf in Germania.



dove le antiche celle buie, umide e pericolose hanno lasciato il posto a modernissimi impianti di raffreddamento a temperatura e umidità controllata, ma dove ancora oggi la maggior parte delle lavorazioni avviene "a forza di braccia". Anche qui, oggi come allora, l'antica sapienza tramandata da generazioni permetteva di capire ciò che nessuna scuola casearia potrà mai insegnare. Tutti segreti valutati, percepiti in un conubio fra i cinque sensi solo dai bravi stagionatori.

Si calcola che ciascuna forma, solo durante il periodo di stagionatura venga "presa in mano" almeno dieci volte. Seguono due salature a secco per favorire lo spurgo del siero e sprigionare l'azione dei lieviti, due lavaggi con acqua e

sale delle croste per favorirne la formazione e per eliminare le muffe indesiderate, due bucatore, per consentire all'aria di penetrare all'interno della forma e consentire così, grazie all'ossigeno, lo sviluppo delle muffe aerobiche contenute. E poi ancora 4-5 rivoltamenti durante l'affinamento, per favorire l'uniformità di maturazione della forma su entrambi i piani. Tutto questo durante il lungo periodo di stagionatura, che può arrivare ai 90 giorni per il tipo dolce e ai 160 e oltre per il tipo piccante.

Fare Gorgonzola non è facile, farlo buono ancora meno. Perché non è fatto solo di latte, sale e caglio, come tanti altri formaggi, ma contiene anche lieviti, muffe e fermenti lattici, ognuno con azioni enzimatiche diverse e difficilissime da

## ROQUEFORT, BLEU D'Auvergne & C: GLI ERBORINATI D'OLTRALPE

di Claudia Viale

La magia dei "bleu" francesi è unica per qualità, tipologie ed aspetti organolettici. Nel "plateau des fromages" di un quotato ristorante oppure nella messa a punto di una degustazione di formaggi d'Oltralpe una parte rilevante delle tipologie in assaggio riguarda gli erborinati, posti al termine della selezione.

Il più noto è senza dubbio il Roquefort, il formaggio erborinato più conosciuto al mondo, per il quale fu prevista la prima legge di tutela (Appellation d'Origine) già nel lontano 1925. La stagionatura del formaggio nelle "fleurines" (grotte) del Combalou si perde nella notte dei tempi. Ancora oggi una decina di produttori sono proprietari di queste aperture naturali nella roccia e raccolgono la produzione dei formaggi prodotti con latte ovino in gran parte del sud della Francia. Il Roquefort è piccante, moderatamente ammoniacale e intenso nelle sensazioni, con l'erborinatura che si fonde in un tutt'uno con la pasta.

La zona del centro-sud della Francia è terra d'elezione per gli erborinati. Tale caratteristica è dovuta alla presenza delle cosiddette "causses", le colline ricche d'aperture e di grotte a formare un territorio quasi carsico, un tempo dedito alla stagionatura dei caci. Il Bleu des Causses è un altro Dop erborinato, per certi versi simile al Roquefort ma prodotto con latte vaccino che purtroppo è poco conosciuto, anche a causa della sua limitata produzione.

Salendo un po' più a Nord si arriva in Auvergne, terra dalla forte tradizione casearia, patria di due erborinati Dop d'eccezione: il Bleu d'Auvergne e la Fourme d'Ambert et de Montbrison. Entrambi i formaggi sono prodotti con latte vaccino. Il primo è un formaggio erborinato classico, a pasta bianca e morbida, molto umido e succulento nelle sensazioni con un notevole equilibrio gustativo. La "Fourme" è invece caratterizzata da una forma cilindrica verticale con scalzo alto ed



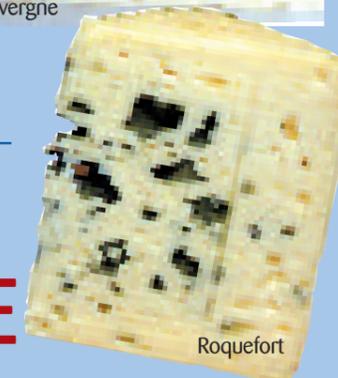
Fourme d'Ambert



Bleu de Auvergne

# FRANCIA

così DOLCE  
così PICCANTE



Roquefort

è sovente presentata tagliata a metà, in senso orizzontale. La Fourme d'Ambert è morbida, relativamente poco erborinata e si presta molto bene ad un uso in cucina nella preparazione di salse ed antipastini delicati.

La Fourme de Montbrison si differenzia dalla Fourme d'Ambert per un'erborinatura leggermente diversa, più simile a quella del nostro Gorgonzola. Nella zona orientale dello Jura, ai confini con la Svizzera, nelle montagne più lontane dal mare di tutta Europa, vi è la produzione di un erborinato molto particolare, il Bleu du Haut Jura, de Gex ou de Septmoncel, più comunemente Bleu de Gex, che presenta una pasta semidura piuttosto compatta ed erborinatura molto sottile. È un formaggio dalla consistenza di una tipica pasta semidura, come fosse un Bra o un Raschera, ma con una fine erborinatura molto diffusa. Da provare anche se talvolta il finale è leggermente amaro, ma fa parte del

gioco. In Savoia, infine abbiamo una Dop recente, il Bleu du Vercors, un vaccino erborinato dai toni morbidi e burrosi, mentre ai confini con l'Italia, in alpeggio pochi produttori elaborano ancora il Bleu de Termignon, un formaggio reimpastato simile al Castelmagno.

Un segreto per apprezzare i "bleu" di Francia: osservateli e valutatene l'occhiatura! Rispetto al Gorgonzola sarà grande, diffusa e piena di *Penicillium*. I tecnici casari francesi parlano della "repartition", ovvero del giusto equilibrio tra pasta e vuoto per favorire lo sviluppo delle muffe al momento della foratura del formaggio. L'altro accorgimento importante è dato dalla particolare consistenza della pasta che mediamente è morbida, solubile e leggermente adesiva ed intimamente legata alle muffe: le muffe non devono mai avere una consistenza "feltrosa". Assaggiare per credere.

far coesistere fra loro, un concentrato di reazioni microbiologiche che produce un formaggio che neppure i francesi sono in grado di copiare. Oggi in Italia se ne producono circa 4 milioni di forme all'anno, il 91% delle quali della tipologia dolce. Sebbene sia diventato il terzo formaggio italiano più conosciuto al mondo, insieme a Parmigiano e Pecorino, il Gorgonzola mantiene le sue origini e tradizioni popolari, oggi prodotto da non più di trenta caseifici distribuiti all'interno del territorio consortile della Dop, compreso in sole 17 Province distribuite fra Piemonte e Lombardia. Il Gorgonzola è un formaggio erborinato, molle, grasso, a pasta cruda, lavorato da latte pastorizzato, dal 1996 iscritto nelle liste dei formaggi Dop. Si presenta cremo-

so e morbido con sapore particolare e caratteristico, leggermente piccante il tipo dolce, sapore più deciso e forte il tipo piccante la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile. È, per le sue caratteristiche organolettiche, anche particolarmente digeribile in quanto l'azione proteolitica dei fermenti e delle muffe lo rendono "predigerito" e particolarmente adatto ai sofferenti di disturbi gastrointestinali. La difficoltà e l'abilità dell'azienda stanno proprio nel saper collocare con precisione il confine che separa la storia e la tradizione dal progresso. Il formaggio si fa con gli stivali e il grembiule, non con il computer e il commercialista. Ogni forma deve essere diversa dall'altra. Un buon Gorgonzola fatto a mano è come

un'opera d'arte. La standardizzazione esasperata della produzione non deve rappresentare un obiettivo e nemmeno un punto di arrivo. Purtroppo il mercato ci porta spesso a produrre forme tutte uguali, della stessa altezza, dello stesso colore, con la stessa quantità e tonalità delle muffe. Tutto ciò è una follia alimentare, storica e culturale. Può essere un concetto fondamentale per un oggetto di ferro, ma per il Gorgonzola no.

Il giorno in cui il formaggio sarà uguale a dicembre come ad agosto, con le stesse caratteristiche sensoriali, lo stesso aspetto, lo stesso gusto, quel giorno sarà la fine della nostra storia e delle nostre tradizioni. Quel giorno non sarà una conquista per i consumatori ma una sconfitta.



# COME SI DIVENTA "BLU"

Capolavoro microbiologico, con tocco d'artista

di Annalisa Rebecchi

Dal punto di vista microbiologico il Gorgonzola rappresenta un ecosistema in continua evoluzione con il procedere della maturazione: i sessanta giorni necessari per arrivare al prodotto pronto per la delizia del consumatore sono contrassegnati da una vita microbica molto intensa e la tecnologia di produzione adottata, favorisce e controlla la crescita di specifici microrganismi come i batteri lattici, i lieviti e le muffe. Questi microrganismi assumono aspetti molto caratteristici ed esplicano a loro volta funzioni tecnologiche ben precise: inizialmente crescono i più piccoli, cioè i batteri lattici che si presentano con morfologia bacillare (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) e coccica (*Streptococcus thermophilus*). Questi hanno come compito principale la produzione di acido lattico con conseguente variazione del valore di pH della pasta, importante per il

**Un ecosistema in evoluzione con il procedere della maturazione**

processo di coagulazione e per contrastare i batteri indesiderati. Quasi contemporaneamente allo sviluppo dei batteri lattici, inizia quello relativo ai lieviti di forma globosa-ellittica che si presentano spesso come grappoli di cellule in gemmazione in grado di produrre anidride carbonica, il cui accumulo è molto importante in quanto contribuisce alla formazione di piccole cavità nella struttura della pasta indispensabili per il successivo sviluppo delle muffe. Quest'ultimo con il loro elegante aspetto, dovuto ai corpi fruttiferi disposti a pennello, sembrano voler completare l'opera con un tocco da

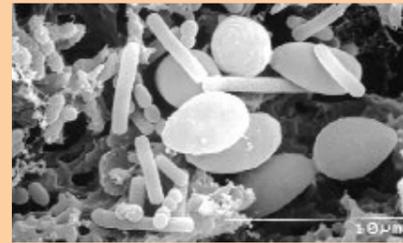
artista chiamato a terminare il capolavoro microbico.

Charles Thom nel 1906 fu il primo che mise in evidenza l'importanza della muffa dal punto di vista caseario, descrivendo in dettaglio le caratteristiche della specie che identificò in seguito come *Penicillium roqueforti* Thom. Un tempo questi microrganismi provenivano dall'ambiente di lavorazione, mentre attualmente si aggiungono al latte come colture selezionate di spore di *Penicillium roqueforti* o *Penicillium weidemanii*, oltre ai batteri lattici ed i lieviti.

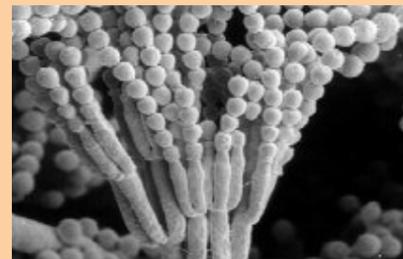
La vita dei microrganismi nel Gorgonzola ha quindi termine con il ciclo delle muffe della specie *Penicillium* che inizia con la germinazione delle spore di penicilli aggiunti al latte da caseificare. Il loro sviluppo avviene nelle cavità della pasta ampliate dall'accumulo di anidride carbonica prodotta dai lieviti e messe poi in comunicazione con l'esterno attraverso i "canali" prodotti con la foratura che garantisce una sufficiente ossigenazione per una buona crescita delle muffe stesse. Verso i 30-40 giorni compaiono le prime ife che si caricano progressivamente di nuovi conidi i quali, con il passare dei giorni, assumono un colore verde-bluastro più o meno intenso, a seconda del biotipo di muffa impiegato e delle condizioni ambientali che si realizzano nel formaggio.

Questa crescita genera una manifestazione macroscopica detta "erborinatura". Per quanto riguarda la situazione italiana, fatta eccezione dei ceppi vere-scuro adottati per la tipologia di Gorgonzola "piccante", si impiegano ceppi a

## LE MUFFE DELLA BONTÀ



• Associazione di batteri lattici



• Muffa *Penicillium roqueforti* con i rami conidiofori portanti i conidi (spore) verso la fine del periodo di stagionatura

colorazione chiara caratterizzati da un'attività enzimatica più debole.

Verso il cinquantesimo giorno di maturazione, le attività proteolitiche e lipolitiche proprie delle muffe cominciano a manifestarsi per diventare poi evidenti a 60 giorni di maturazione, determinando una notevole variazione nella consistenza e nel sapore della pasta fino a rendere il formaggio pronto per il consumo con le caratteristiche organolettiche tipiche del "Gorgonzola".

L'attività proteolitica di *Penicillium*, comporta anche una graduale riduzione dell'acidità del formaggio con risalita del valore di pH anche vicino alla neutralità; questa modificazione del substrato, particolarmente evidente a livello di superficie, condiziona l'evoluzione della flora microbica del prodotto e riduce anche la capacità naturale del formaggio di interferire con le contaminazioni microbiche secondarie che possono originare negli ambienti di stagionatura. Sulla crosta invece, la microflora del Gorgonzola, è costituita da una complessa associazione di microrganismi la cui attività metabolica, a differenza di quanto avviene per le altre flore superficiali (taleggi, robiolo e in genere formaggi a "crosta fiorita"), è pressoché ininfluenza sul processo di maturazione.

RISPETTO ALL'ORTOFRUTTA, LA ZOOTECCIA BIOLOGICA FATICA A SVILUPParsi, ANCHE PER IL COSTO DEI MANGIMI NO-OGM

# FORMAGGIO BIO A PICCOLI PASSI

di Enrico Surra

Per alcuni il biologico è uno stile di vita, ma nella realtà il biologico è una certificazione che attesta un metodo di agricoltura e di preparazione degli alimenti con un limitato impiego di mezzi tecnici. Il formaggio biologico è ancora poco diffuso, così come è poco diffuso l'allevamento biologico.

Perché il bio è poco diffuso nel settore zootecnico rispetto ad altri comparti, come ad esempio quello ortofrutticolo, dove ormai riveste una quota significativa di mercato? Come si riconosce il formaggio biologico? Dove si fa il biologico? Che cosa comporta alle aziende?

## CHE COSA SIGNIFICA PRODURRE BIOLOGICO

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione, di allevamento e di trasformazione dei prodotti normata principalmente dal regolamento UE 834 del 2007, che fissa i principi generali, e dal regolamento UE 889 del 2008, che indica gli aspetti tecnici di applicazione. In sostanza è consentito l'impiego per la coltivazione di un limitato numero di sostanze attive (non più di 20) da impiegare per i trattamenti alle colture, oltre alla fertilizzazione con fertilizzanti per lo più organici o estratti di roccia.

Per la trasformazione degli alimenti è prevista una lista di additivi e conservanti da impiegare. Il biologico per legge è Ogm free, ovvero è necessario garantire l'assenza di Ogm in tutta la filiera, e questo, ad esempio, si rivela un punto debole per la produzione dei mangimi e per tutta la filiera zootecnica.

## LA ZOOTECCIA BIOLOGICA

La zootecnia biologica è invece basata sul rapporto tra terra ed animali. È necessario che i capi allevati dispongano di superfici condotte a biologico per lo smaltimento dei reflui zootecnici.

Per gli erbivori, è espressamente prevista l'uscita al pascolo ogni qualvolta le condizioni atmosferiche lo consentono, mentre le stalle non possono essere a stabulazione fissa e devono presentare una minima superficie per capo sia coperta che scoperta, oltre a requisiti strutturali per la pavimentazione. L'alimentazione degli erbivori può essere fatta solo con alimenti provenienti in prevalenza dall'azienda agricola o dal comprensorio (regione) ottenuti col metodo biologico oppure in conversione al biologico. Per quanto riguarda gli interventi veterinari si consiglia l'impiego di tecniche di omeopatia, di cura con le erbe o con i microelementi, ma è comunque possibile trattare nell'anno al massimo per tre volte gli animali con i tradizionali farmaci purché il tempo di sospensione prescritto per la messa in commercio del prodotto (carne o latte) sia almeno il doppio rispetto a quanto indicato per il farmaco stesso. Tutti i mammiferi sono nutriti con latte materno, i bovini per almeno 3 mesi. Infine è limitato l'impiego di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle stalle. Le aziende certificate con zootecnia biologica in Italia sono quasi 7.000.



• Luisella Rosso, produttrice bio e socia Onaf, nel suo negozio di Bibiana (Torino)

## I NUMERI

0,9 %	della superficie agricola mondiale
37,2	milioni di ettari nel mondo coltivati a biologico
1,8	milioni di aziende agricole biologiche nel mondo
1,1	milioni di ettari in Italia coltivati a biologico
48.269	aziende operanti in tutta la filiera - 2011
6.884	aziende certificate con zootecnia biologica in Italia - 2011
21,04	miliardi di euro valore del comparto del biologico negli Usa
6,6	miliardi di euro valore del comparto del biologico in Germania
3,76	miliardi di euro valore del comparto del biologico in Francia
1,72	miliardi di euro valore del comparto del biologico in Italia

## LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN BIOLOGICO

Dal punto di vista della trasformazione del latte in biologico è necessario attenersi al regolamento che limita l'impiego di coadiuvanti ed additivi. La regola principale è l'Ogm free che è necessario garantire per il caglio (prodotto potenzialmente a rischio) ed i fermenti lattici eventualmente impiegati.

È consentito l'impiego del cloruro di calcio per velocizzare la coagulazione, sono vietati tutti i prodotti antifermantativi, e quelli impiegati sulle cro

segue a pagina 12

# IN MONTAGNA È PIÙ FACILE

## ETTARI DI SUPERFICIE A BIOLOGICO IN EUROPA NEL 2011

Italia	1.096.889
Spagna	1.460.000
Germania	990.115
Gran Bretagna	721.726
Francia	850.000
Austria	518.757
Grecia	326.252
Svezia	391.524
Portogallo	209.090
Finlandia	166.171
% Italia/EU	11,0%
<b>TOTALE EU</b>	<b>9.990.000</b>

## GLI ACQUISTI DEI PRODOTTI BIO LATTIERO-CASEARI

Yogurt	39,5 %
Latte	36,5 %
Burro	26,8 %
Formaggi freschi	4,9 %
Dessert	4,4 %
Panna	1,6 %
Mozzarella	1,3 %

Fonte ISMEA

## Pascoli e buon foraggio firmano il bio sulle terre alte

segue da pagina 11

ste per limitare la diffusione di muffe e/o di acari. Nulla viene detto in relazione alle tecniche di produzione ed anche all'impiego dei trattamenti con il calore che ovviamente sono consentiti. Per la pulizia del caseificio, se questo non è di azienda agricola, è possibile usare i prodotti consentiti dalla legge, ma è necessario evitare la presenza di residui sul formaggio dei detergenti o dei sanificanti impiegati (questa è comunque una norma cogente).

### L'ETICHETTATURA DEL BIOLOGICO

Per il consumatore medio orientarsi nella galassia delle certificazioni e delle etichette che appaiono sulle confezioni degli alimenti è esercizio arduo. Il prodotto biologico si riconosce cercando in etichetta la fogliolina verde del logo europeo, in vigore dal 1 luglio 2012. Accanto alla fogliolina si trova il codice dell'organismo di controllo che ha autorizzato l'etichetta cui segue il codice del produttore controllato. Per i prodotti italiani è obbligatoria l'indicazione "organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf"

### GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

In Italia operano 16 organismi di controllo (di cui 3 autorizzati ad operare nella sola provincia di Bolzano). L'organismo, con un numero di visite comprese generalmente tra una e tre all'anno per azienda verifica la rispondenza tra le tecniche produttive adottate ed il regolamento UE, rilascia la conformità ad operare. Inoltre gli organismi di controllo prelevano dei campioni ed effettuano le analisi per la ricerca di agrofarmaci, di zootossici e di Ogm.

### L'AZIENDA BIOLOGICA "TIPO"

A questo punto quale potrebbe essere l'azienda biologica ideale per pro-

duzione di formaggi biologici certificati? Si prospettano due tipologie: l'azienda medio grande di pianura o collina e l'azienda di montagna. La prima ha carico di bestiame limitato, impiega in prevalenza per l'alimentazione del bestiame il fieno, coltiva poco mais e sfrutta i principi della rotazione agronomica anche con l'orzo foraggero e le leguminose per l'integrazione dei mangimi. In alternativa l'azienda biologica è in montagna, dove l'alimentazione è a base di fieno nel periodo invernale e gli animali sono lasciati al pascolo in estate e dove vengono allevate razze rustiche per limitare l'incombenza delle malattie.

L'azienda biologica alleva anche ovini o caprini e trasforma direttamente il latte.

Non mancano casi di produzioni bio anche pianura con aziende che conferiscono il latte a grandi gruppi lattiero caseari che commercializzano una loro linea biologica.

### IL FORMAGGIO BIOLOGICO E GLI ALTRI PRODOTTI LATTIERO CASEARI BIOLOGICI

Ma il formaggio biologico è "più buono"? Probabilmente no, il formaggio biologico è diverso dal convenzionale. La tecnica produttiva non è alterata. Abbiamo visto che sono vietati solo alcuni additivi e coloranti che le produzioni artigianali non impiegano a prescindere. Il formaggio bio è Ogm free, per coloro cui interessa a fondo. In bio si possono produrre tutti i prodotti lattiero caseari, ma forse sono proprio il latte alimentare ed i latticini ad aver una maggiore diffusione rispetto ai formaggi, per i quali

non è stato finora manifestato un forte interesse, come sta peraltro avvenendo nel mondo del vino (in particolar modo dopo l'introduzione del Regolamento UE sul vino stesso). Dalla tabella a lato si vede come i latticini biologici hanno maggiore richiesta rispetto al formaggio.

### PUNTI DI DEBOLEZZA DEL SETTORE

In questo contesto la zootecnia biologica tarda ad imporsi. Sia i prodotti lattiero caseari, ma ancora di più il comparto carne, rappresentano volumi di vendita limitati nel contesto del biologico. Dove vanno ricercate le cause? È necessario scansionare tutte le varie fasi della filiera produttiva.

Inizialmente è stato difficile riconvertire le stalle, nella fattispecie proprio gli edifici. Le aziende piccole o di montagna, quelle più adatte ad una semplice conversione disponevano di strutture vecchie o non pensate per i requisiti minimi richiesti dal biologico.

L'investimento di capitali richiesto ha frenato molti produttori.

