

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

26

DICEMBRE 2018

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2018



Matera

Sassi e cultura del cibo

Formaggi & Champagne



Riso & Gorgonzola
fra storia e marketing



È dimostrato: niente
lattosio per il Montasio



Panino al formaggio
new wave in Campania



Le ricette di Campoli
per la Befana 2019

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Il senso del gusto

Di origine antichissima e prezioso ingrediente di piatti della tradizione locale, la Fontina DOP è la *Regina* dei formaggi valdostani. Racchiude e restituisce al gusto i profumi delle erbe e dei fiori d'alpeggio, veri sapori della tradizione tramandati dall'esperienza dei produttori valdostani e certificati nelle regole di filiera del prestigioso marchio DOP. Stagionata negli alpeggi d'alta montagna, la Fontina è ottima consumata al naturale o accompagnata dalla tradizionale polenta. Diventa un'esperienza culinaria unica quando si abbina ai vini valdostani DOC, rossi fermi e di medio corpo come lo Chambave Rosso, il Donnas, il Nus Rosso, il Pinot Nero e il Torrette Valle d'Aosta oppure bianchi strutturati, come il Pinot Gris, la Petite Arvine e il Muscat Valle d'Aosta.

Il nuovo consiglio direttivo dell'Onaf con la divisa di ordinanza

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



Vogliamo apportare una significativa innovazione alla nostra attività con una più efficace e dinamica presenza territoriale
Saranno le delegazioni, e i delegati in prima persona, a determinare il futuro dell'Onaf
Questa sarà la prima mossa da cui partire



C'è bisogno di più

Siamo ormai in prossimità dei 30 anni di vita del nostro sodalizio e mi sembra giusto condividere con voi idee e progetti per costruire assieme il futuro. Il comitato esecutivo e il consiglio nazionale, supportati anche dal lavoro della commissione tecnico-scientifica, sono impegnati a ridisegnare l'operatività dell'Onaf di domani dando un aspetto più manageriale, più moderno, pur conservando lo spirito dei soci fondatori.

Vogliamo quindi apportare una significativa innovazione alla nostra attività con una più efficace e dinamica presenza territoriale. Saranno le delegazioni, quindi i delegati, che determineranno il futuro dell'Onaf e questa sarà la prima mossa da cui partire.

Nei primi incontri, dopo il rinnovo delle cariche istituzionali, è emerso forte il desiderio di porci in un modo nuovo soprattutto con la necessità di essere presenti accanto alle pubbliche amministrazioni e ai consorzi di tutela nella promozione e nella valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari, peraltro in un momento in cui i consumi dei formaggi sono in ascesa.

Il nostro consigliere e delegato Andrea

Magi sta elaborando una prima ipotesi dei temi inerenti l'operatività delle delegazioni e nei primi mesi del prossimo anno vi faremo partecipi delle nuove proposte.

Ma c'è bisogno di più. L'adesione a una associazione implica una condivisione e un consenso con una disponibilità della base alla partecipazione contribuendo alle iniziative. La natura associativa della nostra organizzazione, fieramente autonoma e indipendente, ci distingue e rappresenta il nostro fiore all'occhiello e questo va tenuto sempre presente ed evidenziato in ogni occasione.

Un'associazione, inoltre, si misura nella capacità di attrarre nuovi soci ma per fare questo dobbiamo a nostra volta essere attraenti.

Sono convinto che lo siamo, anche se non lo diamo a vedere. La nostra rivista InForma è sicuramente motivo di orgoglio per l'Onaf grazie alla competenza e all'estro del direttore Elio Ragazzoni.

Comunicatevi le proposte che ritenete utili alla nostra crescita attraverso le modalità che riterrete più opportune, sarà un modo per sentirvi partecipi a progettare assieme il nostro futuro.

Intanto Buon Natale e teniamoci InForma.

Fateci conoscere le vostre idee utili a crescere E intanto Buone Feste

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

7-11

Matera, Sassi di cultura
di Pietro Giordano, Giusi Ortalizio,
Michele Faccia, Flavio Faccia

12-13

Il formaggio
che fa bene al cuore
di Alfonso Piscopo

15-17

Riso & Gorgonzola
di Gianfranco Quaglia

18-21

Festival del Formaggio
da Cuneo al Nord-Ovest
di Corrado Olocco, Enrico Surra

22-23

Album Dop
La Provola dei Nebrodi
di Lina Lenzo, Elio Ragazzoni

24

Forme d'Arte:
i Caci Figurati in Sicilia
di Pietro Pappalardo

25

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

26-27

L'occulta intolleranza
della Sora Maria
di Flavio Di Gregorio

29

Bufala Dop in Giappone
di Lorenzo Iuliano

30-31

Piacere Barbaresco 2018
La Lombardia
incontra il Piemonte
di Filippo Durante

32-33

A Natale regalate
un formaggio e un libro
di Armando Gambera

34-35

Formaggio & Champagne
di Dario Pepino

36-37

Infiniti Blu 2018
di Beppe Casolo

38-39

Caseus Veneti
Un'inarristabile crescita
di Bernardo Pasquali

40

Affinare la mente
di Alessandro Carpenedo

42

Forme: il bello e il buono
dell'arte casearia
di Maria Grazia Mercalli

43

Montasio Dop, uno e trino,
naturalmente
privo di lattosio
di Linda del Ben

44-45

In Campania il panino
vive l'età dell'oro
di Andrea Docimo

46-47

Cheddar? Mais oui!
di Nicola Bentoglio

48-49

Le ricette di Fabio Campoli

50-51

Dal Salone del Gusto
idee e utili "lezioni"
di Sara Valentino

52

Alpe Campo La Torba
dove il formaggio
profuma di flora alpina
di Lara Ambrosetti

53

Il Murazzano Dop
protagonista
insieme al Tartufo d'Alba
di Corrado Olocco

54-49

Onaf News
a cura di Beppe Casolo

60

Agenda
di Marco Quasimodo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

L'INVESTITURA A PIAZZOLA SUL BRENTA
ALLA RECENTE EDIZIONE DI CASEUS VENETI

Il governatore Luca Zaia neo Maestro Assaggiatore



Il governatore della Regione Veneto Luca Zaia firma il registro dei maestri assaggiatori, accanto al presidente Onaf Adami

di Maurizio Mazzarella

“Se l'Onaf non ci fosse dovremmo inventarla”. Con queste parole il neo Maestro Assaggiatore onorario Luca Zaia ha salutato i presenti al termine della cerimonia d'investitura che ha sancito il riconoscimento conferitogli dal Consiglio direttivo nazionale con la seguente motivazione: «Per aver saputo dedicare, nei diversi incarichi ricoperti a livello regionale e nazionale, la sua profonda conoscenza del mondo dell'agricoltura a tutela e valorizzazione delle produzioni casearie di eccellenza».

La cerimonia si è tenuta sabato 29 settembre nella sala delle Conchiglie di Villa Contarini a Piazzola sul Brenta dove erano esposti gli oltre quattrocento formaggi iscritti al concorso della XIV edizione di Caseus Veneti.

Luca Zaia, attuale presidente della Regione Veneto, è un uomo politico profondo conoscitore del mondo agricolo ed ha sempre manifestato una grande attenzione nei confronti delle problematiche delle produzioni casearie di qualità. La sua sensibilità in difesa delle piccole produzioni è costantemente andata di pari passo con l'esigenza di affiancare allevatori e casari alla cultura del proprio territorio con l'obiettivo di esaltare produzioni e tradizioni.

Nato a Conegliano in provincia di Treviso, dopo essersi diplomato alla scuola enologica "Giovanni Battista Cerletti", la scuola enologica più antica di tutto il continente europeo, ha conseguito la laurea in Scienze delle produzioni animali presso la facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Udine. Quando gli impegni della politica glielo consentono non è difficile vederlo passeggiare a cavallo, sua grande passione, per i vigneti e i prati delle splendide colline della Marca Trevigiana.

La sua passione per il mondo agricolo e l'impegno politico lo hanno portato a ricoprire, sin dai primi anni novanta, gli incarichi di Assessore all'Agricoltura prima nella Provincia di Treviso e poi nella Regione Veneto e nel 2008 l'incarico di ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali nel quarto governo Berlusconi.

All'illustre Maestro Assaggiatore va l'augurio di tutti noi affinché possa continuare a prodigarsi nella difesa e nella valorizzazione dei formaggi.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

È tempo di regali e abbinamenti geniali

di ELIO RAGAZZONI



Donare un formaggio
assieme a un libro:
è la felice proposta
del nostro Gambera
Non è necessario
che il volume
sia di argomento
caseario: l'importante
è che rappresenti
una buona lettura
capace di offrire
emozioni e serenità

Ecco il Natale e siamo tutti pronti, come sempre, ad onorarlo. Anche il formaggio si veste a festa e si prepara a proporsi in vetrine e negozi come futuro e ghiotto protagonista di banchetti, cene ed incontri. Da qualche tempo anche come regalo di prestigio. Questo numero della nostra rivista presenta un'idea di Armando Gambera che ritengo eccezionale: regalare il formaggio insieme a un libro. La magia della proposta è che non necessariamente dovrà trattarsi di un volume di argomento caseario, anzi, meglio se il libro regalerà emozioni diverse rasserenando lo spirito.

Una buona lettura può rendere più felici e le persone liete sanno degustare meglio.

E poi, volete mettere le salsette ed i vari ammennicoli in vasetto che ci ostiniamo a consumare

con il formaggio? Veniamo matti per trovare la fetta giusta che stupisca gli amici con effetti speciali, cerchiamo profumi di pascolo e di montagna. Pretendiamo sensazioni lattiche gentili ed eleganti come un foulard di Cartier e poi a volte serviamo i formaggi con abbinamenti di composte insensate, con fragranze che andrebbero meglio su una fetta biscottata a colazione. Un buon libro non deluderà mai, si conserverà per secoli anche fuori frigo, sempre stimolerà un sorriso e profumerà di amicizia e calore.

Per questo permettetemi di ringraziare Armando, per la sua visione inusuale del regalo caseario e per aver accostato con affetto il for-

maggio alle parole d'arte e di autore.

A proposito di parole: grazie per le vostre. In questi anni abbiamo pubblicato quasi ottocento pezzi di informazione, cultura, cronaca ed approfondimento caseario. Sono più di milleottocento pagine dove abbiamo raccontato fatti e pensieri riguardanti il formaggio i suoi territori e la sua gente. Non ho mai avuto dubbi sul fatto che dietro a ogni parola pubblicata c'è stato lavoro e disponibilità, molte volte fatica.

Ringrazio gli amici giornalisti che, scrivendo per mestiere, di fatica ne fanno di meno ma non hanno negato il loro prezioso e professionale

aiuto, ringrazio tecnici e professori che hanno condiviso il loro sapere sulle nostre pagine e tutti quelli, molti, che con suppliche e blandizie sono stati un po' costretti a cimentarsi nell'arte

della comunicazione.

Mi scuso per le continue telefonate in fase di chiusura e vi autorizzo sin d'ora a mandarmi al diavolo purchè prima mi abbiate inviato i testi. Ai tanti lettori non posso che chiedere comprensione per errori e imprecisioni che mi sono lasciato scappare. La nostra redazione non è perfetta, è come quelle forme che fanno di buono ma hanno qualche occhiatura in più. Voi, carissimi autori, appassionati casari delle nostre notizie, non fate formaggi, ma un libro l'avete già scritto. È quello di InForma. Regalo meraviglioso, direbbe Gambera. Buone festività.

**Un grazie
e un augurio a
tutti i collaboratori
di InForma**

InForma

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo
0173 231108 (ore 11/15)
Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-
Gerardo Beneyton

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Lara Ambrosetti, Gianni Audisio, Nicola Bentoglio, Fabio Campoli, Alessandro Carpenedo, Beppe Casolo, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Andrea Docimo, Filippo Durante, Armando Gambera, Pietro Giordano, Flavio Faccia, Michele Faccia, Linda

Del Ben, Flavio Di Gregorio, Lorenzo Iuliano, Lina Lenzo, Maria Grazia Mercalli, Corrado Olocco, Giusi Ortalizio, Pietro Pappalardo, Bernardo Pasquali, Fabrizio Pellegrino, Dario Pepino, Alfonso Piscopo, Gianfranco Quaglia, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Enrico Surra, Sara Valentino, Lorenza Vitali, e le delegazioni provinciali dell'Onaf

Copertina: casaro in Valsassina

Ultima di copertina: Giovani artisti del circo Beppino Medini, foto: Circolo Fotografico di Racconigi

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

DAI UN NOME AL GUSTO



Pecorino Romano D.O.P.



NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

www.pecorinoromano.com • info@pecorinoromano.com

Consorzio Tutela formaggio Pecorino Romano • Corso Umberto I, 226 • Macomer (NU) • Tel. 0785/70537

PRIMO PIANO

CAPITALE EUROPEA
DELLA CULTURA 2019

Matera



La città millenaria che attorno ai Sassi ha costruito il suo riscatto

di Pietro Giordano

Sessant'anni fa Carlo Levi con "Cristo si è fermato a Eboli" illuminava agli occhi degli italiani la realtà di Matera, la città che "non si vedeva" ma che custodiva i rioni Sassi ("hanno la forma con cui, a scuola, immaginavamo l'inferno di Dante", scrisse Levi). Da tempo i Sassi non sono più simbolo della miseria e patria del tracoma che affliggeva tanti bambini. Dal 1993 le grotte adibite per secoli ad abitazione sono diventate Patrimonio dell'Umanità Unesco. A Matera arrivano turisti da tutto il mondo. Il regista Mel Gibson l'ha scelta come set del suo film sulla Passione di Cristo. E sull'onda di una popolarità crescente la città millenaria raccontata da Levi si appresta a diventare, nell'imminente 2019, Capitale europea della cultura.

Matera è una città antichissima, e il suo territorio testimonia insediamenti senza soluzione di continuità sin dall'età paleolitica. Nei dintorni sono state rintracciate zone preistoriche con interessanti ritrovamenti archeologici. Per circa 7000 anni la vicenda umana si è svolta negli stessi luoghi, e anche questa caratteristica ha contribuito a proclamare la città dei Sassi Capitale della cultura europea.

Matera è sorta in un'area rupestre a ridosso di una grande spaccatura carsica, chiamata "Gravina", e si è sviluppata in un rapporto quasi di simbiosi con la stessa roccia, tanto che, sull'altipiano murgico che la sovrasta, si trovano ancora villaggi preistorici, come Murgia Timone, il più conosciuto e facilmente raggiungibile, e Murgecchia. Con l'avanzare della civiltà, utilizzando blocchi di tufo della Murgia, con forme ancora oggi in uso, è sorta la città "fuori terra", più o meno come la conosciamo attualmente.

Distrudda più volte, Matera fu rifondata dai Bizantini. In seguito, passò in varie mani, dai Normanni agli Aragona, che infeudarono la città al conte Carlo Tramontano e poi agli Orsini. Matera fece parte della Puglia (Terra

d'Otranto) fino al 1663, quando incorporata alla Basilicata e nominata capoluogo, visse il suo periodo più florido. Ciò fino al 1806, anno in cui il ruolo politico-amministrativo venne ceduto alla città di Potenza.

Nel susseguirsi degli eventi Matera ha assunto la forma di una città divisa in due parti distinte: moderna a occidente, quella antica con i tipici Sassi a oriente. A questo proposito, bisogna ricordare che dal primo decennio del 1800 e fino al 1952, la vita fra queste rocce è stata grama. Parliamo di oltre un secolo di decadenza, dovuta alle ricorrenti crisi dell'economia agricola, ma anche alla perdita del ruolo politico amministrativo. In tale contesto di degrado i meno abbienti hanno utilizzato le grotte come abitazioni, sia per i nuclei familiari che, spesso tutti insieme, per gli animali.

Questo misero modo di vivere è sopravvissuto fino alla prima delle leggi speciali sui Sassi voluta da Alcide De Gasperi, proprio nel 1952, con la quale oltre 15 mila persone furono trasferite nei nuovi rioni della città moderna, realizzati grazie a uno specifico piano regolatore. La Matera di allora contava circa 30 mila abitanti, ed il trasferimento di quasi metà della sua popolazione durò diverso tempo, dal 1953 al 1968. Poiché lo spostamento e le nuove assegnazioni residenziali furono realizzate a cura dello Stato, quest'ultimo divenne proprietario delle antiche abitazioni, tanto che ancora oggi i Sassi, per circa il 70 per cento, sono proprietà del demanio.

IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI 2019

Quarantotto settimane di programmazione, con un calendario fitto di circa 300 eventi e completo all'85 per cento: sono alcune delle cifre del programma di Matera Capitale europea della cultura 2019, che comincerà in diretta eurovisione la sera del 19 gennaio e si concluderà ufficialmente il 20 dicembre. Si è fatta la scelta da un lato di rimanere fedeli al dossier di can-

Segue a pagina 8

Segue da pagina 7

MATERA CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA

didatura, che risale al 2014, con cinque temi (Radici e percorsi, Continuità e rotture, Futuro remoto, Utopie e distopie, Riflessioni e connessioni); dall'altro - spiega il direttore della Fondazione Matera-Basilicata 2019, Paolo Verri - «si è deciso di guardare al futuro perché oggi vincono le città collegate dalle reti».

Ecco quindi alcune mostre di livello internazionale: "Le città rupestri nel mondo", curata dall'urbanista Pietro Laureano; il "Rinascimento visto da Sud"; "La poetica dei numeri primi", con un focus su Pitagora, curata dal matematico Piergiorgio Odifreddi; infine, "Stratigrafie. Osservatorio dell'Antropocene", sulla "nuova era geologica definita dalle azioni dell'uomo".

Il programma è arricchito da 100 appuntamenti (molti di musica sacra) inseriti in calendario per valorizzare lo straordinario patrimonio ecclesiastico della Basilicata. Diversi i percorsi per i visitatori, compreso uno dedicato alla cave: solo a quella "del Sole", la più grande, sono riservate 60 giornate di programmazione. Fra le attrazioni maggiori figurano le sei settimane riservate al circo contemporaneo; un rapporto privilegiato con Ravenna che porterà a riproporre la Divina Commedia; la grandi collaborazioni internazionali con il Giappone (con cui si costruirà la 27esima edizione dell'Eu Japan Fest!), Argentina, Giordania e con la Tunisia.

«Non abbiamo vinto per la bellezza - sottolinea Verri - ma perché il nostro programma è partecipato in Italia, in Europa e nel mondo». L'evento finale sarà in qualche modo di nuovo mondiale: la mostra di tutti gli oggetti che tutti coloro che visiteranno Matera nel 2019 porteranno in città come simbolo della loro cultura di provenienza: un libro, un disco, brani di un film, qualsiasi oggetto sarà raccolto e poi proposto al pubblico.



La CUCINA dei PADRI nelle terre alte LUCANE

di Giusi Ortalizio

La tradizione enogastronomica materana si è differenziata sotto la doppia influenza della tradizione contadina pugliese, regione confinante, e della cultura montana dell'entroterra lucano. La campagna barese e tarantina non ha soluzione di continuità rispetto al territorio materano, anzi è proprio qui che termina il caratteristico territorio rurale pugliese pseudo-steppico, il cosiddetto Altipiano della Murgia. Le caratteristiche climatiche e orografiche sono dunque le medesime, e le attività agricole che hanno determinato le abitudini alimentari sono sempre state le stesse: coltivazione del **grano duro e dei legumi**, allevamento della pecora, senza dimenticare la raccolta di erbe spontanee.

L'entroterra lucano è invece un po' più lontano, una cinquantina di km da percorrere in verticale verso l'alto, fino a quote di 1500 metri. L'ambiente qui è totalmente differente: è montuoso, naturalisticamente incontaminato e variegato, con i suoi fitti boschi e gli aridi calanchi argillosi, ed è impervio, mal collegato e poco popolato. Tuttavia, il fatto di essere capoluogo di provincia, ha fatto sì che i prodotti tipici dell'entroterra, e la gastronomia ad essi collegata, a Matera ci arrivino da sempre.

Se dobbiamo cominciare da un prodotto che funga da simbolo della gastronomia di questo

territorio non si può fare a meno di partire dal pane di Matera: ottenuto da sola farina di grano duro, ha recentemente ricevuto il riconoscimento Igp, con disciplinare definitivo pubblicato nel gennaio 2018 in ultima modifica. E' un pane con crosta spessa e croccante, mollica con fitta alveolatura, conservabile a lungo: viene consumato praticamente con tutte le pietanze, ma trova abbinamento particolarmente felice con uno strato di olio extravergine di oliva, sale e pomodoro oppure preparato come **"fedda rossa"**, cioè dopo tostatura su brace o in forno a legna, e condimento con olio evo, meglio se da varietà Coratina, con il suo fruttato intenso e sapore lievemente piccante. Quando diviene duro e raffermo il pane di Matera non va buttato via, perché funge da base per la **"cialledda"**: zuppa invernale fatta immergendo grossi pezzi di pane duro in un brodo diluito fatto con aglio, cipolla ed una verdura selvatica, sulla quale si pone un uovo fresco che a contatto con il brodo bollente si rapprende velocemente.

Un piatto unico tipicamente in comune con la confinante campagna barese è il **"fave e cicorie"**. È molto semplice ma gustoso: si basa su cicorie campestri, con tipico retrogusto amaro-gnolo, bollite fino a intenerimento ed impiattate accanto ad una generosa porzione di purea di



• Specialità tipiche della cucina lucana: tra i protagonisti il peperone crusco da sbriciolare

fave. Sul tutto, si versa all'ultimo momento dell'olio evo di fresca spremitura. Ancora una volta, il pane di Matera non può che essere l'accompagnatore ideale, insieme al vino lucano per eccellenza: **l'Aglianico del Vulture**. Famoso già nell'antica Roma e decantato dal poeta Orazio Flacco, nativo del luogo, è molto ricco in polifenoli che gli conferiscono un colore rosso intenso e un ricco corredo in tannini, mai spiacevoli ma che tendono ad ammorbidirsi notevolmente con l'invecchiamento in legno. Ancora piatto unico va considerata la **"crapia"**: oltre ad essere una specialità molto antica (si pensa sia di epoca romana anch'essa), è una sorta di rito collettivo che si tiene in estate, e che richiama trascorsi tribali. La crapiata si prepara in grossi pentoloni e consiste in un mix di legumi e cereali bolliti e conditi con patate, a formare una colorata zuppa vegetale. Il suo nome ha incerta origine: dal latino crapula (ubriachezza, orgia, infatti durante la festa si beve vino) o crapa (perché la domenica successiva si cucinava una capra), o dal dialetto cràpia (il cavalletto a cui si appende il paiolo per la cottura) o, infine, dal greco krambe (pianta di legumi).

Un perfetto ibrido tra cucina della Murgia pugliese e dell'entroterra lucano, ancora da considerare piatto unico, è la **"pignata"**, pecora stufata in orcio di terracotta insieme a vege-

tali di vario tipo. Presenta cottura lunghissima (anche di 5-6 ore) per consentire l'intenerimento e l'ingentilimento di una carne altrimenti troppo dura e caratterizzata da sentore "animale" assai marcato. Un piatto simile è presente sia sulla Murgia barese ("cutturidde") che sulle Dolomiti lucane ("pastorale").

Passando ai primi, molto legata al territorio è la pasta con sugo di carne mista, tipicamente domenicale: l'intingolo è realizzato con pezzi di carne di agnello, bracioline di manzo (involtini conditi con prezzemolo, aglio e formaggio grattugiato) e salsiccia o pancetta di maiale. La sua caratteristica peculiare è la frittura, fino ad intensa doratura, della carne in olio e cipolla, prima dell'aggiunta della salsa di pomodoro: la salsa deve essere rigorosamente artigianale, dell'anno, tipicamente aromatizzata con basilico. Viene utilizzato per condire pasta fresca fatta in casa come orecchiette (ed ecco ancora l'influenza pugliese) o ferricelli (tipici della Lucania intera). Ma se vogliamo condirci una pasta esclusivamente materana bisogna avere il coraggio di osare: niente orecchiette e ferricelli, ma **"calzoni di ricotta"**.

Si tratta di fagottini di pasta fresca di farina di grano duro, farciti con ricotta fresca zuccherata: sono belli grossi, non si può mangiarne più di qualcuno, in quanto hanno un sapore assolutamente particolare. Insolito, infatti, è l'abbi-

namento tra il sapore dolce e latte della farcitura con quello acidulo e piuttosto grasso del condimento. Dalla provincia (esattamente da Senise) arriva la tradizione del peperone o "zafarano" crusco: oggi prodotto Igp, si prepara essiccando all'aria una particolare varietà rossa di peperone, fino a renderlo sottile e croccante. I **"cruschi"** si usano, sbriciolati, come condimento di mille ricette diverse: conferiscono ad ogni piatto di pasta un aroma tostato, di liquirizia, dolciastro, mai piccante. Tuttavia, si possono consumare anche da soli, fritti in olio di oliva: ma attenzione a calarli nella massa bollente appena un istante, pena la carbonizzazione istantanea!

I secondi del territorio sono essenzialmente a base di carne: ancora dall'entroterra più montano (comuni di Stigliano, Accettura, Tricarico) arriva la cultura del maiale, una volta esclusivamente allevato nei boschi allo stato brado. L'eccellenza qui sta nelle varie tipologie di "salsicce", consumate sia fresche che stagionate, che hanno la Lucania persino nel nome: si chiama infatti "lucanica" la tipica salsiccia a forma di ferro di cavallo. Ma ancor più particolare è la **salsiccia "pezzente"**, ottenuta dagli scarti del maiale: è ottenuta insaccando nervetti con ritagli di carne, pezzi di interiora e soprattutto parti grasse, come lo stesso suo colore (rosato con ampie zone biancastre) suggerisce. Pur essendo una bomba calorica, il suo sapore è sublime, specie arrosto o stufata con verdure miste di campo e patate.

Vogliamo chiudere citando un dolce? Qui fatichiamo un pochino perché, nella tradizione contadina del posto, decisamente povera, il dolce era una cosa tutt'altro che ricorrente. Spesso per i bambini il dolce era rappresentato da una mela, o dai fichi secchi. Faceva eccezione il periodo natalizio, in cui venivano realizzate le tipiche **"strazzè"** e **"carriddè"** e i **"prijiddizz"**. In tutti i casi si tratta di piccoli dolci, secchi: le prime sono fatte con farina, cioccolato, mandorle, uova intere, zucchero, noce moscata e buccia di limone, ad ottenere un impasto che viene infornato; le seconde e i terzi sono invece dolci fritti ottenuti da un impasto di farina, zucchero, uova, olio Evo e vino bianco, cui, dopo asciugatura, si aggiunge zucchero a velo o miele.



FORMAGGI LUCANI

Due Dop (Caciocavallo Silano e Pecorino di Filiano), una Igp (Canestrato di Moliterno) e 14 Pat Ma a raccontare davvero la storia dei luoghi è il Caciocavallo Podolico

di Michele Faccia

La Basilicata dei formaggi si sviluppa in gran parte in aree marginali montane e pedemontane. Le quote sono quelle appenniniche, mai elevatissime, ma l'asperità dei luoghi è comunque tale da rendere la zootecnia difficile. La produzione casearia legata all'allevamento estensivo è dunque ancora significativa: basti pensare che tra i bovini (quasi 100mila capi allevati) ben 15mila sono di razza Podolica, rustica, ben adattata a boschi e calanchi, ma poco produttiva. In un contesto ambientale di questo genere è inevitabile che gli ovicaprini siano ampiamente presenti (4ª regione italiana) sebbene in forte riduzione (320mila capi circa). Non manca, infine, qualche allevamento bufalino, soprattutto nei pressi del versante regionale del fiume Ofanto. La dimensione aziendale mediamente piccola e la difficoltà nei collegamenti fanno sì che la trasformazione a livello aziendale sia ancora molto diffusa, se non quasi la regola: su circa 190 centri di trasformazione casearia presenti, ben 135 sono caseifici annessi ad allevamenti. Questo ha favorito la conservazione delle pratiche di caseificazione tradizionali, ed i formaggi realizzati sono tutti fortemente ancorati al territorio: si tratta essenzialmente di formaggi a pasta filata vaccini e paste dure e semidure ovicaprine.

Cominciamo dai prodotti con riconoscimento comunitario: la Basilicata vanta 2 Dop (Caciocavallo Silano e Pecorino di Filiano) e una Igp (Canestrato di Moliterno). A questi formaggi di punta vanno aggiunti 14 prodotti caseari inseriti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat). Fra tutti, il Caciocavallo è certamente il più noto, essendo il formaggio vaccino stagionato per eccellenza, prodotto in tutto il centro-sud da tempi immemorabili. Come in altre regioni, anche qui ne troviamo diverse tipologie. Se quello Silano con marchio Dop è in "comproprietà" con diverse altre regioni, ve ne sono altri che rappresentano una esclusività territoriale. Anche se due denominazioni sono state registrate come Pat (Caciocavallo e Caciocavallo di Massa di Maratea), quello che racconta davvero la storia dei luoghi resta il caciocavallo Podolico. Non sempre ineccepibile sotto l'aspetto tecnico, il Caciocavallo Podolico lucano è un formaggio stagionale, prodotto esclusivamente in strutture di trasformazione semplici, quando non di fortuna. Il contesto ambientale conferisce al prodotto caratteristiche uniche: parliamo dell'allevamento semibrado con ampia utilizzazione del pascolo spontaneo,



dell'ecosistema microbico derivante dall'interazione tra ambiente di allevamento e locali di trasformazione del latte, fino ai locali di stagionatura, quasi sempre naturali e privi di sistemi di controllo dei parametri termo-igrometrici. Odore, aroma e struttura del prodotto raccontano tutte queste influenze, che si concretizzano in caratteristiche olfattive intense, aroma rude con note animali, speziate e tostate a farla da padrone, e una pasta grassa color giallo crema grazie all'abbondanza di carotenoidi.

I due pecorini (di Filiano e Canestrato di Moliterno) si differenziano, oltre che per l'areale di produzione (più ristretto quello del primo), per il tipo di latte (il secondo può contenere fino al 30% di latte caprino) e per la tecnica di stagionatura, che per il Moliterno prevede obbligatoriamente il passaggio in "fondaco", magazzino seminterrato tipico dei palazzi storici padronali, situato nel paese omonimo. Sebbene il Canestrato di Moliterno vanti solo il marchio Igp, possiede di fatto tutte le caratteristiche di una Dop, essendo rigorosamente delimitata la provenienza del latte (ovviamente locale). I caratteri sensoriali di entrambi i formaggi sono quelli tipici dei canestrati, con odori robusti e animali, con forte intervento delle fermentazioni secondarie, come si intuisce dall'occhiatura piccola e irregolare, quasi sempre presente.

Tra i prodotti tradizionali una menzione speciale merita il "casieddu" o "casidd": la menzione non è tanto per l'aspetto sensoriale, quanto per la sua tecnica di preparazione. Si tratta, infatti, di un caciocotta sferoidale foggato a mano, di latte di capra, a volte addizionato di latte ovino. Come tutti i caciocotta deriva da latte portato quasi all'ebollizione e coagulato con robuste dosi di caglio (talvolta di coagulante vegetale, come il lattice di fico): contenendo sia la caseina che le sieroproteine, questo formaggio deve subire intense pressature per liberarsi del siero. E, storicamente, la "pressa" erano le mani del produttore, che strizzando la pasta la trasformava di fatto in una palla, di dimensione variabile, in relazione alla "mole" di chi lo aveva foggato. Così, i "casieddi" più piccoli erano quelli prodotti dalle donne, o dai bambini. La caratteristica sensoriale peculiare di questo formaggio, che subisce una asciugatura forzata di qualche giorno prima di essere consumato, sta nella struttura: la pasta è friabile, quasi gessosa ma semidura, in modo tale che, grattugiata, non formi polvere ma una sorta di "ricciolo". E il ricciolo di "casieddu", versato sulla pasta al ragu di capretto, al calore fonde senza formare il "filo" delle paste filate o la cremosità grassa delle fondute. Semplicemente, si

unisce al sugo senza rapprenderlo, anzi lo diluisce, ne stempera il colore rosso, lo complica, trasformandolo in un intingolo delizioso.

Immancabili, come in tutto il Sud d'Italia, sono le paste filate fresche: mozzarelle, nodi e trecce. Se ne producono tipologie diverse, ma se ci andate davvero in Lucania cercate quelle vere, quelle di una volta, nervose, croccanti, dal sapore acidulo e aroma maltato, quasi di caramello, quando appena prodotte. E, aggiungete, se volete assaggiare anche un pezzo di storia, cercate quelle da latte di podolica, ancora prodotte mediante fermentazione spontanea della cagliata, senza impiego di innesto. Oltre ad avere avuto occasione di assaggiarle, ho avuto la fortuna di assistere anni fa alla loro produzione artigianale in un casolare sperduto nei pressi di Oliveto Lucano, un centro di poche centinaia di anime sulle Dolomiti lucane. Ricordo la coagulazione del latte appena munto in pentolone da 50 litri su fuoco vivo, il travaso di siero e cagliata in tino di legno, gelosamente custodito dal casaro (80enne !!!) che si vantava di averlo sempre lavato con solo siero di caseificazione. E, nel tino, la maturazione della cagliata avvenne soltanto in poco più di 2 ore: la colonizzazione del legno da parte della microflora lattica aveva fatto il suo lavoro.

Si, ma... l'aspetto igienico? Il dubbio, che era andato pian piano insinuandosi, fu messo a dura prova quando, giunti alla fase di filatura, vidi l'anziano casaro utilizzare per la filatura acqua all'ebollizione, abbondante, usando le mani nude. La tentazione di inserire il mio fedele termometro nella pasta filante fu troppo forte: la temperatura superava di poco i 70°C e lì, inevitabilmente, pensai a come certe produzioni casearie possano essere arrivate sino a noi, nonostante il contesto igienico-sanitario dei tempi che furono. Sono trascorsi quasi 20 anni da quella esperienza: l'anziano casaro non c'è più, portandosi con sé quella tecnica ancestrale: chissà se ha fatto in tempo a trasferirla a qualcuno...

Non posso, infine, mancare di spendere qualche parola sulle ricotte: tra quelle fresche, quelle miste, ovicaprine, sono le più complesse e intriganti, per la coesistenza di una struttura delicata, umida e fresca, e di note olfattive più "robuste". Quella "salata" presenta pasta semidura ma friabile, la forma tipica è quella tronco conica, con pezzatura vicina ai 400 grammi: non mancate di gustarla grattugiata su ferricelli ai peperoni cruschi saltati in olio di oliva e aglio. La ricorderete, come ricorderete certamente questa terra che fu di pastori montanari e formaggi ostici, che ancora oggi esistono e resistono, o quanto meno provano a farlo.

Basilicata, dove il tempo scorre lento

di Flavio Faccia

La Lucania (o Basilicata, nome politico-amministrativo) è terra con orografia complicata: la pianura quasi non esiste, e circa il 90 per cento del territorio si sviluppa tra alta collina e montagna. E siccome, ad eccezione di Matera e di una diecina di comuni lungo la costa ionica, tutti i centri abitati sono in collina o in montagna, spostarsi non è una passeggiata. In una regione dove la ferrovia, quella vera, ancora manca, i collegamenti sono spesso una ipotesi. Matera è capitale europea della cultura 2019, ma in treno ci arrivi da Bari come ci arrivavi 100 anni fa. Un lagnoso percorso di quasi 2 ore, su un binario unico in cui è più il tempo trascorso sugli scambi per evitare la collisione con i convogli in arrivo dalla direzione opposta, che quello di marcia vera e propria. E se è una ipotesi la ferrovia, le strade lo sono ancor di più. Sulle Dolomiti Lucane per fare 25 km dal piano, allo scalo di Grassano, ad Accettura a 770 mt sul livello del mare, occorrono quasi tre quarti d'ora.

Sembra che Cristo, che si era fermato ad Eboli, in un secolo sia riuscito a fare appena un altro pezzetto di strada, tracciando il percorso della Strada Statale 407 Basentana, l'unica arteria a scorrimento veloce (è un eufemismo, visti gli innumerevoli restringimenti e ponti in manutenzione) della regione. E, sul versante materano, sembra che si sia fermato in un punto preciso: quel punto della strada in cui in un istante chiunque viaggi, pendolare del posto, turista per caso e emigrato al rientro agostano, percepisce un cambiamento radicale nelle proprie sensazioni. Un occhio analitico potrebbe attribuire questa sensazione al cambio del paesaggio, che dalle brulle murge materane si trasforma lentamente in un verde sali-scendi all'orizzonte che denota il tipico ambiente dell'Appennino. Uno sguardo più attento, più profondo, saprà subito descrivere molto di più. E' questione di tempo. Di scorrere, del tempo.

È una terra particolare la Basilicata.

Una terra dove a tratti sembra che

le lancette dell'orologio abbiano

deciso di prendersi qualche attimo

di vacanza dall'incessante scorrimento. Su quei monti dove nei secoli si sono incrociati i passi di pastori, cacciatori, nobili e briganti, ancora sopravvivono tradizioni che altrove si sarebbero viste travolte dall'inesorabile velocità del moderno. Tra le case addormentate da decenni di Craco - il celebre paese fantasma - ai vertici taglienti delle Dolomiti di Castelmezzano, passando dalla costa metapontina fino alle vette del Pollino, la Lucania ha saputo trasformarsi in una campana di vetro dove sapori, usanze, odori ed immagini di altri tempi possono ancora sopravvivere.

È il caso dei culti arborei, riti ancestrali dalla permeante connotazione esoterica (alludo all'unione del Maschile e del Femminile nonché all'idea di spiritualità immanente legata alla vita naturale) come il noto Maggio accetturese. Un culto pagano, fuori dal tempo, in cui il viaggiatore si sente spettatore nascosto: di fronte a lui uomini e animali (i buoi podolici che trascinano pesanti fusti di cerro) si fondono in un insieme di suoni, di movimenti e di odori che sanno di ancestralità, di preistoria. E la campana di vetro racchiude ovviamente la quotidianità, come quella delle anziane signore del paesino di turno, ancora vestite di nero e col capo coperto, che incuranti finanche della Storia, vanno a fare la spesa nei piccoli negozi locali col borsello di stoffa tra le mani. Tutti dettagli che non possono restare estranei all'occhio del bon-vivant, che egualmente a come saprà distinguere tra gli aromi di un Aglianico o di un Canestrato di Moliterno tutte le sensazioni che hanno colto l'artigiano durante la preparazione del prodotto, non potrà non immaginare per qualche istante - come un bambino entusiasta nel fantasticare - di camminare per i boschi di questa terra, spingarda in spalla, al fianco di Carmine Crocco, tra i canti briganteschi ed il silenzio della foresta.





“ È l'accumulo di placca a essere pericoloso, non la semplice presenza di colesterolo
Dottor Dwigth Lundell ”

Ai proclami delle mode alimentari (veganismo, fruttarismo, crudismo, etc) a livello scientifico viene ribadita l'importanza di uno stile di vita a misura d'uomo

IL FORMAGGIO CHE FA BENE AL CUORE

di Alfonso Piscopo*

Le mode alimentari del nostro tempo, hanno preso il sopravvento, complice anche la mediocrità dei mezzi di comunicazione, che ci propinano di tutto e di più. Attraverso i media, medici, igienisti, nutrizionisti, e ancor più alcune correnti di pensiero vegan e animalisti, hanno sconfessato i consumatori dal mangiare latte e formaggi e derivati simili, perché fanno male, sponsorizzando ad esempio il veganismo e altre filosofie dietiste come il fruttarismo, il crudismo, e da ultimo il reducetarianesimo come stili di vita sani, a totale appannaggio di questo prodotto di eccellenza quale è il formaggio.

Questi attacchi isterici a latte e formaggi e ad altri prodotti di origine animale, hanno lesa in primo luogo l'immagine degli allevatori e dei produttori, che quotidianamente svolgono con passione e professionalità il loro lavoro, generando altresì confusione nel consumatore, miope di una campagna mediatica denigratoria, che lo induce ad allontanarsi dai prodotti incriminati, e volgendo la propria attenzione ad altri nutrienti che sono indicati ai primi piani della scala di valori della piramide alimentare, della cosiddetta dieta mediterranea.

A dire il vero negli ultimi anni, si sta registrando una inversione di tendenza, da parte del consumatore moderno, che per paradosso ritorna all'antico, tende cioè ad abbandonare le mode alimentari e a riscoprire i cibi tradizionali che sono posti ai piani alti della piramide alimentare come cibi nobili, quali sono appunto il latte e i formaggi e altri prodotti di origine animale.

Proprio nel momento in cui i mezzi di comunicazione di massa (o meglio di distrazione di massa) lanciano proclami sulle mode alimentari (veganismo, fruttarismo, crudismo, e reducetarianesimo) presi a regime come "politically cor-

rect" e che escludono in toto o in parte i prodotti di origine animale, si sta svolgendo un cambio di passo a livello scientifico, senza per questo processare o demonizzare questo o quel tipo di alimento, con il passaggio da un modello di vita preconfezionato mediaticamente e definito come "politically correct", a uno stile di vita alimentare a misura d'uomo, basato su una comunicazione scientifica seria che tiene conto di ricerche e studi epidemiologici e che può essere definito come "scientifically correct".

Questa tesi è avvalorata ancor più dal fatto che i cibi di origine animale sono soggetti a rigorosi controlli da parte delle autorità competenti, che lo attestano come cibo sicuro dal punto di vista qualitativo e salutare. In tal senso il formaggio rappresenta un indicatore nutrizionale di eccellenza per la razza umana, indispensabile nell'alimentazione senza esclusione di età (bambini, anziani, uomini e donne), utile allo sviluppo, all'accrescimento e al sostentamento dell'uomo.

LE MODE ALIMENTARI "POLITICALLY CORRECT"

Per anni medici, igienisti, nutrizionisti, e alcune scuole di pensiero animaliste ecc. ci hanno inculcato che il formaggio fa male, ciò è imputato alle rilevanti quantità di grassi saturi che contiene e che mira dritto al cuore. Un bombardamento mediatico, che ha avuto forti influenze nell'opinione pubblica, deviando le scelte di acquisto verso prodotti a meno impatto di acidi grassi saturi, tipo frutta e verdura e cibi crudi vegetali.

La concezione secondo cui dobbiamo prenderci cura del nostro cuore, che i grassi saturi in particolare quelli di origine animale, favoriscono l'innalzamento dei livelli di colesterolo cattivo (Ldl) e la formazione di placche nelle arterie che possono causare infarti e ictus. Quindi secondo il

messaggio modale lanciato dagli attori delle mode alimentari, i grassi saturi in eccesso si vanno a depositare nelle nostre arterie arrecando danno alla salute cardiovascolare. Tutti i formaggi sono ricchi di grassi e colesterolo (alimenti energetici), siano essi freschi che stagionati.

MA COS'È IL COLESTEROLO?

Il colesterolo è presente in tutte le cellule dell'organismo umano, e ha importanti funzioni, poiché entra a fare parte delle membrane cellulari di alcuni ormoni e di vari tessuti. In parte il colesterolo è prodotto dal nostro organismo (soprattutto fegato), in parte si trova nei cibi di origine animale che assumiamo con la dieta (carne, pesce, latte formaggi ecc.). Nel sangue è trasportato dalle lipoproteine, che sono proteine di due tipi differenti, quelle ad alta densità (Hdl), prodotte dal fegato, trasportano il colesterolo buono rimuovendo quello in eccesso, e quelle a bassa densità (Ldl) trasportano il colesterolo cattivo, distribuendolo a tutti gli organi. Quando è presente in surplus, tende a depositarsi nella parete interna delle arterie formando la placca aterosclerotica.

Il colesterolo alimentare in eccesso (circa il 30% del colesterolo circolante), assieme a quello degli acidi grassi saturi è secondo i messaggeri mediatici, un fattore determinante nell'insorgenza e nel mantenimento della ipercolesterolemia. Ciò determinerebbe un'alterazione dei valori di colesterolo nel sangue con innalzamento in surplus delle lipoproteine Ldl a totale appannaggio di quelle che invece rimuovono il colesterolo periferico e lo trasportano al fegato, le Hdl. Questo meccanismo creerebbe un aumento del rischio cardiovascolare, con manifestazioni patologiche gravi (ischemia cardiaca o cerebrale) e/o morte prematura.

Le scelte alimentari "scientifically correct" secondo le nuove convinzioni su cui si basa la ricerca. Certo è che per anni abbiamo assistito a culture di pensiero che hanno seguito un filone politico-mediatico, il quale ha indotto, nell'immaginario collettivo, a negare in maniera agnostica i valori della cultura culinaria, nella sua concezione originaria. A screditare la tesi secondo cui la medicina convenzionale e le scuole di pensiero animaliste ci hanno abituato a credere, ci pensa un cardiocirurgo di fama mondiale, il dottor Dwigth Lundell, che con il cuore sicuramente ci sa fare.

Ha praticato più di 5mila interventi a cuore aperto, come primario chirurgo al Banner Heart Hospital (Mesa, Arizona) dove ha anche uno studio privato il Cardiac Care Center, è anche autore di alcuni libri legati ai problemi di cuore. Il dottor D. L. ultimamente ha abbandonato la pratica chirurgica per concentrarsi sul trattamento nutrizionale delle malattie cardiache.

Contrariamente a quanto fin'ora siamo stati abituati a credere sulla medicina preventiva del "politically correct", ci pensa il dottor Lundell a smentire il tutto. Secondo il dottor Lundell le vedute ufficiali della medicina convenzionale, che considerano i grassi animali come fattore di rischio cardiovascolare, non sono veritieri. In sostanza Lundell sostiene con dati scientifici alla mano, che non sono i grassi saturi e il colesterolo a provocare l'infarto.

LA RICERCA SECONDO DWIGHT LUNDELL "SCIENTIFICALLY CORRECT"

Secondo Lundell le teorie mediche che i grassi animali e il colesterolo provocano l'infarto, non sono più difendibili e sostenibili scientificamente. In realtà la causa delle malattie cardiovascolari è l'infiammazione delle pareti arteriose, ed è qui che si deve intervenire nella cura per prevenire queste malattie. Per essere chiari è l'infiammazione del nostro corpo che permette al colesterolo di accumularsi nelle arterie e provocare ictus e infarto. In altre parole l'infiammazione quando è presente intrappola il colesterolo, di converso senza di essa, il colesterolo non si accumulerebbe ma resterebbe in giro nel corpo a svolgere la sua normale funzione. L'infiammazione è un fenomeno di autodifesa del nostro organismo da batteri, tossine e virus. Se ci esponiamo cronicamente a tossine e alimenti che il nostro corpo non è in grado di

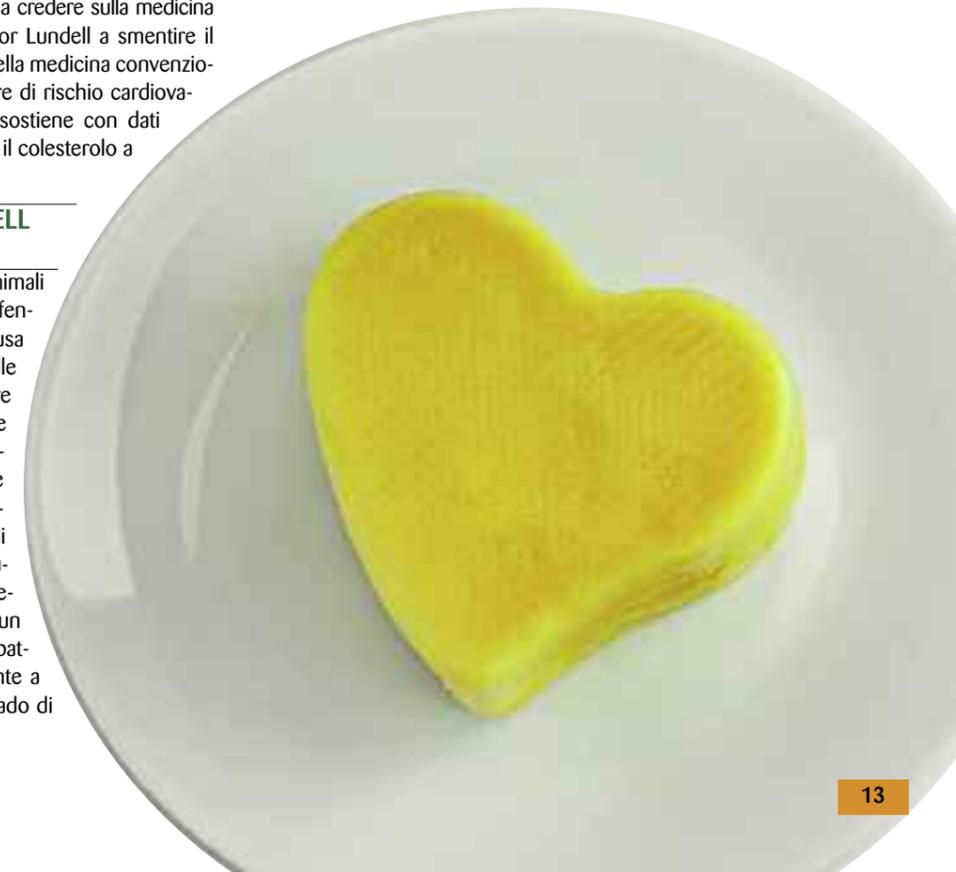
processare, si instaura una condizione pericolosa di infiammazione cronica. Questa infiammazione cronica finora è stata combattuta secondo le raccomandazioni della medicina ufficiale, che ha consigliato una dieta povera di grassi e ricca di oli polinsaturi e carboidrati. Questo stile alimentare "politically correct", sempre secondo la medicina convenzionale, crea nel nostro organismo l'infiammazione cronica che sfonda la porta per le malattie cardiovascolari, l'obesità e l'ictus. Qui il trionfo della ricerca "scientifically correct", con il sovvertimento di uno stile di vita alimentare moderno, che ha fatto passare i danni dell'infiammazione delle arterie, causate da una dieta povera di grassi, raccomandata e pubblicizzata attraverso i media dalla medicina accademica e dal fronte animalista.

Le cause dell'infiammazione cronica sono dovute a un surplus di zuccheri e carboidrati e a un consumo esasperato di oli vegetali ricchi di omega 6 presenti in tutti i cibi dell'industria alimentare. L'infiammazione si riduce consumando cibi al loro stato naturale, come i grassi animali e quindi il formaggio, che è scarso di omega 6. Quindi il colesterolo non è la causa dell'infarto, né tantomeno lo sono i grassi saturi, anzi il colesterolo alto protegge il blocco delle arterie. Il dottor Lundell ha messo in relazione le malattie cardiache con i livelli di colesterolo in 15 popolazioni, dimostrando che non vi è alcun nesso tra malattie del cuore e livelli di colesterolo.

Un altro studio pubblicato nel Quarterly Journal of Medicine, "studio meta" racchiude numerose ricerche in cui sono coinvolti migliaia di pazienti per più di 40 anni, definisce l'azione del colesterolo alto: «Piuttosto che promuovere il blocco delle arterie, il colesterolo alto può essere protettivo contro il blocco delle arterie, possibilmente tramite il suo influsso sul sistema immunitario». In conclusione potremmo dire che vanno abbandonate le mode alimentari prese a regime come "politically correct", dettate dalla medicina accademica e pubblicizzate attraverso i media, a favore di una medicina nuova frutto della ricerca che possiamo definire "scientifically correct", un risultato sorprendente dal momento che il formaggio contiene grassi saturi, che erano ritenuti responsabili di ipercolesterolemia, aterosclerosi e malattie cardiache.

Non possiamo fare altro che invogliare, con grande soddisfazione, la società consumatrice a mangiare formaggi, i quali oltre ad essere una gioia per i nostri palati, sono un toccasana per la nostra salute, come dimostra lo studio.

*Dirigente Veterinario Azienda Sanitaria Provinciale Agrigento



NOVITÀ



Tutta la Bontà di Linea Osella da oggi senza Lattosio



Caramagna Piemonte

FOCUS



RISO & GORGONZOLA

di Gianfranco Quaglia

Winston Churchill ne era così ghiotto da preferirlo al Blue Stilton, il re dei formaggi blu britannici. Si racconta che lo statista fosse innamorato del "Gorgonzola cheese" made in Italy a tal punto che durante la seconda guerra mondiale avesse ordinato ai piloti della Raf di cerchiare sulle mappe militari in rosso l'area di produzione (da Novara alla Lombardia) per evitare che i bombardieri distruggessero i caseifici.

Non è una leggenda. L'erborinato italiano era davvero il formaggio più consumato nel ristorante della Camera dei Comuni di Londra. Poco prima e dopo il secondo conflitto, tutti i fine settimana partiva da Novara un treno merci diretto a Londra, carico di forme custodite in casse di legno con paglia. Adesso lo sbarco nel Regno Unito avviene con tecniche più veloci e meno laboriose, attraverso la promozione, battendo a tappeto l'alta ristorazione. La passione degli inglesi per il Gorgonzola è palese: i dati delle esportazioni fanno registrare un incremento del 3,5 per cento anno su anno. I sudditi di Sua Maestà di solito amano il formaggio erborinato come dessert, fine pasto, ma il Consorzio di Tutela del Gorgonzola Dop sta cercando di diffonderlo come ingrediente di ricette "main course", piatto principale, ad esempio il risotto.

Il "gorgonzola che fa gola", o "Più lo conosci e più ti piace" come recita lo slogan dell'ultimo testimonial, lo chef Antonino Cannavacciuolo, è ricco di aneddoti e storie vere. Come quella del Titanic, la celebre nave da crociera partita per il suo primo e unico viaggio il 10 aprile 1912 da Southampton verso New York e poi tragicamente naufragata: nella stiva viaggiavano anche forme di gorgonzola. La prova? La scoperta è di qualche anno fa: fra le carte d'imbarco è stato scovato anche il menù di prima classe, scampato al naufragio e battuto all'asta di Londra per 122 mila dollari.

Alla voce cheese si legge infatti: Stilton, Gorgonzola, Edam, Camembert,



• Risaie nella Riserva naturale di Casalbeltrame e Complesso di Sant'Apollinare (Novara)

Segue a pagina 16



STORIA E LEGGENDA DEL GORGONZOLA, FRA TRADIZIONE PADANA E UN MARKETING AUDACE CHE CONQUISTÒ ANCHE ANDREOTTI

Strachinatt, diavoli, comete e risaie

Segue da pagina 15

Roquefort, St. Ivel, Cheddar. Più che aneddoti, storie vere di un formaggio unico, imitato nel mondo e fra i più clonati dal cosiddetto "Italian sounding", la pirateria agroalimentare che si ispira al Made in Italy. Mai eguagliato. Perché i segreti di questo formaggio erborinato, dalle venature verdastre e bluastre, si perde nella notte dei tempi, affonda le radici in leggende a cui attingono, dopo secoli, i casi del Terzo Millennio. E' cambiata la cornice della caseificazione, oggi si lavora in moderni stabilimenti, ma il segreto della produzione, così come la stagionatura sono rimasti fedeli al passato. E piace agli "strachinatt" di Novara, patria riconosciuta della stagionatura e sede del Consorzio di tutela, ricordare quelle leggende come base del loro successo. Eccone qualcuna: il gorgonzola, in origine e ancora oggi in dialetto si chiama "stracchino" perché prodotto con latte di vacche stracche (stanche) in transito, che si fermavano a Gorgonzola (Milano) per riposare. Ma secondo un'altra leggenda quel formaggio sarebbe scaturito dalle pene d'amore di un giovane casaro innamorato, che viveva in un paese delle Prealpi brianzole: innamorato della figlia del padrone, un giorno si distrasse al cospetto della ragazza e distrattamente mescolò due diverse cagliate formando uno strano formaggio, che odorava intensamente. Il padrone, per punirlo, lo pagò con quella forma, senza sapere che avrebbe fatto la sua fortuna.