In seconda battuta il reperimento dei mangimi, in particolare di quelli Ogm Free, ha causato un innalzamento dei costi del mangime stesso che, sommato ad una carenza di produzioni territoriali italiane di cereali biologici causa livelli di costo ben maggiori rispetto agli omologhi convenzionali.

Inoltre il problema Ogm Free non è risolto, perché nella catena alimentare ormai gli Ogm ci sono e neanche in bio è possibile garantire lo zero per cento.

Infine i produttori preferiscono essere liberi da vincoli burocratici e non addossarsi sia i costi che le incombenze della certificazione, considerato che il prodotto non ha ancora avuto una diffusione importante ed il consumatore, in particolare quello italiano, mostra ancora una certa "diffidenza" per il prodotto biologico.

Forse è proprio questo il problema: alcuni scandali nel settore (in particolare nel settore dei cereali bio), la scarsa considerazione dei consumatori verso gli alimenti certificati, e, non in ultimo, il maggior costo del prodotto bio, limitano la diffusione del formaggio biologico ma soprattutto non c'è lo stimolo di certificare le produzioni "di fattoria", che in molti casi potrebbero ottenere senza problemi la certificazione.



### LA FOGLIA DEL BIOLOGICO

Si stima che a livello mondiale le superfici biologiche rappresentino lo 0,9 %, stimato in 37,2 milioni di ettari,

per un totale di 1,8 milioni di

aziende agricole. In Italia gli ettari di biologico sono 1,1 milioni (6% della superficie nazionale) per un totale di quasi 50.000 aziende operanti in tutta la filiera. Le aziende agricole certificate biologiche sono il 2,7 % di quelle totali nazionali.

Da punto di vista del mercato alimentare il biologico vale 1,72 miliardi di Euro, con un incremento dell'11 % tra il 2011 ed il 2012: il bio risente in maniera limitata della crisi economica, il consumatore, pur disponendo di meno risorse e pur limitando la spesa alimentare, cerca un valore aggiunto nei cibi. È un dato che fa riflettere ed è confermato nel resto d'Europa.

### LA MAPPA DEL BIOLOGICO IN ITALIA

#### COLTURE

#### LE VARIE SUPERFICI RISPETTO AL TOTALE DELLE COLTURE BIO

PRATI, PASCOLI, FORAGGERE	51,4 %
CEREALI	16,7 %
OLIVO	12,9 %
FRUTTA (ECCETTO OLIVO, UVA DA TAVOLA E AGRUMI)	4,65 %
ORTICOLE	2,13 %
UVA DA VINO	4,81 %
AGRUMI	2 %
ALTRE	5,41 %





di Renato Ciaponi

Non sempre lo ricordiamo, ma spesso dietro un pezzetto di formaggio non c'è solo la capacità di trasformare il latte in un alimento diverso, c'è anche la difesa di un territorio e la sua valorizzazione culturale, ambientale e turistica. È il caso del Bitto, formaggio prodotto solo d'estate negli alpeggi della provincia di Sondrio.

Dietro un pezzetto di Bitto che possiamo assaggiare nei vari negozi e ristoranti c'è infatti la salvaguardia di un territorio che ha allontanato il pericoloso abbandono della montagna ed è riuscita a rendere ancora viva la permanenza di alpeggiatori su circa settanta alpeggi della provincia permettendo una produzione di quasi 20 mila forme per un totale di circa 240 mila kg (dati del 2012).

Dietro una forma di Bitto c'è una storia di secoli, una cultura casearia tramandata da generazioni di agricoltori che nell'erba fresca dell'alpeggio hanno sempre trovato l'alimento ottimale per le proprie vacche nel periodo estivo.

Le origini del Bitto sono, infatti, antichissime, si fanno risalire all'epoca in cui la popolazione celtica si stanziò nelle valli in provincia di Sondrio. Ed è dal vocabolo celtico "bitu", ossia "perenne", da cui prende il nome sia la valle sia il torrente che la attraversa, che deriva anche la denominazione del formaggio più famoso e tradizionale della zona.

Nato come espediente per sfruttare il latte eccedente il consumo diretto, il Bitto è diventato un prodotto apprezzato al punto che, persino il genio del Rinascimento italiano, Leonardo da Vinci, raccontando della Valtellina e della Valchiavenna a Ludovico il Moro, non poté esimersi dal ricordare la loro vocazione alla produzione di latte e vino.

Diversi sono i documenti che attestano l'importanza delle produzioni lattiero-casearie nell'eco-

# LASSÙ DOVE NASCE LA MAGIA DEL BITTO

## Tutti i sapori antichi della Valtellina



nomia della nostra provincia.

Uno, del 15 febbraio 1545, ci ricorda, per esempio, che Pietro de Mazzi detto Bedolino lasciò tutto il suo ricco patrimonio, l'alpe Trona Soliva, al Comune di Gerola a patto che venissero celebrate sei messe all'anno in suo suffragio e il giorno dei morti venisse distribuito a tutti i presenti sul sagrato della chiesa pane, formaggio e sale, prodotti da acquistarsi con i proventi dell'affitto dell'alpeggio.

Ancora oggi sul sagrato della chiesa a Gerola il giorno dei morti, terminata la S. Messa, viene distribuito a tutti i presenti una fetta di Bitto e di pane.

Un altro documento del 1596 ci suggerisce che da parecchi secoli la prelibatezza Bitto è ricercata in valle dai vari intenditori di cibi locali.

Nel documento si parla di trenta forme di Bitto e tre botti di vino Sassella vendute per mille lire imperiali che necessitano di un'ipoteca di una casa in Sondrio per il mancato pagamento.

Oggi il Bitto è un formaggio Dop, prodotto negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana (Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve) e della provincia di Lecco (Introbio e Premana).

Il periodo di produzione è esclusivamente quello della monticazione estiva degli alpeggi a partire dal 1 giugno fino al 30 settembre. È prodotto sempre ed obbligatoriamente due volte al giorno con latte vaccino crudo appena munto, con l'eventuale aggiunta di latte caprino in misura

## CONTRO LA CRISI, NOVANTA PRODUTTORI CERCANO NOTORIETÀ OLTRE LA LOMBARDIA

Con il duplice obiettivo di consolidare le vendite in Lombardia, la regione di massima diffusione, di implementare la presenza in Piemonte e in Liguria, di allargarsi ad altre zone d'Italia, il Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto, che riunisce una novantina di produttori dei due formaggi Dop, è impegnato su due fronti: quello della valorizzazione e promozione, quello della tutela di due prodotti della tradizione che presentano caratteristiche uniche.

«Il settore sta crescendo e insieme i nostri associati che, in questi anni, hanno profuso grandi sforzi per

garantire la qualità unita alla tipicità - spiega il presidente Vincenzo Cornaggia -. I risultati raggiunti sono soddisfacenti, e il mercato li ha riconosciuti, ma il nostro impegno si sta intensificando allo scopo di aumentare la notorietà dei nostri formaggi, oggi espressione di un settore lattiero-caseario che combatte la crisi e guarda con ottimismo al futuro».



Vincenzo Cornaggia, presidente del Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto

non superiore al 10% che ne arricchisce il gusto. Il latte viene scaldato e coagulato immediatamente in loco con l'uso di caglio di vitello, utilizzando un fuoco prodotto da legna di resinose profumate. I gesti del casaro sono ancora quelli di un tempo, gesti rituali, quasi magici: la lira mossa lentamente per rompere la cagliata, lo spino agitato più velocemente per rendere i grumi finissimi come chicchi di riso, l'estrazione della cagliata dalla grande caldaia in rame con il telo di juta. Preziose sono le mani del casaro che plasmano il futuro formaggio nelle fascere particolari che conferiscono al formaggio il caratteristico scialzo concavo, il lavoro nella casera dell'alpeggio, con la salatura fatta rigorosamente a mano, le prime fasi della stagionatura, il trasporto nelle casere di pianura per la stagionatura definitiva.

La stagionatura va da un minimo di settanta giorni ad un massimo di dieci anni. Il lungo affinamento può però essere fatto solo con le forme migliori, e richiede un'attenzione e una cura particolare, un continuo lavoro di raschiatura, di ribaltamento delle forme e delle assi sulle quali sono posate. Le forme durante la lunga stagionatura vengono, dopo alcuni anni, posizionate anche verticalmente, con le facce laterali libere ed ogni tanto vengono ruotate, una specie di "remuage" eseguito per le bottiglie di champagne. Una valutazione continua, forma per forma, per verificare se la stagionatura segue perfettamente il suo corso. Spesso se le temperature della cantina non risultano idonee si spostano per brevi periodi in ambienti diversi. Si pratica una cura esclusiva, rigorosa, precisa,

che si matura con una lunga esperienza necessaria per avere un prodotto, che quasi unico al mondo, dopo anni di lavoro diventa eccezionale.

Così, quando si degusta una scaglia di Bitto di 10 anni si rimane sorpresi e meravigliati, le sensazioni che si provano sono uniche. Quando si avvicina al naso, subito si sente quell'odore silvestre di sottobosco, di essenze di montagna, di funghi.... sensazioni piacevoli, particolari che difficilmente si riesce a percepire con altri formaggi.

In bocca quella scaglia di Bitto ci regala altre piacevolzze: la morbidezza e la burrosità tipiche del formaggio giovane si sono trasformate in qualcosa di più strutturato che richiede una masticazione energica, ma poi a contatto con la saliva si scioglie lentamente regalandoci sensazioni di dolcezza che si fondono con una sapidità complessa ma ben equilibrata.

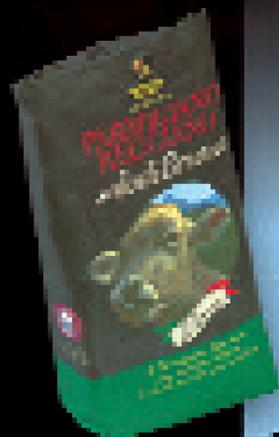
La saliva continuerà a sciogliere la nostra piccola scaglia, liberando diversi aromi che nuovamente ci portano lassù dove nasce il Bitto, dove non si pratica la concimazione chimica, dove le vacche bevono l'acqua pura delle sorgenti, brucano l'erba di montagna ricca di essenze, e dove i casari lavorano un latte prezioso, appena munto, freschissimo, ancora caldo, vivo e naturale.

E allora ci sembrerà di esser lì tra quelle montagne dove la tradizione alpestre si è tramandata per secoli, dove l'equilibrio perfetto delle caratteristiche ambientali permette di produrre un latte che solo lì, in quei luoghi incontaminati, si riesce a trasformare in Bitto.





Noi selezioniamo Qualità.



 Parma Via F. Testi 7/1 tel. 0521 244061	 Parma Via Garibaldi 65/R tel. 0521 400000	 Parma Euphrasini 4/C tel. 0521 508551	 Parma, Baccanell Via La Spezia 278/a tel. 0521 842517	 Parma Via Mantovello 60/a tel. 0521 243958	 Parma Via Mantovello 27/a tel. 0521 621626
 Parma Sordani Parini 9 tel. 0521 234788	 Parma Via Sordani 4/B tel. 0534 523726	 Pellegrina (PR) Via Cassini 16 tel. 0534 554518	 Carrara (AO) Piazza Garibaldi 11 tel. 0521 848458	 Koppin Fratta Piacenza Via Emilia San Felice 27/D tel. 0521 418708	 Koppin Fratta Via G. B. Tiepolo 10/A tel. 0521 418708

www.noidaparma.it



# Peccati di gola

di LUIGI CREMONA

## Ristorante La Posta a La Spezia

Siamo al centro della città e La Posta rappresenta ormai da anni il locale di riferimento sia per le cene ufficiali che per i golosi in transito, una fama meritata grazie al perfetto bilanciamento tra sala e cucina. Nella prima troviamo il titolare, Claudio Mazzone, un professionista come pochi che conosce l'arte di far star bene la propria clientela partendo innanzi tutto dalla cura dell'ambiente caratterizzato dalle opere (bellissime) dell'artista Giuliano Tomaino che ripete all'infinito il tema del cavallino.

Claudio accoglie con un buon bicchiere di bollicine da una cantina fornita dove non mancano le "chicche" per l'appassionato. In cucina è la moglie Alessandra, mani leggere per una cucina prevalentemente ittica che propone piatti come i cappellacci di scorfano al nero con capesante e bottarga di muggine di Cabras o il filetto di sampietro su crema di finocchi all'assenzio e caviale di salmone selvaggio. Claudio ama i grandi prodotti come il patanegra o il culatello, e ama anche i formaggi che entrano a volte nelle ricette: Calamaretti ripieni, cialda croccante di panizza, timballo di patate viola e gocce di prescinseua e i Tortelli di patate, merluzzo nero e cime di broccoletti su fonduta di sarazzo. Come vedete i suoi gusti vanno per le cose particolari: la prescinseua è ormai rara, ma lascia il suo segno acido in alcune ricette classiche della cucina ligure. Quasi più raro è il "sarazzo" una ricotta stagionata prodotta unicamente nella Val D'Aveto ormai da pochissimi pastori in modo artigianale. Ultima curiosità, grazie alle cameriere rumene che saltuariamente coadiuvano il servizio di sala, qui a volte potete trovare il raro e sconosciuto in Italia "sbranza de oaie". Questo formaggio è prodotto quasi esclusivamente nelle zone montane della Romania (Intorsura Buzaului-Transilvania), è un formaggio di pecora fatto con caglio naturale e di breve stagionatura (30/60 giorni) in budello di agnello. Si consuma normalmente freddo in insalata di pomodori o caldo fuso nella polenta.



LA SPEZIA  
Via Don Minzoni, 24  
Tel. 0187 760437 - Cell. 360 587014 - Fax. 0187 760437  
Giorno di chiusura: la domenica  
www.laposta di claudio.com

## Ristorante e Locanda Taverna del Capitano a Marina del Cantone

Due generazioni (la terza è in arrivo) ai fornelli, in sala, ed anche a far (bene) la spesa. I Caputo a Marina del Cantone sono nati e cresciuti e sempre ritornati, anche perché il posto è di quelli che non si dimenticano. Più facile arrivarci in barca da Positano, o da Sorrento superando punta Campanella e magari vedendo (da lontano perché le barche a motore non possono entrare) la magnificenza della baia di Ieranto. Per strada sono tutte curve per arrivare poi in questa spiaggetta contornata da poche case, quasi tutte con un ristorante in seno, e in effetti la fama gastronomica del posto è datata e consolidata grazie ai Caputo ma non solo.



L'ingrediente principale, il pesce, arriva presto al mattino con i pescatori (sono tre: Amerigo Agostino e Antonio) che portano quello che hanno trovato, gli altri sono il frutto di anni di ricerche e rapporti consolidati con i contadini dell'entroterra. La penisola pur circondata dal mare è ripida e alta, e in quota i prodotti sono quelli tipici di collina per non dire di montagna: nobili carni e soprattutto tanto formaggio. Il retaggio più antico è quello delle vacche, di razza agerolese che sono nuovamente in aumento. E accanto a queste anche capre e pecore mentre le bufale non sono lontane. La scelta è quindi varia, il formaggio più celebre è il provolone del monaco (citiamo i caseifici di De Gregorio e Staiano), notevole anche la produzione di fiordilatte (caseifici Scala e Sorrentino). Tutti prodotti che, secondo la stagione, troverete anche in questo ristorante serviti con ampia descrizione da Mariella Caputo e Claudio Di Mauro. Prodotti che Alfonso Caputo in cucina abbina in modo intelligente anche al pescato: il calamaro ripieno di ricotta e fiordilatte e noce moscata in salsa di scorfano piccante, lo scorfano di scoglio con scamorza in sfoglia di patate e salsa all'acqua pazza, la pasta mischiata con patate e con provola affumicata e pomodori secchi e infine da non perdere gli ormai classici spaghetti alla Nerano con zucchine e formaggi locali. La struttura si completa con alcune confortevoli camere.

MARINA DEL CANTONE - MASSALUBRENSE (NA)  
Piazza delle Sirene, 10  
Telefono 081 808 10 28 - Fax 081 808 18 92  
Giorno di chiusura: il lunedì e il martedì da ottobre a maggio.  
www.tavernadelcapitano.com - tavdelcap@inwind.it

## LA QUALITÀ DEL FORMAGGIO TRA GUSTO E SAPORI

FORMAGGI  
& NOCCIOLE

di Antonio Borra

Il nocciolo (il cui nome scientifico è *Corylus Avellana*) viene coltivato dall'uomo fin dall'antichità. Da sempre questa pianta è simbolo di fertilità e prosperità: nell'antica Roma si usava donare piante di nocciolo per augurare felicità, e ugualmente accadeva in Francia anche in epoca più recente dove la pianta veniva portata agli sposi come augurio di fecondità.

La pianta del nocciolo è un arbusto di medio sviluppo che in genere non supera i 3, massimo 5, metri di altezza. Una delle sue caratteristiche peculiari è sicuramente l'epoca di fioritura che avviene in pieno inverno.

Oltre al periodo di fioritura, anche i suoi fiori sono "particolari". Questi si distinguono in maschili e femminili e sono presenti sulla stessa pianta con caratteristiche differenti. I fiori maschili sono i più appariscenti, costituiti da lunghi filamenti (amenti) che si formano in estate sui rami. In inverno terminano di svilupparsi allungandosi e liberando una gran quantità di polline. Ad opera del vento avviene il trasporto del polline sui fiori femminili, piccoli e poco appariscenti, di colore rosso vivo che fioriscono nei mesi di gennaio e febbraio. Il fiore così impollinato genera il frutto che viene raccolto a partire dal mese di agosto.

Passiamo ora ad alcuni dati sulla produzione.

Ogni anno nel mondo vengono prodotte circa 760.000 tonnellate di nocciolo. Il 70% della produzione mondiale proviene dalla Turchia mentre

l'Italia, con circa 102.000 tonnellate annue (14% circa) è il secondo produttore di nocciole nel mondo. Seguono Usa (4%) e Spagna (3%). In Italia la Campania è il principale produttore di nocciole (40%), seguita da Lazio (32%), Sicilia (14%) e Piemonte (12%).

Negli ultimi vent'anni sono stati fatti costanti investimenti nella coltura della nocciola e le politiche agricole hanno consentito ai produttori di riunirsi in organizzazioni ed avviare interventi volti non solo al miglioramento qualitativo della produzione coricola in Italia, ma anche garantire qualità e "purezza" del prodotto al consumatore finale. Si è voluto così evitare che le nocciole del nostro Paese venissero "tagliate" con nocciole di provenienza straniera e di qualità inferiore. L'Italia è pertanto riuscita ad ottenere che 3 nocciole con un marchio europeo a garanzia di provenienza e qualità: Nocciola di Giffoni Igp, Nocciola Romana Dop e Nocciola Piemonte Igp.

L'area di produzione della "Giffoni" Igp è concentrata nel salernitano, quella della "Romana" Dop in alcuni comuni delle province di Viterbo e Roma mentre la coltivazione della "Piemonte" Igp si estende nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, in un'area compresa tra le colline

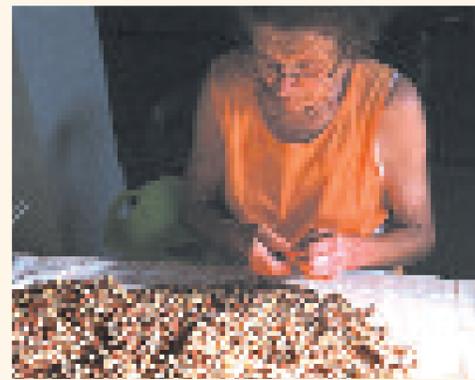
delle Langhe, del Roero e del Monferrato. La nocciola, come tutta la frutta secca, è molto ricca di grassi ed ha un elevato tasso calorico. Dopo le mandorle è il frutto più ricco di vitamina E e contiene anche selenio, flavonoidi, fitosteroli, Omega-6 e Omega-3 che aiutano a prevenire l'insorgenza di malattie cardio-vascolari e ad abbassare l'eccesso di colesterolo nel sangue. Il suo potere nutrizionale è elevato con circa 700 Kilocalorie per ettogrammo.

Ora la nocciola  
si lavora in cascina

Da alcuni anni la nocciola è al centro di un'importante campagna di valorizzazione che si muove non solo attraverso le marchiature Igp o Dop ma anche, e soprattutto, tramite l'attività di molti piccoli produttori che, accanto alla tradizionale attività di coltivazione, hanno avviato la trasformazione del frutto.

Il motivo di questa scelta è duplice ed in parte imposta dalle condizioni del mercato. Anzitutto la trasformazione della nocciola in lavorati o semilavorati consente maggiori guadagni e, di conseguenza, una maggiore valorizzazione economica del lavoro dei campi. Il secondo aspetto è strettamente qualitativo e connesso all'esigenza di garantire la "purezza" del prodotto. Ossia la necessità di offrire al consumatore una nocciola garantendone la provenienza da un territorio ed evitare la mescola di frutti provenienti da territori diversi o addirittura dall'estero.

E così, soprattutto in Piemonte, molti piccoli produt-



tori di nocciole, sullo slancio della valorizzazione del vino da parte di molti viticoltori delle Langhe, si sono svincolati dalla grande industria alla quale conferivano il raccolto per realizzare proprie linee di prodotti. Come si accennava i prodotti possono essere di due tipi: lavorati e semilavorati. I primi sono destinati direttamente al consumo (biscotti, torte...) mentre i secondi vengono forniti soprattutto a pasticcerie e gelaterie quali ingrediente per altre lavorazioni. Tra i semilavorati quelli maggiormente richiesti dal mercato sono le nocciole tostate, la granella e, soprattutto, la pasta di nocciola. Quest'ultima viene prodotta con una finissima tritatura delle nocciole tostate che nel corso della lavorazione rilasciano il loro olio (circa il 65% del peso) che emulsiona la parte solida e forma una crema molto liquida. La pasta di nocciola ha un aroma ed un gusto molto intenso, non viene consumata da sola ma impiegata in pasticceria come ingrediente, ad esempio, per cioccolatini, pasta gianduja, torte, mousse e nel gelato al gusto nocciola.

A. B.

## GORGONZOLA CON PASTA DI NOCCIOLE



Anni fa, in uno dei miei viaggi alla ricerca di formaggi, nella nostra bella Italia, ho avuto modo di approfondire la conoscenza di un prodotto dell'agricoltura, la nocciola. Sia essa del Piemonte o della Campania o di altre zone italiane, la nocciola è la regina della frutta secca, se poi è tostata allora... Proprio dalla nocciola tostata nasce un derivato molto inte-

ressante, la pasta di nocciola, che non deve essere confusa con le creme composte da nocciole, zucchero, cacao ecc..., la pasta di nocciola è solo nocciola tostata pestata, molata. Viene utilizzata in pasticceria e in gelateria, e raramente nelle cucine del consumatore. La dolcezza, l'odore e l'aroma intenso della pasta di nocciola, insieme alla curiosità dolciaria dell'assaggiatore, sono stati complici della decisione di provare un interessante abbinamento con un formaggio tutto italiano, il Gorgonzola piccante.