Ancora: si narra che la notte di San Giorgio (23 aprile) i contadini rimasti incantati a guardare una cometa dimenticarono il latte che avrebbero dovuto lavorare: fu il potere magico della cometa a far nascere quel nuovo formaggio dalle strane venature. Infine: un eremita di nome Concordio, contemporaneo del vescovo Ambrogio, viene rappresentato nell'atto di donare al vescovo di Milano una forma di formaggio gorgonzola diventato popolare come il "formaggio del diavolo", o "caseus Diaboli", poi tradotto in "caseus concordiolus", cioè il formaggio dell'eremita Concordio.

Che sia stata una cometa, l'amore o il diavolo a creare un prodotto così poco importa. Oggi si direbbe: tutte "fake news", notizie false, ma una verità c'è ed è inconfutabile: il gorgonzola Dop è

un'eccellenza dovuta alla caparbietà e alla capacità dei casari piemontesi e lombardi. E il suo successo va di pari passo con lo sviluppo della risaia. C'è infatti un collegamento tra la coltivazione del riso e la produzione di questo erborinato che a lungo, soprattutto nell'Ottocento, veniva relegato sulle mense dei contadini. E forse sarebbe scomparso se Camillo Benso di Cavour non avesse pensato di realizzare quel canale che porta il suo nome, dando impulso alla coltivazione del riso ma anche agli allevamenti. Perché con la materia prima per i foraggi, appunto l'acqua, con quell'irrigatore che cambiò l'assetto socio-economico del Piemonte e non solo, fu assicurata anche l'alimentazione degli allevamenti di bovini e quindi il latte durante tutto l'anno, anche nel periodo invernale. Non si sarebbe potuto allevare nulla né produrre derivati del latte, senza la presenza di stalle e foraggi costanti. Nella stagione invernale erano infatti le "marcite", prati irrigati in continuazione, ad assicurare la materia prima per alimentare le mucche. E l'acqua era la materia prima, indispensabile per mettere in moto tutta la filiera, sino al formaggio. Le vie d'acqua furono determinanti anche nel Rinascimento e si deve a Leonardo da Vinci, chiamato da Ludovico il Moro, l'intuizione di canalizzare le risorse idriche con la costruzione dei navigli completati attorno al 1500 nelle aree del Milanese, del Lodigiano e del Pavese. In quel modo anche il formaggio poteva essere velocemente trasportato dalla pianura e dalle valli a Milano, assieme ad altri prodotti alimentari, quando il commercio era fiorente soprattutto durante le fiere.

Oggi la qualità e l'autenticità del Gorgonzola, inserito nella lista dei prodotti Dop dal 1996, sono assicurate da una severa legislazione che definisce la zona geografica per la raccolta del latte e la stagionatura. Solo il latte degli allevamenti bovini delle province di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato può essere utilizzato per produrre il gorgonzola con la denominazione di origine protetta.

Terzo formaggio di latte vaccino per importanza nel



Giulio Andreotti nella storica pubblicità del Gorgonzola

panorama dei formaggi Dop italiani dopo i due grana, sviluppa un volume d'affari di 720 milioni di euro. Nel 2017 ha raggiunto una produzione di 4.732.715 forme (dolce e piccante). La tipologia piccante con 518.099 forme rappresenta l'11%. Trentasette le aziende associate al Consorzio, 1800 le aziende agricole che conferiscono il latte: di queste alcune sono esclusivamente a indirizzo zootecnico, altre a vocazione mista (parecchie anche quelle che coltivano riso). In Italia le vendite si suddividono per il 65% al Nordovest, 19% nel Nordest, 9% al Sud e isole, 7% al centro. Circa un terzo della

produzione è destinato all'esportazione, prevalentemente nell'Unione Europea (con la Germania e la Francia che assorbono più del 50% dell'esportazione totale), ma anche negli Stati Uniti, in Canada e in Giappone, paese in cui il consumo di formaggi italiani è in forte crescita.

Sta sfondando, l'erborinato, tra i giovani, i millennials, sensibili al cibo salustico. Privo di lattosio, è ovviamente indicato per chi ne è intollerante. Si abbina con successo con qualsiasi ingrediente (anche con il cono gelato), ed è considerato dai nutrizionisti un alimento completo, ideale per una

sferzata d'energia. Una fetta di 100 grammi contiene fosforo, zinco, magnesio, vitamine A, la B1 e la B12. E, grazie all'attività del suo penicillium, è considerato tra i formaggi più digeribili.

Novara è da sempre riconosciuta capitale della stagionatura: lontani i tempi in cui il formaggio veniva fatto maturare nelle antiche grotte della Valsassina, i caseifici della pianura padana puntarono sulla città piemontese per trasferire le forme che devono stagionare almeno 80-90 giorni. Il capoluogo novarese era stato scelto per il suo clima, umido e spesso brumale, insomma l'ideale per il formaggio. Ma anche perché qui la Cariplo aveva realizzato un grande magazzino per la stagionatura, il cui compito si è poi dissolto perché le aziende produttrici una dopo l'altra hanno realizzato impianti di stagionatura in proprio.

Così è stato ad esempio anche per la Latteria Sociale di Cameri, ultracentenaria, la prima in Piemonte nel settore, che ha saputo sposare la tradizione artigianale con le esigenze del mercato. Ma anche per la Igor, leader della produzione, industria che sa coniugare l'artigianalità manuale con la tecnologia più avanzata. E così tutti gli altri caseifici radicati sul territorio: la maggior parte stagiona in proprio.

Riuniti sotto l'ombrello del Consorzio, presieduto da Renato Invernizzi e diretto da Stefano Fontana, gli eredi degli "strachinatt" spingono il gorgonzola oltre confine conquistando mercati neppure immaginati dai loro progenitori. E combattono sul fronte della concorrenza delle imitazioni scorrette: non è un caso che il Consorzio è impegnato a difendere la denominazione d'origine in tutto il mondo.

Ma la parola chiave, oltre alla salubrità e alla bontà del prodotto, è rappresentata dalla promozione. Qui il gorgonzola made in Novara è maestro d'ingegno: se oggi è Cannavaciuolo il testimonial, in passato il Consorzio si è sempre affidato a esponenti del mondo dello spettacolo e dello sport, come l'arbitro di calcio Collina. Persino a un politico, Giulio Andreotti Presidente del Consiglio, amato, odiato, vituperato, messo sotto accusa. Sicuramente noto in tutto il mondo. Vale la pena di raccontare come nacque l'idea di affidarsi a un politico di razza come lo era il Giulio nazionale: fu quasi una scommessa e una provocazione dell'allora presidente del Consorzio, Federico Fileppo Zop. Da Novara telefonarono alla segretaria di Andreotti, con sorpresa dopo qualche giorno il presidente casaro fu convocato a Roma, nello studio di Andreotti, con una forma di gorgonzola al seguito. Il politico intinse il dito, lo assaggiò, lo apprezzò e si dimostrò divertito della proposta. Avrebbe accettato a una condizione: che l'intero "cachet" concordato per la sua immagine su tutti i giornali fosse devoluto all'Istituto Don Gnocchi di Milano. Così avvenne e la foto di Giulio Andreotti con l'indice della mano destra intinto nella forma di erborinato e portato alla bocca nell'atto di gustarlo ebbe l'onore dell'ultima pagina dei principali quotidiani nazionali, contribuendo alla campagna pubblicitaria lanciata per incentivare il consumo interno.

GENTE DI RISO

Un viaggio nella risaia italiana per raccontarla attraverso i suoi protagonisti, donne e uomini impegnati ogni giorno a difendere e promuovere un patrimonio storico, economico, culturale e ambientale. È lo storytelling realizzato da Gianfranco Quaglia, giornalista novarese per molti anni a La Stampa, presidente del Consiglio di Disciplina dell'Ordine dei Giornalisti del Piemonte, nel libro "Gente di Riso", edito da "Decima Musa", con prefazione di Bruno Gambarotta. Gianfranco Quaglia, che è anche direttore di Agromagazine, testata online dedicata all'agroalimentare, racconta il mondo del riso partendo dalle storie di chi è vissuto in risaia e dai giovani che hanno raccolto il testimone per continuare un'avventura proiettata al futuro, non più scandita dai canti delle mondine, ma solcata dai droni, dalla precision farming e dai satelliti. Con un forte radicamento nel passato, da cui traggono valori e insegnamenti, traducendoli in marketing e promozione del prodotto, con un occhio attento all'ambiente e alla pratica dell'agricoltura sostenibile.



Dall'alto lo chef Antonino Cannavaciuolo, testimonial del Gorgonzola; lo staff dell'azienda Igor; Renato Invernizzi, presidente del Consorzio di tutela del Gorgonzola; i Barzetti di Cameri



FESTIVAL DEL FORMAGGIO DA CUNEO AL NORD-OVEST

di Corrado Olocco

Il Festival del formaggio sta crescendo. La conferma è arrivata dalla seconda edizione dell'iniziativa, organizzata dall'Onaf a Cuneo il 20-21 ottobre in concomitanza con la Fiera nazionale del marrone, che ha segnato una partecipazione in crescita e una qualità dei prodotti elevata. Lo scorso anno, quando si svolse a Grinzane Cavour, il concorso era riservato ai caseifici cuneesi. Quest'anno la partecipazione è stata allargata con riscontri positivi anche all'Astigiano e all'Alessandrino. E, a questo punto, il prossimo passo sembra ormai inevitabile, con la "promozione" nel 2019 a concorso regionale, in modo da celebrare degnamente i trent'anni di attività dell'Onaf.

Il Festival 2018 ha richiamato 44 produttori, che hanno inviato 144 formaggi, suddivisi in 15 categorie in base a tipo di latte, lavorazione e stagionatura. A valutarli sono stati trenta maestri assaggiatori Onaf provenienti da Torino, Milano, Brescia, Trento, Udine, Vicenza, Parma, Massa Carrara, Firenze, Pisa, Siena, Roma e Napoli, divisi in sei commissioni. Nessun cuneese, astigiano o alessandrino, per una precisa scelta di correttezza da parte degli organizzatori. Sono state 26 le aziende premiate, molte delle quali condotte da giovani e donne.

Il punto sul Festival del formaggio è stato affidato al coordinatore della commissione tecnico-scientifica dell'Onaf Armando Gambera: "Il concorso cresce e il prossimo anno speriamo possa diventare regionale. Sono stati presentati formaggi eccellenti. L'iniziativa ha dimostrato che sono nate piccole produzioni, ancora poco conosciute e che meritano di essere sostenute. È questo lo sforzo che dobbiamo fare come Onaf". Gambera ha anche ricordato le due "anime" del concorso,

quella organizzativa rappresentata dal delegato Onaf di Cuneo Pier Angelo Battaglino, e quella didattica, impersonata dal maestro assaggiatore Enrico Surra, che ha avuto il compito di gestire i formaggi in concorso e le commissioni giudicanti. La chiusura della cerimonia di premiazione è stata affidata al Comune di Cuneo, rappresentato dagli assessori Paola Olivero e Luca Serale, che hanno raccolto l'invito di Adami a riportare nel capoluogo una manifestazione di prestigio dedicata ai formaggi.

Tra i premiati figurano nomi importanti dell'attività casearia come Anna Maria Botta (figura storica nella produzione del Toumin dal Mel) o giovani produttrici diventate di recente volti televisivi come Roberta Colombero (protagonista del reality di Fox tv "Il contadino cerca moglie"), ma anche realtà nuove, a volte nuovissime. Una di queste è l'azienda La capanna, di Ilaria Ichino, ventiseienne di Busca che ha avviato il caseificio nel febbraio scorso, giusto in tempo per portare a casa due premi con i suoi caprini. Ilaria e la mamma Claudia hanno iniziato ad allevare capre nel 2013 e negli anni successivi hanno deciso di compiere il grande passo. "Ero stufo di lavorare per altri", ci ha detto Ilaria nella sala dell'Atl di Cuneo prima che iniziasse la premiazione (e senza sapere ancora di essere premiata). E così, la ragazza ha frequentato i corsi del professor Guido Tallone all'Istituto lattiero caseario di Moretta: «Non sapevo nulla di formaggi, ma mi sono appassionata subito perché il formaggio è un prodotto che nasce dalle tue mani».

Dopo il corso di Moretta, Ilaria ha perfezionato le sue capacità a Conegliano Veneto, dal celebre casaro Carlo Piccoli («Avere più insegnanti ti aiuta molto a crescere», ha spiegato) e con i fondi del Psr (Piano di sviluppo rurale) è riuscita ad avviare il caseificio. Oggi, la giovane buschese alleva circa 90 capre e produce caprini freschi e stagionati che vende direttamente in

• I produttori premiati alla seconda edizione del Festival del Formaggio di Cuneo con gli organizzatori e il presidente Onaf. Foto Massimo Maccagno

azienda o sui mercati locali. Si tratta di formaggi con nomi di fantasia, tipo "La capannotta" (seconda tra gli stagionati), i "Baci di capra" e le "Uova di capra", che hanno ottenuto il primo premio tra i formaggi elaborati. Si tratta di una cagliata lattica modellata a mano per avere la forma di un uovo, al cui interno si trova miele di tarassacco, a simulare il tuorlo.

Un'altra storia originale emersa a margine della premiazione è quella dell'azienda Le Langhette, di Saliceto, in alta Valle Bormida, al confine tra Piemonte e Liguria. Le langhette in questione si chiamano Sara Armellino ed Elisa Core, entrambe mamme di due bambini, laureate rispettivamente in scienze forestali ed economia e commercio, che hanno avviato l'attività nel 2016. Anche Sara ed Elisa sono partite da zero e oggi allevano 40 pecore e 10 capre, grazie alle quali producono formaggi all'insegna della tradizione. Al concorso di Cuneo Le Langhette, hanno ottenuto primo e terzo premio tra i formaggi freschi di pecora. Il prossimo obiettivo è produrre un formaggio di pura pecora, stagionato per quattro mesi in grotta, denominato "Stagionato della gruta gran riserva", nome che evoca i grandi vini che si producono nella bassa Langa.

La grotta c'è già, ed è proprio accanto alla stalla. Lunga 70 metri, termina con un locale che si affaccia su una pozza d'acqua. Ora, Elisa e Sara stanno cercando di trovare i fondi per rendere agibile la caverna e adattarla alle esigen-

ze di stagionatura e hanno pensato al crowdfunding, termine in voga in questi anni per indicare quella che, in parole povere, è una raccolta di fondi. Chi crede nel progetto potrà contribuire a finanziarlo diventando così un allevatore e un casaro... a distanza.

Quelle di Ilaria Ichino e delle Langhette di Saliceto sono solo due delle tante storie che si possono ascoltare parlando con chi produce formaggi. Storie di uomini e donne animati anche (e soprattutto) da una grande passione per questa attività e per il loro territorio. Scorrendo l'elenco dei premiati e vedendo le foto, sono tanti i nomi e i volti femminili, a conferma di un legame profondo tra le donne e la produzione di formaggi, già evidenziato da Beppe Fenoglio che, ne La Malora, scriveva: «Nostra madre raddoppiò la sua lavorazione di formaggio fermentato, ma non ce ne lasciava toccare neanche le briciole sull'orlo della conca. E quando seppa che a Niella ne pagavano l'arbarella un soldo in più che al nostro paese, andò a venderlo a Niella, e saputo poi che a Murazzano lo pagavano qualcosa meglio, si faceva due colline per andare a venderlo lassù». Oggi, la maggior parte dei piccoli produttori continua ad andare sui mercati come faceva la madre del protagonista del romanzo fenogliano, ma nei caseifici stanno arrivando (per fortuna) anche i turisti, che magari li hanno scoperti attraverso Internet o Facebook.





Ringrazia per la collaborazione










IL SIGNIFICATO DEI PREMI

di Enrico Surra

I NUMERI DELLA KERMESSE

In sintesi la kermesse si può racchiudere nei seguenti numeri:
 43 aziende partecipanti,
 di cui 32 aziende agricole con annesso allevamento (74% dei partecipanti);
 144 formaggi presentati;
 organizzati in 15 categorie individuate con 45 medaglie assegnate;
 6 commissioni di assaggio formate da 23 maestri assaggiatori provenienti da tutta Italia, ma non dalle province di origine dei formaggi;
 5 il numero di formaggi minimo per la creazione di una categoria.
 26 le aziende premiate (60% dei partecipanti).

La seconda edizione del Concorso dei Formaggi Cuneesi, da quest'anno aperto anche ai formaggi delle Province di Asti e Alessandria, fornisce interessanti spunti di riflessione sull'organizzazione del sistema caseario di un territorio.
I formaggi di capra sono la categoria più rappresentata: è lo specchio di un fenomeno nuovo ma interessantissimo. Molti giovani stanno aprendo allevamenti caprini con annessa produzione di formaggi, soprattutto freschi, come anche i numeri dimostrano (in netta prevalenza rispetto agli stagionati). Inoltre il concorso ha risentito dell'inserimento, dal 2018, delle province di Asti ed Alessandria, dalle quali è arrivato un numero consistente di prodotti ad esclusivo latte caprino; praticamente da queste due province sono arrivati soltanto formaggi di capra che alla fine hanno fatto incetta anche di medaglie. In questo caso il territorio è stato premiato.
 La tradizione cuneese è fatta di **formaggi a pasta dura e semidura**, che per l'occasione è stata distinta in formaggi di caseificio e di azienda agricola, oltre ai

formaggi Dop tradizionali presentati (Bra, Raschera Castelmagno) per i quali sono state create delle apposite categorie. In queste categorie sono arrivati formaggi in splendide condizioni grazie al periodo di svolgimento del concorso. Sono arrivati i formaggi di alpeggio giustamente stagionati che hanno fatto registrare in concorso ottime valutazioni, anche nei casi in cui non sono andati a medaglia. Alcune medaglie hanno premiato grandi formaggi prodotti in montagna.

I formaggi elaborati ormai sono una realtà: il consumatore a volte chiede e ricerca le produzioni più varie e disparate. Le aziende rispondono con prodotti elaborati di ogni tipo, dal formaggio al tartufo alle tome alle erbe, dai formaggi alle vinacce fino a quelli affinati con spezie, aglio o birra. Con susseguente aumento dell'offerta. Un discorso simile vale per i formaggi erborinati, che vengono anche richiesti dai consumatori e non mancano nell'offerta di un produttore, anche di azienda agricola.
 Purtroppo l'**allevamento della pecora**, ed in particolare della razza Ovina delle Langhe in provincia di Cuneo sta vivendo un momento di crisi. I prodotti presentati, in confronto ai caprini sono stati pochi e quasi tutti nella categoria dei formaggi freschi, dove peraltro alcune produzioni erano veramente di ottima fattura.

ECCELLENZE SENZA MEDAGLIA

Ci pare doveroso riportare storie e assaggio di piccoli formaggi e di piccoli produttori che non sono andati a medaglia ma che rappresentano l'anima dei concorsi e che contribuiscono a mantenere elevato il livello delle produzioni casearie tradizionali. E' una forma di riconoscimento nei confronti di alcune

aziende che per la prima volta hanno partecipato al concorso ed anche una forma di ringraziamento per coloro che da anni sono parte attiva con l'Onaf per l'organizzazione di concorsi e manifestazioni.

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Azienda agricola Amaltea, Roccaverano (At)

La Robiola di Roccaverano è un'eccellenza gastronomica piemontese della Langa Astigiana, prodotta tradizionalmente con latte di capra in purezza. Daniela Saglietti con il marito, da alcuni anni si sono trasferiti sulle verdi colline incastonate tra il Piemonte e la Liguria, allevano 65 capre e producono il prezioso formaggio a coagulazione lattica.

La robiola presentata al concorso nella categoria dei formaggi freschi di capra, aveva una maturazione di circa 13 giorni con buccia rugosa e ricca di Geotrichum; al naso l'intensità era medio elevata, all'assaggio aromi di yogurt, di animale, di essenze vegetali. Buona la persistenza gusto olfattiva.

MEZZOBERT, Azienda agricola Daniela

delle Montagne e delle capre, Ormea (Cn)

Ci sono luoghi lontani, sparsi sulle montagne in cui la felicità è allevare gli animali, produrre il formaggio e farlo assaggiare diventa una forma di realizzazione personale. Ciò si nota in Daniela Balsamo, allevatrice di capre di razza Camosciata sulle alture di Ormea, a cavallo delle province di Cuneo ed Imperia. Il suo Mezzobert, formaggio caprino a coagulazione lattica ed a pasta semidura è caratterizzato da una crosta fiorita sottile, da un sottocrosta spesso e da un cuore ancora gessoso. Al naso è intenso, con sentori animali e di foraggio. In bocca conferma le sensazioni olfattive con note di stalla e di fieno.

RICOTTA (SEIRASS), Azienda agricola L'Alpe

Gioiosa di Bertramino Paolo, Barge (CN)

Paolo Bertramino incarna la figura del malgaro di un tempo, il cosiddetto "marghè" in piemontese. Alleva le sue vacche in una valle laterale sotto il Monviso e produce formaggi tradizionali, i cosiddetti Nostrali a pasta cruda e semidura. Fa la vendita diretta ai mercati di paese e produce delle ricotte tradizionali (Seirass) come non se ne vedono più. La cura con la quale l'ha fatta avere al concorso dice tutto. Il latticino non è andato a medaglia, ma presentava le caratteristiche tipiche del prodotto di un tempo: dolce, note lattiche, leggermente affumicate (fumè) e delicate. Da usare in cucina per svariate preparazioni.

IN CONCORSO

CATEGORIA	N° PARTECIPANTI
Formaggi freschi di capra	21
Formaggi stagionati di capra	16
Formaggi elaborati	14
Formaggi a pasta dura	13
Formaggi semiduri di az. agricola	11
Formaggi semiduri di caseificio	10
Formaggi erborinati	10
Formaggi freschi di vacca o misti	9
Formaggi freschi di pecora	8
Formaggi a pasta molle vaccini	6
Bra Dop	6
Castelmagno Dop	5
Raschera Dop	5
Formaggi a pasta filata	5
Toumin dal Mel Pat	5
Totale	144

TOUMIN DAL MEL, Azienda agricola Garino Piero Giuseppe, Melle (Cn)

Piero Giuseppe è il marito di Bruna Giordano, sorella dell'indimenticato Erio, storico segretario dell'Onaf che i soci lunga milizia sicuramente ricorderanno. Bruna ha ereditato dalla suocera il "savoir faire" e fabbrica Toumin dal Mel per 730 volte l'anno ovvero 2 volte al giorno! Grazie a lei ed al suo vulcanico impegno si riesce ogni anno a predisporre la categoria di questo formaggio e quindi è doveroso riportare le caratteristiche del suo tomino a latte crudo, coagulato dopo pochi minuti alla temperatura di mungitura, che si presenta come un dischetto ricoperto di una leggera muffa biancastra, con all'interno una pasta morbida, leggermente occhiata e che al naso offre sentori di burro, di paglia, di animale e lievi note di lievito. In bocca si avvertono aromi di burro e vegetali riconducibili all'erbaceo o al sottobosco. Persistenza gusto olfattiva medio elevata.

MURAZZANO DOP,

Azienda Agrituristica Raflazz, Parolodo (Cn)

Come per la Robiola di Roccaverano Dop, anche per il Murazzano Dop non si è riusciti ad allestire la categoria, ma il Murazzano rimane una delle produzioni casearie cuneesi più importanti che Roberta Adami interpreta come sempre in maniera magistrale. Il formaggio non ha raggiunto la medaglia ma ha ottenuto una votazione superiore agli 80 punti grazie al suo aspetto cilindrico, alla sua sottile crosta leggermente ricoperta di muffa bianca ed alla pasta compatta con rada occhiatura. Al naso sentori molto delicati di animale, di fieno e di burro. In bocca si nota equilibrio olfatto gustativo con note lattiche acide ed animali, presupposto di una elevata persistenza.

VINCITORI PER OGNI CATEGORIA

Prodotto	Produttore	Comune
BRA DOP		
Bra Duro Dop 21-12-16	Caseificio Sepertino Snc	Marene
Bra Duro Dop	Caseificio Vincenzo Quaglia Srl	Scarnafigi
Bra Tenero Dop	Latterie Alpine	Pevaragno
CASTELMAGNO DOP		
Castelmagno Di Montagna Dop	Produttori Valle Grana	Pradlèves
Castelmagno D'alpeggio Dop	Caseificio La Bruna	Monterosso Grana
Castelmagno Di Montagna Dop	Caseificio La Bruna	Monterosso Grana
ELABORATI		
Uova Di Capra	Az. Agr. Ilaria Ichino	Busca
Pecorino Delle Barme	Coop. Agricola La Poiana	Pradlèves
Rotolo All'aglio Nero di Caraglio	Az. Agr. La Capra Con Gli Stivali	Pevaragno
ERBORINATI		
Muschio Caprino	Caseificio Rabbia Francesco Snc Di Rabbia F.Lli E	Ruffia
Marmorino Blue Cheese	Az. Agr. Colombero Giulio	Marmora
Lou Blau	Caseificio Fiandino	Villafalletto
FRESCHI DI CAPRA		
Robiola Di Capra Stagionata	Az. Agr. Madreselva	Merana
Galattica	Az. Agricola Dell'isidora	Ovad
Paglierina	Az. Agr. Casa Costa Di Villa Massimo	Murisengo
FRESCHI DI PECORA		
Robiola Di Pecora	Le Langhette	Saliceto
Tuma Di Pura Pecora Delle Langhe	Cascina Del Finocchio Verde	Murazzano
Giuncata	Le Langhette	Saliceto
FRESCHI DI VACCA O MISTI		
Plin	Marenchino Gruppo Cisalpino/Perla	Savigliano
Pratolina	Caseificio Valle Infernotto	Barge
Ricotta Fresca Vaccina	Terra Nuova Societa' Cooperativa Agricola	Cuneo



PASTA DURA

Unico Di Narbona	Valliera Soc. Agricola S.S.	Castelmagno
Sola Di Pecora	Az. Agr. Giorgis Maria Maddalena	Chiusa Pesio
Gran Kinara	Caseificio Fiandino	Villafalletto

Pasta Filata

Scamorza Montoso	Az. Agr. Bergeria Montoso	Bagnolo P.Te
Mozzarella	Terra Nuova Societa' Cooperativa Agricola	Cuneo
Cacio Marmu	Az. Agr. Colombero Giulio	Marmora

PASTA MOLLE

Toma Di Dronero	Az. Agr. San Maurizio Di Bianco Giancarlo	Dronero
Stracchino	Az. Agr. San Maurizio Di Bianco Giancarlo	Dronero
Toma Del Nonno	Caseificio Sepertino Snc	Marene

RASCHERA DOP

Raschera D'alpeggio	Marenchino Gruppo Cisalpino/Perla	Savigliano
Raschera Dop	Caseificio Sepertino Snc	Marene
Raschera Dop	Caseificio La Bruna	Monterosso Grana

SEMIDURI DI AZ. AGRICOLA

La Marmurina	Az. Agr. Colombero Giulio	Marmora
Rosa Delle Alpi	Az. Agr. San Maurizio Di Bianco Giancarlo	Dronero
Becco Grande	Az. Agr. Colombero Giulio	Marmora

SEMIDURI DI CASEIFICIO

Formag Del Castel	Caseificio Sepertino Snc	Marene
Lingotto Vaccino	Caseificio Rabbia Francesco Snc Di Rabbia F.Lli E	Ruffia
Pedelmunt	Caseificio Rabbia Francesco Snc Di Rabbia F.Lli E	Ruffia

STAGIONATI DI CAPRA

Toma Del Colle	Az. Agr. Casa Costa Di Villa Massimo	Murisengo
La Capannotta	Az. Agr. Ilaria Ichino	Busca
Tal Du Bec	Az. Agr. Casa Costa Di Villa Massimo	Murisengo

TOUMIN DAL MEL

Toumin Dal Mel	Botta Anna Maria	Melle
Toumin Dal Mel	Az. Agr. Roggero	Melle
Toumin Dal Mel	Caseificio Valvaraita Di Romano Renzo	Venasca

La PROVOLA DEI NEBRODI

viaggia verso la Dop europea

“La denominazione del prodotto, oggetto del presente disciplinare, è Provola dei Nebrodi, formaggio a pasta filata, di latte intero crudo, vaccino o vaccino-ovicaprino. Altre denominazioni utilizzate nel territorio e tramandate da tempo sono: Provola sfoglia o Provola del Casale (per Casale è sottinteso l'antico nome di Floresta che appunto era Casal Floresta) Articolo 1 del Disciplinare

di Lina Lenzo

Nella zona dei Nebrodi, in provincia di Messina, si produce un formaggio che delizia i palati più raffinati. E' una ricetta antica che si tramanda da decenni e la forma che ne deriva è caratterizzata da una crosta liscia, sottile, compatta, priva di vaiolature e piegature, di color crema tendente al paglierino che diventa giallo-dorato più o meno intenso con l'avanzare della stagionatura.

Il formaggio di latte di vacca a pasta filata dal sapore inconfondibile viene prodotto secondo le seguenti tipologie: fresca, semistagionata, stagionata, sfoglia e al limone verde.

ASPETTI STORICI

Le prime forme di vita organizzata, sui Nebrodi, risalgono al Paleolitico superiore. Nella Grotta di S. Teodoro, presso Acquedolci, oltre ai resti di ippopotami, elefanti nani ed altri animali di tipo africano, sono stati rinvenuti scheletri umani eccezionalmente integri risalenti a 12-10mila anni fa. Attrezzi di selce e quarzite di buona fattura testimoniano la presenza di gente dedita alla caccia, alla pesca e a una rudimentale pastorizia.

LAVORAZIONE

Munto il latte delle vacche si mette ordinariamente dentro una tina di legno di forma d'un cono troncato, più o meno grande, secondo la quantità maggiore o minore di latte che dovrà raccogliersi, e si cola facendolo passare

PRIMO ESAME SUPERATO A PIENI VOTI

La Provola dei Nebrodi ha superato, a pieni voti, l'esame relativo alla rispondenza ai metodi leali per il riconoscimento nella categoria Dop della denominazione secondo quanto previsto dal regolamento (Ue) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre del 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari. Ora manca solo il passaggio in Commissione europea per l'iscrizione al registro europeo delle eccellenze.



Per la produzione vengono tuttora utilizzate attrezzature storiche legate alla tradizione: tina di legno, canestro di giunco, appizzatuma, piddiaturi, manuvèdda e caldaia di rame stagnato

per una tela di lino tessuta assai larga, situata alla bocca della tina, alla quale tela i pastori danno il nome di (ciddizzu). Raccolto tutto il latte, prima di raffreddarsi interamente, ed al più presto possibile, particolarmente in tempo d'inverno, a 35 gradi centigradi, si mette entro lo stesso il presame, o caglio, a ragione d'un grammo per ogni chilogrammo di cacio che viene a prodursi e, più o meno, secondo la bontà del presame.

ABILITÀ E SAGGEZZA

I casari nel governare i processi tradizionali di trasformazione hanno generato nel tempo anche due specificità uniche: la Provola dei Nebrodi con Limone Verde e la Provola dei Nebrodi Sfoglia. Quest'ultima è frutto di una lavorazione più accurata e specifica sia nella fase di rottura della cagliata che durante la filatura, nonché per i successivi excursus termici e igrometrici durante i processi di maturazione, strettamente correlati alle condizioni ambientali naturali dei locali di stagionatura".

Di seguito alcune note di produzione, ancora in uso, tratte dal "manuale teorico pratico d'agricoltura e pastorizia" di Salmone e Gaetano datato 1872 «Le provole si manipolano pure con le mani, dandovi la forma d'una pera e subito si mettono entro la salamoia per 24 ore per addensarsi, altrimenti la forma si schiaccia. Siccome queste sono più leggiere dell'acqua salata, un giovane continuamente, per circa una due ore con una fischella deve affondarle e rivoltarle, finché si saziano da per tutto di salamoia. Di poi si levano dalla salamoia e legate con una cordellina grossetta di qualunque materia, si sospendono ad un travicello, ove fra lo spazio di circa 8 giorni 4 prendono un colore gialliccio. Allora si mettono nuovamente per altri 24 ore circa entro alla salamoia e più o meno secondo la grandezza, e sospese ad un travicello, si conservano all'uso. A 6 mesi s'induriscono di troppo: per conservarsi molli, bisogna untarle d'olio di lino, o meglio d'un cemento composto di feccia d'olio comune e di rottami di tegole mediocrementemente pestate, o pure dentro l'olio, ma rancidiscono o rancidiscono un poco. Più volte entro le provole nel manipolarle s'introduce un poco di burro per mantenerle più umili, ed essere un poco più grate a mangiare; ciò per lusso non per mercanzia».

CARATTERISTICHE USI E CONSERVAZIONE

La provola fresca presenta la classica forma a pera, con o senza testina; le altre tipologie presentano una forma ovale con breve collo che si allarga

nella parte superiore, con o senza testina, secondo le consuetudini della zona di produzione. La stagionatura avviene in locali freschi e ventilati, soprattutto nella fase iniziale (30-60 giorni). La durata della stagionatura è in funzione del peso della provola.

A seguito di ulteriori proteolisi, riduzione sia del pH che dell'umidità, le provole possono presentare delle fessurazioni tra i fasci delle lunghe fibre caseiniche allineate parallelamente, evidenziando una struttura lamellare, che viene definita dai casari e dagli stagionatori a "Sfoglia". Caratteristica questa di grande pregio, che rende unica la provola dei Nebrodi di grandi dimensioni e particolarmente apprezzata sia dai produttori che dai consumatori.



PARLA IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO
Valenti: il riconoscimento non sarà solo un'etichetta



di Elio Ragazzoni

Piero Valenti è il presidente del Consorzio impegnato a ottenere il riconoscimento europeo. Con lui abbiamo fatto il punto della situazione.

Presidente Valenti, l'ottenimento della Dop è un passo importantissimo e impegnativo: farà cambiare qualcosa nella Provola dei Nebrodi?

«Assolutamente no, il nostro è un prodotto tradizionale, noi siamo pronti. E' la storia che parla per noi e certo non la tradiremo. Succederà probabilmente il contrario: vi saranno aziende che si erano momentaneamente allontanate da una produzione che rispecchia i saperi dei nostri padri che comprenderanno come un disciplinare legato alla tradizione sia da seguire con assoluta correttezza. L'acquisizione della Dop servirà a perfezionare il nostro formaggio, non certo a modificarlo».

Non vi spaventa entrare in Europa?

«L'impegno è importante, ne siamo perfettamente consapevoli, e non abbiamo la presunzione di sentirci già assolutamente pronti ad affrontare mercati più grandi di noi nell'immediato. Esiste una certezza: la nostra potenzialità. Abbiamo strutture, aziende vive e capaci, giovani che pensano ed operano per il futuro. Crescere non sarà un problema se lo faremo con passo calmo e sicuro. Ne siamo capaci ed avverrà in tempi ragionevolmente brevi. Certo speriamo che il nostro sforzo sia premiato con un prezzo consono alla qualità, fatto che attualmente non sempre è rispettato».

Cosa vuol dire per lei l'ottenimento della Dop?

«Intanto l'orgoglio di aver creato una carta d'identità del nostro meraviglioso prodotto caseario. Di aver sancito il confine tra un prodotto artigianale ed uno industriale. La provola dei Nebrodi non sarà solo un'etichetta. La Dop servirà anche ad informare il consumatore che potrà scegliere l'assoluta qualità o la normalità. È anche confronto e speranza, quella di poter lavorare tutti insieme, anche quelli che in questo momento stanno a guardare aspettando, giustamente, di vedere i primi risultati.

Noi intanto stiamo costruendo un punto di raccolta per la stagionatura. Ogni azienda produrrà in proprio, ma l'affinamento del prodotto sarà in locali comuni, così come la distribuzione.

La Dop non potrà non premiarci, chi fa l'allevatore o il produttore lo fa per tradizione e passione, è normale che voglia andare avanti, migliorarsi e crescere».

I Caci Figurati, in Sicilia chiamati Ainuzzi, sono il folklore caseario dei Monti Nebrodi



Forme d'Arte

di Pietro Pappalardo

Vengono chiamati "Ainuzzi", in molte zone della Sicilia. I Caci Figurati, sono inseriti nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat). Questi formaggi dei Monti Nebrodi fecero la loro comparsa ufficiale nel 1892, in occasione della Mostra etnografica siciliana. Sono descritti in più pubblicazioni. Ad esempio, nel libro "Bovari, pecorari e curatuli", di Antonino Uccello. Formaggi considerati espressione del folklore locale e impiegati anche come oggetti da regalo.

Nei comuni di Cammarata e San Giovanni Gemini (Agrigento), la tradizione antica vuole che, in occasione della festa del Corpus Domini, tutte le Confraternite portassero il loro Santo Protettore sulle Vane addobbate con liste di legno sulle quali venivano fissati gli ainuzzi, questi piccoli formaggi venivano poi distribuiti tra i devoti ed i poveri, una volta terminata la processione.

Hanno una pezzatura di circa 0,5 kg, a pasta filata e rappresentano abitualmente forme di cavallucci, cerbiatti, daini, capre girgentane e altri animali. La crosta è sottile di colore giallo paglierino, la pasta ha consistenza morbida e compatta con sapore delicato e dolce. Nella lavorazione si utilizza il latte della mungitura serale che viene filtrato e conservato fino al mattino successivo. Il latte viene poi portato ad una temperatura di 37°C e vi si aggiunge il latte del mattino caldo appena munto. Viene addizionato caglio in pasta di agnello o di capretto.

La cagliata, presamica, subisce una rottura con la "ruotula", attrezzo tipico in legno, alle dimensioni di una lenticchia o di un chicco di riso. Una volta estratta, la pasta trova posto su

tavoli spersori, dove viene coperta con teli e lasciata in sosta 24 ore. Terminata la fase di acidificazione della pasta, viene tagliata manualmente a striscioline, quindi vengono prese e, con l'aggiunta di acqua calda a 75°-80°C, lavorate fino al raggiungimento della forma desiderata, poi immerse in acqua fredda per fissare la forma e messe in salamoia satura.

Antonino Testa Camillo è un giovane agricoltore originario di Capizzi, nel cuore del Nebrodi, padre di due bellissimi figli, da sempre è stato appassionato dall'arte che le mani, con il lavoro, riescono a raccontare. Pur non essendo casaro di professione, la sua passione amatoriale l'ha portato a crescere acquisendo tecniche e segreti nel realizzare e modellare le paste filate. E' un'arte antica che ha raccolto dalle testimonianze verbali di anziani che da sempre hanno trasformato il latte in provole che, a Capizzi, il 25 di luglio, adornano il simulacro di San Giacomo Apostolo Maggiore.

Così, tutto ciò che gli artisti o Madre Natura hanno realizzato, nei suoi occhi e nella sua arte si trasformano in palline, cordicelle e forme di pasta filata che, in un continuo immergere in acqua bollente e poi gelida, diventano creature antropomorfe, vane di Santi, devoti in festa, carretti trainati da cavalli, donne che allattano, presepi, animali della "masseria", dettagli e molto altro che danno nuova vita al formaggio.

La sua principale soddisfazione? Vedere giocare i bambini con questi particolari formaggi che verranno poi distrutti per diventare alimento e, quindi, un bel ricordo che viene consolidato nella memoria dei sapori che, da adulti, ci fanno tornare un po' bambini.

Un cacio figurato di Antonino Testa Camillo, giovane agricoltore di Capizzi nel cuore del Nebrodi



Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Foligno - Perugia Ristorante Cucinaa

Facilissimo trovarlo, poco distante dall'uscita di Foligno Nord della superstrada e sulla via in direzione di Spello con comodo parcheggio. Più difficile è definirlo. Bottega? Spaccio? Gastronomia? Trattoria? Luogo di eventi? Gelateria? Enoteca? Scuola di cucina?



C'è in effetti un po' di tutto nel bel progetto che Marco Gubbiotti, ispiratore e realizzatore di questa composita struttura, sta definendo anno dopo anno. Un progetto allargato con la recente innovativa gelateria.

Siamo nella prima periferia che dopo il terremoto ha assistito allo sviluppo di una feconda zona artigianale densa di attività varie. E qui è partito il progetto, approfittando dei larghi spazi di questi insediamenti, con un'offerta semplicissima di pranzo (prima) poi anche prima colazione, aperitivo e cena, ma anche fatta di take it away e spesa grazie alla selezione di prodotti e di vini molto curata, e al basso ricarico applicato.

Marco Gubbiotti non è certo nuovo alla ristorazione, anzi ha un nobile passato: la gavetta con la famiglia Scolastra in quel bel luogo che è sempre stato e che è tuttora Villa Roncalli. E poi la crescita alla Bastiglia di Spello con la conquista della stella Michelin. Poi eccolo ripartire con questo progetto apparentemente dal basso, da una cucina di base, di piatti della memoria come il pollo con le patate arrosto, gli involtini, il polpettone, il pasticcio, lo spiedo e così via. Ma, ed è questa la novità, ogni ingrediente era quello giusto, di origine certa, di un contadino amico, di una piccola azienda del territorio. E questa proposta ha subito incontrato il favore della gente, che già stimava lo chef, e sempre di più ha allargato il suo giro.



Anno dopo anno la proposta si è articolata, senza perdere l'impronta originale. La sera Marco ha cominciato ad affiancare una linea più curata e precisa, ai tavoli semplici si è aggiunta una sala più spaziosa, ma sempre senza strafare. E così oggi troviamo piatti come l'uovo pochè con crema di finocchi e caviale di aringa e gli spaghetti con battuto di ostrica e sgombro marinato. Notevolissimo lo spazio dedicato ai formaggi, ben esposti nel loro comparto, con una ricca selezione in particolare dei pecorini di vari produttori locali, del ricco Appennino vicino a Norcia. Formaggi che vengono presentati con una selezione curata e accompagnati dall'altrettanto notevole selezione di pani di vario tipo, alcuni fatti in casa o del panificio Pizzoni di Foligno.

Ristorante Cucinaa, Viale Firenze, 138, Foligno (Perugia)
Tel. +39 0742 22035
info@cucinaa.it - www.cucinaa.it

Appiano - Bolzano Osteria Acquarol

È l'acqua di risciacquo delle botti, e come titolo sta a ricordare l'attenzione al lavoro della vigna, alla semplicità del mondo rurale: un richiamo a se stessi a rimanere sempre con i piedi per terra. Il locale è nuovissimo, nel senso che ha pochi mesi di vita, ma ha anche una sua storia perché è alla sua seconda vita. La prima si è compiuta in Val di Fiemme, nel piccolo paese di Panchià. Qui Perla e



Alessandro, la coppia che gestisce il locale, si è fatta conoscere ed apprezzare, ma indubbiamente la Val di Fiemme pone limiti di stagionalità e di una cucina tradizionale molto legata alle classiche ricette del territorio. Paletti che alla coppia stavano stretti: lui, si era già fatto conoscere a Emergente Chef, il premio riservato ai migliori under

30 d'Italia, per la sua cucina indubbiamente contemporanea e moderatamente creativa e l'esperienza con Alessandro Gilmozzi de "El Molin" aveva rafforzato questo suo stile. Inoltre non erano nemmeno nativi della Val di Fiemme: lui originario di Cremona e lei di ancora più lontano, infatti è messicana.

Le colline intorno Bolzano possono avvalersi della vicinanza con la ricca cittadina, e godono del flusso di turisti che è costante lungo l'anno. San Michele Appiano è un delizioso borgo storico e qui al limitare del centro Perla e Alessandro hanno preso un bel locale, due piccole stanze, arredate in stile pulito e moderno. Una vetrata lascia intravedere la cucina attrezzata a puntino dove lavora una squadra di ragazzi. E qui finalmente Alessandro si può esprimere più liberamente, con una cucina che prende lo spunto dal territorio ma che sa volare anche lontano: brodo di pesce di acqua dolce con guancia di salmerino, ravanelli e liquirizia selvatica; riso con lumache, cavolo nero, olio di abete; agnello con broccolo, cedro e idromele. I formaggi sono una grande passione di Alessandro, nato nella terra del quartirolo e della crescenza e cresciuto professionalmente tra alpeggi e malghe alpine. Gli agnolotti di formaggio grigio altoatesino sono di indubbia potenza e non a caso è uno dei piatti più richiesti. Una piccola selezione di formaggi di piccoli produttori locali è disponibile ed è accompagnata dal burro di malga, da un olio evo e dal pane appena sfornato fatto con il lievito madre.



Osteria Acquarol, via Plazer, 10
Appiano sulla strada del vino (Bolzano)
tel. 0471 1652112 - info@osteriadelaquarol.it

Dialogo immaginario tra medico e paziente su formaggio, lattosio, batteri e l'enigma della buona digestione

CAMPIONI DI ROMANESCO
Carlo Verdone e la mitica sora Lella
nel film "Acqua e sapone"



L'Occulta Intolleranza della Sora Maria

di Flavio Di Gregorio

«A Dotto' te devo parla'.. So' la Sora Maria quella del Quartaccio, la moglie del poro Romoletto, ci ho un problema personale che me dichenò desse allergia» gracchiò al cellulare una voce ansimante di massaià ultrasettantenne di cui avevo curato il marito anni prima.

La prima cosa che mi venne in mente fu che quel donnone fosse più allergica alle polveri sottili in cui la Capitale è immersa, che al cibo, ricordando con quale meticolosità preparava i pasti per il defunto marito diabetico.

Nel mio studio l'anziana si confessò: «A dotto', so un par d'anni che quando magno li latticini me se gonfia la pancia, borbotta come una pentola de facioli e faccio tante puzzette e talvolta me viene anco un po' de cacherella... che de? Allergia allo stress de sta vita presciolosa come dichenò ar televisore tutti quei professoroni?»

Trasalii al pensiero del vento, e vista la stazza della donna mi premuni di aprire a mezzo tondo la finestra, e risposi. Vede cara signora Maria, è probabile che lei abbia sviluppato nel tempo un'intolleranza al lattosio. In poche parole le sue cellule intestinali non riescono più a produrre le giuste quantità di enzimi atti a digerire il lattosio, zucchero semplice costituito da una molecola di galattosio ed una di glucosio.

Il lattosio non riuscendo ad essere assimilato dal nostro corpo in parte se lo mangiano i batteri intestinali, il cosiddetto microbiota, facendone in questo caso "indigestione", trasformandolo in eccesso di acido lattico, acqua e gas (metano, anidride carbonica e idrogeno) gonfiando la pancia, mentre il lattosio rimanente richiama acqua dalle pareti intestinali e porta diarrea.

In effetti per lei i formaggi freschi, poco stagionati e la ricotta sono controindicati, mentre può continuare a mangiare senza timori i formaggi con stagionatura maggiore ai due mesi perché non lo contengono più essendo stato del tutto consumato nei processi fermentativi.

Vede signora Maria, il formaggio è un alimento vivo, pensi che nella sua pasta ci sono batteri che giornalmente vivono e si riproducono in funzione della presenza di lattosio.

Questi sono dei batteri salutari, "buoni", che noi facciamo entrare nel nostro corpo mangiando affinché sviluppino nuove colonie nel nostro intestino, pro-

prio come quelli della pubblicità dello yogurt o dei fermenti, che è bene assumere per poi stare meglio. Lo sa signora, che se noi mangiassimo almeno 30 grammi di cagliata di formaggio avremmo lo stesso effetto di regolarizzazione dell'intestino di un integratore farmacologico?

«A dotto' lei ha parlato der microbiota, ma che de'? So li vermi?»
Assolutamente no! I vermi sono dei parassiti.

Il nostro microbiota insieme di tutti i batteri che sono presenti nel nostro intestino, pensi che ne abbiamo 100 milioni di trilioni, in poche parole pesano circa un chilo e mezzo.

«Ammappa dotto', ecco perché me sento un peso nello stommeco talvolta!» disse interessata.

Cara signora Maria, non li sentiamo come peso, perché fanno parte di noi da quando nasciamo. Lei come tutti li ha ereditati da mamma sua alla nascita, dall'ambiente dove è nata, dall'allattamento al seno e poi da quello che ha iniziato a mangiare. Le colonie intestinali sono diverse da persona a persona, pensi che anche due gemelli "uguali" hanno ceppi diversi. Questi esseri sono simbiotici il che significa che collaborano con il nostro organismo aiutandolo ad assimilare i nutrienti del cibo. Poi mi avvicinai lentamente ai lei abbassando la voce e sussurandole: ora le svelo un segreto che pochi sanno...

«Me dichi dotto' me dichi, che me porto sto segreto in petto».

Sono loro che veramente fanno la digestione! Noi li aiutiamo soltanto, producendo succhi gastrici, pancreatici e biliari, ma alla fine il lavoro "sporco" lo fanno loro, mentre noi assimiliamo, come fanno le radici degli alberi. Pensi che ci sono delle molecole, che così come arrivano nell'intestino non potremmo mai prenderle se non ci fossero i batteri.

È il caso di alcuni antiossidanti, quelli che fanno bene e sono contenuti nella frutta e nelle verdure, che essendo legate a molecole di zucchero sarebbero troppo grandi per passare la barriera intestinale. Grazie a quei ghiottoni di batteri che si mangiano lo zucchero possiamo beneficiare degli antiossidanti.

«Ma so tutti bboni sti batteri?»

Purtroppo non tutti, e quando qualche colonia per vari motivi nostri di non equilibrio, anche nel mangiare, si arrabbia scoppia il finimondo, allora sono dolori in tutti i sensi e noi stiamo male.

«Come è gagliarda e tosta sta natura, dotto'!».

Ma tornando al suo problema le posso escludere che si tratti di allergia al latte e derivati, ma solo di intolleranza al lattosio. L'allergia al latte infatti compare frequentemente nei neonati ed è dovuta a proteine, quali caseine o globuline o albumine, e si sviluppa in forma acuta con reazioni cutanee e respiratorie fino a portare nei casi più gravi allo shock anafilattico.

Nel suo caso si tratta di intolleranza al lattosio che al contrario colpisce gli adulti ed esordisce in forma cronica, nel tempo, per cui spesso non viene diagnosticata per anni, perché la riduzione della produzione degli enzimi, le lattasi, avviene progressivamente nel corso degli anni.

«Ma dotto', me gonfio come na' zampogna anche co artri cibbi: e mo' come la mettemo co sta storia de lattosio che me sta a raccontà?».

Signora Maria, ha mai sentito parlare di lattosio occulto? Quello che è nascosto in tanti alimenti e che non immaginiamo che ci sia?

«Hai capito sti infamoni, ce stanno tutti a d'avvelena!»

Non proprio cara signora, il lattosio viene utilizzato come additivo nella produzione alimentare, ed è tutto legale. Lo possiamo trovare aggiunto nei salumi, pane, prodotti da forno, pasticcini, merendine, budini, scatolame, piatti già pronti, succhi di frutta, caramelle, margarina e nei gelati. Per cui bisogna leggere sempre e bene le etichette dei prodotti alimentari prima di comprarli, soprattutto se abbiamo intolleranze o allergie.

«Annamo bbene!» disse trasalendo.

Guardi Maria, che il lattosio si trova anche come eccipiente dei farmaci, per esempio nelle compresse che lei prende per la pressione. Pensi, comunque, che la tossicità del lattosio è soggettiva, non è uguale per tutti. Spesso ne vengono tollerati sino a 10 grammi al giorno, come quello presente in un bicchiere di latte.

«Allora se smetto de magna' guarisco?».

Oggi questa intolleranza non è più un problema, infatti Lei può consumare latte delattosato, in cui vengono aggiunti quegli enzimi che il suo organismo non produce più che lo rendono digeribile e lei lo può consumare senza problemi. Inoltre quando va al bar o a pranzo fuori con le sue amiche se vuole stare tranquilla può prendere una semplice pasticcetta prima del pasto, che la mette al riparo da brutte figure, potendo mangiare di tutto.

«Tutto qui dotto'? Allora un ne più un problema? La ringrazio de vero core davemmo dato ste spiegazioni e sta dritta, ora me sento meglio, me prescriveste pillole e se faccia da' um bel bacio!».

E dopo aver sbaffato il suo rossetto grumoso sulla mia guancia sparì dal mio studio, avvolta in un alito di caldo ponentino romano: richiusi la finestra, mi passai una mano sulla fronte, riflettendo sulla grandezza della buona sorte.

**OLTRE 20
RISERVA
MESI**

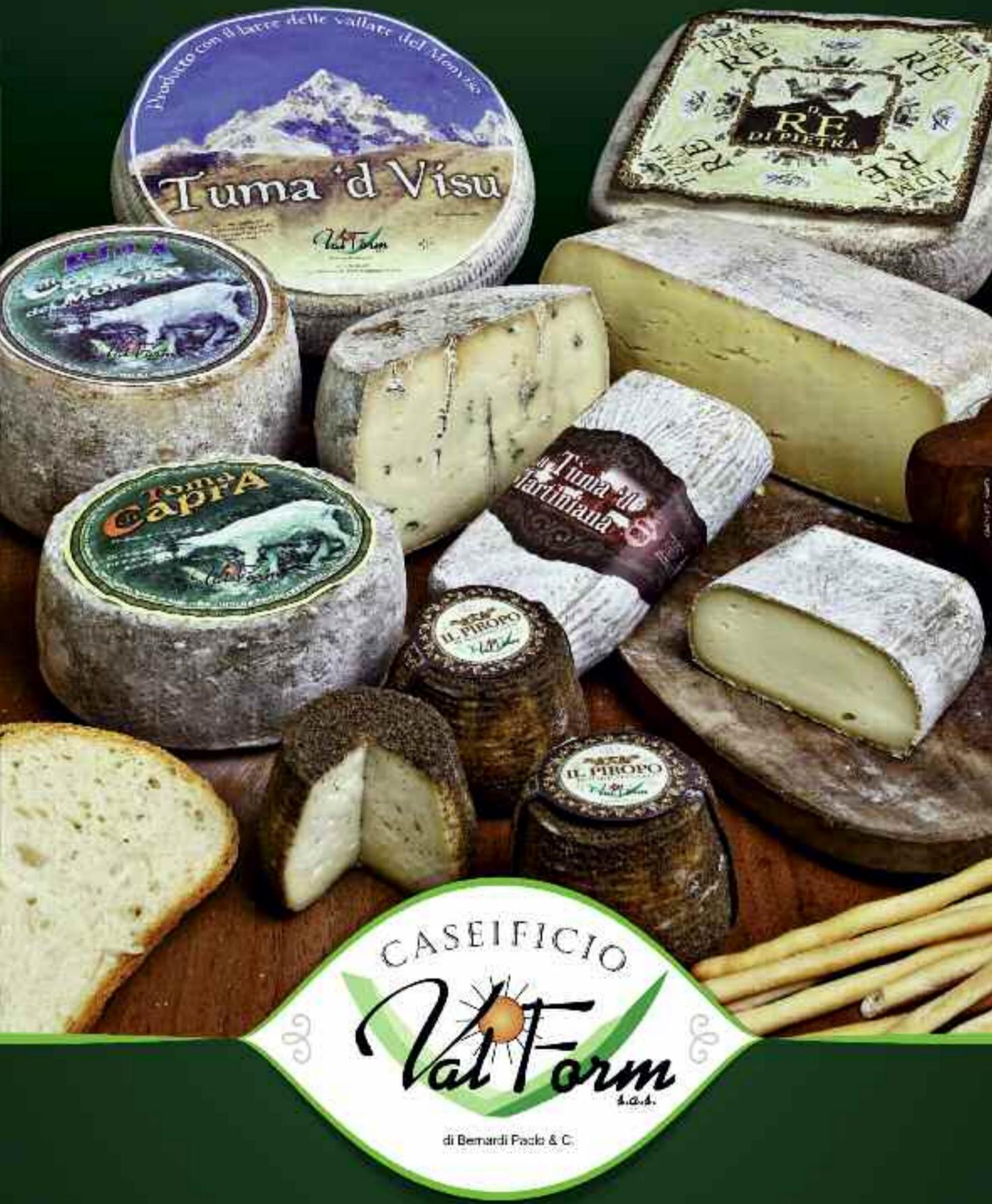
**IL TEMPO È PREZIOSO.
MA QUELLO CHE
SA CREARE
LO È ANCORA DI PIÙ.**

Grana Padano Riserva è stagionato oltre 20 mesi e ha caratteristiche di assoluta eccellenza, attestate da una seconda marchiatura a fuoco.