Oltre alla classica piccantezza, il Gorgonzola concede eccellenti odori e aromi di fungo, di sottobosco, una perfetta sensazione tattile determinata dalla tessitura della pasta, a volte morbida a volte gessata e dura, dove l'erborinatura è intensa, e da un'eccellente solubilità. La pasta di nocciola, si percepisce untuosa, dal sapore dolce e dall'aroma elevato tipico, legnoso e un'immediata lieve astringenza, smorzata però subito dalla sua grassezza. La vista dei prodotti abbinati determina succulenza, le caratteristiche sensoriali della pasta di nocciola insieme a quelle del Gorgonzola si integrano perfettamente, quasi in simbiosi. Dal punto di vista tattile la grassezza della pasta di nocciola affievolisce la ruvidità della parte erborinata e si interga perfettamente sia con la pasta morbida che gessata del Gorgonzola. Dal punto di vista aromatico non si percepiscono gli aromi dei due singoli prodotti ma una sola sensazione di piacevolezza, un unico odore, un equilibrio che raramente si trova negli abbinamenti.

a cura di Michele Grassi

La mozzarella di Bufala Campana è un formaggio in cui la nota olfattiva si presenta delicatamente complessa con sensazioni di burro e panna a cui fanno seguito sensazioni lattico acide che ricordano lo yogurt, spesso associate anche a note vegetali e leggermente animali (riconoscimento del latte di bufala). In bocca le note aromatiche confermano spesso le sensazioni olfattive dirette con una percezione più forte della componente animale e vegetale. Buono l'equilibrio tra il dolce e salato. La struttura in bocca di solito è estremamente gradevole con una buona elasticità a cui però deve essere accompagnata anche una media solubilità. Imprevista è la persistenza del formaggio, perché infatti pur essendo un formaggio fresco lascia il suo ricordo per diversi secondi rendendo il suo abbinamento ad altri cibi e vini non banale. L'abbinamento con la nocciola tra questi è inedito ma interessante. Viene esaltata la nota di burro e compaiono nettamente delle componenti tostate rendendo al primo impatto un ricordo di brioche appena uscita dal forno. In bocca aumenta la componente grassa, si rafforza la tendenza dolce ma soprattutto aumenta la persistenza gusto olfattiva. A questo punto non resta che trovare un buon vino bianco di grande struttura, buona acidità e lunga persistenza e la magia è completa.

a cura di Maria Sarnataro

LA QUALITÀ DEL FORMAGGIO TRA GUSTO E SAPORI

# Il linguaggio sensoriale

di Mauro De Concini e Giampaolo Gaiarin

Il rapporto con il cibo è mediato dai cinque sensi, ed in prevalenza dall'interazione degli alimenti con il gusto e con l'olfatto, i nostri "decodificatori chimici" per eccellenza. Il contatto con specifiche sostanze trasmette al cervello le peculiarità percepite e tutte le reazioni emotive ad esse collegate: piacere, entusiasmo, gioia, delusione e disgusto. Poiché il percorso degli stimoli gustativi è complesso (essendo i sapori intimamente legati alle sensazioni tattili, aromatiche e trigeminali), è importante apprendere e comunicare con una terminologia chiara, ben definita e soprattutto condivisa: tutto lo scibile umano è insito nel linguaggio e nel nostro rapporto con le parole. Infinite sono le espressioni come "mangiare e fumare di gusto", "sui gusti non si discute", il "sapore della tradizione", il "sapore del formaggio di malga", il gusto del latte appena munto, "oggi non sento i gusti perché sono raffreddato".

Quante volte si sente dire "gusto" di mandorla, di menta, di fragola, di fumo, di vaniglia: niente di più sbagliato e per avere conferma che si tratta di sensazioni aromatiche basta tappare il naso mentre gli alimenti e le bevande si trovano nel cavo orale. L'analisi sensoriale o "degustazione professionale" si differenzia dal semplice assaggio edonico di un prodotto di qualità, come il formaggio, non solo per l'utilizzo appropriato dei sensi della vista, olfatto, tatto e gusto ma anche per il coinvolgimento attento di tutte le nostre capacità, verbali ancor prima che critiche e cognitive. Rispettare il significato delle parole non deve essere solo un'esigenza culturale, ma un prezioso strumento per orientare l'attenzione del consumatore ai più intimi meccanismi di conoscenza, per misurare e valutare gli stimoli gustativi che giungono al nostro cervello. Uno dei motivi per cui oggi si confondono i significati dei vari termini sensoriali è la tendenza a dare al gusto un ruolo sicuramente superiore a quello che ha, afferendo

allo stesso tutte le sensazioni percepite nel cavo orale: saporifere, tattili, trigeminali nonché olfattive, anche se quest'ultime utilizzano per via retro-nasale sedi anatomiche e recettori completamente diversi. Quando si effettua una degustazione è invece fondamentale dare il giusto significato alle parole utilizzando correttamente le definizioni come quelle riportate in tabella.

## RUOLO DELLA BOCCA: COME NASCE IL SAPORE

In comune con l'olfatto il gusto non ha solamente meccanismi recettivi simili (operando l'uno su molecole chimiche volatili e solubili nel muco olfattivo e l'altro su composti in fase liquida e solubili nella saliva), ma anche il fatto che entrambi sono collegati direttamente alle aree più antiche del cervello, sedi delle reazioni emotive ed affettive. Diversamente dall'olfatto, in grado di individuare oltre 10 mila odori, il gusto è piuttosto povero nel ventaglio di sensazioni in quanto limitato, secondo la cultura occidentale, a quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato ed amaro. L'importanza biologica del gusto è comunque rilevante poiché, grazie ad esso, selezioniamo gli alimenti dal punto di vista nutrizionale, ne identifichiamo i livelli di freschezza e salubrità, attiviamo le secrezioni ghiandolari utili ai processi digestivi. Il percorso degli stimoli gustativi inizia a livello delle papille (il termine papilla in latino significa capezzolo), strutture anatomiche presenti sulla superficie linguale, sul palato molle, sulla faringe, sull'epiglottide e nel primo tratto esofageo. Ogni papilla contiene, nei bottoni gustativi (rinnovati ogni 10 giorni) i recettori cellulari, dotati di microvilli e poro gustativo, sensibili alle sostanze saporifere ed agli stimoli tattili-trigeminali (come piccante, pungente, astringente, metallico, rinfrescante, meccanico, etc). In base alla diversa configurazione anatomica si distinguono, oltre a quelle filiformi riservate al tatto, tre

## La degustazione professionale si differenzia dal semplice assaggio: ecco come e perchè

tipi di papille: fungiformi, foliate e caliciformi (o circumvallate), tutte idonee a riconoscere i quattro sapori, ma con soglie di sensibilità topografica differenti: il dolce sulla punta, l'acido ed il salato lungo i bordi e l'amaro nella parte più posteriore della lingua.

Si spiegano così gli intimi rapporti di questo apparato con le varie funzioni del sistema nervoso autonomo (increzioni salivari con relativa "acquolina in bocca ...", riflessi gastrointestinali, senso della fame, della sazietà) e con la valutazione cognitiva per cui determinati stimoli, a seconda delle nostre condizioni fisiologiche, possono risultare più o meno piacevoli quando addirittura indifferenti o negativi. La sensibilità dei recettori gustativi è diversa in funzione della temperatura creando un'ulteriore variabile sui livelli di piacevolezza ed apprezzamento di un prodotto come il formaggio. Non dobbiamo dimenticare un principio fondamentale della fisiologia del gusto: i sapori non si rilevano contemporaneamente o attraverso la loro mescolanza (non esiste una sensazione "dulcamara" unendo il dolce e l'amaro!), ma appaiono in sequenza temporale per cui è corretto parlare, per il formaggio come per il vino e altri prodotti alimentari, di un vero e proprio "sviluppo gustativo".

All'inizio prevale il dolce raggiungendo il massimo in 2-5 secondi; poi, mentre il dolce diminuisce, aumentano progressivamente l'acido e il

salato (5-8 secondi); per ultimo, dopo 8-10 secondi prevale il sapore amaro che rimane dopo tutti gli altri.

## DOLCE

Il dolce è l'unico sapore di cui abbiamo una preferenza innata, quasi un ricordo della vita frugivora dei nostri antenati più lontani: per i bambini più un alimento è dolce più è gradito, mentre solo in età adulta una concentrazione troppo alta di zucchero diventa stucchevole e viene rifiutata. Oltre ai classici carboidrati come saccarosio, fruttosio, maltosio, lattosio (= glucosio + galattosio) sono a sapore dolce molte altre molecole quali polisaccaridi, alcoli, chetoni, alcali in forte diluizione, composti chimici come saccarina ed aspartame.

L'effetto edulcorante può essere molto diverso e dipende dalla struttura molecolare: se lo zucchero da cucina (= saccarosio) ha un potere pari a 100, il fruttosio arriva a 173 cioè quasi il doppio del miele (= 90), mentre tutti gli altri hanno valori inferiori (glucosio =74, galattosio e maltosio =32, lattosio =16). Il dolcificante artificiale come la saccarina arriva a 300, al pari della stevia, riconoscibile quest'ultima per il caratteristico aroma di liquirizia ed importante dal punto di vista medico perché priva di calorie. In caso di degustazioni prolungate si deve tenere presente che la dolcezza cresce più velocemente della crescita della

## TERMINOLOGIA SENSORIALE

**GUSTO** Apparato sensoriale che permette la definizione qualitativa di una sostanza in base al sapore (non esiste il gusto ma i 4 sapori del formaggio)

**SAPORE** Sensazione saporifera caratteristica di una sostanza (alimentare) capace di produrre stimoli rilevabili dall'apparato (non è un organo) gustativo - Proprietà o descrittore sensoriale percepibile al gusto (sapore dolce - sapore acido - sapore salato - sapore amaro)

**ODORE** Sensazione olfattiva caratteristica di una sostanza capace di produrre stimoli rilevabili dall'apparato (non è un organo) olfattivo - Proprietà o descrittore sensoriale percepibile all'olfatto per via diretta; si attiva inspirando

**PROFUMO** Esalazione gradevole all'olfatto di una sostanza naturale o artificiale volatile - Miscela di essenze odorose naturali o artificiali

**AROMA** Sensazione olfattiva caratteristica di una sostanza saporifera capace di produrre stimoli rilevabili dall'apparato olfattivo proprietà o descrittore sensoriale percepibile all'olfatto per via retro-olfattiva indiretta; si attiva espirando durante la masticazione e dopo la deglutizione

**FLAVOUR** Combinazione di sensazioni gusto olfattive percepite durante la degustazione, influenzate da effetti tattili, termici, trigeminali, dolorifici, cinestesici

**TEXTURE** Combinazione di sensazioni-proprietà reologiche e di struttura di un prodotto alimentare, percepibili da parte di recettori tattili, meccanici, visivi ed uditivi.



Ai bambini piace il dolce, non l'amaro



concentrazione dell'analita (cioè raddoppiando la percentuale della molecola a sapore dolce, la percezione saporifera aumenta oltre il doppio). Nel formaggio la percezione del dolce, o più spesso della "tendenza dolce", è legata alla tipologia di prodotto, ai livelli di stagionatura e, come in ogni matrice alimentare, anche alle interazioni con gli altri sapori:

- il dolce e l'acido ad alte concentrazioni si annullano vicendevolmente, come nella macedonia di limone con lo zucchero e come nella lattina di Coca Cola, dove l'acido aggiunto maschera "fraudolentemente" i 33 grammi di carboidrati;
- il dolce attenua l'acido a basse concentrazioni, come nella salsa di pomodoro;
- a basse concentrazioni il salato intensifica il dolce: un po' di sale sul melone ne accentua la dolcezza; versando nell'acqua tonica (che contiene zucchero e chinino) un pizzico di sale aumenta progressivamente la percezione del dolce finché compare il salato;
- il dolce e l'amaro ad alte concentrazioni si annullano a vicenda come accade nel caffè zuccherato e come accade per il cavolfiore ed i cavoli di Bruxelles, dove la presenza di sale riduce il tipico sapore amarognolo.

La percezione del sapore dolce, che ha tempi di latenza molto brevi di 1-2 secondi, aumenta con l'aumento della temperatura, soprattutto dai 37°C ai 41 °C.

# Dolce, salato, acido e amaro



## ACIDO

Se nel latte la percezione del dolce è strettamente legata al lattosio, nel formaggio è il suo derivato fermentativo, cioè l'acido lattico, a farla da padrone nel determinare questa importante sensazione saporifera. Tutte le molecole in grado di liberare ioni idrogeno, molto diffuse in natura nelle sostanze a basso ph, sono in grado di attivare le papille foliate, con l'immediata risposta salivare, "fluida a cascata" ai lati posteriori della lingua e con il coinvolgimento irritativo pseudo astringente delle mucose gengivali. L'acido aumenta meno velocemente della crescita della concentrazione dell'analita (cioè raddoppiando la percentuale della sostanza a sapore acido, la percezione saporifera aumenta meno del doppio). I tempi di latenza sono brevi, di circa

1-2 secondi, mentre la percezione del sapore acido è stabile negli intervalli di temperatura utilizzati nelle degustazioni. Le interazioni con gli altri sapori sono, anche in questo caso, importanti:

- il sapore acido contrasta fortemente il dolce da solo, ma ancor più in presenza dell'amaro;
- la persona poco attenta o poco esperta tende a confondere il sapore acido con l'effetto allappante (o pseudo astringente) della stessa molecola: poiché numerose sostanze acide ed astringenti convivono nella frutta acerba per il fenomeno della sinestesia il cervello identifica la percezione dell'acidità (totalmente saporifera) con l'asprezza che esprime la coesistenza di due sensazioni diverse (saporifera e tattile).

Da sottolineare che un formaggio, anche se pic-

cante, non può mai essere definito aspro o astringente, in quanto privo dei quei composti tannici considerati i veri responsabili dell' astringenza.

## SALATO

La percezione del salato nel formaggio può essere un pregio ma anche un difetto. Troppo sale può causare il rallentamento della maturazione, troppo poco sale può invece portare il prodotto a gustarsi o a sviluppare sapori e aromi anomali. Il

giusto grado di salatura fa la differenza: l'equilibrio che si riesce a stabilire con tutte le altre componenti sensoriali è uno dei principali artefici della qualità. Le sostanze responsabili di questo sapore sono composti inorganici (come i cloruri di sodio, potassio, magnesio, ammonio, solfati, nitrati di potassio e sodio) e composti organici (come la dietilamina, l'idrocloruro di monometilamina), ma lo standard di riferimento è il cloruro di sodio. Il salato, che ha tempi di latenza nella rilevazione percettiva di circa 1 secondo, cresce più velocemente della crescita della concentrazione dell'analita (cioè raddoppiando la concentrazione della sostanza

**Il salato può essere un grande pregio ma anche un grande difetto**

a sapore salato, la percezione saporifera aumenta oltre il doppio). Il sapore si manifesta con una salivazione riflessa molto diversa dalla salivazione acida: è collocata in prevalenza ai lati più anteriori della lingua, è più densa, quasi filacciosa ed accompagnata da fenomeni di disidratazione osmotica delle mucose. Il meccanismo nervoso di trasduzione è legato agli ioni sodio che penetrano nella cellula gustativa, creano una depolarizzazione e conseguente genesi del neurotrasmettitore che attiva lo stimolo per il cervello. Aumentando la temperatura oltre i 17° gradi la rilevazione sensoriale del salato cresce di intensità in modo lineare.

Le interferenze con gli altri sapori sono rilevanti:

- il salato accentua la percezione dell'amaro;
- a basse e medie concentrazioni salato ed acido si rafforzano (come il sale sui pomodori freschi tagliati), mentre ad alte concentrazioni tendono a sopprimersi l'un l'altro (come nei sottaceti);
- il salato tende a contrastare il dolce, creando la sensazione di "sapidità".

## AMARO

Molte delle molecole responsabili di questo sapore possono essere dannose per l'organismo, come la stricnina ed altri alcaloidi. Oltre la caffeina, il cacao e la chinina, numerosi sono i composti avvertibili come amari sia organici (alcoli superiori, aldeidi, chetoni, acido picrico) sia inorganici (rame, magnesio, ammonio, sali di calcio). La percezione dell'amaro nel formaggio è legata prevalentemente alla presenza di peptidi a basso peso molecolare; l'eccesso di caglio, l'uso di caglio vegetale, l'utilizzo di fermenti lattici con attività proteolitica elevata e lo sviluppo di batteri psicofili (soprattutto nel latte refrigerato) sono tra i principali fattori responsabili di questo importante e grave difetto.

Il meccanismo di trasduzione dello stimolo avviene (come per il sapore dolce) tramite specifiche proteine situate sui recettori gustativi, in grado di riconoscere le molecole amare ed innescare il treno di impulsi nervosi per il cervello. I tempi di latenza dello stimolo sono i più lunghi (da 2 a 4 secondi) e questo si spiega con la struttura anatomica particolare dei recettori (papille a calice) e con la loro collocazione più posteriore. L'amaro cresce meno velocemente della crescita della concentrazione dell'analita (cioè raddoppiando la concentrazione della sostanza a sapore amaro, la percezione saporifera aumenta meno del doppio).

Diverso è anche il comportamento in funzione della temperatura: l'amaro percepito decresce in modo consistente man mano che la temperatura aumenta da 17°C a 42°C. Come già evidenziato, l'amaro è inibito e depresso dal sapore dolce, mentre è potenziato dall'acido e dal salato.

## ARMONIA E GUSTO

In conclusione appare chiaro come l'uso appropriato dei termini sia un supporto culturale indispensabile per un maestro assaggiatore; il gusto non risiede nella tradizione, né è una prerogativa della malga e tanto meno di un formaggio. Il gusto è un apparato sensoriale, cioè una struttura anatomica e soggettiva dell'uomo, mentre sono i sapori che consentono ai vari prodotti di confrontarsi sulla qualità. Il piacere saporifero in bocca è sicuramente un momento fondamentale della degustazione perché intimamente legato al piacere fisico del corpo. Ma ai sapori dobbiamo sempre aggiungere, integrandole, tutte le altre percezioni tattili-chimiche-fisiche che madre natura ha voluto intimamente legate all'apparato gustativo. Il profilo sensoriale non può essere completo senza l'indissolubile rapporto tra naso e bocca: gli aromi del formaggio non esistono senza un olfatto efficiente ed esperto, come i sapori da soli non possono esprimere struttura e complessità, senza una valutazione integrata e motivata.

Il formaggio è di qualità quando riesce ad esprimere, con pari dignità, i tre momenti della degustazione: impatto olfattivo iniziale, sviluppo temporale armonico di sapori e struttura, piacevoli sensazioni aromatiche finali. Il degustatore è di qualità quando è in grado di scoprire ciò che ama, coltivando la propria cultura e conoscenza attraverso il dubbio e la curiosità, facendo appello ai propri sensi, alla memoria, all'istinto e alla continua esperienza.

Il rigoroso approfondimento delle competenze, da maestro assaggiatore, influenza il nostro approccio positivo verso il mondo esterno, risolvendoci dal lungo torpore sensoriale, educando la nostra soggettività a rafforzare la scelta migliore contro i rigidi schematismi dell'industria alimentare.

Il vescovo George Berkeley (teologo e filosofo irlandese vissuto tra il XVII e XVIII secolo) affermò un principio ancor oggi valido per chi pratica la degustazione: "Il sapore della mela non si trova nella mela - che non può gustare se stessa - né nella bocca di colui che la mangia: è necessario un intimo contatto tra l'una e l'altra".



**DE GUSTO**  
 "Nel nostro formaggio tradizione e innovazione trovano un punto d'incontro. Scopri come assaggiando i prodotti della linea Cultura Innova!"

Il Formaggio Italiano è un'azienda che produce formaggi di alta qualità. La sede è in Via... (indirizzo completo). Il sito web è www.degusto.com.

I NUMERI

284

corsi dal 1991 al giugno 2013

12.130

corsisti

12.000

kg di formaggio utilizzati nei corsi

303.900

campioni presi in esame

8500

degustazioni realizzate durante i corsi

oltre 9600

campioni giudicati nei concorsi

oltre 9000

serate di degustazione guidate

# PERCHÈ ASSAGGIATORI



Corsi Onaf, da 24 anni di chi vuole saperne di

una scuola al servizio più sulla cultura casearia

di Armando Gambera

Capita talvolta d'incontrare chi ti pone a bruciapelo la seguente domanda: dammi qualche buon motivo per iscrivermi ad un corso d'assaggio dei formaggi gestito dall'Onaf. Cerco di rispondere con una serie di eccellenti motivi che distinguo fra professionali e personali.

I primi motivi appartengono a coloro che lavorano nel mondo dell'agroalimentare e nelle immediate vicinanze e pertinenze. Ad esempio, il rivenditore di formaggi, nel suo negozio o dietro al bancone di un supermercato. Dare spiegazioni d'ordine gustativo è un ottimo biglietto da visita: denota conoscenza del prodotto e rispetto del cliente che viene edotto un po' di più sulla merce che sta acquistando. Alla fine la professionalità viene premiata con un aumento delle vendite. Un altro esempio proviene dagli chef di ristoranti. I corsi Onaf danno quei rudimenti relativi alla stagionalità, alla pasta e all'aromaticità dei formaggi necessari per il loro corretto uso in cucina, per la loro conservazione e l'allestimento del carrello. Un terzo esempio ci viene offerto dagli operatori di sala: dal maitre ai camerieri. Nel loro caso, il taglio e la mise en place sono fondamentali nel servizio ai tavoli. Sapere porzionare bene e usare la lama adatta vuol dire presentare il formaggio nel migliore dei modi.

In questi ultimi anni è aumentato il numero degli assaggiatori che appartengono al vasto settore della ristorazione e affini. Ma anche ad altri segmenti dell'alimentazione, quali casari e tecnici lattiero-caseari, mossi dalla volontà di rimettersi in gioco nel grande campo sportivo della ricerca dei sapori e delle biodiversità. Consapevoli, come va dicendo ormai da tanto tempo l'Onaf, che la qualità dei formaggi passa anche attraverso la loro complessità aromatica e

gustativa in generale.