Con il suo gusto ricco di profumi e sfumature aromatiche complesse, Grana Padano Riserva è ideale per le occasioni speciali e soddisfa anche i palati più esigenti.

**G
GRANA
PADANO
P**

Consorzio Tutela Grana Padano



Prodotti freschi e stagionati con latte delle vallate del Monviso!

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



IL CONSORZIO DI TUTELA PRESENTE AL SUMMIT DI TOKIO PER L'INTESA COMMERCIALE CON L'EUROPA

Bufala Dop in Giappone

di Lorenzo Iuliano

Si aprono nuove prospettive di sviluppo per la Mozzarella di bufala campana Dop in Giappone. È infatti l'unico formaggio del Sud tra i prodotti tutelati dall'accordo di partenariato economico (noto come Ape) Ue-Giappone firmato a luglio. Così a fine settembre il Consorzio di Tutela è volato a Tokyo per partecipare al summit internazionale che ha l'obiettivo di definire operativamente le modalità di attuazione dell'intesa. Un capitolo fondamentale riguarda proprio la difesa dei prodotti a indicazione geografica. L'accordo riconosce e tutela sul mercato giapponese oltre 200 specialità agricole di eccellenza, tra cui la mozzarella di bufala campana Dop, accanto a Prosecco, Jambon d'Ardenne, Blue Stilton, Comté francese o Irish Whiskey. Questi prodotti godranno in Giappone dello stesso livello di tutela che è attualmente riconosciuto nell'Ue. Si tratta della maggiore intesa commerciale mai negoziata dall'Europa, che consentirà di creare una zona di libero scambio con più di 600 milioni di persone.

«La bufala Dop può vantare già da tempo un'ampia penetrazione nel mercato nipponico, che rappresenta, dopo gli Stati Uniti, il secondo sbocco extra europeo per l'export della mozzarella, con una quota del 2,5 per cento nel 2017», fa sapere il presidente del Consorzio, Domenico Raimondo. In Giappone si sono tenuti due giorni di consultazioni preliminari per l'implementazione dell'accordo nella parte riguardante i formaggi, alla presenza dei rappresentanti della Commissione europea, del ministero dell'Agricoltura giapponese e degli operatori economici. Con la Bufala Campana ci saranno anche i Consorzi di Tutela Asiago e Grana Padano, tutti accompagnati dal primo segretario

dell'ambasciata italiana a Tokyo. Il direttore del Consorzio Mozzarella, che ha sede nella Reggia di Caserta, Pier Maria Saccani, aggiunge: «Per quanto riguarda le esportazioni di formaggi, per le quali l'Ue è già l'attore principale sul mercato giapponese, saranno soppressi i dazi elevati su molti formaggi a pasta dura e sarà stabilito un contingente esente da dazi per i formaggi freschi come la mozzarella di bufala, con il risultato di poter dispiegare finalmente un grande potenziale di crescita in un Paese strategico per tutta l'Asia».

Il consumatore giapponese preferisce piccole dosi di alimenti e quindi anche di formaggio, molto spesso confezionati in vaschette con diverse tipologie. Per una questione di dazi doganali i formaggi sono importati in grandi forme/confezioni, pertanto vi è la necessità della porzionatura in loco secondo i gusti dei giapponesi (ogni porzione pesa dai 10 ai 30 g massimo). Per le singole porzioni non si superano i 100 g che comunque vengono consumate in gruppo.

In Giappone vengono esportati circa 11 milioni di kg di formaggi Dop italiani, di cui 500mila kg di Mozzarella di bufala campana, ma i dati sono in crescita, negli ultimi 4 anni il valore di export è cresciuto del 20%. Fattore chiave di questo

incremento del consumo dipende dal fatto che è cresciuto molto l'import di vini e il formaggio viene consumato in abbinamento, oltre alla circostanza che è aumentata la cultura grazie all'intensa attività di informazione dei mass media locali.

Prima del meeting si è svolta una breve riunione informale convocata dal Deputy Head of UnitA4 - Asia and Australasia della Commissione Europea Lionel Mesnildrey, che ha riunito gli europei partecipanti al meeting per fare il punto sulle varie posizioni da parte dei singoli Consorzi rispetto alle richieste delle controparti giapponesi. Nell'occasione, ciascun Consorzio ha espresso la propria idea. In particolare la delegazione del Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana Dop ha proposto di gestire la sottoscrizione di eventuali Convenzioni per le rilavorazioni come ingredienti di prodotti elaborati.

Nel prosieguo del meeting si è svolto l'incontro con le controparti giapponesi, nel corso del quale si sono avute le presentazioni da parte del ministero dell'Agricoltura giapponese, dell'Associazione giapponese per la promozione dei formaggi importati e quindi dei rappresentanti dei singoli Consorzi. Un lavoro proficuo all'insegna del dialogo, che sarà portato avanti nei prossimi mesi.



Formai de Mut, Silter e Nostrano Valle Trompia, tre grandi Dop abbinati ad altrettanti grandi annate del nobile vino di Langa. Una degustazione che rende omaggio alle eccellenze di due territori



Piacere Barbaresco 2018

LA LOMBARDIA INCONTRA IL PIEMONTE

di Filippo Durante

Ciao Fil, come stai? Ti andrebbe di selezionare tre formaggi lombardi, da portare in degustazione a Piacere Barbaresco 2018?». Così mi diceva al telefono l'amico e collega Pier Angelo Battaglino, delegato di Onaf Cuneo, coinvolgendomi in una tanto meravigliosa quanto inaspettata esperienza eno-casearia che proverò a riassumere qui di seguito.

Passato il primo momento di sbandamento, ho cominciato a pensare quali formaggi scegliere, sulla base delle linee guida ricevute: devono essere formaggi Dop e devono essere molto, ma molto, interessanti. Avevo poche certezze, una delle quali era che non mi sarei rifugiato nei grandi "classici", perché - in fondo - si sa che le soluzioni semplici sono spesso quelle più banali e più insapori. Poi, una sera, l'illuminazione: affiancare a un vino così importante e così conosciuto in tutto il mondo, dei prodotti caseari di nicchia, quasi introvabili al di fuori delle loro zone di produzione, ma con una storia da raccontare e capaci di suscitare emozioni all'assaggio, per contrastare l'assunto che sta alla base del non-tanto-simpatico proverbio latino "ubi major, minor cessat".

La scelta è caduta su tre formaggi che - a mio avviso - possono essere considerati espressione del territorio alpino di produzione, accomunati da un indissolubile legame con l'attività di allevamento e la salvaguardia dell'ambiente e dalla forte appartenenza alla tradizione della tecnologia di trasformazione del latte in



alpeggio, come l'utilizzo del latte crudo e la semi cottura della cagliata.

Facciamo un salto temporale ed eccoci a Barbaresco, sabato 13 ottobre, giorno della prima delle tre degustazioni simpaticamente intitolate "matrimonio di interesse" (le altre due degustazioni di domenica sono state condotte da Fabrizio Pellegrino e Marco Rissone di Onaf Cuneo). Nella splendida cornice della sala comunale del Municipio, ci attendevano tre formaggi lombardi che hanno umilmente sconfinato in Langa e due Barbareschi Docg istituzionali (2011 e 2015), che saranno sapientemente raccontati dalla sommelier che mi ha affiancato nella degustazione.

Spostiamoci in provincia di Bergamo e iniziamo con il

primo dei tre formaggi: il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop, produzione di alpeggio di soli 3 mesi e mezzo di stagionatura (a fronte di una stagionatura minima, da disciplinare, di 45 giorni) prodotto una o due volte al giorno, in solamente 21 comuni dell'alta Valle Brembana utilizzando rigorosamente latte vaccino crudo di sola razza Bruna.

Il **Formai de Mut** (formaggio del monte, tradotto dal dialetto bergamasco), si è presentato al naso con una buona intensità olfattiva, restituendo tutti i tipici sentori dei foraggi dell'alpeggio, note che si sono ritrovate anche in bocca. L'equilibrio dei sapori è risultato, purtroppo, disturbato da un sale lievemente eccessivo, che non ha dato - di conseguenza - luogo ad un

abbinamento perfetto con il Barbaresco 2015 che ha restituito una certa astringenza, data dai tannini ancora molto presenti.

Una particolarità riguardante questo formaggio di antichissima tradizione (risalente all'epoca dei Celti) è che può essere prodotto da giugno a settembre in alpeggio (come quello utilizzato in degustazione) e si presenta con la pelure di colore blu, oppure a fondo valle (produzione lungo tutto l'arco dell'anno), identificabile dalla pelure di colore rosso.

Per il secondo formaggio, si cambia valle e si cambia provincia: **Silter Dop**, prodotto durante tutto l'anno nell'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nella provincia di Brescia nelle comunità montane della Val Camonica e del Sebino bresciano (la zona del Lago d'Iseo).

Anche in questo caso, la razza Bruna la fa da padrona, perché il disciplinare prevede che almeno l'80 per cento delle vacche delle aziende che trasformano deve essere di razza di montagna (grigio Alpina, Bruna, Pezzata Rossa) e - comunque - almeno il 60% delle vacche in lattazione sia di razza bruna. Il consorzio di tutela è oggi composto da 24 produttori e 5 affinatori e la produzione è limitata ed ancora portata avanti con tecniche tradizionali (quali utilizzo di attrezzi in legno e caldaia in rame su fuoco a legna).

La stagionatura (che per disciplinare deve protrarsi per almeno 100 giorni) avviene su assi di legno all'interno dei tipici locali chiamati - per l'appunto - Silter. Il formaggio in degustazione aveva una stagionatura

di 12 mesi e mentre si presentava all'olfatto con una intensità medio bassa, liberando lievi sentori di foraggi e di lattico cotto, ci ha poi piacevolmente sorpresi in bocca, dove l'equilibrio dei sapori e i sentori di frutta secca, foraggi e castagne sono esplosi, con una lieve e gradevole piccantezza in chiusura, reggendo molto bene il potente attacco della struttura del Barbaresco 2011, sposandosi con il piacevole sentore di prugna che rimaneva in bocca dopo la bevuta.

Rimaniamo in provincia di Brescia per il terzo ed ultimo formaggio: il **Nostrano Val Trompia Dop** (17 mesi di stagionatura), prodotto lungo tutto l'anno in Val Trompia, con latte di vacca crudo, di cui almeno il 90 per cento deve provenire da razza bruna certificata; è possibile utilizzare il latte di massimo 4 munte, l'ultima delle quali può non essere sottoposta a scrematura. L'aggiunta di zafferano alla cagliata prima della sua cottura, e il trattamento in crosta con olio di lino a partire dal terzo mese, i continui rivoltamenti manuali e la stagionatura minima di 12 mesi fanno sì che ci si trovi davanti ad un "signor" formaggio, che si presenta al naso con un ingresso che ricorda lo zafferano, che lascia spazio ad un piacevole lattico cotto, sconfinando in sentori animali, passando per un floreale che ricorda le erbe di montagna.

Se già al naso ha promesso grandi cose, in bocca ci ha definitivamente sedotti, sprigionando in maniera più forte ma sempre elegante i sentori già sentiti all'olfatto; la nota salata è più che compensata dalla dolcezza e il finale lievemente amaro (tipico di questi formaggi di montagna a latte crudo) non è assolutamente disturbante così come la leggera pungenza che si può avvertire in chiusura.

Un formaggio così elegante dopo 17 mesi di stagionatura non poteva che andare a braccetto con la composta eleganza del **Barbaresco 2011** che se già ci aveva convinto accompagnando il Silter, con il Nostrano ci fa letteralmente capitolare, chiedendo un altro sorso e un altro pezzetto di cacio, e poi un altro ancora... e ancora!

Cosa ho portato a casa da questa esperienza? Beh, sicuramente la convinzione che il formaggio non ha confini, se non quelli geografici rigidamente identificati dai disciplinari di produzione, e che l'abbinamento territoriale può anche essere messo da parte, per far prevalere la diffusione e lo scambio della conoscenza, perché il formaggio può (e deve...) essere anche amicizia, occasione di incontro e dello stare bene insieme, perché il formaggio ha sempre qualcosa da raccontare e noi Assaggiatori e Maestri Assaggiatori abbiamo il compito di lasciare che il formaggio si racconti, attraverso di noi, facendo sì che il formaggio sia sempre e comunque il protagonista. Non esistono dialetti o lingue quando si parla di formaggio, ma sicuramente esistono diverse culture del formaggio; e quale migliore occasione di uno sconfinamento autorizzato per combinare dei matrimoni, forse non tanto di interesse, ma basati sulla passione? Grazie a Pier Angelo Battaglino per avermi dato la possibilità di portare un pezzo di Lombardia in Piemonte. Ora non resta che organizzare lo sconfinamento nell'altra direzione.



A Natale regalate un formaggio e un libro

di Armando Gambera

Esiste ancora il Natale di una volta? Quando ci si riuniva per il pranzo con tutti i componenti della famiglia o per la cena della vigilia? Quando ci si recava alla Messa di mezzanotte? E quando, se al Nord andava bene, nevicava che Gesù Bambino la mandava? Ebbene sì, in parte esiste ancora. Magari si va al ristorante, magari nell'alloggetto delle vacanze al mare o in montagna. Il piacere di stare assieme fra nonni e nipoti viene ancora coltivato e il Natale riunisce sia confessionari che laici.

E i regali? Quelli poi, altro che perdersi! Dal bambino di zucchero dell'infanzia di un tempo allo smart phone di adesso. E' passata soltanto una generazione ma per i nostri ragazzi è come parlare della preistoria. Ma per i loro genitori, generazione di mezzo, un bel cestino di prodotti dell'agroalimentare italiano solletica gusti ritrovati e il piacere della scoperta. Solitamente, accanto allo zampone e al sacchetto delle lenticchie, ci trovi lo spicchio di formaggio Grana, sotto vuoto e ben incartato.

Ok, ma proviamo, complice la nostra fantasia, a fare di meglio. Intanto, la piramide di Grana non sia anonima ma di un produttore noto e di annata, almeno con 24 mesi alle spalle. Sul casaro la ricerca è difficile e se non sapete come indirizzarvi può tornarvi utile consul-

tare la Guida al Parmigiano Reggiano, redatta con la collaborazione di Onaf, Slow Food e Consorzio del Parmigiano Reggiano, che ospita le recensioni di 132 produttori.

A questo punto, amico lettore, ti faccio una proposta: accanto al formaggio regala anche un libro che parli di esso o della sua terra, delle sue genti, del suo paesaggio, delle sue storie. I settori dei libri di gastronomia e di storia dell'alimentazione offrono diverse possibilità; la narrativa dispone di un panorama abbondante di autori e di titoli.

Torniamo alla materia prima. Quali formaggi mettere nel cestino di Natale? La preferenza va a quelli di media e lunga conservazione; i freschi soltanto se si ha la certezza di un consumo immediato. Poi la confezione ha la sua importanza, considerata la facile deperibilità della merce. Quindi sotto vuoto, ben incartato, in contenitori di cartone o di legno. Intanto la scelta dipende dal destinatario del regalo. Voi ci mettete solo la vostra competenza di assaggiatori Onaf e la marcia che volete dare al regalo. Quindi, vediamo un po' cosa fare.

L'amico o l'amica cui va il regalo amano la montagna? Ci vanno spesso su sentieri ad alta quota?

Oppure semplicemente la montagna è vista da loro come un bene assoluto per la geopolitica territoriale italiana? Che ne dite allora

di un tris di formaggi celebri, quali il Castelmagno, il Bitto e il Monte Veronese? Anche un Bettelmatt, una Fontina, un Asiago d'allevato.

Nel cestino natalizio metteteci un libro di Mario Rigoni Stern, di Nuto Revelli, di Mauro Corona, di Paolo Cognetti, di Davide Longo, per citarne alcuni.

La carissima zia che ama il mare del Sud, ma non disdegna una scampagnata fuori porta nell'entroterra appenninico, potrebbe gioire di fronte ad un Provolone del Monaco o a un Pecorino di Carmasciano. La zia sarà contenta pure di ricevere una poesia di Eduardo di Filippo o di Salvatore di Giacomo.

Lui, brontolone ma tanto simpatico quand'è in compagnia, che sempre cita i suoi pastori d'Abruzzo, potrebbe gradire il Pecorino di Farindola o l'Incanestrato di Castel del Monte, insieme ad un libro di Ennio Flaiano.

Ah, la Sicilia! letta nelle pagine del Gattopardo o pensando a padron Ntoni, amata di fronte a una granita al limone con brioche a Sciacca: qui ci vuole il Maiorchino, il Ragusano, la Vastedda della Valle del Belice. Le storie di Camilleri e di Sciascia ci vanno a nozze.

A chi ama il mare di Sardegna e la sua storia millenaria di uomini forti regalate un libro di Michela Murgia o di Marcello Fois accanto a dei bei spicchi di Fiore Sardo e di Pecorino di Osilo.

Allora siete avvisati: per questo Natale abbinare due espressioni della grande cultura italiana, il formaggio e un libro. Credo che finora nessuno abbia proposto quest'accoppiata. Lo fa Onaf con gli auguri più profondi di Buon Natale.



CALVINO: L'ESPERIENZA DEI SAPORI FATTA DI MEMORIA E IMMAGINAZIONE

La formaggeria si presenta come un'enciclopedia a un'autodidatta; potrebbe memorizzare tutti i nomi, tentare una classificazione a seconda delle forme – a saponetta, a cilindro, a cupola, a palla -, a seconda della consistenza – secco, burroso, cremoso, venoso, compatto -, a seconda dei materiali estranei coinvolti nella crosta o nella pasta – uva passa, pepe, noci, sesamo, erbe, muffe -, ma questo non l'avvicinerebbe d'un passo alla vera conoscenza, che sta nell'esperienza dei sapori, fatta di memoria e d'immaginazione insieme, e in base ad essa soltanto potrebbe stabilire una scala di gusti e preferenze e curiosità ed esclusioni.

(Italo Calvino)

ZOLA: IL ROQUEFORT SI DAVA ARIE PRINCIPESCHE...

Ma era soprattutto sul banco che i formaggi si alzavano in pila. Lì, accanto ai pani di burro da una libbra, si allargava, entro foglie di bietola, un enorme formaggio d'Auvergne, come spaccato a colpi di scure, poi un Chester color oro, un Gruyere, simile a una ruota caduta da qualche carro barbarico; l'Olandese, rotondo come una testa mozza imbrattata di sangue rappreso, e colla durezza d'un cranio vuoto, per cui viene chiamato testa di morto. Il Parmigiano, tra quelle forme massicce di pasta cotta, aggiungeva il suo sentore aromatico. Tre forme di Brie, su tavolette tonde, avevano la mestizia di lune spente (...) Il Roquefort, anche lui sotto campane di vetro, si dava arie principesche, mostrava la faccia marmorea, grassa, con vene azzurre e gialle, come colpito da certe malattie vergognose dei ricchi che mangiano troppi tartufi; e lì accanto, in un piatto, i formaggini di capra, grossi come il pugno d'un bambino, duri e grigiastri, rammentavano i ciottoli, che i caproni fanno rotolare giù, nelle svolte dei sentieri sassosi.

Qui cominciava la vera puzza. Il cacio Mont d'or, di color giallo chiaro, mandava un odore dolciastro; il formaggio di Troyes, grosso, schiacciato sugli orli, di più forte acredine, aggiungeva un fetore di cantina umida; il Camembert, una punta di selvaggina troppo frollata; il Neufchâtel, il Limbourg, il Marolle, il Pont l'éveque, di forma quadrata, ciascuno recava la sua nota acuta e particolare in quel concerto d'odori pesante fino alla nausea; il Livarot, dipinto di rosso, terribile al palato, come una zaffata di vapori di zolfo; (...)

Il caldo pomeriggio aveva reso molle i caci; la muffa delle croste si scioglieva, lasciando una vernice color di rame rosso e di verderame, simile a ferite mal rimarginate; sotto le foglie di quercia un soffio sollevava la crosticina del cacio Olivet che alitava col respiro lento e grosso d'un uomo addormentato; un'onda di vita aveva bucato e invaso un Livarot, e in quella intaccatura aveva partorito un popolo di vermicini. E dietro le bilance, nella sua scatoletta, un formaggio Gromp aromatizzato all'anice mandava un fetore tale, che le mosche giacevano fulminate attorno alla scatola, sul marmo rosso venato di grigio.

(Emile Zola)

Che cosa ne è del buco una volta finito il formaggio?
(Bertold Brecht)

BISOGNA OSARE PER OTTENERE IL MEGLIO



di Dario Pepino

Lo champagne era conosciuto in passato come il vino dei re e dei principi, oggi ha perso la sua connotazione di vino di elite ed è diventato il vino delle feste per eccellenza. L'aureola mitica che si è creata intorno allo Champagne, spesso alimentata da leggende e da citazioni letterarie, non deve però far dimenticare che oggi lo Champagne è una solida realtà che ha l'onore e l'onere di rappresentare il gusto e il fascino della Francia nel mondo intero.

Spesso si dice che lo Champagne sia un vino ma che contemporaneamente non lo sia e questo è certamente servito a creare la sua fortuna. Nessuno può negare che sia un vino, per produrlo bisogna passare attraverso tutte le fasi classiche della vinificazione e dell'invecchiamento, ma le bollicine sviluppate dal gas che contiene riescono a catturare l'attenzione anche da quei bevitori distratti che cercano nel vino una serie di emozioni e sensazioni, ben diverse da quelle cercate dai degustatori.

A tutti gli effetti lo Champagne è entrato nello stile di vita del mondo moderno, caratterizzato da persone che vogliono emozioni immediate, e quindi poco inclini alla concentrazione e alle lunghe riflessioni richieste dai rossi importanti. Sono adatti a coloro che, ricercando un forte godimento quasi fisico, sono ammalati dal connubio del calore dell'alcool e dalla freschezza quasi dissetante delle bollicine che si ritrovano in un bicchiere di Champagne servito ben freddo.

I CONSIGLI

Spesso bisogna osare per abbinare prodotti che a prima vista sembrerebbero non andare d'accordo. Poiché abbinare sempre il formaggio ai vini bianchi è, a mio parere, meglio che con i rossi perché non provare con lo Champagne?

Sono ambedue prodotti semplici e naturali (solo latte e uva), e simboleggiano convivialità ed amicizia. Formaggio e Champagne sono prodotti che si possono gustare anche in un modo totalmente informale, ma capaci di creare atmosfere festose ed amichevoli oltre che ad essere gustati nelle grandi occasioni. E non dimentichiamo che formaggio e Champagne creano un'alleanza molto alla moda.

Consideriamo poi che in un'epoca non particolarmente piacevole c'è sempre più la voglia di trattarsi bene e l'abbinamento per l'aperitivo è sempre più di tendenza. Ma non è tutto: è con gli abbinamenti gastronomici che si sprigiona la magia. Ci sono, poi, alcune regole che vanno assolutamente rispettate: la prima è di non associare mai lo Champagne al tagliere di formaggi: la grande varietà di gusti e profumi crea confusione.

La seconda: evitare l'abbinamento con gli erborinati forti che annullano l'aroma delicato dello Champagne.

Con un extra brut elaborato con qualsivoglia dei tre vitigni lo spozialio migliore è con i formaggi a crosta fiorita e a pasta dura, in quanto il gusto marcato e sapido e la cremosità si integrano perfettamente e le bolle rendono la bocca sempre pulita.

Con un brut si consigliano formaggi di pecora o freschi a tenore dolce per arrivare fino a sapori molto forti tipo taleggio vecchio che hanno bisogno di dolcezza in bocca.

Con un rosato formaggi più grassi ed acidi che ben si accordano con i toni fruttati del rosé.



Formaggio & Champagne

LE TRE CLASSIFICAZIONI

Grand Cru (100%), Premier Cru (90-99%) e Cru (80-89%). Questo significa che le uve provenienti da un Comune Grand Cru, la cui classificazione è 100%, saranno pagate esattamente il prezzo stabilito, le uve provenienti da un Comune classificato come 85%, saranno pagate per l'85% del prezzo stabilito. Sono classificati Grand Cru 17 Comuni, Premier Cru 41 e Cru 255.

TIPOLOGIA

Il processo di produzione e le annate delle uve utilizzate identificano lo Champagne come:

Rosé: prodotti con due tecniche, assemblaggio di bianco base con vini rossi o macerazione, breve macerazione di uve rosse vinificate poi in bianco. Oggi queste tipologie sono molto richieste in quanto a un'immutata qualità e fragranza, uniscono una gradevole nota di colore.

Blanc de Blancs: sono prodotti amalgamando tra loro unicamente vini ottenuti da uve a bacca bianca Chardonnay, anche se di differenti annate.

Blanc de Noirs: sono prodotti amalgamando tra loro unicamente vini ottenuti da uve a bacca nera Pinot Noir e Pinot Meunier, singolarmente o associati, non necessariamente della stessa annata.

Millesimé: si intende un vino ottenuto da una sola vendemmia. Bsa: brut sans année, Champagne ottenuto con vini di diverse annate.

IL DOSAGGIO

Indica la quantità di zucchero inserita con il liqueur d'expédition. Caratterizza lo Champagne come:

Brut Nature: zucchero residuo inferiore o uguale a 3 g/litro, detto anche Pas dosé, Dosage zéro, Brut sauvage, etc., sono

gli Champagnes più secchi, senza aggiunta di liqueur d'expédition dopo il dégorgement.

Extra Brut: zucchero residuo inferiore o uguale a 6 g/l, il dosaggio è minimo,

per chi ama uno Champagne molto secco.

Brut: zucchero sino a 15 g/l, al gusto sono secchi e sono ideali come aperitivi.

Extra Dry: zucchero da 12 a 20 g/l, leggermente più dosati dei Brut, hanno un gusto più morbido e delicatamente abboccato.

Sec: zucchero da 18 a 35 g/l, sono i più indicati per gelati e dessert poco dolci.

Demi sec: zucchero da 33 a 50 g/l e doux oltre i 50 g/l, vini da meditazione o da fine pasto, possono accompagnare dessert e pasticceria dolce.

Crémant: tipologia oggi molto difficile da reperire, definisce vini elaborati con il metodo classico di rifermentazione in bottiglia ma in modo da sviluppare meno anidride carbonica. La pressione nella bottiglia raggiunge le tre atmosfere, contro le quattro atmosfere e mezzo degli Champagnes tradizionali.

La variabile è il liqueur d'expédition

LA DEGUSTAZIONE

Cinque matrimoni frizzanti e felici



SAVÉS

Da uve Pinot Noir e Chardonnay. Molto fruttato con bella componente minerale, profumo intenso con note di ciliegia, fragola e lamponi con finale di pan brioche.

ROCCAVERANO

Da latte misto pecorino, ovino-vaccino

La struttura tenera e morbida unita a sentori lattici delicati con note erbacee e ricordi di yogurt non si sovrappongono all'eleganza ed all'equilibrio del vino.

VOIRIN - JUMEL GRAN CRU - BRUT

Da uve Chardonnay. Sentore di fiori bianchi che evolvono in note agrumate e speziate. La bella e pronunciata mineralità lo rende particolarmente lungo in bocca.