Vediamo i motivi personali, molto legati al carattere, alla personalità e all'autostima di chi li professa. Ciascuno di noi è un'isola ma dentro quest'isola ci possono essere approdi per il formaggio. Il primo e il più gettonato dei motivi è il piacere del formaggio o meglio cercare di dare una risposta seria al perché ci piacciono i caci. Il portatore di questi interessi caseari è in genere una persona che legge, s'informa, a cui piace discorrere con gli amici non solo di calcio o di politica. Il settore dell'agroalimentare non vuole che rimanga per lui soltanto un bacino dove pescare quel vino o quella robiola che una corretta informazione o gli amici gli hanno indicato e che poi, alla prova dei fatti, gli sono piaciuti, ma vuole andare più a fondo.

Il secondo motivo personale appartiene all'edonista, colui che è affascinato dal cibo e dalle bevande, tale da essere tentato di vendere l'anima per esse. Va da sé che forse costui o costei sono più interessati ad ampliare la conoscenza delle varie tipologie dei formaggi, per allontanarsi dai soliti stracchini o pecorini o caciocavalli di loro stretta conoscenza. L'anima anche la possibilità di gustare, una volta approfondito e allungato il catalogo, il sottile piacere di indicare nomi e località di formaggi il più possibilmente poco noti o di piccole produzioni. Mangioni sì, ma non a caso! Esiste anche l'edonista un po' Adone, gioisce attraverso il cibo e quale goduria quindi, a fine pasto, scegliere un erborinato di nicchia e abbinarlo ad un passito, ed elencare i pregi di quell'abbinamento. L'edonista-Adone si compiace di se stesso, delle sue scelte, dei suoi giudizi. "Il Castelmagno lo voglio solo erborinato, la Mozzarella di Bufala Campana l'assaggio solo entro le prime 36 ore", pare sentirlo concionare, fiero dei rudimenti gustativi appresi. A volte esagera un po', ma è un

appassionato sincero.

L'igienista invece pare meno interessato ai corsi d'assaggio. Ma li frequenta per capire meglio gli aspetti nutrizionali del formaggio per approvarli o scacciarli a seconda se vanno a braccetto o no con le severe regole della pulizia e della dieta. Non l'ammetterebbe mai, ma è chiaro che l'altro lato della sua coscienza lo porta alla conclusione che trasgredire con moderazione è possibile. Conoscete l'assaggiatore onnisciente? Colui che si iscrive a tutti i corsi, da quello del caffè, all'olio, alla birra, ai salumi, alla frutta, al vino, alla grappa, al tartufo, naturalmente al formaggio? È animato dalla fregola di mettere in bocca qualcosa, velocemente deglutire e poi sputare la sentenza. E volete scommettere che nella maggior parte dei casi riesce sempre a trovare qualche difetto? Si sente giudice onnipotente di quella povera caciottella, l'analizza con occhio severo, con mani avidi e con denti aguzzi. Si sente forte, un re della valutazione. L'assaggiatore onnisciente, tuttavia, non dovrebbe appartenere all'Onaf perché la nostra associazione vuole allevare assaggiatori coscienti ed equilibrati; persone mosse dal desiderio di conoscenza per arricchire il proprio corredo culturale tenuto ben stretto nel profondo dell'io e non esibito ad ogni piè sospinto. Chi veramente sa è consapevole di non sapere. Nei corsi di assaggio noi lo diciamo spesso: l'assaggiatore non è l'avvocato d'accusa del formaggio, nel senso che cerca di scovarne tutti i difetti; per converso, neanche è l'avvocato della difesa, che descrive solo i pregi. Equanimità, senso della misura, rispetto per il cacio, soprattutto quando viene prodotto in situazioni precarie, sui pascoli d'alta quota.

Amici lettori e soci Onaf, voi il buon senso e la professionalità del formaggio, li sapete applicare. Fatevene divulgatori con passione.

## CORSO DI 1° LIVELLO

1. Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte I
2. Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte II
3. Il latte e la sua composizione
4. Microbiologia lattiero-casearia
5. Cenni di tecnologia casearia
6. Formaggi a pasta molle - Formaggi caprini
7. Formaggi a pasta semidura e dura - Formaggi ovini
8. Formaggi a pasta filata
9. Cultura e normativa casearia - parte I
10. Utilizzo dei formaggi ed abbinamenti - parte I

## CORSO DI 2° LIVELLO

1. Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte III
2. Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte IV
3. Influenze fisiche e chimiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio
4. Influenze microbiologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio
5. Influenze tecnologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio
6. Produzioni casearie italiane
7. Produzioni casearie europee
8. Nutrizione e dietetica
9. Cultura e normativa casearia - parte II
10. Utilizzo dei formaggi ed abbinamenti - parte II

## ATTESTATI E INVESTITURE



Il superamento degli esami al termine del corso di primo livello consente di accedere all'iscrizione nell'albo degli Assaggiatori Onaf.

Il superamento degli esami al termine del corso di secondo livello consente di accedere all'iscrizione nell'albo dei Maestri Assaggiatori Onaf.



# IL GIOCO DEL CAGLIO

## Primo coadiuvante tecnologico e assoluto arbitro del formaggio

di Cesare Schiavi

L'importanza che il caglio riveste nell'ambito della tecnologia di trasformazione casearia, insieme con la sua rilevanza economica e con il ruolo insostituibile di "coadiuvante tecnologico", costituiscono elementi di attualità e di sicuro interesse, i quali tuttavia non trovano ancora adeguati riscontri in larga parte delle norme che ne dovrebbero invece governare la pratica applicazione.

In altre parole, il caglio è senza dubbio un fattore essenziale nella produzione di molti formaggi, in quanto determina il potere che hanno le micelle caseiniche di aggregarsi sotto forma di cagliata e con caratteristiche diverse, tutto in funzione dei parametri tecnologici che vengono applicati nel corso della lavorazione. Lo stesso caglio, inoltre, presiede a specifiche catalisi durante le prime fasi dei processi proteolitici che hanno luogo nel corso della maturazione.

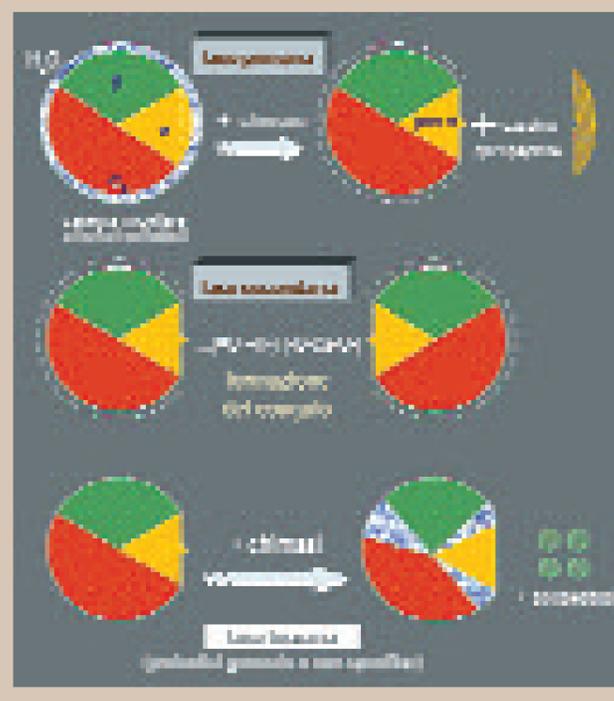
Non è un caso che il caglio venga identificato come primo "coadiuvante tecnologico", usato fin dai tempi più antichi e, ancora oggi, quelli che sono maggiormente impiegati industrialmente, sono proprio gli enzimi che hanno la proprietà di coagulare il latte. Ciò rappresenta un fattore di estrema importanza in quanto, nella preparazione degli alimenti, si cerca di mettere a frutto, ove possibile, fenomeni fermentativi determinati da fattori naturali, senza ricorrere all'uso degli additivi.

Nelle varie fasi della fabbricazione di un formaggio si nota che la centralità del processo è costituita proprio dalla coagulazione (aggiunta del caglio).

### LATTE E IL CAGLIO VANNO BENE INSIEME

Per avere una idea su come agisce il caglio, occorre considerare che il latte, su cui il coagulante dovrà poi agire nelle particolari fasi tecnologiche, è costituito da diversi elementi strutturali che stabiliscono, con la fase disperdente (acqua), rapporti di emulsione, dispersione o soluzione colloidale, oppure di soluzione vera e propria.

In emulsione abbiamo i globuli di grasso, mentre le particelle proteiche si trovano in dispersione colloidale. Tra queste, particolarmente importanti, le micelle e le sub-micelle caseiniche che determinano la reale stabilità o instabilità del latte in funzione della conservazione o meno dello stato di sol. Per comprendere il ruolo delle micelle e sub-micelle caseiniche nel determinare la stabilità del sistema si può prendere in considerazione la stessa composizione del latte e la distribuzione dei componenti tra il siero, le micelle caseiniche ed i globuli di grasso che dimostrano come sostanze con proprietà chimiche analoghe si suddividano tra composti e fasi di aggregazione diversi, pur mantenendo tra loro un rapporto di equilibrio



## LA RIVOLUZIONE DELLE FATTORIE FIANDINO

### Dai fiori del cardo ora nasce anche la "grana" affinata

di Lelio Bottero

La tradizione orale e la scarsa bibliografia giunte fino a noi lasciano intendere che l'utilizzo di fiori e piante per la produzione di formaggi fosse una pratica diffusa fin dall'antichità in molte parti del mondo. La quasi totalità di questi prodotti è però creata con latte ovino o caprino mentre sono pochissimi gli esempi di formaggi a latte vaccino o misto e del tutto assenti esempi di formaggi a lunga stagionatura. Assenza dovuta probabilmente alla nota di amaro, tipica di alcune lavorazioni con caglio vegetale, che tende ad aumentare col passare del tempo. Inoltre, a differenza del caglio animale, ben più diffuso ed utilizzato, gli estratti vegetali sono spesso afflitti da instabilità e da poca affidabilità, obbligando il casaro ad "improvvisare" ad ogni cagliata.

**Il Gran Kinara ha una maturazione più rapida rispetto ai cugini Dop**

In Italia, patria del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano, si ha notizia di prove effettuate in tal senso, ma con risultati decisamente negativi sia in termini di gusto che di consistenza del prodotto. Gli alti livelli di cardosina B, un enzima simile alla pepsina presente nel caglio di origine animale, uniti ad un effetto proteolitico elevato, sono stati probabilmente la causa degli insuccessi riscontrati. Il caglio utilizzato era infatti ottimizzato per formaggi caprini ed ovisi con caratteristiche decisamente poco adatte al latte vaccino. È solo grazie ai recenti studi di un'azienda del cuneese, le "Fattorie Fiandino" di

Villafalletto, che si sono perfezionate le tecniche di estrazione del caglio dai fiori di *Cynara cardunculus* e le successive fasi di lavorazioni del latte. Così oggi si può parlare in termini entusiastici di formaggi a lunga stagionatura da tavola e da grattugia ottenuti con tale tecnica. Il Gran Kinara, questo il nome del prodotto, presenta caratteristiche sorprendenti con una maturazione decisamente più rapida rispetto ai cugini D.O.P. Infatti i cristalli di tirosina, indice di stagionatura, si formano dopo soli 9-10 mesi ed i profumi vegetali lasciano spazio a gusti delicati con un finale dolce e insolitamente meno persistente di quanto ci si aspetti. L'utilizzo del caglio vegetale

si presenta, dunque, non solo idoneo per queste tipologie di formaggi, ma conferisce loro qualità organolettiche diverse, sicuramente interessanti e degne di essere approfondite.



chimico-fisico. Un esempio particolarmente significativo riguarda i componenti minerali calcio e fosforo che giocano un ruolo importante sulla stabilità della dispersione delle micelle caseiniche proprio perché gli equilibri che li interessano possono mutare in funzione di diversi fattori.

### COME AGISCE IL CAGLIO

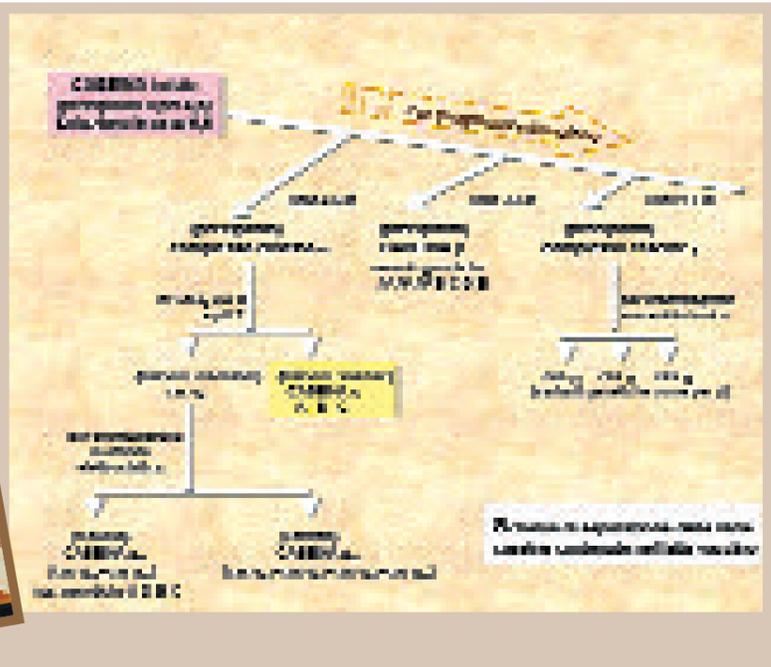
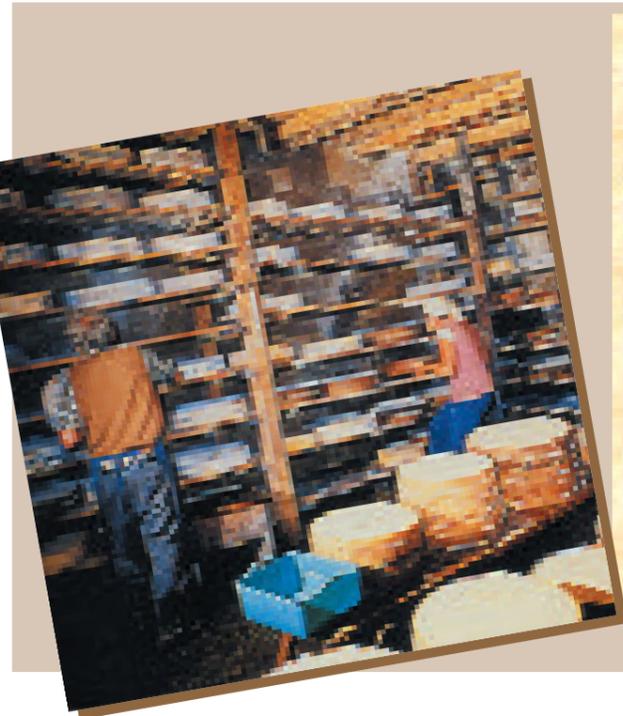
Diversi sono i tipi di coagulazione che intervengono nella produzione dei formaggi e di alcuni altri derivati del latte. La coagulazione acida è utilizzata nella produzione di formaggi tipo quark, mascarpone, "petit suisse", e concorre a diversi livelli con la coagulazione enzimatica nella produzione di molti altri formaggi, permettendo di ottenere cagliate più o meno acide o più o meno presamiche (dal nome del più tradizionale enzima coagulante) a seconda del formaggio che si vuole ottenere. Ad esempio, usando elevate quantità di caglio e coagulando a 35-40 °C si avranno cagliate prevalentemente presamiche; con basse quantità di caglio a 15-20 °C si

avranno cagliate acido-presamiche ottenute con coagulazioni lente per permettere lo sviluppo della fermentazione lattica. La coagulazione con enzimi interessa la maggior parte dei formaggi e può avvenire anche ad acidità naturale del latte. Essa è provocata dall'azione di un enzima proteolitico che determina la destabilizzazione del colloide. Non tutti gli enzimi possono essere utilizzati a questo fine, ma solo quelli che, aventi una spiccata specificità nella rottura della catena peptidica della kappa-caseina, permettono la formazione di un coagulo elastico nei tempi tecnologici.

### DAI PRIMI TEMPI AD OGGI

Il primo enzima naturale impiegato industrialmente è stata la chimasi, estratta dal quarto stomaco (presame) di vitelli o di altri animali lattanti. Per questo, la coagulazione per via enzimatica è detta anche coagulazio-

segue a pagina 28



segue da pagina 27

ne presamica. Tuttavia oggi gli enzimi diversi dalla chimasi, impiegabili in caseificio, sono numerosi, come pure i limiti che ne consigliano l'impiego. Tradizionalmente il processo di coagulazione presamica è costituito da tre successive fasi; solo le prime due fasi determinano la coagulazione vera e propria (cioè il passaggio della caseina dallo stato di sospensione colloidale allo stato di gel), mentre la terza, dovuta al prolungarsi nella cagliata dell'azione di lisi del coagulante, è da considerarsi come parte dei processi che trasformano la cagliata in un formaggio.

**FICUS CARICA**

In alcuni paesi del bacino del Mediterraneo (in Portogallo, e anche nel nostro paese, se pensiamo al "Fiore sardo") vige l'uso di alcuni estratti di piante superiori, benché il loro impiego non si addica ad un ottimale gusto del formaggio che ne deriva. Attualmente, oltre ai cagli tradizionali, estratti cioè da stomaci di animali poligastrici, e ai residui coagulanti estratti da piante superiori, come abbiamo detto di uso molto limitato, sono disponibili per essere utilizzati nella pratica casearia cagli, sempre di origine animale, ma ottenuti da stomaci di animali non più lattanti o di altre specie, nei quali prevalgono, quali enzimi coagulanti, le pepsine contraddistinte dalla denominazione specifica di provenienza (bovina, porcina, ecc.). Inoltre esistono proteasi coagulanti separate dal brodo di coltura di alcuni microrganismi (proteasi da *Rhizomucor miehei*, *Rhizomucor pusillus* e *Cryphonectria parasitica*, rispettivamente noti anche come *Mucor miehei*, *Mucor pusillus* ed *Endothia parasitica*). Si sono poi aggiunte chimasi prodotte per fermentazione da microrganismi opportunamente clonati, per questo carattere, con operazioni di ingegneria genetica. Le principali caratteristiche dei cagli e dei coagulanti del latte, nei quali l'attività è dovuta esclusivamente o principalmente ad enzimi diversi dalla chimasi, le possiamo così riassumere. Il caglio di bovino adulto, estratto cioè da stomaci di animali non più lattanti, contiene come enzima prevalente la pepsina in due forme isomeriche di cui una, la pepsina II o A, è presente in misura prevalente e ad essa viene attribuito il 95% dell'attività; l'altra, la pepsina I o B è limitata al 5%. Viene com-

mercializzato, in genere, in forma liquida ed è miscelato con il caglio di vitello, quando si richiede un prodotto di minor costo, ma con una quota significativa di attività dovuta alla chimasi. La pepsina di suino ha avuto alcuni anni addietro un certo impiego per il suo basso costo e veniva commercializzata in miscela 50:50 (come attività) con il caglio liquido di vitello. Questo tipo di coagulante attualmente è stato quasi del tutto soppiantato anche nei paesi, come gli Usa, dove aveva trovato una certa diffusione, a beneficio delle chimasi ottenute per fermentazione da microrganismi. Infine la pepsina di pollo che trova applicazione in alcune tecnologie casearie che si richiamano all'osservanza di regole religiose, oltre che venire utilizzata in alcuni paesi dell'est europeo; essa manifesta un potere proteolitico maggiore rispetto a quello esercitato dal caglio di vitello, benché sia assimilabile più alla chimasi che alla pepsina.

**I COAGULANTI/CAGLI DI MAGGIOR IMPIEGO**

Visto il preponderante impiego di latte vaccino destinato alla produzione di formaggi di tipo grana, che ormai rappresentano ben oltre la metà del latte trasformato, non deve sorprendere il fatto che il caglio di maggiore impiego sia quello di origine vitellina (chimasi), anche perché sono le stesse regole dei disciplinari e il Dop ad imporlo. Per tale motivo il nostro paese si trova ai primo posti in assoluto al mondo per la produzione di caglio di vitello (soprattutto in polvere). I produttori nazionali si trovano concentrati nel nord-Italia (citiamo il più importante, Caglifificio Clerici) e soltanto pochissimi trovano sede nei paesi di lingua germanica.



*Parlare di città*

di Elio Ragazzoni

Parlare di una città è una storia complessa. Sono i tessuti di cultura, l'anima degli abitanti, le vocazioni economiche e le realtà lavorative a mescolarsi in discorsi che, a meno di scrivere un libro, possono apparire slegati e comunque sono sempre incompleti. Parlare di Napoli in quattro paginette è senz'altro una follia. Poche città sono belle come lei. Belle dentro, checché qualcuno ne dica. I suoi controsensi e le sue grandi difficoltà evaporano per chi la percorre con il rispetto che merita. Napoli ti avvolge e ti adotta con il sorriso e l'ironia che solo i partenopei hanno così forte nel cuore. Lei, è orgogliosa e stupenda come chi sa di essere una regina. Poi c'è la pizza, ci sono le mozzarelle, un golfo che toglie il fiato. È la città che ha la sapienza immensa di chi ne ha viste tante ed ha saputo passarci su. Là il senso del bello supera la povertà e forse la conforta. Cosa c'entra il formaggio? C'entra sempre quando intorno a lui c'è voglia di vivere. Così in questo servizietto ne parleremo, un po' di striscio forse, riservando spazio a qualche citazione di locali che potranno essere utili a chi cercherà di raggiungere il Capoluogo campano per conoscerlo meglio. Di quanto detto prima apparirà ben poco, ma intanto gli autori dei pezzi sono tutti Partenopei. Possiamo fidarci. È il primo tentativo di dedicare spazio alle città che segnano la gloria della nostra Nazione. Per non disquisire solo di alpeggi e di tecniche degustative. Sarà curioso farlo e, per qualcuno, forse interessante. E poi, come diceva l'immenso Totò: "Ai postumi l'ardua sentenza".

**NAPOLI**



**La cucina in bianco**

di Tommaso Esposito

Basta sfogliare qualche libro antico di ricette stampato a Napoli e viene fuori un'insolita gastronomia. Niente pomodoro, niente maccheroni. Tutti i luoghi comuni vengono spiazzati. Soltanto foglie, torze, casocavalle e provature. Mangiafoglia, così venivano chiamati gli abitanti di Partenope. E questo durò parecchi secoli fino a tutto il Settecento quando la pommarola, peraltro coltivata, dopo l'arrivo dall'America, di un bel colore giallo zaffarano, non fu più considerata pianta ornamentale, bensì ortaggio da cucinare e mangiare. Rossa rossa, come 'o Rraù. E poi i maccheroni divennero la vivanda più diffusa e popolare, giacché capace di conservarsi a lungo, sfidare nei magazzini le carestie e riempire la pancia.

'E chiacchiere fanno 'e chierchie, 'e maccarune jencono 'a panza si dice a Napoli: le chiacchiere fanno cerchi vuoti, i maccheroni riempiono la pancia. Non diversa sorte, invece viene riservata al latte e ai formaggi. Nella cucina napoletana, infatti, ci sono piatti a base di latte che hanno fatto storia, ma che oggi non si conoscono più. Vincenzo Corrado, il gastronomo che fu cuoco del Principe di Francavilla sul finire del Settecento in una Napoli pervasa dallo spirito delle rivoluzioni europee, descrive, ad esempio, una ricetta di Latte arrostito allo spiedo che, nonostante fosse di non facile fattura, doveva essere saporita e stimolante per il suo gusto molto speziato. Così pure descrive creme e budini rustici di latte, addensato con amido, da mangiare come antipasti o veri e propri secondi: Verde alla Salvia, alla bieta

o agli Spinaci; al Sangue di Maiale o di Agnello; all'Imperiale con i petti o i fegatini di cappone. Era una cucina di corte, insomma, pensata per i nobili palati e ispirata alla moda dei Francesi. Ad essa guardarono anche i tanti monzù che governavano i fornelli nelle case dei napoletani aristocratici e delle buone famiglie borghesi. Ma poi fecero i conti con i maccheroni, la cui larga diffusione fu incentivata proprio dai Borboni. Si abbandonarono gli gnocchi, cosiddetti alla milanese, ricavati dal semolino calato nel latte e conditi con burro, parmigiano, ricotta, uova, noce moscata, timo e prezzemolo. E nacquero così il Timpano di Maccheroni al Latte: un piatto sontuoso, di grande effetto visivo e dal sapore succulento per la copiosa quantità di formaggio della sua

segue a pagina 30

## LE RICETTE di Tommaso Esposito

## TIMPANO DI MACCHERONI AL LATTE

I perciatelli spezzati si lessano prima un po' in acqua e poi si cuociono nel latte. Si condiscono con abbondante provolone grattugiato, mozzarella e quartini di uova sode. Si incassa in pasta frolla e si pone nel forno ben caldo.

## BACCALÀ ALLA PANNA DI LATTE FRESCO

Si fa una besciamella aromatizzata con noce moscata e pepe. Si diluisce con panna fresca. Si ricoprono i tranci di mussillo spellato. Si lascia cuocere una decina di minuti. Si serve con pane abbrustolito o fritto o con i tittoli.



## JANCOMAGNARE O BIANCOMANGIARE

Un litro di latte, 300 gr di zucchero, 6 tuorli, 130 gr di farina di riso, una buccia di limone grattugiata, 100 gr di acqua, sale q.b. Si fa una crema di buona consistenza. Si versa in coppa e si cosparge di cannella. Si gusta freddo.

## VERMICELLI INCACIATI CON SUGO DI PESCE

Nessun pregiudizio. Il formaggio ci sta bene con il pesce. Non un cuoco moderno o innovativo ha decretato questa sentenza, ma Don Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, che al principio del 1800 compilò il suo ricettario Cucina Teorico-Pratica a cui era allegata un'intera appendice scritta in napoletano. In un certo senso il Duca Gastronomo fu l'antesignano di Pellegrino Artusi. Ecco la ricetta così come semplicemente la descrive: «Lesserai un rotolo e mezzo ovvero libbre quattro di vermicelli, li sgocciolerai e li frammizzerai con onces dodici di parmigiano grattugiato e sugo di pesce ristretto passato».

segue da pagina 29

farcitura, e la Pizza di Tagliarielli lasciata 'ndorare e arruscare al forno per far filare il ripieno di mozzarella e salame.

Poi con il riso di Salerno, decantato già nel 1500 da Giambattista del Tufo e che fino alla venuta dei Piemontesi si coltivava anche nel Regno delle Due Sicilie, è fatto il Sortù con il lattarulo, cioè le animelle.

Sur tout, tutto su e quindi Sortù o Sartù dicevano, sintetizzando, i cuochi monsieur-monzu nel preparare questo riso bollito nel latte e poi tutto ricoperto del condimento prima di essere adagiato nella casseruola da infornare.

Nel grande ricettario storico partenopeo non manca la carne al latte. Jeanne Carola tramanda la colardella di manzo steccata con prosciutto e il filetto di maiale lasciati sobbollire con cipolla, sedano, carota, pepe e poi serviti con la crema ricavata. Anche il baccalà ammollato trova spazio e si presenta come una pietanza sapida e saporita.

Stupefacente infine è la quantità di semplici dessert e dolci al cucchiaino presenti nella pasticceria domestica. Si comincia con il Latte Mele del Corrado per guarnire i biscotti di pan di Spagna o con il Latte Bianco del Cavalcanti profumato di cedro, arance, limone. E si continua con le tante creme ai petali di rosa o alle spezie. Ma si finisce in bellezza con il mitico Jancomagnare, il Biancomangiare, confezionato già dai pasticceri rinascimentali toscani, il quale nella cucina partenopea assume grande rilevanza al punto che, descrive il Vottiero nel suo Specchio della Cevertà del 1789, l'astuziuso, cioè l'astuto: "comme vedeva passà o jancomagnà, jev' appriesso 'nsi addò jeva...".

# La mozzarelle la sta 'n coppa

## Viaggio tra i locali del centro

di Barbara Guerra

Napoli è una città dal grande fascino, crocevia di culture diverse che ne fanno una contemporanea capitale del Mediterraneo, scrigno di grandi tesori archeologici, artistici ed architettonici, sede di numerosi e imponenti musei. Contraddittoria nei suoi mille nobili volti e affascinante con le sue tradizioni popolari a limite tra religione e scaramanzia. Conoscere bene Napoli è impresa impossibile a volte agli stessi abitanti. Con l'occhio del turista "gastrologo" proviamo ad addentrarci nel suo centro storico alla scoperta almeno di una piccola parte della sua intrigante gastronomia, suggestiva ed appagante, mai banale e spesso molto sorprendente per le abilità artigianali che la creano. Napoli è la capitale emblema del distretto gastronomico più importante del mondo: Pasta Artigianale che in Campania si produce per percorrere poi le strade di tutto il mondo, Pomodoro San Marzano Dop e Mozzarella di Bufala Campana Dop elementi simbolo della dieta mediterranea moderna ed elementi indispensabili della Pizza Napoletana. Proprio partendo dalla Pizza Napoletana e dalla Mozzarella di Bufala proviamo ad andare alla scoperta di qualche chicca gastronomica del centro storico.

**PIZZERIA FORTUNA**, via Pasquale Stanislao Mancini, tel. 081 205380. Ciro Coccia proviene da una famiglia di pizzaioli ed in questo storico locale non lontano dalla stazione centrale è ancora possibile mangiare la "pizza a libretto" una pizza venduta al banco piegata a mo' di libro, appunto, abilmente incartata per non lasciare fuoriuscire e colare il condimento. Una pizza da passeggio sostanziosa, saporita ed economica, da degustare in piedi e con rapidità, questo è fast food!

**LA MASARDONA**, via Capaccio Giulio Cesare, 27 tel. 081 281057. Anche questo indirizzo si trova non lontano da piazza Garibaldi (stazione centrale) in un quartiere diventato turistico grazie ai tanti appassionati di pizza frita che qui trovano la "Mecca". Resterete incantati nell'osservare una manualità sorprendente nella preparazione a vista di questi "fagotti" ripieni ed ottimamente fritti. Must la pizza frita ripiena di ricotta e cicoli (cubetti di grasso di maiale) oppure con ricotta mozzarella e pepe. Simpatico il "battilocchio", pizza frita di metà delle dimensioni per chi non ha molta fame o vuole concedersi assaggi diversi.

**LA FIGLIA DEL PRESIDENTE**, via del Grande Archivio, 23/24 tel. 081 286738 www.lafigliadelpresidente.it. Nell'affascinante zona di San Biagio ai Librai questa pizzeria è il proseguimento della storia di Ernesto Cacialli, una vita dedicata alla Pizza Napoletana di qualità, reso famoso per aver servito la "sua" pizza a Bill Clinton e da allora il suo locale cambiò a furor di popolo il nome in Pizzeria del Presidente. Oggi la figlia Maria Cacialli ed il marito Felice Messina conducono questo locale che non ha perso nulla dell'anima napoletana, in cui trionfano



all'ingresso tutti i fumanti fritti della tradizione partenopea (crocchè, palle di riso, frittatine di pasta e pizze fritte da manuale) preparati al momento. Nella sala in basso oltre 100 posti a sedere per assaporare vari tipi di pizze cotte nel forno a legna, con un servizio rapido e simpatico.

**TRIANON** via V. Colletta 44/46, tel. 081 5539426 www.pizzeriatrianon.it.

Fondata nel 1923 dai coniugi Leone, la pizzeria prende il nome dal teatro che anni or sono era il luogo in cui si esibivano i migliori artisti napoletani e italiani. In questa pizzeria venivano, attratti dall'aroma che giungeva fino al teatro, personaggi come Totò, Macario e Nino Taranto, per gustare la famosa pizza detta "a ruota del carretto" per le enormi dimensioni.

A passeggio per i vicoli di Napoli e le belle strade dello shopping più raffinato si potranno incontrare anche indirizzi "gourmet", il Centro Storico ospita uno dei due ristoranti Stellati di Napoli.

## Augustus, i formaggi in pasticceria

di Salvatore Varrella

Pasticceria, gelateria, caffetteria, gastronomia: all'Augustus c'è di tutto e di più. E tutto al meglio. La qualità è la caratteristica del locale che da più di settanta anni ha fatto della eccellenza la sua bandiera guadagnandosi stima e riconoscimenti in una città come Napoli dove certo la concorrenza non manca. Trovare di fronte ad una esposizione di sfogliatelle, mitici babà, e sublimi pastiere un banco di formaggi eccezionale e curatissimo non è cosa da tutti i giorni. Qui nella centralissima via Toledo questo connubio non è ricerca dell'inconsueto o divertente espressione di novità, è storia e tradizione. Proprio qui infatti nel lontano 1927 la prima attività fu un laboratorio per la produzione della mozzarella di bufala che portò nel centro della capitale partenopea la soavità dei formaggi freschi a latte di bufala. L'azienda, rilevata nel 1969 dalle famiglie Carmine e Fiorillo, con una grande esperienza nel campo della pasticceria, ampliò le proposte del punto vendita ma non eliminò la presenza che vide l'origine del locale: il formaggio. Attualmente il locale è composto da una zona bar, una zona pasticceria e l'isola dei formaggi dove ora le classiche mozzarelle appaiono attorniate dal meglio della produzione casearia italiana ed europea. "Augustus" - via Toledo 147 - Napoli. Tel. 0815513540.



**PALAZZO PETRUCCI** Piazza San Domenico Maggiore, 4 Tel. 081.5524068 www.palazlopepetrucci.it.

Situato in delle piazze più belle del centro storico di Napoli, aperto a pranzo e a cena chiuso la domenica sera ed il lunedì. La cucina di Lino Scarallo chef di Palazzo Petrucci è sicuramente il fiore all'occhiello della Napoli gourmet. Lasagnetta di mozzarella di bufala campana e crudo di gamberi su salsa di cavolo broccolo, raviolo di triglia ripieno di scarola, linguine con cipollotto fresco, cicoli, tartufi di mare e finocchietto, tra le proposte che troverete. Tra i dolci da provare la famosa "pastiera scomposta". Un servizio veloce e garbato, conto sui 50 euro.

Ecco la ricetta di Lino Scarallo per presentarvi la ricchezza del mare unita alla lunga e grassa aromaticità della Mozzarella di Bufala Campana.

### Lasagnetta di bufala campana e crudo di gamberi su salsa di fiori di zucca.

**Ingredienti per 4 persone**  
Mozzarella di Bufala Campana 400 gr  
Gamberi rossi, media misura 700 gr  
Zucchine piccole e tenere 300 gr  
Olio extravergine e sale  
Pepe bianco  
Germogli di broccolo  
Prezzemolo  
Un mestolo di brodo vegetale

Lava, monda e sbianca le zucchine in acqua bollente e raffredda successivamente in acqua e ghiaccio. Passa al mixer con l'aggiunta di un mestolo di brodo vegetale ed un filo di olio extravergine, fino ad ottenere una crema.

Taglia la mozzarella a fettine non troppo spesse e, all'interno di uno stampo di forma cilindrica (0,6 x 0,8), alterna ai gamberi crudi, già sgusciati e puliti, a componi 4 strati. Adagia il tutto al centro del piatto e guarnisci con la salsa di zucchine; decora la sommità con il prezzemolo ed i germogli. Ultima con un filo di olio extravergine d'oliva, spolverando con una macinata di pepe bianco.

**GINO SORBILLO A MARE** Lievito Madre, via Partenope 1, Napoli - tel. 081 19331280 www.sorbillo.it.

Usciamo appena dal Centro Storico per goderci appieno il panorama sul mare e su Castel dell'Ovo in uno dei luoghi simbolo di una Napoli restituita ai suoi abitanti ed ai turisti. L'ampio lungomare è un luogo simbolico della città. Qui tra tanti locali non tutti all'altezza dell'immagine gastronomica di questa capitale, troviamo la nuova pizzeria di Gino Sorbillo. Tavoli vista mare per godere delle belle giornate ed una carta semplice e centrata su quanto di meglio la Campania può offrire.

Assaggerete dei buoni fritti, pizze napoletane con alici di Cetara e Pomodorini del Piennolo, in chiusura la scatola di cioccolatini di Gay Odin, la storica cioccolateria di Napoli.



## Mozzarella di Bufala Campana DOP



**O È COSÌ, O NON È.**



www.mozzarella.it

di Renato Contillo

**F**ino a poche decine di anni fa, ogni città richiama un continuo flusso di generi alimentari che, dalle campagne circostanti, e dal mare se era vicino, andavano a nutrire quella massa di persone che, vivendo e lavorando nel contesto urbano, dipendevano per l'approvvigionamento del cibo totalmente dall'esterno. Oggi molte cose sono cambiate, anche nel rapporto fra città e campagna, fra spazi urbani delimitati e distese aperte.

Rifornirsi di cibo è ormai questione di visite a qualche ipermercato, in grandi superfici, veri templi commerciali, posti fuori dai centri abitati, da cui si torna con una gran massa di roba insacchettata in buste di plastica. Oppure, si può ancora andare a piedi in quei supermercati di quartiere che recentemente stanno conquistando posto anche dentro i centri urbani, dove, tuttavia, si trovano gli stessi articoli, proposti in ossequio ad una standardizzazione seriale.

A Napoli, nei quartieri popolari del centro città abitati da quel ceto popolare misto lì radicato da sempre, oggi semmai contaminato e arricchito dagli immigrati, esiste ancora una rete diffusa di piccoli negozi di generi alimentari (salumerie, macellerie, pescherie, venditori di frutta e verdura, pasticcerie, vinai, panetterie) che costituiscono il supporto materiale di una vita di quartiere di lunga tradizione. Di mattina è possibile vedere signore uscire di casa con una vestaglia indossata sul pigiama che spunta da sotto, per andare a comprare il latte dal salumiere all'angolo. Le stesse persone non oserebbero mai passare così abbigliate nelle vie principali fuori dal quartiere: le stradine sotto casa sono considerate, e sono effettivamente, una continuazione degli spazi privati, qualcosa di poco più pubblico del ballatoio delle scale.

### IL PROVOLONE DEL MONACO

Anche Napoli, come tutti i grandi agglomerati urbani, un tempo era rifornita di cibo dalle campagne e via mare, e non dalle file di autocarri diretti ai santuari della grane distribuzione. I casari della penisola sorrentina venivano in città con le loro barche per vendere i loro provoloni, perché la gente della penisola si trovava più a suo agio sul mare che per le accidentate vie terrestri. Allora, l'abbigliamento usato per ripararsi dal freddo e dall'umidità del mare lungo la traversata notturna del golfo, per arrivare ai mercati cittadini di prima mattina, li faceva assomigliare a monaci col saio.

Da qui, sembra verosimile possa derivare l'appellativo "del monaco" dato ai provoloni della penisola sorrentina, appellativo oggi codificato nella denominazione di origine protetta.

### NAPOLI E I MACCHERONI

La pasta sembra appartenere indissolubilmente a Napoli. Ma, a quale luogo ci si riferisce comunemente, quando si dice "Napoli"?

La città, indubbiamente, la municipalità di Napoli; ma oggi, tutt'intorno c'è la Grande Napoli, un agglomerato che comprende circa la metà della popolazione regionale. Tuttora, fuori dalla Regione, l'appellativo Napoletani viene usato per indicare i Campani, in una accezione del termine "napoletani" ancora più estesa; mentre non è più diffuso l'impiego del termine, come al tempo del Regno di Napoli, per

## DALLA CITTÀ ALLA CAMPAGNA TIPICITÀ E SCHIETTEZZA

# Grande Napoli l'arca dei sapori



indicare tutti gli abitanti del Regno. La pasta, alimento "napoletano" per antonomasia, sembra quindi essere legata all'intero territorio regionale, o almeno alla parte coincidente con la conurbazione di Napoli. Eppure, storicamente le cose non stavano così: la pasta, i maccheroni, erano una "cosa" della città urbana; nelle campagne, i contadini mangiavano legumi, verdure, pane, non maccheroni. La pasta era un prodotto industriale o artigianale, generalmente la si comprava nei negozi di generi alimentari; i contadini non compravano cibo fatto da altri, producendo in proprio il più possibile.

Nel novero delle immagini del vasto repertorio dei mestieri ed abitudini della città di Napoli, esiste una caratteristica iconografia che mostra la figura del venditore di pasta cotta da mangiare per strada. Il venditore, ambulante o fisso, è ritratto accanto alla pentola in cui la pasta veniva bollita, e l'im-

agine è completata dalla presenza di clienti che mangiano la pasta, generalmente un fascio di spaghetti, o forse vermicelli, tenuti per una estremità con una mano sollevata in alto, in modo da poter addentare l'altra estremità libera. Sembra di capire che la pasta, consumata per strada, era mangiata semplicemente bollita.

Una mia amica parigina mi ha di recente scritto di una battuta trovata in un fumetto belga il cui personaggio principale è un gatto umanizzato, che dice e fa cose strampalate, giocando con parole e significati. Il gatto osserva che, se Marco Polo ha portato la pasta dalla Cina nel 1300 e Colombo ha scoperto l'America, e i pomodori, a fine 1400, gli italiani hanno mangiato per 200 anni pasta senza salsa...





## I BABY IMPRENDITORI DEL FORMAGGIO

di Fosca Tortorelli

*“... ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo d'attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono”.*  
(Italo Calvino, Palomar)

**N**apoli, pur essendo una città unica dal punto di vista gastronomico, perché propone diversi prodotti veramente peculiari della cultura partenopea e difficilmente trovabili altrove, non riesce a emergere nella reale diffusione culturale degli stessi, specialmente da parte del pubblico giovanile, che guarda con ancora troppa superficialità a questo settore.

In particolar modo il mondo dei formaggi è troppo spesso trascurato e lasciato in balia della cattiva cultura anche nello specifico dei prodotti che fanno parte del nostro quotidiano o fortemente legati alle nostre tradizioni. Un esempio potrebbe essere quello del Casatiello napoletano, di cui pochi conoscono l'origine, il cui nome latino “caseus”, vuol dire formaggio; pertanto, se l'etimologia non inganna, probabilmente il termine potrebbe derivare dal fatto che nella realizzazione di detta pietanza veniva utilizzato principalmente o esclusivamente del formaggio. Con questo ovviamente si vuole anche sottolineare il legame con il mondo della pastorizia e della produzione lattiero-casearia.

Ma per nostra fortuna ci sono anche delle note positive da mettere in risalto. Oggi l'enogastronomia è di gran moda, per cui ne consegue che molti ne vogliono sapere di più, sia per migliorare la propria professionalità, sia per essere dei veri buongustai. Per questo è necessaria una buona teoria ed una adeguata pratica, svolte ovviamente con la dovuta professionalità. Infatti sono sempre più numerose le associazioni di settore che cercano di dare maggiore spinta e comunicazione, rivolgendosi in modo particolare al mondo giovanile, incentivando degustazioni in cui viene spiegato e descritto il prodotto e soprattutto, in cui spesso viene creato un contatto diretto con chi il formaggio lo produce.

Ciò avviene anche per merito del settore lattiero-caseario che continua a guardare con ottimismo al futuro attraverso gli occhi dei tanti giovani casari che pian piano stanno cercando di assicurare il ricambio generazionale; rappresentano il futuro e seguono con ammirazione i loro maestri, cercando a loro volta di diffondere con umiltà e passione la semplice e magica arte di trasformare il latte in formaggio.

Augurandoci che anche grazie a questi nuovi “giovani imprenditori” ci sia sempre più larga diffusione e consapevolezza di un alimento tanto importante quanto antico che ci lega al nostro territorio.

## A Napoli la città non è mai finita

Di Federico Monga

Vicedirettore de Il Mattino

**A** Napoli non si può venire solo una volta nella vita. Napoli non è, solo, una meta turistica nota in tutto il mondo per i suoi tesori. Napoli è una città da vivere. Con calma, facendosi conquistare. Un po' alla volta. Scoprendone i lati nascosti. Alcuni. Perché tutti è impossibile.

Non basterebbe nemmeno una vita. E Napoli è, soprattutto, vita.

Ci si innamora. E il luogo ideale sta sotto la finestrella di Marechiaro. Per chi cerca l'amour passion però è meglio San Giovanni a Carbonara. Si mangia. Di pizzerie ce ne sono tante, note e meno note. Ma la Margherita calata, di notte, dal secondo piano di un appartamento a piazza San Nazario non ha eguali. Si gioca. E allora bisogna farsi portare nei bassi dei vicoli dietro alla Riviera di Chiaia dove le donne da mezzanotte alle quattro recitano la tombola, tra smorfie, doppi sensi e azzardo. Già che siete da quelle parti, e a quell'ora, fermatevi all'edicola a pochi metri da Villa Pignatelli. Potrete incontrare musicisti, comici, politici, professori, camorristi, filosofi che passano per prendere il Mattino fresco di stampa.