PECORINO TOSCANO

Da latte ovino. A media stagionatura esprime sentori lattici maturi uniti a lievi ricordi animali e sentori di pascolo. Rimangono le note dolci del latte ovino. Una lieve granulosità non intacca un'ottima solubilità e ed una lunga persistenza in bocca.



GUY THIBAUT - BRUT GRAND CRU

Da uve Pinot Nero. Propone profumi di fiori e frutti rossi ed esprime una mineralità setosa che fa acquistare eleganza e piacevolezza. È di elevata acidità, ma non pungente.

FONTINA D'AOSTA DOP D'ALPAGE

Da latte vaccino. Di pasta elastica e morbida offre profumi intensi e persistenti. Si riconoscono note di pascolo, lievi sentori animali e ricordi di nocciola. Splendida solubilità in bocca.

FAMILLE DELAUVIN

Da uve Pinot Meunier. Brut "nature" non dosato. Esprime sentori di frutta rossa con note di pane tostato. È di grande struttura che sorregge la componente minerale e acida.

RAGUSANO DOP

Pasta filata vaccina. Di media stagionatura, si presenta con pasta elastica e fondente in bocca. Spiccate sono le note vegetali di foraggio secco e qualche lieve ricordo di burro maturo.



CONCORDANCE - MARIE COURTIN EXTRA BRUT

Da uve Pinot Nero

Molto vinoso con naso di frutti freschi bianchi, frutta secca e note speziate. Rotondo e fine in bocca è vinificati senza aggiunta di zolfo. Regge formaggi di buon carattere.

CASTELMAGNO DOP

Di pasta bianca particolarmente friabile, presenta al naso sentori intensi di latte fermentato e di foraggio con ricordi di note animali nel sottocrosta. In bocca è risultato abbastanza intenso con persistenza aromatica molto lunga.





INFINITI BLU 2018 CONCORSO NAZIONALE

Sono gli stessi produttori a decretare il successo della manifestazione

di Beppe Casolo

Uno dei possibili criteri di valutazione di un concorso caseario è l'analisi dello svolgimento della cerimonia di premiazione. In base a ciò si può certamente dire che il Concorso nazionale "Infiniti blu" 2018 ha avuto un notevole successo. Non mi riferisco solo all'ampia partecipazione dei rappresentanti delle aziende produttrici dei formaggi premiati, ma all'interesse e all'attenzione degli stessi durante la fase conclusiva dell'evento, rappresentata dall'assaggio dei formaggi che hanno meritato le targhe di eccellenza.

Il 22 settembre, a Torino, presso gli spazi della Regione Lombardia, nell'ambito della manifestazione Terra Madre Salone del Gusto, titolari e casari di grandi aziende e di piccoli caseifici, di realtà molto conosciute o poco note, hanno assaggiato con interesse e curiosità tutti i prodotti proposti, confrontandosi sulle caratteristiche dei formaggi erborinati per i quali sono stati ancora una volta tributati gli onori.

In qualità di presidente della giuria del concorso, l'osservazione della scena e l'ascolto dei commenti insieme alle domande e alle risposte scambiate fra gli addetti ai lavori, ha rappresentato per me una grande soddisfazione, capace in un attimo di ripagare di tutte le fatiche dell'organizzazione.

Tra le novità introdotte quest'anno è da sottolineare l'informatizzazione del processo di compilazione delle schede di valutazione, che ha consentito ai 60 giudici, tutti Maestri Assaggiatori Onaf, di visualizzare sul proprio terminale (tablet o smartphone), oltre ai parametri da analizzare, anche alcune informazioni relative ai singoli formaggi rendendo più agevole e rapido il compito assegnato.

Per allestire e gestire i quasi cento formaggi erborinati, assistere e... coccolare i giudici è intervenuta un'affiatata squadra di assaggiatori con il grembiule giallo d'ordinanza, coadiuvata nella logistica dai soci della Condotta SlowFood di Gorgonzola-Martesana, a ribadire la ultradecennale proficua collaborazione tra le due associazioni.

Durante la premiazione sono state consegnate le Targhe di Eccellenza e le Targhe per i migliori erborinati a latte crudo, ma i festeggiamenti hanno riguardato anche coloro che hanno ricevuto i riconoscimenti di Qualità Superiore e Qualità.

In questa edizione tra i campioni in concorso sono state individuate cinque eccellenze, tra prodotti affinati e non.



• I maestri assaggiatori dell'Onaf nello staff della manifestazione

Questo il verdetto dei 60 giudici Onaf

TARGA ECCELLENZA

Bontazola - Piccante Emilio Mauri S.P.A.
Deliblu Di Capra - Gildo Dei F.Lli Ciresa W. & C. S.N.C
Toma Blu - Latteria Sociale Di Cameri Soc. Coop. Agr.
Gorgonzola Dop Piccante 115 gg - Palzola S.R.L.
Gorgonzola Dop Piccante 149 gg - Palzola S.R.L.

TARGA MENZIONE ERBORINATO A LATTE CRUDO

Blu Di Pecora - Coop. Agricola La Poiana
Blu Di Capra - Coop. Agricola La Poiana
Blu Del Nibbio - Lavalattea Srl

DIPLOMA QUALITÀ SUPERIORE

Gorgonzola Dop Elit Piccante - Bassi S.P.A.
Val Tunt Della Valsassina - Carozzi Formaggi Srl
Gorgonzola Dop Piccante - Carozzi Formaggi Srl -
Dolce Capriziola - Carozzi Formaggi Srl
Blu Imperiale - Casarrigoni Srl
Gorgonzola Dop Dolce "Bacco" - Caseificio Defendi Luigi Srl
Formaggio Erborinato Di Capra - Clin Srl * Soc. A Socio Unico
Gorgonzola Dop Piccante - Clin Srl * Soc. A Socio Unico
Superbia - De Magi
Cremificato Colombo - Gennaro Auricchio
Dolomitic - La Caseria Carpenedo Srl
Cardo Blu - Lavalattea Srl
Gorgonzola Dop Dolce - Palzola S.R.L.
Formaggio Sant'Ambrogio - Si Invernizzi S.R.L.

DIPLOMA QUALITÀ

Erborinato Di Capra - Az.Agr.Colombo S.S. Di Colombo G. e Galbiati G. S.A.
Gorgonzola Dop Selezione - Carozzi Formaggi Srl
Pastorut - Caseificio Sociale Alto But S.C.A.
Blu Di MuccaCoop. Agricola La Poiana
Bianco-Blu - De Magi
Saverio - De Magi
Bontazola Dolce - Emilio Mauri S.P.A.
Gorgonzola Dop Dolce L'Angelo - Eredi Angelo Baruffaldi Srl
Gorgonzola Dop Arianna Piccante - F.Lli Oioli S.R.L.
Gorgonzola Dop Dolce Arianna Oro - F.Lli Oioli S.R.L.
Blu Di Fattoria- Fattoria Fiorentino
Deliziola Di Capra - Gildo Dei F.Lli Ciresa W. & C. S.N.C
Gorgonzola Dop Dolce - Igor Srl
Verdalpe Dolce - Latteria Sociale Di Cameri Soc. Coop. Agr.
Gorgonzola Dop Dolce - Luigi Guffanti 1876 S.R.L.
Gorgonzola Dop Piccante - Pal Srl
Gorgonzola Dop Dolce - Pal Srl
Palzola S.R.L.
Gorgonzola Dop Piccante Palzola
Palfuoco - Palzola S.R.L.
Gorgonzola Dop Dolce - Palzola S.R.L.
Gorgonzola Dop Dolce - Palzola S.R.L.
Blu Di Bufala - Quattro Portoni
Re Di Capra Al Tè Nero - Romagna Terre Di Paolo Farabegoli





Un'inarrrestabile crescita

di *Bernardo Pasquali*

Sono passati oltre 40mila visitatori all'edizione 2018 di Caseus Veneti. Un appuntamento che ogni anno coinvolge sempre di più il tessuto sociale dei consumatori e degli appassionati cheeselovers.

Si tratta di un dato molto interessante, che evidenzia il trend sempre più in crescita del "feeling positive" verso il mondo del cacio. Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (Treviso), le sue sale, le barchesse e il parco hanno ospitato 77 aziende per un totale di 415 formaggi esposti.

La provincia con più espositori è stata Treviso con 31 ma anche Venezia era presente con due. Caseus Veneti, non è solo la più

grande esposizione veneta dei formaggi ma anche il più importante concorso del Veneto. Sono infatti 46 i produttori che hanno ricevuto la "medaglia d'oro" nelle varie categorie di riferimento. Un risultato che evidenzia lo stato dell'arte della produzione casearia veneta, decisamente di alto profilo qualitativo. Non solo Dop, la vera struttura portante dell'economia del latte regionale ma anche una numerosa presenza di piccoli pastori e creativi affinatori che dimostrano la valenza positiva del comparto nelle province venete.

Oltre alle medaglie d'oro sono state 4 le targhe dei migliori tra i migliori, assegnate da una Giuria Aurea, composta da 20 chef, giornalisti e blogger.

Un premio molto ambito da tutti i produttori, è poi, quello deciso

dai consumatori, la Giuria Popolare: 35 assaggiatori per un giorno, appartenenti al pubblico di Caseus.

Sono 4 i formaggi segnalati dalla giuria popolare, che ha premiato la bravura di Lattebusche per la categoria Dop freschi, con il formaggio Asiago Mezzano. A seguire il casaro del caseificio Pennar per il Grana Padano, categoria Dop stagionati; i casari di Latteria Sant'Andrea Pasta Dura per il formaggio Vari e la Casearia Carpenedo per l'Ubriaco al Prosecco doc nella categoria Formaggi misti alternativi.

Caseus Veneti si avvia dunque alla XV edizione 2019 con un grande successo alle spalle e una convinzione profonda: il mondo del formaggio ha conquistato finalmente il pubblico più ampio e, nel Veneto, questo trend di crescita inarrestabile passa anche da questa manifestazione ormai storica.

UBRIACO AL "PROSECCO DOC" ECCELLENZA TIPICA VENETA

È l'eccellenza tipica regionale. Lo ha stabilito l'Onaf durante la recente edizione di Caseus Veneti in cui è stato incoronato l'Ubriaco al Prosecco Doc, nato da un'intuizione di Antonio Carpenedo che ha inaugurato la nuova tecnica dei formaggi ubriachi. Un premio che vale ancora di più perché scelto dall'organo italiano più autorevole nel campo della cultura e tradizione dei formaggi in Italia. Un segnale forte verso una nuova contemporaneità di una tecnica che è diventata storia di un popolo, quello veneto e non solo.

Oggi i formaggi ubriachi hanno conquistato i mercati rionali, le enoteche e i taglieri dei migliori ristoranti nel mondo. Ottenere il Premio come Miglior Formaggio Tipico Veneto da parte di Onaf è l'attestazione più significativa di come anche il mondo del formaggio si è evoluto. È un riconoscimento ad un uomo che non perde mai il vizio della scoperta di nuovi formaggi e che anche oggi rimane patrimonio assoluto della produzione casearia italiana. Il premio all'Ubriaco al "Prosecco Dop" de La Casearia Carpenedo consolida, anche da parte istituzionale, il valore di una pratica di elaborazione dei formaggi affinati come valore della tipicità.



BP

PRODUTTORI SUL PODIO I vincitori della XIV Edizione per categoria

Asiago DOP fresco – Latteria Sociale di Bolzano Vicentino
 Asiago DOP stagionato mezzano (4-6 mesi) – Lattebusche
 Asiago DOP stagionato vecchio (10-15 mesi) – Latterie Vicentine
 Asiago DoP stagionato stravecchio (oltre i 15 mesi) – Latteria Sociale Villa
 Casatella Trevigiana DOP – Latteria di Soligo
 Grana Padano DOP – Caseificio Pennar Asiago
 Grana Padano DOP (oltre 20 mesi) – Lattebusche
 Montasio DOP fresco (2 – mesi) Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago
 Montasio DOP mezzano (5-10 mesi) – Toniolo casearia
 Montasio DOP stagionato (oltre 10 mesi) – Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago
 Monte Veronese DOP Latte Intero (25/45 giorni) – Caseificio Artigiano Gugole
 Monte Veronese DOP d'Alleva (6 mesi) – Caseificio Albi
 Monte Veronese DOP d'Alleva (oltre 12 mesi) – La Casara Roncolato Romano
 Piave DOP – Lattebusche
 Provolone Valpadana DOP Dolce – Caseificio Albiero
 Provolone Valpadana DOP piccante – Brazzale
 Mozzarella STG – Latteria di Soligo
 Morlacco del Grappa – Centro Veneto Formaggi
 Malga fresco (Alpeggio 2018) – Dogal – Malga Cima Verle
 Malga vecchio (Alpeggio 2017 e precedenti) – Malga Gasparini di Omar Andreatta



Formaggio affinato nelle vinacce – La Casearia Carpenedo
 Freschi e freschissimi (pasta molle senza crosta) – Caseificio Tomasoni
 Freschi e freschissimi di fattoria (pasta molle senza crosta) – Tre Comuni di Eros Minato
 Caciotta – Castellan Urbano
 Caciotta di fattoria – Cà Donadel
 Latteria pasta molle con crosta (30gg/2 mesi) – Latteria Sociale Villa
 Latteria pasta molle con crosta di Fattoria (30gg/2 mesi) – Muncio
 Pasta molle con crosta fiorita – Cà Donadel
 Pasta molle con crosta lavata – Muncio
 Pasta semidura (3- 6mesi) – Latteria di Roverbasso
 Pasta Semidura (3-6mesi) di Fattoria – Fattoria San Michele
 Pasta Dura (oltre 10 mesi) latteria Sant'Andrea
 Mozzarella di latte vaccino – Latteria di Soligo
 Mozzarella di Latte vaccino di Fattoria – Venturin
 Mozzarella di Latte di Bufala – Borgoluce
 Pasta Filata molle – Venturin
 Pasta filata dura – Magnasame
 Formaggi aromatizzati (pepe peperoncino) – Lessini
 Formaggi aromatizzati (pepe peperoncino) di Fattoria – Fattoria San Michele
 Formaggi Aromatizzati (Erbe, Fieno, Spezie) – La Casearia Carpenedo
 Formaggi Aromatizzati (Erbe, Fieno, Spezie) – Longhin Maria e Sonia
 Formaggi aromatizzati (Funmo o affumicati) – Caseificio Albiero
 Formaggi Erborinati – la Capreria
 Formaggi di Capra (Coagulazione acida) – Malga Faggioli 1140
 Formaggi di Capra – (Coagulazione presamica, pasta molle) - La Capreria
 Formaggi di Capra (Coagulazione presamica, pasta semidura dura) – La Capreria

Affinare la mente

Una tecnica ancestrale: l'elaborazione del formaggio non è moda ma cultura

di Alessandro Carpenedo

Cibo e vino, oggi, sono sempre più interpretati come beni edonistici, utili a soddisfare le emozioni e la piacevolezza dei sensi. Fin da quando sono entrato a far parte di questo magico mondo del formaggio, ho sempre pensato che necessitasse di maggiore considerazione e rispetto.

Mi sono sempre ispirato al mondo del vino che, nel giro di alcuni decenni, ha raggiunto una valenza comunicativa di alto profilo, dando valore al territorio, la storia, la tradizione e il sacrificio dell'uomo, oltre a avviare un approccio gustativo e sensoriale codificato che ne ha elevato l'immagine complessiva.

Del formaggio, purtroppo, invece, ti dicevano che era fatto con latte, caglio e sale. Da quei tempi ad oggi, il formaggio ha fatto molta strada e, questo, grazie a produttori virtuosi e all'Onaf, alla quale va dato il merito di formare la piattaforma dei veri ambasciatori del formaggio in Italia e nel mondo. Oggi più che mai se ne vedono i risultati. Sono rimasto molto colpito dal numero di cheese-lovers che si sono iscritti al secondo livello del corso Onaf di Treviso. Qualche anno fa, non si sarebbe nemmeno raggiunto il numero sufficiente per farlo partire.

Oggi il formaggio ha conquistato il suo spazio da protagonista! C'è voglia di capirci di più. Una parola che sentiamo sempre più spesso pronunciare, nel mondo del cibo, è sicuramente "sperimentazione" e, questo, anche grazie a chef visionari che hanno elevato il concetto primordiale del cibo come alimento a quello, più glamour e contemporaneo, della ricerca della piacevolezza. C'è ancora molto da fare e, infatti, mi capita ancora troppe volte che mi chiedono se il formaggio erborinato è fatto con le erbe. Ciò che conta è l'interesse, la passione, la curiosità, la volontà di sapere. Un atteggiamento che scopro sempre più con entusiasmo tra i giovani e i cosiddetti millennials, il nostro futuro.

Il mio nome Carpenedo è decisamente "pesante", se penso che proprio mio papà Antonio, è stato il precursore di un'intera filiera produttiva creativa e rivoluzionaria nel mondo del formaggio. Affinare, elaborare, aromatizzare sono termini che nascono proprio con le sue intuizioni a partire dagli Anni Settanta e, quando mi chiedono, cosa significa affinare, mi sento in dovere di scardinare un sacco di sfumature ed equivoci che alimentano ancor oggi il mondo della produzione e della commercializzazione. La tecnica di affinamento è una pratica che comporta anni di prove, sperimentazioni, sapienza dell'uomo e conoscenza dell'ambiente che ci circonda.

Affinare non è solo far maturare un formaggio su un'asse di legno. Affinare è una tecnica ancestrale messa a punto dall'uomo per far maturare il formaggio



• Alessandro Carpenedo, figlio di Antonio, pioniere degli affinatori

in ambienti dedicati dove con la perdita dell'acqua si affermano profumi e aromi tipici dovuti alla demolizione proteica e lipidica della pasta. Pensiamo ad esempio ai grandi Bitto storici della Valtellina ad esempio. Il metodo messo a punto da mio padre invece, prevede un iniziale affinamento classico delle forme e poi il successivo loro contatto con le materie extracasearie che penetrano nella pasta del formaggio dopo un processo di rifermentazione, il più delle volte, in assenza di ossigeno. Il tutto deve avvenire secondo parametri rigidi di tempo, umidità, temperatura e ambiente (la famosa T.U.T.A di Antonio Carpenedo, acronimo da lui stesso coniato).

Il formaggio in questa seconda fase di rielaborazione, rinasce e, attraverso la sapienza dell'uomo, si appropria di una nuova identità. La tecnologia e l'esperienza di anni di produzione ormai permettono di compenetrare spezie, erbe aromatiche, officinali, frutta secca, vino, superalcolici, tartufo, ecc... Sono formaggi creativi che stanno conquistando le tavole dei più grandi chef ed interpreti della cucina contemporanea. Lo spirito creativo italiano, in tutto questo, sa essere unico e imprevedibile. Una dote che si sta manifestando anche nei numerosi concorsi che si tengono in Italia e nel resto del mondo. Estetica abbinata a piacevolezza.

È questo il nostro segreto difficilmente ripetibile. Non solo il grande valore e il patrimonio delle Dop italiane che sono le fondamenta su cui poggia tutto l'architettura dell'economia casearia italiana ma, anche e sempre di più, questa nuova categoria di prodotti versatili in cucina e molto social, se la pensiamo come i millennials di cui parlavo precedentemente.

Si perché, la creatività oggi fa rima con curiosità e novità e, come tale, diventa l'hashtag più cliccato nella rete. Il grande ruolo della formazione oggi, anche grazie ad Onaf, è proprio quello di offrire gli elementi essenziali del linguaggio secolare dei pastori con uno sguardo attento a internet e alle sue dinamiche comunicative. In un certo senso bisogna affinare anche le nostre menti.

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

Onaf

In omaggio "I SORRISI DEL FORMAGGIO"

di Gianni Audisio

Una carrellata ironica sull'aspetto ironico del mondo caseario

QUOTA 2019 » € 70
2019 + 2020 » € 130

La quota associativa annua comprende l'abbonamento ad InForma, la nostra rivista, la nostra voce: facciamola sentire!

Idee ed argomenti proposti dai Soci saranno sempre presi in considerazione.

MODALITÀ DI RINNOVO (da eseguirsi entro il 15/04/2019, art. 5 dello Statuto)

- 1) Bonifico a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN) IBAN IT 73 L 03111 46380 0000 0000 3401
 - 2) Versamento o postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN sul conto corrente postale n.10218121 - IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
 - 3) Transazione on line con carta di credito dalla home page del sito www.onaf.it
 - 4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente (come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.)
- Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!



A BERGAMO IL CONCORSO DOVE HA VINTO IL FORMAGGIO



Forme

IL BELLO ED IL BUONO DELL'ARTE CASEARIA

di Grazia Maria Mercalli

Lo scorso autunno Bergamo ha ospitato la terza edizione della manifestazione dedicata all'arte casearia: "Forme, Bergamo capitale europea dei formaggi". Tema dell'edizione 2018 è stato "Le origini. Dal buon latte l'eccellenza casearia".

Per la prima volta tutte le cinquanta Dop casearie italiane sono state esposte insieme in un allestimento museale di grande eleganza nella Sala Capriate del Palazzo della Ragione nel cuore di città alta. I formaggi, come preziose opere d'arte, sono stati adagiati su cinquanta alti scrigni, sotto teche trasparenti e refrigerate, come se fossero assisi in assemblea in un luogo emblematico dove si amministrava la cosa pubblica. Questo per far compiere al formaggio un percorso di nobiltà per valorizzarne la sua biodiversità e quindi l'unicità.

Accanto alle teche sono state poste le schede tecniche per ogni formaggio, ricche di informazioni e curiosità, curate da Onaf, main partner dell'evento. Le schede sono state poi raggruppate nel libro "Le Forme alle Origini", distribuito ai visitatori della mostra, fino ad esaurimento delle copie. Invece, sotto la loggia porticata di Palazzo della Ragione sono stati offerti in degustazione i formaggi Dop lombardi e sono stati esposti i formaggi Principi delle Orobie: Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, Strachitunt Dop, Stracchino all'antica Pat e presidio Slow Food, Agri di Valtorta Pat e presidio Slow Food, Branzi Ftb e Pat, Storico ribelle presidio Slow Food e i formaggi di capra orobica presidio Slow Food.

Uno dei momenti clou della manifestazione è stata la tavola rotonda dal titolo "I Principi delle Orobie-The Cheese Valley": un patrimonio di creatività, sostenibilità e conoscenze tradizionali, dove sono state invitate

a partecipare alcune delle nove città creative italiane dell'Unesco, la rete creata dall'Onu per promuovere la cooperazione tra le città che hanno riconosciuto la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile. In questa occasione è stato annunciata la candidatura di Bergamo a città creativa Unesco ed è stato ricordato con orgoglio che Bergamo è la capitale europea dei formaggi, avendone ben nove: Taleggio, Bitto, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Gorgonzola, Grana Padano, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco, Strachitunt e Provolone Valpadana. Il Formaggio, quindi, è diventato un veicolo per far conoscere un intero territorio. Il settore lattiero caseario orobico ha un ruolo molto importante nell'economia locale con 950 allevamenti di bovini e con una produzione di 3,3 milioni di quintali di latte, di cui circa il 70% viene trasformato in formaggio. Ad arricchire ulteriormente l'evento è stata la consegna dei premi ai vincitori del concorso Onaf "Stupore ed emozione", riservato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiche. provenienti da varie regioni italiane. La giuria composta da 45 giudici maestri assaggiatori, coordinata dalla scrivente Grazia, ha valutato 120 formaggi utilizzando la scheda Onaf a punti (punteggio massimo 100, minimo 40), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti ed a parte è stato valutato anche il parametro stupore ed emozione (massimo punteggio assegnabile 20-eccezionale, minimo 8-pessimo).

I formaggi vincitori sono stati quelli che hanno ricevuto il maggior punteggio su 120 punti assegnabili. In tabella sono riportati i vincitori. Comunque senza togliere la meritata "corona" ai vincitori, a fine convegno e premiazione l'impressione unanime è stata quella che il vincitore fosse stato il Formaggio.

I VINCITORI

1° CLASSIFICATO CATEGORIA FORMAGGI STAGIONATI/AFFINATI

• Superbia, a pasta erborinata - De' Magi Castiglion Fiorentino (Arezzo)

1° CLASSIFICATO SOTTOCATEGORIA FORMAGGI STAGIONATI/AFFINATI

• Alfiere, a pasta molle - De' Magi Castiglion Fiorentino (Arezzo)
• Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop, a pasta semidura - Latteria Sociale di Branzi Casearia - Branzi (Bergamo)
• Storico Ribelle Presidio Slow Food, a pasta dura - Valli del Bitto Spa società Benefit - Gerola Alta (Sondrio)
• Burrata 50g, a pasta filata - Delizia Spa - Noci (Bari)

1° CLASSIFICATO CATEGORIA SPECIALITÀ LATTICHE

• San Pietro in cera d'api, a pasta dura - Perenzin Latteria Srl - San Pietro di Feletto (Treviso)

1° CLASSIFICATO SOTTOCATEGORIA SPECIALITÀ LATTICHE

• Euforia, a pasta molle - Società Agricola il Colmetto dei f.lli Agosti ss - Rodengo-Saiano (Brescia)
• "Gran Modesto" sotto paglia, a pasta semidura - Latteria di Aviano-Casearia Del Ben - Aviano (Pordenone)
• Burratina 50g con tartufo naturale, a pasta filata - Caseificio Palazzo Spa - Putignano (Bari)
• Toma Blu, a pasta erborinata - La Casearia Carpenedo Srl - Camalò (Treviso)



Montasio Dop

L'orgoglio caseario friulano evolve i suoi sentori dal lattico elegante al tostato dell'affinatura con assoluto equilibrio

La Malga Montasio dove sin dai primi '800 si produceva il formaggio

Uno e trino, naturalmente privo di lattosio

di Linda del Ben

È il Montasio Dop, orgoglio del Friuli, a essere da sempre annoverato tra i formaggi alpini, nonostante venga prodotto ormai prevalentemente in pianura. Ma da dove deriva il suo nome?

La sua origine è legata al massiccio Jôf Montasio le cui montagne formano una grande 'M' che sovrasta la vallata. Dobbiamo andare indietro nel tempo fino al milleducento, quando i monaci dell'Abbazia di Moggio Udinese, proprietari dell'intero territorio delle malghe di Montasio, affinarono la tecnica di produzione del formaggio. I primi documenti che riportano la dicitura "Formaggio Montasio" sono i preziosi della città di San Daniele, datati 1773, ma da quel momento il Montasio è sempre stato presente in tutti i documenti mercantili dell'Italia nord-Orientale.

Ancora oggi esiste la Malga Montasio dove è nato e dove si produce il casello '000' numero della prima fascera. La malga, situata a 1500 metri di altitudine, è gestita direttamente dall'Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia. Come tutte le malghe è aperta da giugno a settembre. Al suo interno lavora Francesco, 29 anni, una carriera di pastore iniziata a 15 anni, una cuffia che racchiude i suoi lunghi capelli "rasta" e tanta passione per il suo lavoro. Qui il Montasio viene prodotto con latte crudo di sola Pezzata Rossa, razza bovina autoctona friulana. La ricetta è rimasta pressoché quella originaria. Le caratteristiche uniche sono la combinazione di tre fattori fondamentali e particolari: il fieno, le vacche e l'aria di quelle montagne dove la biodiversità del pascolo fa la differenza.

Merita fare un giro lassù. Il Montasio, però, si produce anche nel resto del Friuli e in parte del Veneto orientale. Per la precisione le stalle certificate sono circa 1000 e i caseifici ben 43. La media produttiva annua è di 800mila forme, numeri che collocano il Montasio tra le Dop più importanti in Italia. La provenienza del latte è rigidamente controllata dal consorzio di tutela. La tecnica di produzione si è evoluta ma ha mantenuto intatto il concetto di trasformazione propria delle origini. Il latte

viene trasformato in Montasio utilizzando una tecnologia rispettosa della flora microbica naturalmente presente nel latte. Per questo, da disciplinare, non si pastorizza, per preservare il più possibile le caratteristiche intrinseche della materia prima. Segno distintivo? La scritta Montasio ripetuta trasversalmente sullo scaldo.

Il minimo di stagionatura è di 60 giorni. Dai 2 ai 4 mesi è definito Montasio Dop fresco, dai 4 ai 10 mesi è definito Montasio Dop mezzano, oltre i 10 mesi Montasio Dop Vecchio. Ma si può tranquillamente arrivare ai 24 mesi con un prodotto eccellente.

La cosa straordinaria di questo formaggio è che è "uno e trino". Con un'unica lavorazione si riesce ad avere un eccellente prodotto con una forbice di stagionatura dai due mesi ai due anni. Evolve straordinariamente passando da un lattico spiccato nei primi mesi fino ad arrivare a un meraviglioso tostato, pur mantenendo sempre un sapore dolce e delicato, mai invadente. In alcune maturazioni possiamo rilevare dei sentori di frutta esotica. Incredibile no?

Se volete provare dei prodotti particolari all'interno dei diversi produttori di Montasio potete trovare il Montasio Dop biologico, il Pdm (prodotto di montagna), la cui intera filiera di produzione avviene in territorio montano e infine il Pri con latte di sola Pezzata Rossa Italiana.

Questo formaggio ha un alto valore nutritivo e la sua composizione è equilibrata: 32-36% di acqua, 32-34% di lipidi, 24-26% di proteine.

Ma sapete cos'hanno scoperto tramite recenti studi? Che già dai 60 giorni è naturalmente privo di lattosio, quindi altamente digeribile. Questa è una novità molto importante per tutti gli intolleranti che vogliono mangiare un formaggio fresco. La presenza del lattosio in formaggi che non hanno una stagionatura di almeno 3 anni è un concetto che si è fortemente radicato nell'immaginario comune. È difficile far passare questa verità certificata da analisi scientifiche oggettivamente valide e inconfutabili. Ma è così: il lattosio nel Montasio (come anche in molti altri formaggi) non c'è. Il Montasio è un formaggio espressione del suo popolo: schietto, senza fronzoli, straordinario nella sua semplicità.



IL PANINO vive l'ETÀ DELL'ORO

Formaggi e farciture new wave in Campania fra territorio ed esterofilia

di Andrea Docimo

Apprezzata da pochi all'inizio, in quanto in tanti non avrebbero scommesso su un così rapido e travolgente exploit, la filosofia del panino moderno vive oggi in Campania la sua età dell'oro. Un fenomeno dall'andamento in crescita esponenziale, assimilabile per certi versi a quello della pizza negli ultimi vent'anni.

Le paninoteche sono oggi tra le mete più gettonate tra i ragazzi campani per le loro uscite, ma non soltanto; sempre più persone, difatti, anche adulti e anziani, si stanno avvicinando alla novità. Accade così che il grande interesse del pubblico spinga tali attività a stare sempre al passo, a utilizzare nei propri locali ingredienti di qualità e a curare con sempre maggiore maniacalità aspetti da non sottovalutare in nessuna esercizio ristorativo, come servizio, mise en place, carta delle birre e dei vini e arredamento delle sale.

Per quanto concerne il prodotto, il pane possiede una valenza importantissima:

ma: deve, sì, fare in modo che il companatico si esprima compiutamente, ma deve anche armonizzarsi alla perfezione. Deve, oltretutto, essere protagonista e non mera comparsa. Per quanto riguarda il core, vi è solitamente la presenza un burger (carne, pesce o vegetariano/vegano), ma anche di una polpetta o della materia prima (es. tagliata di carne), poi di un formaggio (o più di uno), di salumi e di contorni solitamente di natura vegetale.

Il mare in cui pescare è, come potrà immaginare il lettore, talmente ampio che le combinazioni teoricamente possibili sono moltissime. La bravura di chi compone il panino si ravvisa proprio nella realizzazione: a monte deve esserci ricerca e studio delle materie prime, mentre a valle una certa sensibilità arricchita da una buona dose di raziocinio per il matching dei vari elementi. Ci vuole apertura, ma soprattutto rispetto per il cibo. Senza tali presupposti, il risultato è spesso mediocre: o ci si lascia tentare da mode insulse e assurde come quella del foodporn, oppure semplicemente si rimane ancorati a concezioni retrograde e vetuste che non riconoscono al panino la dignità che merita.

Se però assumiamo che il pacchetto di competenze di cui sopra sia presente nel bagaglio professionale del preparatore, avremo un panino sicuramente ben fatto. Focalizzando a questo punto il discorso sui formaggi, è stata condotta una piccola indagine tra varie realtà campane, cui si è chiesto quali fossero i formaggi più consumati per realizzare i loro panini. Si è scelto di privilegiare attività che oltre ai panini da loro ideati dessero anche la possibilità ai clienti di comporre il proprio, così da avere un indice quanto più preciso possibile anche delle preferenze degli utenti finali.

Dai dati forniti, è emerso che i più utilizzati e venduti sono due formaggi a pasta filata: la provola e la mozzarella di bufala (soprattutto fumé) primeggiano indiscusse sui loro simili. C'è poi il Cheddar, sul quale ci sarebbe tanto da scrivere, dato che quello che spesso si trova non è che la versione industriale, lontano anni luce dal meraviglioso formaggio originario del Somerset, presidio Slow Food e tutelato per estensione dalla denominazione West Country Farmhouse Cheddar Dop. Il più diffuso in Campania, nei posti che fanno qualità, è quello

prodotto dalla Westcombe Dairy.

Seguono a ruota altri formaggi a pasta filata come scamorza, provolone (soprattutto Provolone del Monaco Dop) e caciocavallo (solitamente Caciocavallo Podolico Pat). Ci sono poi gli erborinati, il cui utilizzo è da dosare opportunamente per via del loro naturale vigore: il più diffuso è ovviamente il Gorgonzola Dop, tallonato dal Blue Stilton, anch'esso protetto da Dop e prodotto secondo disciplinare nelle sole contee di Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire, ma non nella città di Stilton da cui mutuò il nome nel 18° secolo.

Vengono dopo formaggi come la burrata, utilizzata purtroppo in modo sgraziato e nonsense per le preparazioni di vari panini; tutti gli altri a seguire. C'è da evidenziare che la scelta dei ristoratori non può prescindere dalla logica: per esempio, in un panino ricco di equilibri un erborinato potrebbe guastare l'armonia creata; ancora, in un panino umido rinforzare tale attributo con un formaggio come la mozzarella è poco indicato.

I dati raccolti testimoniano anche che l'influenza territoriale è ancora preponderante, pur se l'estero si difende egregiamente. Un bel segnale per le paninoteche campane, all'inizio etichettate ingiustamente "americanate"; per converso, dai riscontri effettuati emerge che stimolano il commercio locale privilegiando formaggi e realtà casearie regionali.



Gli autori del panino di Natale

UN'ARCHITETTURA DI SAPORI NELL'HAMBURGER DI GIGIONE A POMIGLIANO D'ARCO

L'Hamburgeria "Da Gigione" è probabilmente il riferimento campano per quanto riguarda il panino. Partiti percorrendo la strada del take-away presso la macelleria di famiglia a Pomigliano, i 3 fratelli Cariulo sono stati tra i primi a intuire le potenzialità di un prodotto spesso relegato a ruoli di secondo piano, ma invece dotato di dignità e indiscusso valore al pari di una pizza o di un piatto. È poi venuta la sede in via Roma (braceria e hamburgeria), infine, c'è stato il trasferimento della vecchia macelleria in un nuovo locale in via Passariello, dove c'è anche qualche decina di posti a sedere. Il panino è abbinato a grandi birre, a vini pregevoli, a cocktail equilibrati e interessanti. Insomma, il panino diviene qui un viaggio esperienziale.

Per Natale, i 3 fratelli hanno ideato un panino ad hoc che mi appresto ora a raccontarvi. In pratica, si cerca l'abbinamento tra la carne e l'insalata di rinforzo proposta in una chiave più leggera e acida, rivisitando, facendo uso della tecnica, alcuni ingredienti per donare colore e creare giochi di consistenze. Le varietà di cavolo utilizzate sono quella romana e quella viola (per dare colore). La sapidità è data non solo dall'acciuga, ma soprattutto dal Pecorino Toscano Dop grattugiato molto finemente e dalla maionese alla colatura di alici che dona al panino anche grassezza (percezione mancante nella ricetta originale).

A. D.



Ingredienti

- Polvere di olive nere
- Tagliare 200 gr di olive taggiasche denocciolate a pezzettini piccoli ed essiccare 6 ore a 80 gradi. Frullare.
- Polvere di prezzemolo
- Essiccare 500 gr di prezzemolo a 55 gradi per 6 ore. Frullare.
- Fiori di capperi 100 gr
- Cavolo viola (crema)
- Cuocere 500 gr di cavolo viola a vapore. A cottura ultimata, immergere in acqua e ghiaccio e frullare a velocità media con olio extravergine d'oliva a filo.
- Cavolo romano
- Cuocere 400 gr di cavolo romano a vapore.
- Scarola riccia napoletana 200 gr
- Maionese di colatura di alici 100 gr
- Giardiniera
- 300 gr di Giardiniera di La Baita
- "Papacelle" presidio Slow Food arrosto sotto aceto 200 gr
- Formaggio "Lattica", probiotico, fresco spalmabile da solo latte di pezzata rossa irpina 100 gr
- Pecorino Toscano Dop Riserva del Fondatore (latte d'ovino maremmano selezionato, affinato in grotta) 100 gr aromatizzato con menta (5 gr), zest di limone e peperoncino.
- Hamburger di vitella Marchigiana IGP da 220gr
- Pane fatto con farina 00 lievitato 72 ore a temperatura controllata 100 gr
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Aceto di mirtillo q.b.
- Peperoncino q.b.

Preparazione

Comporre il panino riscaldando il pane da ambo i lati e cuocendo l'hamburger 5 minuti per lato in una padella con burro, aglio e mazzetto aromatico. Spalmare sull'hamburger il formaggio "Lattica" e le "Papacelle". Condire il cavolo romano e la scarola con sale, olio, pepe, peperoncino e aceto di mirtillo. Tagliare a quel punto il panino a metà e comporlo in modo longitudinale innestando con accortezza tutti gli ingredienti (tranne le polveri, la crema e la maionese) nella parte superiore. Chiudere con 4 top di maionese di colatura e 4 top di crema di cavolo rosa. Concludere con le due polveri.



CHEDDAR? MAIS OUI!

Canada e formaggio,
la produzione tipica
in Québec: in visita
all'antico caseificio Perron

di Nicola Bentoglio

Che cosa c'entra il Cheddar, simbolo caseario anglosassone, con il mondo francese? Apparentemente nulla, ma se ci spostiamo sull'altra sponda dell'Oceano Atlantico, in Québec, la prospettiva cambia. Nel Seicento, con i primi insediamenti lungo le sponde del fiume San Lorenzo, i coloni francesi portarono anche le prime vacche da latte, così come le tradizioni casearie delle varie province

d'Oltralpe, che caratterizzano ancora oggi i prodotti di questa parte di Canada.

Già nell'allora Nuova Francia, quindi, si realizzavano numerose varietà di formaggi, anche se la produzione rimase per molto tempo di tipo artigianale e legata al consumo locale.

La situazione cambiò a seguito del passaggio del Québec all'impero britannico e, successivamente, con l'arrivo in Canada dei lealisti in fuga dagli Stati Uniti dopo la guerra d'indipendenza americana (seconda metà del Settecento). Con gli

inglesi, infatti, si iniziò gradualmente a diffondere la produzione del Cheddar, dapprima nell'Ontario anglofono e, in un secondo momento, anche in Québec, dove tale diffusione andò di pari passo con la nascita e lo sviluppo di un'industria casearia vera e propria.

Infatti, fino alla prima metà dell'Ottocento la produzione casearia della Belle Province rimase essenzialmente "fermière" ("ferme" è la fattoria) e le grandi quantità di formaggio necessarie per il consumo interno provenivano dagli Stati Uniti. Nel corso della seconda metà dell'Ottocento, invece, si assistette a un'inarrestabile e formidabile crescita dell'industria casearia, soprattutto per quanto riguarda la produzione di Cheddar: nel 1881 si produsse nel solo Québec formaggio per un valore dell'epoca di 5,5 milioni di dollari canadesi, che arrivò a 17,6 milioni nel 1898.

Il Cheddar prodotto in Québec incominciò a essere destinato in buona parte all'esportazione, principalmente verso il Regno Unito, dove era molto apprezzato e considerato di primissima qualità. Ciò fu possibile anche grazie all'introduzione di impianti frigoriferi sulle navi che facevano la spola tra le due sponde dell'Atlantico (in questo modo era garantita la corretta conservazione del prodotto).

Tale processo di crescita, tra l'altro, portò alla creazione in Québec, nel 1881, della prima scuola casearia del Nord America e, nel 1892, su iniziativa del ministero dell'Agricoltura, alla fondazione della "École de laiterie de Saint-Hyacinthe". Lo stesso ministero dell'Agricoltura istituì negli stessi anni dei concorsi per premiare i formaggi migliori, con l'obiettivo di mantenere elevati standard qualitativi.

È in questo periodo che la famiglia Perron fondò il proprio celebre caseificio a Saint-Prime. Questa località si trova nella zona del Lac Saint-Jean, un enorme lago di origine glaciale con una superficie quasi tre volte quella del Lago di

Garda, collegato al fiume San Lorenzo dal magnifico fiordo di Sauguenay lungo oltre 100 km, in un territorio ricco di corsi d'acqua e dalla spiccata vocazione agricola.

La zona del Lac Saint-Jean, infatti, grazie alla sua particolare morfologia, è stato uno dei centri principali dello sviluppo dell'industria casearia locale (e non solo), tant'è che, nel 1895, nella vicina città di Chicoutimi, fu istituita una borsa per la vendita dei formaggi.

La "Fromagerie Perron", creata nel 1890 da Adélarde Perron, è oggi uno dei più importanti produttori del Québec, ancora gestita dalla famiglia Perron, giunta alla quarta generazione. Accanto al moderno stabilimento è rimasto l'antico caseificio, che ospita il "Musée du fromage Cheddar", bene culturale nazionale e monumento storico; un museo in cui, accompagnati da giovani guide, è possibile rivivere la vita di un caseificio di fine Ottocento.

Al primo piano dell'edificio si trovano gli ambienti dove la famiglia Perron ha vissuto, con gli arredi dell'epoca, tra cui risalta lo scrittoio su cui probabilmente Adélarde Perron teneva la contabilità. Ma sono gli ambienti di lavorazione del formaggio quelli più affascinanti.

La sala di lavorazione del formaggio si trovava al piano terra, affacciata direttamente sulla strada principale, in modo da rendere più agevole la consegna del latte da parte dei vari produttori. Attraverso un'apposita strumentazione si verificava il livello di grasso contenuto nel latte conferito, quale principale indice di qualità: maggiore era la percentuale di grasso, più elevato era il prezzo di acquisto, determinato sulla base di un vero e proprio listino.

Gli attrezzi d'epoca presenti, poi, consentono di rivivere il processo di produzione del Cheddar secondo il metodo tradizionale, che, per sue particolari caratteristiche, è denominato "cheddar-ring".

A PROPOSITO DI CHEDDAR

Il Cheddar prende il nome dall'omonima città del Somerset in Inghilterra (la cui produzione tradizionale è tutelata dalla denominazione "West Country Farmhouse Cheddar PDO") ed è diffuso in tutto il mondo anglosassone come formaggio da tavola, ma anche come ingrediente in molte ricette.

È un formaggio a pasta cruda, prodotto con latte vaccino intero, eventualmente pastorizzato.

Tipicamente, ha una forma cilindrica con dimensioni che variano molto (le facce hanno mediamente un diametro di 30/40 cm) e può raggiungere i 50/60 kg di peso.

La pasta ha un colore giallo paglierino che, con l'avanzare della stagionatura, diviene sempre più carico. Come da antica tradizione, alcuni produttori vi aggiungono l'annatto, colorante naturale di origine vegetale, che fa assumere al formaggio il caratteristico colore arancione. La pasta, priva di occhiatura, è compatta, liscia e, dopo i primi mesi di affinamento, conserva una buona elasticità rimanendo piuttosto umida. Con il tempo, la struttura passa gradualmente da tenera a semidura e diviene via via più rigida e friabile. Quando è giovane prevalgono le sensazioni lattiche, soprattutto di burro fresco, che con il tempo guadagnano maggiore intensità e si arricchiscono di sentori di frutta secca tostata; inoltre, diventa piacevolmente piccante.



Il latte, posto in una vasca, veniva scaldato con una caldaia a vapore e addizionato di caglio. Una volta pronta la cagliata, si procedeva con la sua rottura. Dopo aver fatto scolare il siero, la cagliata veniva ricompattata a mano, tagliata in larghe sezioni, rivoltata più volte per agevolare lo spurgo del siero residuo e, infine, macinata con un apposito strumento in legno.

La cagliata così triturata era quindi salata, messa in stampi cilindrici e inserita in una pressa azionata manualmente.

La stagionatura delle forme avveniva in un apposito locale, adiacente a una ghiacciaia, ad esso collegata con un'apertura che poteva essere regolata in funzione della temperatura che si voleva ottenere.

Le forme venivano quindi marchiate e spedite verso il Regno Unito. Visto che il trasporto era molto lungo e poteva mettere a repentaglio la qualità del prodotto, era all'atto della consegna

delle forme al trasportatore che venivano effettuati i necessari controlli, con conseguente passaggio del rischio in capo dell'acquirente.

Il Cheddar "Perron", già all'epoca, aveva molti estimatori e, come confidato dalla nostra guida, pare fosse consumato anche presso la corte reale inglese.

Non c'è da stupirsi, visto che ancora oggi, nonostante la Fromagerie Perron sia diventata una grande industria, realizza prodotti di grande qualità.

Ne sono una conferma i Cheddar a latte non pastorizzato (dato non irrilevante) con affinamento fino a uno, due e addirittura quattro anni: una vera sorpresa!

Fa parte del museo anche un laboratorio in cui i visitatori possono cimentarsi nella produzione del proprio formaggio da portarsi a casa. Un bell'esempio di valorizzazione di storia e patrimonio agroalimentare.



Si racconta che nel 1957, a Warwick, in Québec, un cliente entrò nel Café Ideal con una richiesta un po' particolare: patate fritte con l'aggiunta di salsa e bocconcini di formaggio, il tutto in un sacchetto di carta. La risposta del proprietario fu: "Ça va faire une maudite poutine!" ("Così si fa un tremendo pasticcio!").

Pare però sia stato il ristorante drive-in Le Roy Jucep, a Drummondville, qualche anno dopo, a inserire stabilmente la Poutine nel proprio menu, ideando per primo una salsa speciale da mettere sulle patate fritte e

iniziando ad accompagnare il piatto con sacchetti di "cheese curds", dopo le numerose richieste di alcuni suoi clienti che li aggiungevano per dare più sapore.

La Poutine non è quindi un semplice piatto di patatine fritte alla francese: è uno dei simboli culinari del Québec. Il formaggio maggiormente utilizzato per prepararla è il Cheddar fresco, chiamato in francese anche formaggio "couic-couic" per la sua struttura in bocca e, in particolare, per il suono provocato durante la masticazione. La salsa è una rivisitazione della tradizionale "brown gravy", ossia il fondo di cottura della carne, addensato con amido o farina per dare una consistenza quasi cremosa e spesso aromatizzato con una punta di aceto. Formaggio e salsa sono aggiunti appena prima di servire il piatto: il sugo caldo è versato sul formaggio freddo, in modo che si intepidisca senza sciogliersi completamente.

Qualcuno storcerà il naso, ma si tratta di una pietanza che è oggetto di un vero e proprio culto, molto spesso presente nei menu di ristoranti e fast food del Québec e non solo, in molteplici varianti e con l'aggiunta degli ingredienti più improbabili come salsiccia, pollo, pancetta, uova, verdura, salse di tutti i tipi, nonché nella versione con la pizza. Da provare almeno una volta.

L'EPIFANIA

Tra leggende e dolcezze nazionali quando arriva la Befana



BISCOTTI ALL'ANICE E DATTERI

Una ricetta dai sapori esotici che sfrutta tutto il sapore e i benefici della frutta, senza aggiunta di altri zuccheri, per una colazione gustosa e salutare anche in tempo di festa

Ingredienti

- Farina 00, 400 g
- Uova, n.2
- Burro ad alta digeribilità, 200 g
- Datteri denocciolati, 200 g
- Lievito per dolci, 1/2 bustina
- Sale, un pizzico
- Semi di anice (o finocchio) macinati, q.b.
- Mandorle, q.b.

Esecuzione

Prima di iniziare la preparazione, ricordate di mettere a bagno per almeno un'ora i datteri denocciolati in acqua fresca, al fine di farli reidratare. In un robot da cucina, tritate poi i datteri fino a ridurli in poltiglia. Mescolate la farina e il lievito e riporli in planetaria. Servendosi della foglia, aggiungere a velocità media il burro a temperatura ambiente, fino ad ottenere un composto sabbioso (si raccomanda di non prolungare questa fase, ma di mescolare gli ingredienti velocemente e per il tempo minimo indispensabile).

In una ciotola a parte, lavorare le uova con i datteri. Unire il composto di uova in planetaria, facendolo amalgamare all'altro, anche in questo caso il più velocemente possibile (per evitare la formazione eccessiva di glutine, che darebbe luogo a biscotti di consistenza più dura).

Riporre l'impasto pronto nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per almeno mezz'ora. Una volta pronto, ottenete con l'impasto delle palline, dando poi ai biscotti una forma di dattero e inserendo nel centro la mandorla intera. Disponete i biscotti su una teglia rivestita con carta forno. Cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti, poi a 145°C per altri 20 minuti circa.



di Sara Albano

Epifania: colei che "tutte le feste si porta via"! Ma mentre i re Magi completano la scena del presepe, e, per i più piccini, Babbo Natale lascia il posto all'arrivo della Befana, dedicandoci a sane letture "gastronomiche", si rimane affascinati dalle tantissime leggende esistenti che si concentrano sulla notte del 6 gennaio.

L'Epifania, da regione a regione del nostro territorio, viene celebrata attraverso molte usanze e tradizioni diverse, ma che sono accomunate dalla percezione di un evento quasi "magico". Alcuni aneddoti radicati nel territorio calabrese narrano che gli animali, quella notte, dalle stalle ai boschi, acquisiscono il dono della parola.

In Puglia e non solo si racconta invece che, essendo le case prive di camino, la Befana riesca ad intrufolarsi in casa grazie ai muri che diventano fatti di morbida ricotta, e che avvenga il "miracolo" dell'olio, che inizierebbe a sgorgare dai lavandini al posto dell'acqua. Anche la figura stessa della Befana assume un forte legame con il cibo: secondo le più antiche leggende, i bambini che durante l'anno si sono comportati bene riceveranno dolciumi, caramelle e frutta secca, mentre al contrario, coloro che si sono comportati male troveranno le calze riempite con del carbone o cenere, o ancora con teste d'aglio e cipolle.

E' interessante scoprire inoltre quanto l'Epifania sia una festa che da sempre si trova a cavallo tra sacro e pagano. In alcuni territori è radicata la tradizione di definire l'Epifania come una sorta di "prima Pasqua dell'anno" (come un vero augurio legato all'inizio di un nuovo ciclo): ad esempio in Toscana, nella provincia di Grosseto, dove esistono ancora oggi i "Befani", uomini che ogni 6 gennaio accompagnano la Befana per le vie dei paesi circostanti intonando canti tradizionali maremmani e augurando buona Pasqua a chiunque si trovi sulla loro via. Di contro, in alcune regioni del sud la notte dell'Epifania è considerata come momento più propizio per lancia-

re il malocchio, anche conosciuto con il nome di "affascino" (che deriverebbe proprio dal latino fascinum, che significa maleficio).

Ma se di tutto ciò oggi rimangono per lo più i racconti dei nonni, per rendere ancor più fervida la fantasia dei propri nipoti di nuova generazione, è evidente che sia ancora il cibo la costante che ancora oggi riveste un ruolo importante nella celebrazione di questa festa, che da parte a parte d'Italia gode di una molteplicità di ricette differenti.

In Piemonte non manca mai la fugassa, dolce dall'impasto morbido che per la sua forma ricorda una margherita: al suo interno vengono nascoste una fava bianca e una nera. Chi le trova, però, non vince niente, anzi paga pegno per tutti. In Toscana, invece, si preparano i cavallucci di Siena, biscotti morbidi con acqua, zucchero, miele, canditi, anice, noci e lievito, e i cosiddetti befanini, frollini dal profumo di rum e agrumi, ricoperti di granella colorata, tipici delle zone di Lucca e Viareggio.

In Veneto, il giorno dell'Epifania ecco la pinsa, una sorta di torta di polenta fatta con farina di mais e frutta secca; mentre in Lombardia, in provincia di Varese, irrinunciabili sono i cammelli di pasta sfoglia, tradizionalmente ricoperti di zucchero prima di essere infornati. Andando verso la Liguria ci si imbatte nei tradizionali anicini (anexin in dialetto) biscotti antichissimi serviti durante tutte le festività natalizie accompagnati da un vino dolce nel quale si intingevano, e nella ciambella dei Re Magi, ricoperta di canditi, uvetta e zucchero.

Tipici della zona di Ancona, nelle Marche, sono invece le pecorelle, dolcetti di pasta sfoglia di svariate forme e farciti con marmellata o frutta secca. Trionfo di dolcezze anche il tutto il sud, dai pepatelli abruzzesi, a struffoli napoletani e cartellate baresi. Spunti che ci portano in quest'ultimo numero dell'anno ad augurarvi buone feste e buon anno nuovo attraverso due ricette dolcissime, proprio come vuole la tradizione.



TORTA DI RICOTTA AL PROFUMO DI AGRUMI E ALLORO

Il dessert ideale per sfruttare tutto il buono di un latticino fresco abbinandolo al profumo irrinunciabile degli agrumi e dell'alloro

Ingredienti

- Ricotta vaccina, 500g
- Zucchero, 90g
- Scorza di 1/2 limone e 1/2 arancia grattugiate
- Uova intere, n. 3
- Semolino, 2 cucchiari
- Lievito per dolci, 1/2 bustina
- Alloro, 20 foglie
- Burro, q.b.

Per la copertura alle mele:

- Mele golden biologiche, 500g
- Miele, 100g
- Scorza di 1 limone

Esecuzione

Setacciate la ricotta per renderla di consistenza più fine. Riunite all'interno di una ciotola e mescolatela allo zucchero, il semolino, il lievito e la scorza di limone grattugiata. In seguito, sbattete le uova e unitele al composto delicatamente. Prendete una piccola teglia (diametro 16cm circa) e imburrate in modo omogeneo. In seguito, sistemate le foglie di alloro a rivestire ugualmente fondo e bordi della teglia. Versate all'interno dello stampo pronto il composto di ricotta avendo cura che sia ben livellato. A questo punto, inserite i mirtilli e i lamponi freschi interi all'interno del composto di ricotta ancora crudo.

Cuocete la torta di ricotta in forno preriscaldato a 145°C per circa 30 minuti, finché la superficie non sarà ben dorata e la consistenza non sarà divenuta compatta. Sfornate la torta e lasciatela riposare prima di sfornarla e servirla a fette (sarà ottima anche servita fredda). A parte, potrete preparare una copertura alle mele e miele, riponendo in una padella delle mele sbucciate e affettate, e irrorandole con una buona quantità di miele. Lasciatele ribollire per almeno mezz'ora, per poi lasciarle riposare fuori dal fuoco immerse nel loro stesso liquido di cottura: il composto filtrato, una volta freddo, grazie alla pectina risulterà come una gelatina, ideale per completare e lucidare il ciambellone in superficie.