Quante cose si sognano di fare nella vita.

Avere dei figli, ad esempio. E allora, conviene fare una scappata al centro storico, il martedì, da Santa Patrizia, quando si scioglie il sangue. E poi, perché no, fare un regalo che riscalda il cuore. A Napoli si può, tutti i giorni, in tutti i bar. Lasciando un caffè sospeso per chi passerà dopo di voi e non avrà i soldi per pagare. Vagare senza meta e senza tempo. Non avete che da scegliere: i vicoli dei Quartieri Spagnoli, il parco della Floridiana al Vomero, attraversare bendati i due cavalli di piazza del Plebiscito.

Entrare e uscire dalla Cappella di San Severo. Sentire il richiamo delle anime del Purgatorio ad Arco. Adottare una Capuzzella al cimitero delle Fontanelle. Guardare il mare da Castel dell'Ovo. Fare un pernacchio.

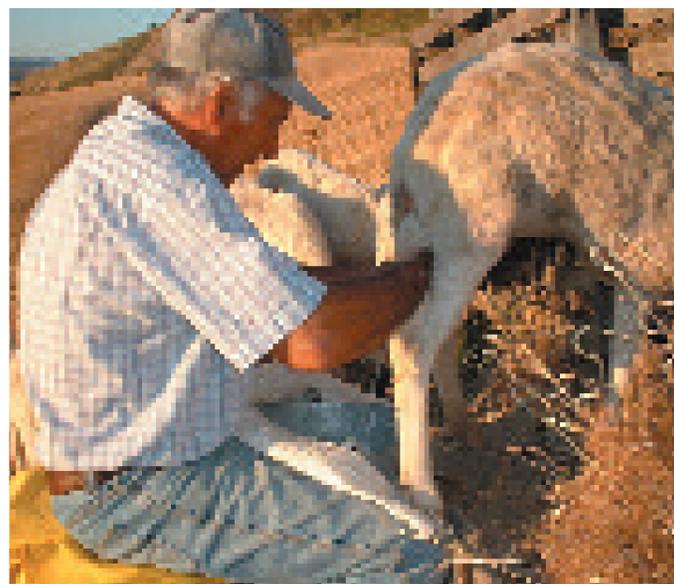
Contemplare un Caravaggio. Farsi il segno della croce con l'acqua di mare. A Napoli andate in pace, la città non è mai finita.



Stanno presenti a CIEESE dal 20 al 23 settembre  
Bra - piazza Carlo Alberto - stand BI 101



[www.caseificiosepertino.com](http://www.caseificiosepertino.com)



# CHE VASTEDDA! Uno studio: D'ESTATE È ANCORA PIÙ BUONA

di Massimo Todaro e Maria Luisa Scatassa

I formaggi realizzati in Sicilia con latte ovino sono le tre Dop: Pecorino Siciliano, Piacentinu Ennese e Vastedda della valle del Belice, che rappresentano una piccola parte del totale ed i formaggi freschi e stagionati, tipo Pecorino Siciliano, che assumono denominazioni diverse in base alla stagionatura: fresco e senza sale (Tuma), 20 giorni di maturazione (Primosale), 2-3 mesi di maturazione (Secondosale o Primintiu) e oltre 3 mesi di stagionatura (Picirinu). Durante il periodo estivo, proprio per la scarsa disponibilità di latte e per le sue modeste caratteristiche casearie, gli unici formaggi che vengono prodotti sono il Primosale e la Vastedda della valle del Belice Dop che, legata alla zona di produzione, viene prodotta soltanto nell'omonima valle. La Vastedda della valle del Belice Dop è un formaggio di pecora a pasta filata, prodotto con latte crudo di

pecore di razza Valle del Belice e con l'ausilio delle attrezzature storiche in legno. La Vastedda ha ottenuto il riconoscimento europeo nel 2010 e la produzione certificata, in sensibile crescita, ha raggiunto le 17 tonnellate nel 2012. La Vastedda è un formaggio che viene consumato fresco ed è particolarmente richiesto in estate nella zona di origine. Si vende con un prezzo superiore rispetto agli altri formaggi ovini freschi, con prezzi medi all'ingrosso di 10,00 /kg. Da qui l'interesse notevole dei caseifici del territorio a trasformare il latte in Vastedda, ciò ha determinato un incremento notevole della domanda di latte ovino alla quale gli allevatori della zona hanno risposto anticipando le monte e quindi i parti delle pecore e curando meglio il management delle pecore con parto nella tarda primavera, che riescono quindi a produrre latte nell'ambiente caldo

e siccitoso dell'estate siciliana.

In questo lavoro si presentano i risultati di un'indagine condotta in collaborazione con il Dipartimento Saf dell'Università di Palermo e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. **Metodologia.** Sono state utilizzate 18 forme di formaggio Vastedda della valle del Belice Dop prelevate in 6 caseifici nelle tre stagioni: inverno (novembre), primavera (aprile) ed estate (giugno). Sui formaggi sono state effettuate le analisi microbiologiche, le analisi chimiche (sostanza secca, grasso, proteina, cloruri e ceneri) e quelle relative alla composizione acidica del grasso. **Risultati.** La composizione microbiologica dei formaggi ha evidenziato delle differenze significative a carico dei lattococchi termofili che, nei formaggi prodotti in primavera hanno mostrato dei valori più bassi rispetto alle altre stagioni. Solo a livello di tendenza, sempre nei formaggi prodotti in primavera, si sono evidenziate maggiori conte di Lattobacilli. Va comunque puntualizzato che per "lattobacilli"

intendiamo i germi cresciuti su MRS che è stato dimostrato essere un terreno poco selettivo, per cui oltre ai lattobacilli possiamo trovare diverse specie di cocchi che ne incrementano le conte. Comunque, il differente andamento riscontrato fra lattococchi e lattobacilli nei formaggi primaverili potrebbe essere legato alla diversa alimentazione che ne modifica la microflora autoctona endogena ed esogena. Relativamente alla composizione chimica dei formaggi, le differenze significative sono state evidenziate per le percentuali di grasso, proteine e ceneri, risultate inferiori nelle Vastedde prodotte in inverno. La composizione acidica del grasso, rispetto agli altri parametri qualitativi sopra considerati, evidenzia le maggiori differenze fra le Vastedde prodotte nelle diverse stagioni. Nella tabella sono riportati i dati aggregati degli acidi grassi (AG) rilevati, oltre ad alcuni AG particolarmente interessanti dal punto di vista nutrizionale. Dall'analisi dei dati appare immediata la differenziazione delle Vastedde prodotte in estate, più ricche di acidi grassi insaturi (sia mono che poli) ed in particolare degli AG (EPA, DPA e DHA) che hanno un benefi-

co effetto salutistico sul nostro organismo. Questa maggiore presenza di AG insaturi è probabilmente dovuta alla elevata mobilitazione dei grassi di deposito ed in particolar modo dell'acido oleico, in quelle pecore che presentano un bilancio energetico negativo dovuto alle considerevoli esigenze legate alla produzione del latte non coperte dall'alimentazione che, nel periodo estivo, è costituita esclusivamente da pascoli secchi e ristoppie. A

testimonianza della marcata influenza del pascolo verde, l'acido linoleico coniugato (CLA), risulta statisticamente superiore nelle Vastedde prodotte in primavera rispetto a quelle prodotte nei restanti periodi.

## CONCLUSIONI

L'analisi dei dati relativi alla composizione chimica, a quella microbiologica ed alla composizione acidica del grasso dei formaggi analizzati, ha evidenziato una forte influenza della stagione produttiva sulla qualità della Vastedda della valle del Belice Dop. La variazione qualitativa di questo formaggio è da ritenersi nella norma, in quanto legata ad un latte intero, crudo e quindi con una carica microbica autoctona, inoltre studi pregressi hanno dimostrato come la qualità del latte degli ovini cambi considerevolmente da mese a mese, soprattutto in un sistema in cui l'allevamento delle pecore è legato al pascolo, per cui la diversa composizione del latte si riflette sulla qualità del formaggio. Tale aspetto è una caratteristica positiva connessa alla produzione dei formaggi legati indissolubilmente al territorio ed all'animale, come appunto quelli a Denominazione di Origine Protetta (Dop).

## VARIAZIONE DELLA QUALITÀ DELLE VASTEDDE IN FUNZIONE DELLA STAGIONE DI PRODUZIONE

PARAMETRI	ESTATE	INVERNO	PRIMAVERA
<b>Analisi microbiologica</b>			
Carica Microbica Totale	7,66	8,09	7,58
Enterococchi	4,76	5,67	5,42
Lattococchi Termofili	8,54 A	8,50 A	7,35 B
Lattococchi Mesofili	7,38	7,99	7,04
Lattobacilli	7,99	7,94	8,45
<b>Composizione chimica</b>			
Sostanza secca	51,90	54,20	53,30
Grasso	44,78 a	43,41 b	44,26 ab
Proteina	42,72 a	40,78 b	42,96 a
Cloruro di sodio	2,97	3,03	3,19
Ceneri	7,18 a	6,72 b	6,91 ab
<b>Composizione acidica</b>			
AG Saturi	45,76 A	49,57 B	52,16 B
AG Monoinsaturi	28,97 A	28,33 A	19,48 B
AG Polinsaturi	7,73 a	6,44 b	6,47 ab
EPA	0,19 a	0,14 b	0,10 b
DPA	0,88 A	0,53 B	0,13 C
DHA	0,11 A	0,05 B	0,05 B
CLA	0,51 A	0,37 A	0,83 B



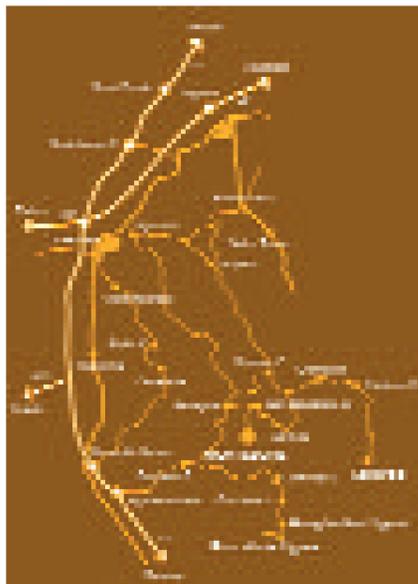
## LE PECORE ADOTTATE DAI VIP



Le pecore di Montebore hanno conquistato i Vip, tra cui artisti di fama, da Beppe Grillo (prima di diventare leader politico) a Gino Paoli. L'azienda agricola Vallenostra, unico presidio Slow Food per la produzione del formaggio Montebore, ha avuto la sorpresa di dare "in adozione" alcune delle selezionatissime pecore produttrici del latte da Montebore sia a Grillo che al grande cantautore genovese, famoso non solamente per la sua ineguagliabile musica ma anche come gourmet e produttore di un olio d'oliva di alta qualità. Paoli non solamente ha adottato una pecora per sé ma ne ha offerto alcune in adozione agli amici come dono.

Montebore è una frazione del Comune di Dernice, in Val Curone, e rimane sullo spartiacque tra le valli del Grue e del Borbera nella provincia di Alessandria.

Un angolo del Tortonese (nel territorio piemontese che confina a sud con la Liguria e ad est con la Lombardia) poco umanizzato e integro. Un angolo di selvaggia bellezza, un pugno di case sovrastate da una roccia di arenaria scavata dai calanchi.



# Dal mito alla realtà

di Beppe Marini

Correva l'anno 1498 e Isabella d'Aragona scese in Italia per sposare Gian Galeazzo Sforza, nipote di Ludovico il Moro. Il matrimonio si tenne a Tortona con grande sfarzo e cerimoniere fu Leonardo da Vinci, celebre uomo di scienza e straordinario gastronomo. Il Montebore fu, infatti, l'unico formaggio invitato a tanto nobile tavola e pare che proprio in quell'occasione, Leonardo si sia "inventato" la forma a tronco di cono (detta a castellino) che ricorda appunto una torta nuziale.

Il Montebore era comunque noto già tra il IX e XI secolo, opera dei monaci benedettini dell'abbazia di S. Maria di Vendonsi sul monte Giarolo, attorno al quale si sviluppano le 3 valli Grue, Curone e Borbera. Così inizia la leggenda del Montebore, antico formaggio della Val Borbera e zone limitrofe. Siamo nel basso Piemonte, nella zona dei Colli Tortonesi, in provincia di Alessandria, al confine tra Liguria e Piemonte.

Prodotto con un 70-75% di latte vaccino proveniente da mucche di razza bruna e cabannina e 25-30% con latte ovino, la sua produzione cessa dopo la seconda guerra mondiale, quando le valli d'origine si spopolano e le tradizioni contadine vengono via via abbandonate e dimenticate.

Solo nel 1999, Maurizio Fava del locale presidio Slow Food, rintraccia Carolina Bracco oggi ottuagenaria e ultima depositaria della tecnica casearia e avvia il processo di recupero del Montebore grazie innanzitutto ai titolari della cooperativa Valli Nostre in val Borbera e più recentemente a pochi altri piccoli produttori locali.

Era il formaggio dell'economia contadina familiare. Un tempo tutti avevano qualche mucca che veniva utilizzata sia per lavoro, che per macello e ovviamente per il latte. Un prodotto che si otteneva con gli ingredienti caseari a disposizione e strettamente legato alla stagionalità, quando le bestie erano al pascolo.

Piani piano con l'abbandono della vita rurale e il boom economico del dopo guerra, l'economia agricola di queste zone si è orientata verso prodotti più redditizi e di sicura resa.

Anche il vitigno locale, il Timorasso, piano piano è stato espantato per il più rinomato Cortese, il lavoro dei campi e la cura dei boschi via via sostituiti con colture più facili o col lavoro in fabbrica, e il formaggio dimenticato.

La riscoperta parte dunque da una forte volontà di recupero dell'an-



Montebore, la bottega della cooperativa agricola Valli Nostre, fondata da Roberto Grattone



tica tradizione contadina e inizia con la presentazione a Cheese del 1999 delle prime (e allora uniche) cinque forme di formaggio.

Il Montebore, presidio Slow Food, viene oggi prodotto come novecent'anni fa, con latte crudo, cioè scaldato a temperatura di 36°C, al quale viene aggiunto caglio naturale. La rottura della cagliata avviene dopo 1 ora dal rapprendimento; prima in grani grossi come una noce, poi, dopo circa 30 minuti di riposo, in chicchi più piccoli delle dimensioni di una nocciola. La pasta viene messa a scolare nei "fersilin", le tipiche formelle a forma di cilindro di diametro decrescente. Si procede alla salatura manuale con sale marino e dopo circa 10 ore alla sovrapposizione delle forme ottenendo la caratteristica forma a tronco di cono. Formaggio da consumarsi fresco dopo 20 giorni, semistagionato dopo 45-60 giorni o stagionato anche oltre 4 mesi.

La forma classica è quella a 3 piani sovrapposti, ma la richiesta è oggi orientata anche a quella che viene chiamata la forma "a torta nuziale" di 5 o più piani.

Ma la scelta romantica di allora non è stata una semplice intuizione o una voglia di riscoperta dell'antico. Roberto Grattone, il fondatore della cooperativa agricola Valli Nostre ci ha creduto e, passando attraverso molteplici difficoltà e diffidenze ha creato una piccola realtà casearia a partire

dal 2002.

Il caseificio produce oggi 600 forme di Montebore alla settimana, utilizzando oltre 30 quintali di latte. La cooperativa ha un piccolo allevamento ovino e raccoglie il resto del latte dagli allevatori della zona.

Conta 8 dipendenti che curano la produzione e le altre coltivazioni dell'azienda agricola: il frutteto, l'allevamento di maiali di cinto senese e il piccolo agriturismo: una realtà agricola di 15 ettari.

La fama del formaggio si è piano piano diffusa, superando i confini territoriali locali. Pur con una rete vendita ancora in fase di organizzazione il Montebore viene venduto soprattutto in Piemonte, Lombardia e Liguria ed è presente in qualche eccellenza gastronomica su tutto il territorio nazionale.

Non più dunque un prodotto rispolverato dalla memoria contadina, ma una piccola e presente realtà decisamente in crescita. Un prodotto che ha iniziato, assieme ad altri, come per esempio il vitigno Timorasso, a identificare il territorio, a diventare simbolo della produzione casearia dei Colli Tortonesi. Sulla scia del successo della Cooperativa Valli Nostre altri caseifici stanno avviando la produzione del Montebore e attualmente si possono contare almeno altre 2 realtà produttive: altro segno dell'interesse che suscita il Montebore.

Un interesse ovviamente suffragato dalla qualità e dalla particolarità del prodotto che si presenta nella sua caratteristica forma a piani sovrapposti, con una crosta in parte liscia, in parte rugosa, umida nelle forme fresche, decisamente asciutta e secca con la stagionatura. Ha colore tra il bianco ed il giallo paglierino che evolve sino al brunoastore col tempo, pasta liscia e compatta con occasionali occhiate puntiformi, di colore avorio e consistenza morbida.

Al naso si percepiscono odori animali ed erbacei; gusto lattico, burroso con finale che ricorda la castagna e l'erba di pascolo. Col tempo la pasta diventa asciutta, consistente e poco friabile; si presenta con odori di latte cotto, decisi ed intensi, note di frutta e fiori secchi, lunga persistenza in bocca e discreta piccantezza con la stagionatura.



# AI FORNELLI CON UN "CHEESE"

di Fabio Campoli

**N**egli anni la mia passione per il formaggio è cresciuta in modo esponenziale. Ogni volta che mi accosto a un formaggio (di qualità, tipico, DOP o IGP) lo scopro letteralmente, lo studio, lo assaporo con piacere e curiosità. Cerco sempre di capirne le sfumature, di cogliere gli aromi olfattivi, il sapore al palato, il retrogusto. Poi dalle emozioni che il prodotto mi dà passo ai fornelli, mi allontano dall'analisi e mi dedico alla creatività, cercando in ogni accostamento - dal più semplice al più sofisticato - l'alchimia giusta in cui il formaggio trovi la sua esaltazione.

Come ho già detto su queste pagine c'è assolutamente bisogno di riconoscere ai grandi formaggi, e nel nostro paese ce ne sono tanti e ottimi, un ruolo da protagonista in cucina e in tavola.

Il formaggio può essere infatti protagonista assoluto nelle nostre tavole, come antipasto o secondo in cui poterli gustare nella loro essenzialità, accompagnati da un buon vino.

Ma è doveroso pensare anche al formaggio come co-protagonista in una ricetta, l'ingrediente che regala carattere, forma e colore. Pensate a un involtino di vegetali che racchiude un Fontina o un Ragusano DOP filante, una sorpresa al palato, che potrebbe essere riconosciuto anche ad occhi chiusi, grazie alle loro caratteristiche; o ad un primo piatto che riesce ad avere, in base al formaggio scelto, diverse sfaccettature di gusto.

Il formaggio per me, che sono amante della musica, è come una nota musicale, come una scala che caratterizza il piatto in un genere piuttosto che in un altro.

Scopriamo e riscopriamo il formaggio in cucina è questo il mio motto di ambasciatore del gusto, di cui l'Onaf mi ha investito qualche mese fa.

E il mio compito sia come Maestro Assaggiatore Onorario sia e soprattutto come chef è promuovere e valorizzare le nostre realtà casearie, le tradizioni e le storie. Tutti aspetti non meno secondari che vengono rappresentati e tramandati in ogni forma di formaggio, nel loro gusto e in ogni piatto realizzato.

Ecco perchè nella mia rubrica "La mia cucina all'Italiana" in onda su Rete 4 tutte le mattine dalla primavera ho sempre avuto grande attenzione al formaggio, portandolo in video, raccontandolo e



• Fabio Campoli negli studi di Rete 4

Il meglio della cucina italiana



**Ingredienti per 4 persone**  
riso, 250g; Canestrato Pugliese Dop, 150g; pepe nero q.b.; brodo vegetale, 1lt; pastella di acqua e farina; patate, 300g; olio per friggere; sale fino q.b.  
**Per il salpicone (composto interno):** cozze sgusciate, 200g; farina, 15g; olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini; pomodorini, 100g; prezzemolo, 4 ciuffi.

## LE RICETTE di Fabio Campoli per Cheese

### CROCCHETTE DI RISO AL CANESTRATO PUGLIESE DOP E PEPE CON CUORE MORBIDO DI COZZE E PREZZEMOLO

#### Esecuzione

Cuocete il riso a mò di risotto utilizzando il brodo vegetale ben caldo. Quando è pronto per la mantecatura procedete facendola con il pecorino e pepe. Una volta pronto il risotto stendetelo su una teglia per farlo freddare. Per il salpicone: in un pentolino piccolo mettete a cuocere l'olio con la farina a fuoco basso almeno per dieci minuti, tenendolo sempre coperto. Fatta questa operazione aggiungete le cozze sgusciate e tritate, metà della loro acqua filtrata e lasciate cuocere, il composto deve risultare morbido e denso, "a palla" se è troppo duro aggiungete un poco di acqua. Unite i pomodorini tagliati in quattro e il prezzemolo tritato. Regolate di sale e cuocete ancora un po'. Lasciate freddare. Lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a capellini sottili, potete aiutarvi con una mandolina. Ora preparate le crocchette: sul palmo della mano mettete il riso, al centro un cucchiaino di salpicone di cozze e chiudete la crocchetta, procedete fino al termine del riso. Passate le crocchette nella pastella e poi nelle patate a capellini. Avvolgete le crocchette una ad una nella pellicola arrotolandole. Riponetevi in frigorifero. Al momento dell'utilizzo friggete le crocchette e scolatele bene.

### PIÙ SFOGLIE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP E BIETOLE

**Ingredienti per 4 persone**  
pasta phillo, 100g; burro, 60g; bieta, 300g; ricotta, 200g; Mozzarella di Bufala Campana Dop, 200g; uova intere, 2; latte, 3 cucchiaini; semi di sesamo, 2 cucchiaini; pane bianco setacciato, 100g; parmigiano 80g; pomodoro passato, 200g; basilico, 8 foglie.

#### Esecuzione

Mondate la bieta e lavatela accuratamente. Dividete la parte della foglia da quella del gambo bianco. Procedete con due cotture distinte in acqua bollente salata (in quanto hanno tempi di cottura diversi, più lunghi per il gambo). Una volta cotta la bieta, scolatela, fatela freddare e tritatela. Regolate di sapore. In una ciotola setacciate la ricotta, conditela con la mozzarella di bufala tritata finemente, il sale e il pepe. Stendete il primo foglio di pasta phillo, spennellatelo con il burro fuso, coprite con un altro foglio, ripetete l'operazione con il burro e un altro foglio di pasta. Ricavate dei rettangoli di 10cm per 15cm. Ponete al centro l'impasto di mozzarella e ricotta, coprite con la bieta e chiudete il fagottino. Disponete il fagottino su una teglia leggermente oleata mettendo la parte della chiusura verso il basso. Spennellate il fagottino con l'uovo sbattuto e il latte, cospargete con i semi di sesamo e con il pane setacciato. Fate asciugare in frigorifero e ripetete l'operazione per altre due volte. Cuocete il pomodoro a mò di salsa e profumatela con il basilico. Informate i fagottini in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa. Mettete sul fondo del piatto poca salsa al pomodoro e adagiate sopra le due fagottini di sfoglie e una fogliolina di basilico.



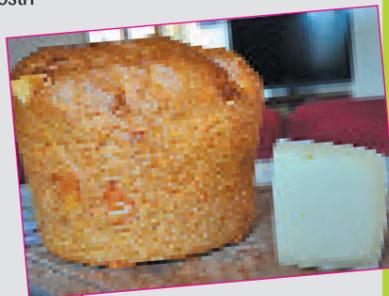
## GRAZIE AGLI AMICI FOOD BLOGGER

Cari Amici Food Blogger, un ringraziamento personale, da parte dello chef Fabio Campoli e dell'Onaf, per aver partecipato con le vostre ricette al contest "Un piatto Informa". Una piccola gara virtuale di cucina, pensata per valorizzare l'utilizzo del formaggio in cucina. Lo chef ha molto apprezzato le vostre ricette.

Due i vincitori di questo nostro concorso: Donatella Bartolomei con la sua Pizza al formaggio del blog *Ingrediente Perduto* e Almerindo Santucci con la sua Insolito gelato al parmigiano con panetone del blog *La cucina dello stregone*. A entrambi i nostri partecipanti complimenti. Le vostre ricette saranno pubblicate nel trimestrale Informa dell'Onaf nei prossimi numeri e sul nostro blog. Inoltre riceverete in omaggio l'abbonamento della rivista dell'Onaf. Chiedo cortesemente di farci avere il vostro indirizzo postale così da poterlo comunicare in redazione.

Le altre ricette, che lo chef ha trovato interessanti e particolari verranno pubblicate nel nostro blog [www.circolodeiblogstai.it](http://www.circolodeiblogstai.it) nella sezione Informa e sui nostri social network. Ancora grazie e complimenti.

Il circolo dei Buongustai - Fabio Campoli



La ricetta della pizza al formaggio è sul sito [www.ingredienteperduto.blogspot.it](http://www.ingredienteperduto.blogspot.it)



**Ingredienti per 4 persone**  
brodo vegetale, 2 lt; uova intere, 3; farina "00", 100g; Parmigiano Reggiano dop, 100g; piselli, 200g; olio di nocciole, 30g; pepe nero in grani sale fino q.b. Castelmagno dop, 80g

### SPAGHETTI FILANTI ALL'UOVO, PISELLI E CASTELMAGNO DOP

#### Esecuzione

Preparate un ottimo brodo vegetale. Cuocete i piselli (tenetene da parte 50g) frullateli e passateli al setaccio per togliere le pellicine. Fateli freddare. In una ciotola sbattete le uova, aggiungete la farina, i piselli setacciati, il parmigiano e un pizzico di sale. Lavorate a lungo il composto fino a renderlo liscio, omogeneo ed elastico. Lasciatelo riposare almeno 4-6 ore. Versate il composto in una sacca da pasticceria con una bocchetta finissima (di mezzo millimetro circa) e fate colare un filo sottile d'impasto nella casseruola contenente il brodo bollente (l'ebollizione non deve essere tumultuosa), badando a non metterne troppo, perché potrebbe incollarsi. A questo punto fate cuocere un minuto. Scolate gli spaghetti ottenuti su un vassoio e cospargeteli con un filo d'olio di nocciole per non farli attaccare. Ripetete l'operazione più volte fino a terminare l'impasto. Servite gli spaghetti caldi in fondine, aggiungete i piselli che avete tenuto precedentemente a parte (caldi) cospargete con del brodo caldo, pepe nero macinato al momento e del Castelmagno di montagna. Questa ricetta è stata sperimentata nei mesi primaverili, con i piselli freschi (ottimi) ma potete usare anche i piselli surgelati.



SIAMO A



**Cheese®**

**DAL 20 AL 23 SETTEMBRE  
STAND S22-S23  
IN PIAZZA CARLO ALBERTO  
NEL "MERCATO ITALIANO"**

di Franco Fortina

Saremo nel cuore di Bra in provincia di Cuneo dove dal 20 al 23 settembre per quattro giorni pulserà il cuore caseario del mondo. Una edizione all'insegna dell'Arca del Gusto che si propone di segnalare migliaia di produzioni di formaggi tradizionali da salvare e da conoscere nella loro splendida diversità.

Sono quasi venticinque anni che l'Onaf è una delle più qualificate voci del settore e quest'anno la sua presenza a Cheese sarà di particolare rilievo. Il nostro stand sarà a disposizione dei soci e degli appassionati che vogliono ricevere informazioni, scambiare pareri, conoscerci meglio. Proprio nel nostro ampio spazio espositivo del Cheese 2013 saranno i Maestri Assaggiatori dell'Onaf a presentare la nuova "Strada dei formaggi d'Irpinia". Nell'occasione verranno organizzate degustazioni dei gioielli caseari della Campania, dal Caciocavallo Podolico all'antichissimo Pecorino Laticauda.

Tra le altre iniziative figura la premiazione del concorso "Infiniti blu", riservato ai formaggi erborinati italiani, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, con l'intervento di produttori e affinatori. Anche il pubblico interessato potrà quindi scoprire e assaporare le piccanti eccellenze selezionate.

Sempre a Cheese, presso la nostra installazione, è prevista la presentazione del "Cooking For Art", la prestigiosa manifestazione ideata da gastronomo-

**Veniteci a trovare  
nel nostro grande  
spazio espositivo**

mo Luigi Cremona in partnership con la rivista ufficiale Onaf InForma, che si terrà a Roma dal 26 al 28 ottobre. Proprio InForma avrà un suo spazio dove saranno possibili incontri, e programmazioni future. Non poteva esistere luogo più adatto per promuovere l'immagine della nostra rivista che compie in questi giorni un anno di vita e, pur giovanissima, sta ottenendo il vivace interesse della realtà casearia italiana. Elio Ragazzoni, il nostro direttore responsabile, sarà a disposizione per accogliere suggerimenti, idee e possibilità di collaborazione. Resta, poi, l'opportunità per tutti di ottenere informazioni e delucidazioni sui futuri corsi di preparazione dei nuovi Assaggiatori di Formaggi italiani.

Avverrà anche un fatto inconsueto: per la prima volta l'investitura di un nuovo Maestro Assaggiatore Onorario avverrà tra le colorate pareti di un padiglione fieristico. Sarà Fabio Campoli a ricevere la prestigiosa riconoscenza casearia meritata con la continua ed attenta attenzione del formaggio come protagonista della gastronomia e della cucina di classe.

Anche il formaggio avrà il suo ritmo, non mancherà infatti un momento musicale con l'esibizione della "Oliver River Gess Band", undici interpreti del genere New Orleans tra cui alla sezione ritmica vi sarà il nostro Marco Quasimodo e alla voce la neo-assaggiatrice Raffaella Secco. Che altro? Cheese ci porta da sempre in un mondo vario ed eterogeneo, esserci è opportunità di cultura e di piacere. Quindi non resta che lanciare l'invito: chi può ci venga e passi a trovarci, noi ci saremo.

IN ANTEPRIMA GLI INDIRIZZI SELEZIONATI DALL'ONAF. ELENCO AL 31 AGOSTO 2013

## I locali del buon formaggio

### ABRUZZO

Vineria per Passione  
Corso De Parma, Vasto

Esprì

Via XX Settembre 22, Colonnella

### CALABRIA

Antica Salumeria Formaggeria Mazzuca  
Corso Vittorio Emanuele 46, Amantea

### CAMPANIA

Ristorante La Pentola d'Oro

Via Torino 14, Lioni

La Locanda di Bù

Vicolo dello Spagnuolo 1, Nusco

Krèsios

Via San Giovanni 59, Telesse Terme

Pepe in Grani Vico

S. Giovanni Battista 3, Calazzo

Enoteca La Botte

Via Nazionale Appia 168, Casagiove

Ristorante Gli Scacchi

Loc. San Rocco, Casertavecchia

Minicaseificio Costanzo

Via Marconi 57, Lusciano

Bellopede & Golino

Strada Prov. 335, Marcianise

Gastronomia Rue Le Pic

Via Nazionale 316/A, S. Maria a Vico

Augustus

Via Toledo 147, Napoli

La Stanza del Gusto

Via Costantinopoli 100, Napoli

Sagra

Via Ruoppolo 27/29, Napoli

South Italy Food

Via F. Giordani 24, Napoli

Pizzeria Salvo

Largo Arso 10, S. Giorgio a Cremano

Torre del Saracino

Via Torretta 9, Vico Equense

Tre Olivi

Via Poseidonia 41, Capaccio Paestum

Salumeria e Cucina

Corso Garibaldi 214, Salerno

### EMILIA ROMAGNA

Lem Market Alimentari

Piazza Giov.XXIII, Toscanella di Dozza

Toma & Tomi

Via Carducci 19, Carpi

Latteria '55

Via Cavour 16, Fidenza

Formaggeria Rastelli

Via Copelli 2/E, Parma

La Verdi

Via Garibaldi 69/A, Parma

Lo Scrinio dei Sapori

Via Carmignani 18/A, Parma

Noi da Parma

Via Farini 9, Parma

Noi di Qualità

Via Tiepolo 1/A, Reggio Emilia

### LAZIO

Alimentari Vincenzo G. Mercato

Via Corinto Box 15, Roma

Beppe e i suoi Formaggi

Via S. Maria del Pianto 9a/11, Roma

Cecchini Virgilio

Via Merulana 85, Roma

DOL di Origine Laziale

Via Domenico Panaroli 33, Roma

La Formaggeria

Mercato latino piazza Epiro box 25, Roma

Volpetti alla Scrofa

Via della Scrofa 32, Roma

### LIGURIA

Casa del Parmigiano

Via XX Settembre c/o merc. orientale

box n° 63, Genova

Parlacomemangi

Via Mazzini 44, Rapallo

Agriturismo Il Castagno

Via S. Bernardo 39, Mendatica

Cantina Case Rosse

Via Nazionale 25, Pomasio

Az Agr Saltarini Barbara

Santuario di Rezzo

La Strega di Triora

Corso Italia 50, Triora

### LOMBARDIA

Osteria Bacco Matto

Via S. G. Bosco 40/B, Bergamo

Cascina S. Angelo, Barni

Osteria da Gaetano, Bellagio

Az Agr Ponzin, Bregnano

Az Agr Monte, S. Bernardo Carate Uriò

Az Agr Gaddi, S. Fedele Intelvi

Az Agr Alpe di Sala,

Sala Comacina

Az Agr La Grangia, Sorico

Az Agr I Monti, Sera Sormano

Az Agr Cerati

Via Guadetto, 125, Castelponzone

La Bottega del Gusto

Via Platina 14, Cremona

Latteria del Corso

C.so Garibaldi 108, Cremona

Ristorante La Bissola

Via Bissolati 121, Cremona

Ristorante Cà Barbieri

Via Giovanni XXIII 2, Levata Grontardo

Ristorante La Corte Bassa

Via Ostiano 181, Persicello

Agriturismo Due Soli

Via Cavallotto 2, Primaluna

Re della Baita

Via P. Sarpi 46, Milano

Cantina e Coscienza

Via F.lli Picardi 126, Sesto S. Giovanni

Danini Massimo

Via A. Borriani 23, Commessaggio

Ristorante Masseria

Piazza Broletto 8, Mantova

Ristorante Trattoria Stangada

Via 1848 12, Volta Mantovana

Agriturismo Le Case del Baff

Via Mulini 19, Ardenno

Alimentari Innocenti Carlo

Via Visconti Venosta 4, Ardenno

Latteria FB

Via De Simoni 22, Bormio

Az Agriturist. La Florida

Via Lungo Adda, Mandello

Fratelli Ciapponi

Piazza III novembre 23, Morbegno

### MARCHE

Osteria Ophi

C.so Serpente Aureo 54/B, Offida

Casa del Parmigiano

Via XX Settembre, S. Benedetto Tronto

### MOLISE

Trotta Seleziona e Stagiona

Via S. Maria di Loreto 13, Capracotta

### PIEMONTE

Botalla

Via Ramella Germanin 5, Biella

Caseificio Pier Luigi Rosso

Via Serralunga 11, Biella

L'Albertana - Reg. Castignolio 1, Netro

Caseificio Valle Elvo

Via Opifici 22, Occhieppo Sup.

Caseificio Sepertino

Via Reale Nord 2, Marene

Le Forme del Gusto

Via San Sebastiano 8, Martiniana Po

Ristorante Ponte di Nava

Fraz. Ponte di Nava, Ormea

Agriturismo La Virginia

Via Valle Po 70, Revello

I Quat Taulin

Via Piave 5, Saluzzo

Caseificio Val Varaita

Borgata Mauda Inf. 8, Venasca

Fattorie Fiandino

Via Termine 25, Villafalletto

Az Agr L'Agrofoglio

Reg. Monticello 1, Bolzano Novarese

Ristorante La Zucca

Via Colma 18, Arola

Latteria Soc. Antigoriana di Crodo

Via Circonvallazione, Crodo

La Truna

C.so Umberto I 11, Campertogno

La Giuncà

Via Circonvallazione, Fobello

Caseificio Alta Valsesia

Via Varallo 5, Piode

Ristorante Albergo dei Pescatori

Via Ponte 6, Piode

### PUGLIA

Caseificio Lattenatura

Via Caduti di Nassirya 1, Santa Caterina

### SARDEGNA

Sale & Pepe

Via Zanfarino 38/A, Sassari

### TOSCANA

Formaggeria Biancolatte

Via Garibaldi 137, Arezzo

Ristorante Enoteca Il Cipresso

Via De Gasperi 28, Loro Ciuffenna

Il Pizzicagnolo di S. Giovanni

Viale Gramsci 65, S. Giovanni Valdarno

Gastronomia Butti

Via Roma 12, Terranova Bracciolini

Vecchio Mulino

Via V. Emanuele 12, Castelnuovo G.

Delicatezze

Via S. Giorgio 5, Lucca

La Cacioteca

Via Fillungo 242, Lucca

Ristorante Il Pozzo

Via Europa 2/A, Pieve Fosciana

Bagnoli Pierluigi

Via Fratti 54, Viareggio

La Solita Zuppa

Via Porsenna 21, Chiusi

I Sogni

Via Severini 2, Sarteano

### TRENTINO ALTO-ADIGE

Morelli

Piazza Pettrini 1, Canezza di Pergine

Miola

Loc. Miola 1, Predazzo

Trentingrana - Via Nazionale, Segno

### VENETO

Bar Bianco Cima Gogna

Via Cima Gogna Auronzo di Cadore

Az Agr La Schirata

Via Riva Us 12, Limana

Osteria dei Miracoli

Valmorello centro 11, Limana

Osteria Alla Certosa

Mis di Sospirolo 82, Sospirolo

Perenzin latteria

Via Cervano 77/D, S. Pietro di Feletto

Latte e...

Via S. Antonino 110, Treviso

Luigi Danesin,

Corso del Popolo 28 Treviso

Soc Agr. Basso

Via Ca' Solaro 6/E, Favaro Veneto

Latteria di Summaga

Via S. Benedetto 7, Portogruaro



CASEIFICIO  
IL FIORINO

# UNA STORIA OTTIMA E VINCENTE.

Dopo la medaglia di bronzo al **WORLD CHEESE AWARDS 2013** (Premio internazionale dei formaggi d'eccezione) e **Defending Champion de l'Europe**, il **"MAGGIOR VINO PASTICCERIO"** si aggiudica la **MEDAGLIA D'ORO** al **"MAGGIOR CHEESE AWARDS 2013"** a **PROVENCE** in Francia.

Medaglia d'oro nella categoria **pecorini maturati**, attribuita dal **WORLD CHEESE AWARDS 2013** (Premio internazionale dei formaggi d'eccezione) al nostro **PECORINO SEMISTAGIONATO**.

Questi sono gli ultimi prestigiosi riconoscimenti attribuiti alla **Caseificio Il Fiorino**, testimonianza di una qualità riconosciuta da un pubblico sempre più internazionale.



## ALLE OFFICINE FARNETO IL MEETING DI LUIGI CREMONA CON L'ONAF

Torna a Roma l'evento di **Cooking for Art**, da sabato 26 a lunedì 28 ottobre, un evento che unisce gli alberghi top, i migliori chef, i prodotti di nicchia in cui il filo conduttore sarà la qualità. Il tutto in una location affascinante ed eclettica come le Officine Farneto, tra Monte Mario e lo Stadio Olimpico. Si tratta di un complesso che in tre quarti di secolo ha subito diverse modifiche e la sua funzione principale è stata tramutata più volte nel corso degli anni: da magazzino a fabbrica, da fabbrica a uffici, da uffici a showroom.

Saranno tre le giornate firmate **Cooking For Art**, protagonista il giornalista-gastronomo **Luigi Cremona**, collaboratore prestigioso di **InForma**, in cui si svilupperanno tre differenti temi.

Sabato 26 e domenica 27 saranno giornate dedicate alle **MeteDiMontagna**. La Montagna con Stile sarà il primo dei grandi temi da affrontare declinandolo secondo criteri come lo stile di vita, come valore assoluto dell'ambiente inteso quale attitudine sana, vicinanza ai valori di una società attenta che vive i suoi momenti di svago con responsabilità ma anche con piacere edonistico, alla ricerca del bello, del buono e dell'autentico.

Cuochi famosi e specialità gastronomiche purissime, immagini di vette e di rifugi lontani, vini, artigiani di oggetti rari per

## Cooking for Art in ottobre a Roma

di *Lorenza Vitali*

percorrere i suggestivi sentieri alpini dei territori che abbiamo selezionato, vivendo in anteprima l'atmosfera del Natale sulla neve. Il formaggio è uno dei prodotti simbolo della montagna, per questa ragione è stata scelta la testata **InForma** come media partner, strumento di comunicazione dell'Onaf. Lunedì 28 nella prima parte della giornata di lunedì si terrà la finalissima del **Premio Miglior Chef Emergente del 2013**. Una gara coinvolgente che avrà protagonisti i vincitori del **Premio Miglior Chef Emergente del Nord, Centro e Sud d'Italia**. I giovani chef verranno giudicati da una qualificata giuria di giornalisti e chef famosi che avrà l'onere di individuare il vincitore che rappresenterà l'Italia al **"Summit della Cucina Italiana nel Mondo"**, a Hong Kong.

Il pomeriggio sarà dedicato alla presentazione della **Guida Touring Alberghi&Ristoranti 2014** a cura dei suoi autori. Nell'occasione verranno premiate le **"Ruote d'Oro Touring"** riservate a 4 chef emergenti, ai 4 albergatori e ai 4 ristoratori che meglio interpretano la filosofia della qualità a prezzi ragionevoli. Altro momento importante, la consegna degli attestati a cuochi, ristoranti e alberghi. Saranno proprio i più alti dirigenti del **Touring**, le diverse personalità del mondo del turismo, delle istituzioni e della stampa a consegnare i premi.



FAMIGLIA

# Olanda

Casificio artigianale

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



SIAMO  
A CHEESE

Tra le colline della Murgia pugliese, nella città di Andria, la famiglia Olanda 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"**



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

## DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



• I nuovi Assaggiatori di Salerno



### L'Onaf a Le Strade della Mozzarella

Una tre giorni molto impegnativa è stata quella che ha visto protagonisti un gruppo di Maestri Assaggiatori Campani, capitanati dalla vice presidente Maria Samataro a Le Strade della Mozzarella. Dal 7 al 9 maggio infatti l'Onaf ha svolto un servizio a supporto del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, nell'ambito del congresso gastronomico dedicato all'oro bianco campano. I Maestri Assaggiatori hanno accolto nell'area del taste club oltre cinquecento persone tra appassionati, blogger e ristoratori, per spiegare le caratteristiche organolettiche del formaggio più famoso del Sud Italia. Durante l'evento sono stati anche proclamati i nuovi assaggiatori che hanno superato il corso organizzato la scorsa primavera a Salerno.

Nel corso della manifestazione, i Maestri Assaggiatori onaf hanno preso parte ad un panel tecnico, dedicato alla chef life della Mozzarella di Bufala Campana. Durante l'allenamento sono state valutate, in modo anonimo, Mozzarelle di Bufala Campana Dop di produzione Salernitana e Casertana a 12 ore dalla produzione, 2 giorni, 4 giorni e 6 giorni. Il prossimo appuntamento con Le Strade della Mozzarella sarà sempre a Paestum dal 12 al 14 maggio 2014, il cui tema verrà presentato a Bra in occasione di Cheese.

*Delegato Maria Samataro, M.A Barbara Guerra*

## DALLA DELEGAZIONE DI BELLUNO



### Iniziative per il formaggio-Valmorel

La notizia era nell'aria, volava sopra le nuvole di Valmorel insieme alle poiane e finalmente il 25 giugno è atterrata, tra le pagine della Gazzetta Ufficiale: il formaggio prodotto nella latteria sociale dell'omonima località di montagna del comune di Limana (BL) è entrato nella 13ma revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Ministero delle Politiche Agricole.

Decisamente un bel colpo per la latteria che aveva aperto i battenti nel 1939 e che oggi raccoglie il latte proveniente da sei aziende agricole e ne cura la trasformazione in burro e formaggio a pasta semidura. Il formaggio di Valmorel ha il sapore delle cose di una volta proprio perché da quella volta non è cambiato nulla. Da oltre settant'anni i soci praticano la tipica lavorazione di "latte crudo" sperimentata dai maestri fondatori. Le iniziative culturali del binomio formaggio-Valmorel affondano le radici nello scorso decennio, quando aveva preso vita la prima edizione di Informangiando. Curato da Stefano Trevisson, delegato Onaf della provincia di Belluno e chef dell'Osteria dei Miracoli, l'evento propone una degustazione itinerante di circa quindici formaggi provenienti da altrettante malghe del bellunese.

Valmorel merita un viaggio perché c'è quasi sempre silenzio, le cose si fanno con lentezza e con il cuore.

*Simone Fanni*

## DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



### Un incontro per esplorare le connessioni fra formaggio e rum, ed un sigaro a chiusura

A Napoli, nella cornice elegante del Lucrezio Café, incastonato sul lato della collina di Posillipo che guarda verso la città ed il Vesuvio, il 15 aprile scorso la delegazione Onaf Napoli Centro ha presentato un altro connubio fra formaggio e distillati. La buona riuscita del precedente esperimento dell'abbinamento whisky e formaggi ha stuzzicato la curiosità di assaporare, insieme ad alcuni formaggi, il rum, un altro distillato di nobile spirito. Circa una quarantina di persone hanno seguito il degustatore di distillati Michelangelo Di Toma, nella sua descrizione dei tre rum da lui scelti e proposti, il Barbados 2002, il Martinique hors d'age e il Ron Millionario 15 reserva special. Salvatore Varrella ha presentato i formaggi: una tometta di capra affinata con erbe aromatiche e l'erborinato Carebu alle fave di cacao, entrambi di provenienza altoatesina, completati da un pecorino sardo Dop con una stagionatura di più di sei mesi. Fosca Tortorelli ha guidato il pubblico nell'esplorazione degli abbinamenti che lei stessa aveva individuato: il Barbados 2002, più giovane, con il caprino fresco, al quale le erbe avevano comunque impartito una certa complessità aromatica che reggeva bene il confronto con la buona struttura del distillato; il più complesso Martinique ha accompagnato la ricchezza aromatica e di gusti del pecorino; infine l'accostamento fra l'evoluto Millionario con la ricchezza di aromi dell'erborinato, sottolineati dalle note di cacao, è apparso a tutti il clou della serata. Alla fine, gli ospiti sono stati accompagnati sulla terrazza del Lucrezio Café, aperta sul panorama notturno del golfo di Napoli, dove Marco Starace, del Club Amici del toscano e Maestro assaggiatore Onaf, ha fatto assaggiare, en plein air, due prodotti della Manifattura Sigari Toscani. Come introduzione, è stato presentato il Toscanello Aroma fondente, un sigaro fatto a Cava dei Tirreni ed aromatizzato con cacao.



• Fosca Tortorelli

*M.A. Renato Contillo*

## DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



### Investitura di 40 assaggiatori

In occasione della Assemblea Generale Onaf si è tenuta l'investitura ufficiale dei quaranta nuovi assaggiatori cuneesi che hanno frequentato i corsi a Saluzzo (presso il Ristorante-Vineria "Terra Gemella"), a Paroldo (presso l'Agriturismo "Raflazz") e presso il Castello di Grinzane Cavour. Sono stati insigniti del diploma: Dario Beitone, Norberto Bianco, Romina Cantello, Federica Catenacci, Graziella Costa, Omar Depetris, Federico Gallarato, Gabriele Gallarato, Giuseppe Gulli, Davide Isaia, Giancarlo Lerda, Roberta Lodola, Massimo Petiti, Renzo Romano, Andrea Tolosano, Ilaria Tomatis, Alessandra Trompeo, Vincenzo Bella, Donatella Berutti, Monica Canavero, Maurizio Cerrone, Luca Curini, Roberta Ferraris, Natalino Giordano, Davide Merlino, Raffaella Secco, Pier Angelo Battaglino, Federico Bellardi, Virginia Benotto, Tiziana Bonasso, Maria Cristina Crucitti, Elena Grilli, Erika Mantovan, Bruno Messoriano, Umberto Milano, Paolo Piglione, Ausilia Carolina Rizzo, Stefano Salmi, Paolo Sugliano, Elena Vassallo.

*Il delegato Gianfranco Fortina*



• I neo assaggiatori cuneesi



### In viaggio tra i sapori cuneesi

Lo scorso 27 giugno, all'Holiday Inn Langhe-Cherasco, il Consorzio Turistico Incoming Experience in collaborazione con la delegazione Onaf di Cuneo ha organizzato una serata all'insegna della divulgazione e presentazione delle eccellenze piemontesi con una degustazione verticale di vini e formaggi, prima tappa del "Di Wine Gourmet Cheese", viaggio alla scoperta di prodotti tipici del territorio. Armando Gambera ha illustrato i formaggi: 2 tipologie di Bra duro Dop, stagionate 6 e 12 mesi di stagionatura, e 2 tipologie di Castelmagno Dop, di montagna "giovane" e di alpeggio stagionato. Quest'ultimo in particolare ha riservato piacevolissime sorprese: livello di stagionatura ideale, al naso ha espresso sentori intensi di animale e di muffa ed in bocca si è rivelato con gradevoli aromi di frutta secca. La selezione dei formaggi è stata curata da Maria Cristina Crucitti, Assaggiatrice Onaf. Sono stati proposti in abbinamento 3 vini dell'Azienda Agricola Cadia, presentati dalla Signora Raffaella: Verduno Pelaverga, Nebbiolo d'Alba e Barolo "Monvigliero" delle annate 2009.

*Erika Mantovan*

## DALLA DELEGAZIONE DI FERRARA-RAVENNA-ROVIGO



### Eventi di Primavera 2013

Alla fine di febbraio, in Romagna, si accendono i fuochi per propiziare l'arrivo della bella stagione. L'agriturismo Nasano di Riolo Terme (RA) ([www.tenutanasano.it](http://www.tenutanasano.it)) rinnova ogni anno questa tradizione organizzando eventi conviviali e gastronomici. Quest'anno Lea Gardi che conduce l'Azienda insieme alla sua famiglia, ha ospitato nella serata del 2 marzo Michele Grassi, delegato Onaf, che ha presentato il suo libro "Aroma: viaggio sensoriale alla scoperta dei formaggi Dop italiani".

Il 22 marzo, a Ferrara in località Cassana, ha avuto luogo una bella serata di degustazione dal tema "Dalla Pianura alle Alpi attraversando le Prealpi i formaggi della tradizione bergamasca e lombarda". Il delegato Michele Grassi ha illustrato le caratteristiche di Quartiolo Lombardo Dop, Capra azzurra, Salva Cremasco Dop, Tuma prealpina dolce, Robiola stagionata, Malga nostrano e Taleggio Dop.

Si è tenuto a Ponte Ronca (Zola Predosa BO) il 12 aprile la serata di beneficenza in parrocchia. Marzillo e Sella hanno organizzato la degustazione con formaggi d'eccellenza italiani legati alle tradizioni popolari. Il 1 giugno la delegazione ha organizzato una visita al caseificio della cooperativa zootecnica Bazzanese, a Bazzano (BO).

*Il delegato Onaf, Michele Grassi*

## DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



### Resoconto delle attività di primavera

I mesi di aprile e maggio hanno visto realizzarsi a Roma una serie di eventi da segnalarsi non solo come risultati positivi della attività della Delegazione, ma anche come validi strumenti di crescita del settore lattiero-caseario, nell'ambito delle finalità dell'Onaf. Il primo degli eventi, tenutosi il 10 aprile, in occasione degli esami del Corso di 1° livello, è stato "Perle rare", che ha avuto come protagonisti formaggi Dop, non sempre facilmente reperibili e particolari nel loro genere. La degustazione guidata ha riguardato infatti la Vastedda della Valle del Belice, la Casciotta d'Urbino, il Piave e la Raschera. Ha fatto seguito, il 7 maggio, l'investitura dei neo Assaggiatori del Corso di 1° livello. La cerimonia, che si è svolta nell'incantevole cornice della Terrazza Barberini, splendida per il luogo e per la sua gastronomia, è stata impreziosita dalla presenza del Presidente dell'Onaf, Pier Carlo Adami. È seguita una degustazione guidata che ha visto protagonista il Parmigiano Reggiano, in una interessante verticale con le stagionature di 14, 24, 36, 48 e 60 mesi. Si è inserito in questa scatola di gusti sempre più complessi, un intruso e precisamente un formaggio grana di latte vaccino prodotto con caglio vegetale, per notare le differenze organolettiche esistenti. Infine, il 25 maggio ha avuto luogo la premiazione dei formaggi vincitori del Concorso Internazionale 'Premio Roma' giunto alla decima edizione. Il tempio di Adriano a piazza di Pietra, una struttura imponente e funzionale oltre che monumento tramandatosi dall'antichità, ha ospitato anche questa volta un numerosissimo pubblico di produttori, esperti ed estimatori. Il Concorso si colloca ormai tra i più importanti del settore. Gli organizzatori hanno pubblicamente ringraziato la Delegazione di Roma per aver fornito, sin dalla prima edizione, la quasi totalità dei componenti della giuria e ne hanno elogiato il lavoro.



• L'investitura del 7 maggio a Roma

*Il delegato Francesca Adinolfi*



## PARMA • 26 SETTEMBRE

### "C'è" - CONVEGNO ESPOSITIVO IL LATTE Centro Congressi Palacassa - Fiere di Parma



La rivista casearia "Il Latte" organizza giovedì 26 settembre alle 13 un convegno espositivo riservato ai protagonisti della filiera casearia. L'evento esclusivo si chiamerà "C'è" e offrirà possibilità di formazione e aggiornamento incentrato sui temi di maggior interesse e attualità per il settore.  
Per informazioni: [www.senaf.it/illatte](http://www.senaf.it/illatte)

## CERNOBBIO (CO) • 4-6 OTTOBRE ORTICOLARIO - Villa Erba

Orticolario è un omaggio al giardino e al fascino discreto del fiore, da cogliere attraverso forme, profumi, colori, sensazioni, in una suggestione di stimoli offerti dal mondo vegetale con la complicità del lago di Como. Sarà il gusto il senso conduttore di questa edizione che proporrà anche le Tavole Rotonde Saporose per guidare alla scoperta dei sapori e delle caratteristiche dei prodotti naturali: dal caffè al cacao, al tè, alla birra, alle erbe aromatiche e selvatiche, ai fiori eduli, al vino, ai distillati di frutta, agli aceti, ai formaggi, alle senapi, alle confetture, ai germogli, all'olio. Domenica 6 ottobre la tavola rotonda sul formaggio curata dalla delegata Onaf di Como Simonetta Cortella.  
Per informazioni: <http://www.orticolario.it/index.php?pag=147>

## BERGAMO • 8 OTTOBRE CONFERENZA "BIANCO LATTE E IL PIACERE DEL FORMAGGIO"

### Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni

Durante l'XI edizione del Festival di divulgazione scientifica Bergamo Scienza si svolgerà il convegno "Bianco latte e il piacere del formaggio" organizzato da Onaf in collaborazione con l'Istituto Giulio Natta di Bergamo e Food Education Italy (Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare). Sarà un incontro informativo e di confronto sul tema delle problematiche igieniche legate al latte crudo e della qualità dei formaggi. Il programma è disponibile sui siti [www.bergamoscienza.it](http://www.bergamoscienza.it) e [www.onaf.it](http://www.onaf.it)  
Prenotazioni on-line dal 18/09 sul sito [www.bergamoscienza.it](http://www.bergamoscienza.it)

## MORBEGNO (SO) • 18-20 OTTOBRE MOSTRA DEL BITTO

Grande appuntamento a Morbegno per la tradizionale Mostra del Bitto (106.a edizione): tre giorni di appuntamenti con spettacoli equestri, degustazioni e workshop per gli appassionati del mangiare e del bere bene, musica, tradizioni, visite ad antichi palazzi e agli angoli più caratteristici. Momento centrale l'esposizione della produzione casearia di tutta la provincia con forme di Bitto e Valtellina Casera nel chiostro della Chiesa di S. Antonio.  
Per informazioni: [www.valtellina.it](http://www.valtellina.it)



## MARINA DI CARRARA (MS) • 8-10 NOVEMBRE FIERA DEL FORMAGGIO

### Carrara Fiere

Prima edizione della Fiera del Formaggio, rassegna dedicata alle eccellenze del settore, nel complesso fieristico di Marina di Carrara dall'8 al 10 novembre.  
La fiera è aperta al pubblico e agli operatori del settore. Fiore all'occhiello della Fiera saranno ovviamente i formaggi.  
Per informazioni: [www.fieradelformaggio.it](http://www.fieradelformaggio.it)

## ROMA • 9-11 NOVEMBRE IL CIBO SANO - SALUMI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA Città del Gusto

Il Cibo Sano - Salumi Formaggi, è una fiera mercato che vuole divulgare la cultura del cibo genuino, non trattato, della tradizione italiana.

La manifestazione è organizzata con la collaborazione dell'Accademia delle 5T (Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza) che seleziona le aziende partecipanti con l'obiettivo di presentare e promuovere il cibo di genuino e di qualità.  
Per maggiori informazioni: <http://www.ilcibosano.it>



## APRILIA • 13-17 NOVEMBRE GUSTO E SAPORI Polo Fiere Aprilia

La fiera si svolge su un'area complessiva di 40.000 mq con ampi parcheggi. Nei diversi padiglioni si gusta la cucina dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food o la cucina tipica regionale e si trovano prodotti alimentari di tutta Italia. Per informazioni:



<http://www.fiera-gusto-e-sapori.it>

## VICENZA • 16-19 NOVEMBRE COSMOFOOD Fiera di Vicenza

Prima edizione della fiera Cosmofood dedicata alle eccellenze del settore food, beverage & technology, presenti 260 aziende nazionali ed internazionali. Protagonisti i prodotti a marchio Dop, Docg, Doc, Igp, Stg. Per informazioni: [www.cosmofood.it](http://www.cosmofood.it)



# Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

## Viva Verdi, viva il Parmigiano



Che fossero tripe, tortelli o risotto, il maestro Verdi da uomo della Bassa ci spargeva sopra sempre e comunque generose cascate di Parmigiano. Lo testimonia la seconda moglie, Giuseppina Strepponi, rivelando in una lettera all'amico impresario dell'Opéra di Parigi, Camille Du Locle, la ricetta del risotto allo zafferano di cui il musicista andava ghiotto. Dopo aver illustrato ingredienti ed esecuzione, madama Verdi sottolinea che sul tutto "mettete anche, una dopo l'altra, tre buone manate di formaggio parmigiano grattato rapé". E in occasione delle manifestazioni legate al bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi, bene ha fatto il Consorzio del Parmigiano Reggiano a riproporre quella lettera-cimelio. L'opuscolo è stato consegnato il 20 luglio scorso, al concerto "Echi notturni di incanti verdiani", eseguito di fronte alla casa natale del Maestro a Roncole Verdi. Quando si dice la musica del formaggio. Offriamo ai lettori di InForma la suprema ricetta verdiana in coda a questa rubrica.

Prima alcune notizie e riflessioni in libertà sul tema. Il 5 e 6 ottobre 2013 torna l'appuntamento con Caseifici aperti, per scoprire come nasce ogni giorno il formaggio Dop completamente naturale e senza additivi più consumato nel mondo. Ricordando anche i giorni drammatici del terremoto che ha coinvolto in pieno il mondo del Parmigiano (e del Grana, aggiungiamo noi), si invitano gli appassionati ad ammirare i territori dove crescono i formaggi, stringere le mani dei casari "che fanno il Parmigiano Reggiano con impegno e passione", conoscere le sue differenze e "assaporare la sua unicità". Chi può, approfitti dell'istruttivo tour.

Sul fronte dei numeri, che sono sempre i più importanti marcatori economici e di mercato, il primo dato che balza agli occhi è che prosegue il calo produttivo del Parmigiano avviatosi nel luglio 2012. Nel primo semestre 2013, la discesa è risultata pari all'1,99 per cento, e a questo punto è pressoché certo che anche il saldo di fine anno sarà all'insegna del segno meno, al contrario di un 2012 che, invece, aveva fatto registrare un incremento del 2,33%. Se il risultato di fine anno fosse pari a quello del primo semestre, sul mercato finirebbero, rispetto al 2012, circa 2.640 tonnellate di prodotto in meno. Una frenata calcolata e voluta, spiega il presidente del consorzio Giuseppe Alai: «Si stanno ripristinando le migliori condizioni per favorire la

tutela dei redditi dei produttori, che proprio a seguito dell'exploit produttivo dell'anno precedente, nel 2012 hanno scontato un calo del 15 per cento dei prezzi all'origine».

Rispetto a tale andamento, che insiste soprattutto sul consumo italiano, c'è un altro dato apparentemente in controtendenza. Stanno infatti volando i consumi di Parmigiano Reggiano nel Nordamerica, e in particolare negli Stati Uniti. Alla recente vetrina mondiale del Summer Fancy Food Show di New York, è stato sottolineato che l'anno scorso le esportazioni negli Usa sono arrivate a 7.200 tonnellate, con un +6,1% rispetto al 2011. Oggi gli americani spendono 150 milioni di dollari all'anno per acquistare Parmigiano Reggiano, e questo nonostante la persistente insidia dei falsi parmesan. Si conferma dunque che la bandiera dell'export sventola gagliarda e incoraggiante sul mondo dei formaggi, trainata dal Parmigiano e dalle altre eccellenze del lattiero-caseario Made in Italy.

### Dove si parla del re dei formaggi, della Bassa, di America e di un risotto in musica

#### La Ricetta del Maestro Verdi

Ed ecco infine la ricetta del risotto allo zafferano come piaceva al genio di Busseto. Per 5-6 persone. Sciogliere 60 grammi di burro fresco in una casseruola, aggiungere 60 grammi di midollo di bue (va bene anche il vitello) con un po' di cipolla affettata finemente. Quando quest'ultima ha preso colore, versare in casseruola 500 grammi di riso di

Piemonte; mescolare spesso a fuoco ardente con un cucchiaino di legno finché il riso non abbia preso un colore dorato e non risulti leggermente abbrustolito. A questo punto versare nel riso due o tre mestoli di brodo bollente precedentemente preparato con buona carne. Durante la cottura, quando il riso si asciuga, aggiungere brodo e ripetere l'operazione fino alla perfetta cottura.

A circa metà cottura (15 minuti dopo aver inserito il riso in casseruola) versare mezzo bicchiere di vino bianco naturale e subito dopo due pugni di parmigiano grattugiato. A cottura quasi completa, aggiungere un pizzico di zafferano precedentemente sciolto in un cucchiaino di brodo, mescolare energicamente per trenta secondi, poi versate in una zuppiera. Per ultimo, ça va sans dire, aggiungete tre belle manate di parmigiano grattato rapé. Coprite e servite immediatamente. Viva Verdi, viva il Parmigiano.

# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

NEI LOCALI DEL BUON FORMAGGIO I CLIENTI VENGONO BEN CONSIGLIATI!

VORREI UN FORMAGGIO CHE SI ADATTI ALLA MIA IRRESISTIBILE PERSONALITÀ!

UN PROVOLONE PER IL SIGNORE!



Gianni Audisio



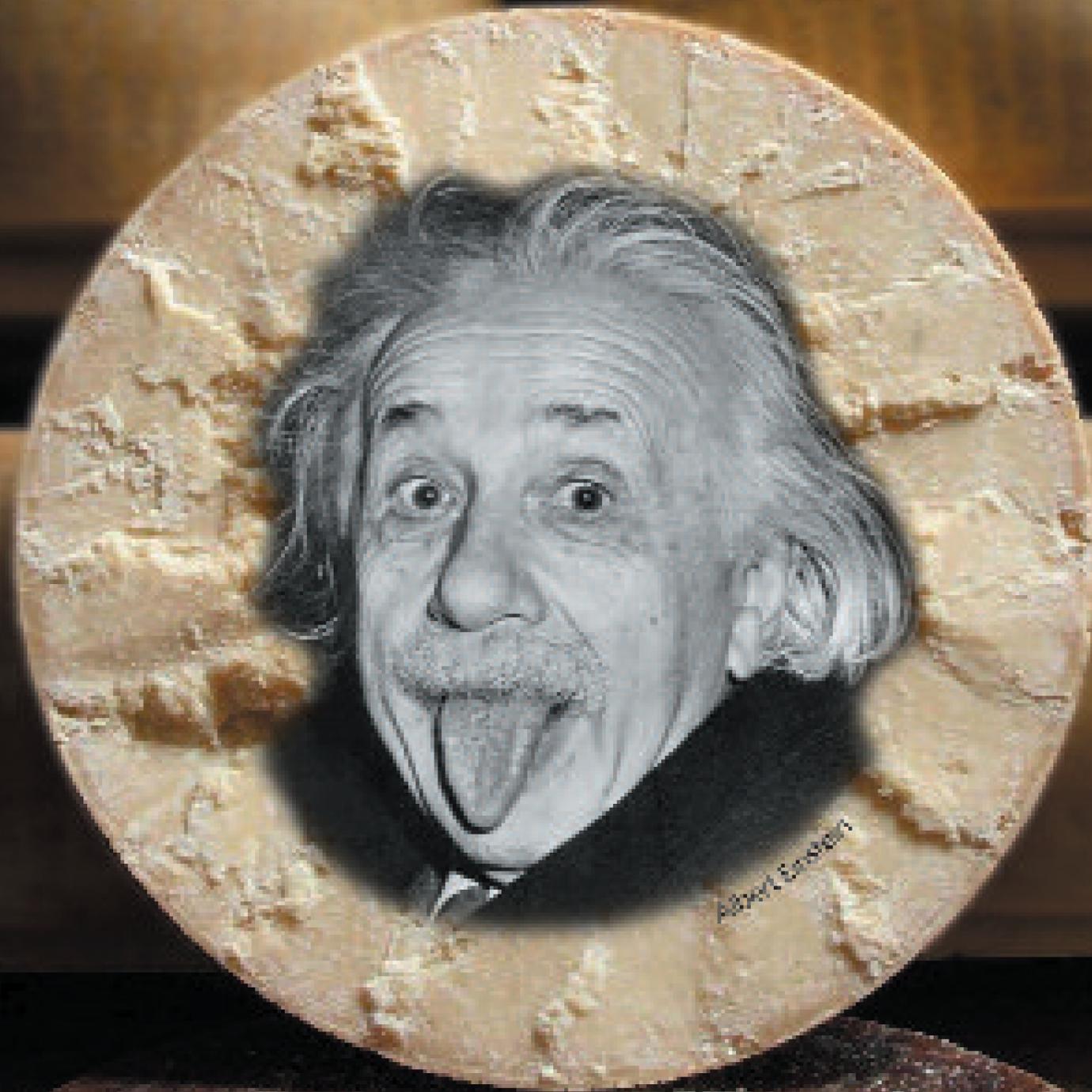
Caramagna piemonte

## PRESENTA 3 NUOVE SPECIALITÀ



con latte piemontese e ingredienti selezionati

# Onaf



il sapere del formaggio