Dal Salone del gusto idee e utili “lezioni”

L'assessore regionale all'Agricoltura del Piemonte Giorgio Ferrero con il presidente Onaf Pier Carlo Adami e il direttore di Informa Elio Ragazzoni al Salone del Gusto



di Sara Valentino

Terra Madre-Salone del Gusto 2018, dodicesima edizione, chiuso il sipario. Disinteressiamoci di numeri e statistiche e facciamoci incuriosire dallo spettacolo: cosa è andato in scena? Partiamo dagli aspetti esteriori. A Torino, abbandonata la formula en plein air di due anni fa, Slow food ha concepito una distribuzione a macchia d'olio, con punto di partenza dalla storica sede del Lingotto: le attività si sono diramate verso Palazzo Reale, negli spazi della Nuvola Lavazza, sul palco allestito dalla Regione per film e spettacoli e ancora presso palazzi storici e sedi di quartiere. Sul più vasto territorio le attività sono arrivate a includere Provincia e Regione. Questa la topografia. Si aggiunga un prezzo dei biglietti più contenuto rispetto alle edizioni precedenti, orari di chiusura diversificati (apertura fino a tardi per street food e birrerie artigianali), nuovo spazio per incontri B2B.

E arriviamo all'anima. Diamo per noti e consolidati i grandi temi che danno impulso alla grande manifestazione biennale: cibo buono, pulito e giusto è l'obiettivo, quali le strategie per arrivarci? Innanzitutto essere informati su ciò che si acquista e su ciò che si mangia per operare scelte consapevoli e infatti il tema del Salone quest'anno era "Food for change". Parola chiave: responsabilità. Ma come gestire il cambiamento - non solo alimentare - che sta avvenendo velocissimo sotto i nostri occhi? Il Salone suggeriva di farsi un'idea, esplorando le 5 aree tematiche in cui era suddiviso: Slow Meat, Slow Fish, Cibo e salute, Semi, Api e insetti.

Forse il formaggio non faceva argomento a sé, ciononostante ha fatto capolino in ogni dove perché non c'è niente da fare, è una vera e propria calamita, di più: è uno degli alimenti che ti fa scoprire il bello di un Salone (non a caso "Cheese" è la rassegna che gli viene dedicata ad hoc). E il bello sta negli incontri inattesi, nello scoprire qualcosa di nuovo, nel rinsaldare rapporti che si erano intorpiditi e, in definitiva, in quel margine di imprevedibilità che dà pepe a questi eventi. In queste circostanze il formaggio è uno strumento di rara efficacia: ecco qualche spunto dall'ultima edizione.



I ragazzi dell'Università di Pollenzo dimostrano come anche nella prima colazione il formaggio reclami un ruolo da protagonista. Ma bisogna educare gli ancora troppi "sedicenti" gourmet che confondono il Parmigiano con il Pecorino



PRIMO GIORNO. I SOCI

Ci si incontra già all'ingresso: "Sai dov'è lo stand?", "Cosa c'è oggi?", "Non immagini chi è arrivato...", etc. Inutile negarlo: ritrovarsi è piacevole e divertente. Inoltre l'Onaf può vantare nel Salone ben due posizioni strategiche: il primo stand, ufficiale, fa anche da punto di appoggio per i soci che convergono qui da tutta Italia; un altro, centralissimo, si trova presso la Camera di Commercio e vi si conducono le degustazioni. La collaborazione dei numerosi soci, secondo i turni stabiliti da Marco Quasimodo, segretario nazionale, fa sì che alcuni soci siano sempre presenti durante l'arco della giornata. Qualcuno, passeggiando, viene attratto proprio da questa rivista (Informa è andata letteralmente a ruba!) e così sfogliandola diventa più semplice chiedere: "Come si diventa assaggiatori di formaggio?". Forse avremo un nuovo socio. E intanto ognuno affina le doti da segugio per individuare ogni migliore occasione di assaggio.

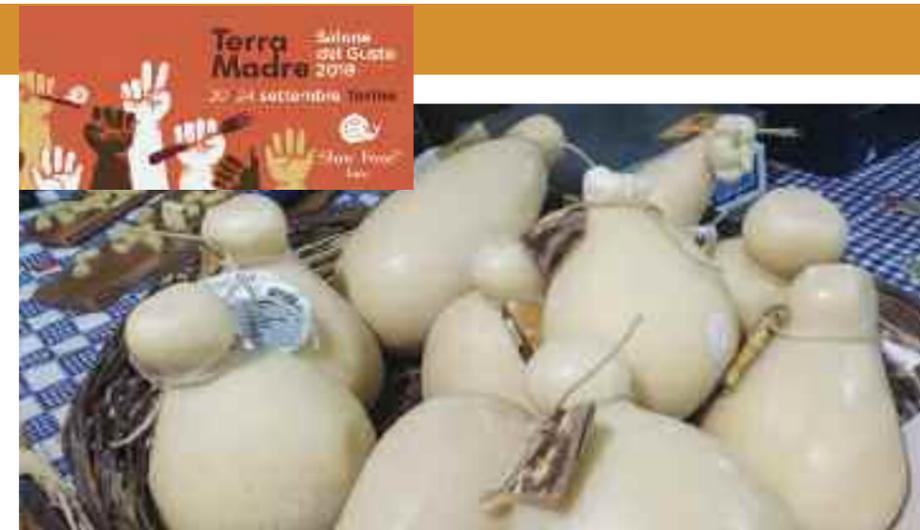
SECONDO GIORNO. UNA STORIA

Preso possesso del territorio, ci si muove con la sicurezza di chi non ha bisogno di informazioni e, anzi, può essere d'aiuto. Intorno all'ora di pranzo una graziosa ragazza straniera, dall'accento latinoamericano, si avvicina. Ha chiesto in giro se c'è un'organizzazione in Italia che si occupa di formaggio e se si trova al Salone: le hanno detto di sì, è l'Onaf. Ha una domanda precisa: "Conoscete il formaggio Chibut (o qualcosa del genere)?" E così racconta una storia, quella della sua famiglia. All'inizio del secolo i suoi nonni emigrarono dall'Italia verso l'Uruguay: se ne andavano dalle montagne del Trentino e del Piemonte. I nonni "piemontesi" provenivano dalle valli valdesi, dove si produceva questo formaggio che oggi Rosana, la nipote, sta cercando di conoscere per poterlo ricreare. Superfluo precisare che il settore lattiero-caseario è quello di cui si occupa oggi la famiglia di Rosana in Uruguay. Al momento nessuno è stato in grado di darle indicazioni ma, con la responsabilità di questa ricerca storica sulle spalle, l'Onaf ha stabilito nuovi legami che ora veleggiano oltreoceano.

TERZO GIORNO. ARTE E DIDATTICA

Degustando qua e là ci si accorge che il formaggio è il "prezzemolo" dell'alta gastronomia. Tutti gli stand che abbiano preparato degustazioni "di un certo livello" non hanno potuto farne a meno: da solo, in abbinamento o all'interno di golose preparazioni. I ragazzi dell'Università di Scienze Gastronomiche hanno mostrato (quanto può farsi concreta la didattica!) come anche nella prima colazione il formaggio reclami un ruolo da protagonista. Se è persino superfluo descrivere i numerosi eventi in cui lo si è accompagnato a vino, birre e prodotti da forno, fa però sorridere constatare che anche l'Associazione macellai non abbia voluto privarsene nella maggior parte delle preparazioni messe in tavola. E da un po' di tempo c'è una novità nella ristorazione: il "gelato gastronomico", dove il formaggio è re.

Una zona del Salone è destinata a "Piazza del Gelato" e qui si è svolto un seminario tenuto da



Simone De Feo, gelatiere di Reggio Emilia, che presenta la bellezza di 3 gelati con formaggio e miele: Parmigiano e miele di erba medica, Robiola di Roccaverano e miele di tiglio, Puzzone di Moena e melata di bosco (abbinamenti regionali, mica a caso!). Simone racconta che il gelato gastronomico solo di recente ha cominciato a imporsi con una certa autonomia, anche commerciale, ma in realtà quasi tutti i gelatieri prima o poi, nel corso della loro storia, hanno tentato di cimentarsi col formaggio, magari con alteri risultati. Insomma è un dato di fatto, il cacio non è solo sui maccheroni: è dappertutto, dall'aperitivo al dessert.

QUARTO GIORNO.

QUANTO LAVORO PER L'ONAF

È inevitabile che ogni passeggiata finisca davanti a un banco di formaggio. Ed eccone uno che subito fa salire l'acquolina: Parmigiano del Consorzio vacche rosse. Nicolina e Elena, addette al banco, sembrano un po' giù di corda. Sarà stanchezza? Sì, ma non per il peso delle forme. Gli utenti le hanno messe a dura prova: di fronte alle diverse stagionature di Parmigiano in assaggio, sono scaturiti commenti così stravaganti, che si stenta a credere siano reali.

Agguantato un tocchetto di 24 mesi un signore (forse po' di corsa?) osserva: "Però è saporito questo burro...". E chissà se voleva essere un complimento. Le due ragazze hanno tentato di spiegare e informare quanto più potevano su biodiversità, alle-

vamento, lavorazione, ma sono ammutolite di fronte al perfetto intenditore che, inghiottito un bel pezzo di oltre 40 mesi, e di fronte all'insegna del Consorzio, esclama: "È il miglior pecorino che abbia mai assaggiato!" E questo sì, voleva essere un complimento. A questo punto il tagliere con il pezzo forte da 60 mesi è stato mestamente ritirato. Si potrebbe continuare riportando altre considerazioni udite e ben più avvilenti. Ci si limita a constatare quanta strada bisogna ancora percorrere, perché i tanti, sedicenti gourmet si trasformino in onesti e consapevoli consumatori.

QUINTO GIORNO.

SI TIRANO LE SOMME

Dopo aver esplorato ogni spazio percorribile sotto il profilo caseario, viene da chiedersi se per caso sia stato trascurato qualcuno o qualcosa: l'azienda calabrese che dà lavoro a un'intera filiera ("la Calabria buona si muove" il suo slogan)? Oppure gli abbinamenti insoliti come whisky e formaggi? E che dire dell'allevatore orientato alla stabulazione libera? Forse il ristorante che ha puntato su un carrello di formaggi a latte crudo meritava più attenzione e d'altronde anche lo stand della Svizzera non è stato da meno. Forse. Però è una bella fortuna: l'Onaf, con la sua prospettiva di largo respiro prende le mosse da un Salone e continua a seguire ogni percorso, ogni iniziativa, ogni progetto vecchio o nuovo: li segue e li promuove. Fino al prossimo appuntamento.



Alpe Campo La Torba dove il formaggio profuma di flora alpina



di Lara Ambrosetti*

Era una bella e calda giornata estiva quando i soci Atiaf (l'Onaf svizzera, ndr) hanno visitato l'Alpe Campo La Torba, che si raggiunge percorrendo la strada che da Fusio (alta Valle Maggia) costeggiando il lago Sambuco porta alla diga del Naret, luogo che offre un meraviglioso scorcio sulle montagne che circondano il bacino artificiale.

L'alpeggio è sito in territorio di Val Lavizzara, ma di proprietà del Patriato leventinese di Airolo che ne riceve il pagamento dell'affitto. Non ci sono documenti a testimoniare ma si presume che già nel XV secolo i leventinesi comperarono questo ed altri alpeggi perché temevano potesse essere una potenziale via d'accesso e d'invasione dei bellicosi Confederati svizzeri verso il

Ducato di Milano, dato che queste zone all'epoca ne segnavano il confine.

Da più di 100 anni Alpe Campo La Torba è gestito dalla famiglia Dazio di Fusio. L'ultimo in ordine cronologico è Giorgio, che vi saliva già da "bocia" (giovane pastore e tuttofare) con suo nonno, suo padre e suo zio e ora, dopo 51 anni, ci sale ancora con figli e nipoti. Il nonno di Giorgio aveva 11 figli, di cui sei maschi tutti alpigiani pastori. Giacinto, lo zio di Giorgio, ha addirittura fatto l'alpigiano pastore per ben 60 anni. Pur essendo ubicato tra 2 dighe e quindi in una zona di intenso sfruttamento idrico, paradossalmente l'alpeggio non è dotato di corrente elettrica, ma vi possono lavorare grazie all'elettricità data da un potente generatore. Le vacche vengono munte a macchina, mentre le 150 capre sono munte ancora tutte a mano. La permanenza in

alpe dura da metà giugno a metà settembre in diverse corti situate dai 1520 ai 2313 metri. Qui viene prodotto il formaggio Campo La Torba Vallemaggia Dop, a base di latte di vacca (75-80%) e di capra (20-25).

È stata una giornata ricca di insegnamenti, umiltà, passione ed amicizia quella che la famiglia Dazio ha regalato a soci e appassionati sottraendo tempo prezioso alle mille attività quotidiane. L'alpigiano Giorgio è dedito al sacrificio per la natura e per i propri animali, ma tutt'altro che chiuso su se stesso. Gestisce l'alpeggio con grande entusiasmo, per lui fare l'alpigiano è una scelta di vita, una vocazione, lui stesso sostiene che "lo si fa finché si campa, e deve piacere altrimenti non si fa".

*Atiaf (Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggio)

NOSTRALE D'ALPE TICINESE DOP

Il Formaggio d'alpe ticinese Dop è un unicum, custodisce il profumo della flora alpina di ogni singolo pascolo, portando ai consumatori più attenti i sapori e gli aromi eccelsi della natura.

ZONA DI PRODUZIONE E STAGIONATURA: alpeggi del Canton Ticino, nel periodo dal 1 giugno al 30 settembre. Mungitura due volte al giorno, scrematura parziale del latte per affioramento, fabbricazione in caldaia di rame. Stagionatura minima 60 giorni.

FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA: con crosta naturale, latte crudo, pasta cotta, solo latte di vacca o con aggiunta di latte di capra fino a un massimo del 30%.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori a 2 mesi dalla fabbricazione): contenuto materia grassa almeno 450 g/kg sulla



sostanza secca (grasso s.s.), contenuto d'acqua da 540-650 g/kg nel formaggio sgrassato (tafs).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: pasta fine, consistente e compatta di colore giallo chiaro (se con latte di capra), giallo paglierino (puro vaccino), occhiatura (occhio di pernice) ben ripartita e ridotta; gusto: giovane dolce, franco e aromatico, maturo gusto pronunciato e saporito. **FORAGGIO:** proveniente esclusivamente dai pascoli naturali dell'alpe.

PRESAME: solo a base di caglio naturale, animale, in polvere o liquido, non Ogm. Colture di fermenti lattici devono essere specifici per il questo prodotto.

TASSAZIONE: (esame del prodotto finito) dopo 60 giorni da parte dell'organo di controllo (OIC Organismo intercantonale di Certificazione Losanna).

L.A.



Lo stand del Consorzio di Tutela del Murazzano Dop alla fiera del Tartufo di Alba

Il Murazzano Dop protagonista insieme al Tartufo d'Alba

di Corrado Olocco

Il Murazzano Dop si conferma pilota nella valorizzazione casearia cuneese grazie anche alla collaborazione con l'Onaf. Quest'anno sono stati i formaggi a inaugurare ad Alba "Il salotto dei gusti e dei profumi", la prestigiosa vetrina che, nei week-end tra fine ottobre e fine novembre, ha dato risalto, durante la Fiera del tartufo, al meglio della produzione agroalimentare della zona.

Il padiglione allestito in piazza del Duomo ha proposto per due giorni assaggi e degustazioni guidate a cura dei maestri assaggiatori Onaf. Lo spazio, denominato "L'Italia dei formaggi", è stato allestito in collaborazione tra Onaf, Consorzio di tutela del Murazzano Dop e Unione montana alta Langa, tre organismi che avevano già collaborato con successo al Salone del gusto di Torino.

All'inaugurazione, il presidente nazionale Onaf Pier Carlo Adami, il presidente dell'Unione montana Roberto Bodrito e la presidente dell'Ente Fiera del tartufo bianco d'Alba Liliana Allena hanno sottolineato l'importanza della collaborazione tra i vari organismi per valorizzare le produzioni d'eccellenza

del territorio. A ribadire l'importanza dell'iniziativa, la presenza, all'apertura dello stand, del presidente nazionale dell'Uncem (l'Unione degli enti e dei Comuni montani) Marco Bussone e del delegato Onaf di Arezzo e Siena Andrea Magi.

È stato un importante incontro tra eccellenze, che ha permesso ai formaggi di sedersi per due giorni nel salotto di Alba per far sapere alle migliaia di turisti di passaggio che, nella zona, oltre ai tartufi, ci sono altri prodotti di alta qualità.

E a proposito di eccellenze, un paio di settimane prima di approdare alla Fiera di Alba, l'Onaf è stata protagonista a Barbaresco di alcune degustazioni guidate di formaggi lombardi abbinati al celebre vino Docg locale, in occasione della manifestazione "Piacere Barbaresco". Anche in questo caso l'iniziativa ha riscosso un notevole successo.

Dopo l'applaudita presenza al Salone del Gusto torinese la sinergia tra il Consorzio del Murazzano e l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori durante la fiera internazionale del Tartufo d'Alba ha dimostrato come anche una piccola produzione possa essere riflettore di qualità e conoscenza casearia, degna comprimaria dell'inimitabile e prezioso tubero di Langa.





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

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Formaggi e Prosecco

Domenica 3 giugno, Alessia Cermenati, Sommelier Ais ed Assaggiatrice Onaf, ci accoglie nel suo Bar-Enoteca, a Magreglio. Il suo locale aderisce all'iniziativa "Qui batte il Cuore Onaf". L'appuntamento Onaf programmato all'ora dell'aperitivo ha successo ed il numero di prenotazioni obbliga Alessia, favorita dal bel tempo, ad allestire i tavoli all'aperto. L'abbinamento scelto è Prosecco Millesimato Dogc con Asiago Dop, Piave Dop, Montasio Dop. Constato che le spiegazioni introduttive dei formaggi si disperdono nell'aria e decido di illustrare verbalmente le produzioni casearie a ogni tavolo, mostrando i diversi formaggi ed i relativi marchi impressi sulla crosta. Soddisfazione dei partecipanti all'inconsueto aperitivo.



Paesaggio, formaggi e vino



• Riserva naturale lago di Piano

Domenica 26 agosto, alla Riserva naturale Lago di Piano siamo guidati dalla Guardia Ecologica Giovanni Salici per conoscere un angolo nascosto del territorio con il suo roccolo ed il borgo Castello, antico nucleo fortificato. Presso l'agriturismo, dopo avere visto le diapositive della produzione casearia, ci apprestiamo a valutare sensorialmente i formaggi francesi. Camembert de Normandie Dop, Roquefort Dop, Comté Dop, Epoisses Dop, Selles sur Chèr Dop sono ottimi e la valutazione sensoriale evidenzia i tipici aromi. L'abbinamento con il vino bianco Igt Terre Lariane è apprezzato

e l'incontro termina con una fetta di torta e caffè. Al termine, tutti sopresi dal regalo: il poster delle produzioni casearie francese.



Festa delle Api

Domenica 23 settembre, nell'ambito della manifestazione "Festa delle Api", si svolge la degustazione guidata dei mieli condotta da Giacomo Cremona di Ambasciatore Mieli mentre l'assaggio dei formaggi locali è a cura del delegato Onaf. La valutazione sensoriale dei formaggi rivela l'aroma di yogurt persistente, che viene attenuato dalla dolcezza dei mieli, constatandone il gradevole abbinamento per contrasto.



• Festa delle api, mieli e formaggi

Il delegato *Simonetta Cortella*

DALLA DELEGAZIONE DI SIENA - AREZZO



• Giacomo Toscani che conduce la degustazione



La delegazione Siena-Arezzo ospita in visita la delegazione di Parma

Nel mese di ottobre si è svolta la nostra seconda iniziativa di ospitare un'altra delegazione in modo da consentire ai nostri associati di aumentare la propria cultura, non solo casearia, ma anche del territorio e della storia che il formaggio rappresenta. Giacomo Toscani è stato un perfetto istruttore che ha tenuto la numerosa platea attenta e interessata, dapprima raccontando aneddoti, storie e descrivendo le peculiarità produttive del Parmigiano Reggiano, poi guidando la "Verticale di Parmigiano Reggiano Dop".

Abbiamo iniziato con un confronto tra un Grana Padano Dop di 12 mesi e un Parmigiano Reggiano Dop della medesima maturazione, proseguendo poi con un Parmigiano Reggiano Dop di 24, 36 mesi. Per finire con un Parmigiano davvero speciale di 50 mesi. Sono stati abbinati a due vini sempre del territorio parmense per meglio comprendere le caratteristiche dell'area di produzione.

E' stato un viaggio emozionante, che ha interessato e appassionato i partecipanti che hanno ringraziato al termine con un caloroso applauso.

Il delegato *Andrea Magi*

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Una serata dedicata ai Neo Assaggiatori di Milano



• I neo assaggiatori

Lunedì 22 ottobre si è tenuta a Milano la cerimonia di investitura di 44 nuovi Assaggiatori. La serata si è svolta presso Dulcisinfundo, locale riservato al nostro gruppo dalla piacevole atmosfera familiare. Sono stati con noi anche Paolo e Daniela Pompilio, del caseificio Capre e Cavoli di Capriglio (At), ci hanno parlato dei loro formaggi fatti con cura, con il latte delle loro Camosciate delle Alpi lavorato a crudo con aggiunta di caglio sale e fermenti autoc-toni. Ovviamente, all'affascinante racconto, è seguita una degustazione di ricotta e di Robiola di Capriglio, dalla deliziosa crosta fiorita. Il corso è stato il primo esperimento con doppia sessione di lezioni: una pomeridiana per professionisti quali ristoratori e negozianti e la consueta sessione serale. Congratulazioni!

Il consigliere *Laura Bonvini*



Cacio&Music

Sulla terrazza di Cascina Cuccagna, a Milano, abbiamo abbinato il formaggio con brani musicali suonati dal vivo. È stata un'esperienza molto interessante e particolarmente apprezzata dal pubblico.

Sono stati proposti 4 formaggi abbinati ad altrettanti brani musicali magistralmente interpretati da un chitarrista d'eccezione, Fernando Tovo. L'intento è stato quello di approfondire la conoscenza di alcune caratteristiche dei formaggi con l'aiuto della musica, attraverso le sensazioni e le emozioni che i singoli brani suscitano e viceversa.

Ecco gli abbinamenti proposti:

- 1) **Gorgonzola Dolce dop** - Caseificio Colombo (Cava Manara) con Blue Bossa - un brano jazz strumentale di Kenny Dorham. Uscendo, almeno in parte, dalla terminologia Onaf, abbiamo definito l'insieme come cremoso, dolce, accat-



• Cacio&music

tivante e avvolgente.

- 2) **Salva Cremasco Dop di 5 mesi** - Caseificio Villa - (Erbusco, Brescia) con Tibb - testo e musica di Fernando Tovo. L'elevata intensità olfattiva del formaggio, con sentori animali, note erbacee, frutta secca (nociola) e una buona lunghezza gusto-olfattiva, hanno sottolineato l'umanità del brano, la voglia di vivere e lottare, la sincerità dei sentimenti descritti da Tovo
- 3) **Caciocacallo stagionato** - Caseificio Di Nucci - (Agnone, Molise) con Don Raffae' di Fabrizio De Andrè. Intenso, ricco di sapidità e piccantezza, ha rappresentato egregiamente il famoso brano, un po' scanzonato e variamente articolato
- 4) **Gorgonzola Piccante Dop Palzola** (Cavallirio, Novara) con Disperato erotico stomp di Lucio Dalla. Formaggio e brano nel contempo piccanti e dolci, che si fondono tra loro. Intensi, sapidi e avvolgenti che non lasciano spazio ad altri pensieri.

Ad accompagnare brani e formaggi due conosciutissime birre: la Tripolis e la Bibock del Birrifico Italiano di Lurago Marinone (Como).



L'Onaf alla 66ª edizione dell'Autunno Pavese

Anche quest'anno, la delegazione di Milano ha partecipato all'evento pavese con una degustazione guidata di formaggi di capra in abbinamento alle birre. La serata è stata condotta da Beppe Casolo, che ha presentato i formaggi del caseificio Il Grater della Val Schizzola (Pv), con la presenza del titolare Marco Buzzi e le birre artigianali del Birrifico Oltrepro proposte dal creatore Sergio Cristiani. Molto interesse da parte di tutti gli intervenuti che hanno accolto con entusiasmo l'annuncio del prossimo corso onaf in provincia di Pavia che prenderà avvio all'inizio del 2019.



I formaggi di malga di Roberta Colombero

Nell'ambito del cosiddetto Milano Montagna Fuori Festival, il 27 ottobre è stato organizzato, in collaborazione con Cascina Cuccagna, l'incontro con la giovanissima margara di 3ª generazione, nonché allevatrice transumante di bovine di razza Piemontese, Roberta Colombero, già assaggiatrice Onaf. Un mestiere duro, a contatto con la natura e in perfetta simbiosi con gli animali, nella splendida cornice della Val Maira a 2.200 mt. in provincia di Cuneo. Roberta ha coinvolto tutti con il suo entusiasmo, la grinta e la determinazione mostrate. Splendida la degustazione dei 5 formaggi 1 di caseificio e 4 d'alpeggio (alpe Valanghe-Marmora)



• I formaggi e le medaglie vinte da Roberta Colombero al Festival dei Formaggi di Cuneo

tutti prodotti premiati al recente al Festival dei Formaggi delle province di Cuneo, Asti e Alessandria.

L'invito rivolto da Roberta ai presenti di andare a trovarla in Val Maira la prossima estate non cadrà nel vuoto! E' stata proprio una bella serata piacevole e didattica.

Il consigliere *Beppe Casolo*



Hansi Baumgartner: l'orafo del formaggio

Metti una location a 4 stelle, formaggi e vini eccellenti e un ospite d'eccezione e avrai un evento indimenticabile. Indimenticabile, così come è stato definito dai circa 70 soci (Onaf e Ais) che venerdì 26 ottobre hanno partecipato alla serata in cui, nel solco della ormai collaudata collaborazione con Ais Milano, Onaf Milano ha ospitato Hansi Baumgartner, uno dei massimi esponenti dell'arte dell'affinamento.

Luisito Perazzo, miglior sommelier d'Italia 2005 e sommelier dell'anno 2006 e 2013 ha presentato i



5 vini abbinati ai formaggi; Hansi Baumgartner ha guidato la degustazione dei suoi prodotti, supportato dal coordinamento di Beppe Casolo.

Fin da subito la sala si è riempita della simpatia di Hansi e dei sapori dell'Alto Adige, grazie ai bocconcini di Graukäse con schüttelbrot (pane di segale croccante) proposti come piccolo aperitivo. Dieci i formaggi in degustazione, dal "Pecorella" fresco alla camomilla a CaRuBlu, erborinato con fave di cacao, passando per "Miwa" l'affinato alle alghe in un crescendo di aromi, sapori ed emozioni, nel segno dell'eccellenza e dell'equilibrio fra formaggio e affinamento. Non sono mancate le sorprese, il miele, le noci e le mele dell'Alto Adige per accompagnare i formaggi, e il gran finale... Schokoblu, erborinato con scaglie di cioccolato fondente servito al cucchiaino.

Il consigliere *Samantha Burello*

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



• I formaggi in degustazione



Il formaggio, questo illustre sconosciuto

Questo è il titolo che ci ha fornito il nostro ospite della serata di ottobre, il dottor Flavio Di Gregorio, medico universitario del Policlinico Gemelli di Roma, che ha intrattenuto la platea sugli aspetti nutrizionistici del formaggio.

Flavio, oltre alle sue competenze in ambito medico, è un maestro assaggiatore e docente Onaf ed ha sviluppato una notevole esperienza nel campo della nutrizione: egli affronta la tematica non partendo dalla dieta, ma dagli alimenti, seguendo i dettami della dieta mediterranea. Quindi "divulgazione con degustazione", cercando di mangiare il più sano possibile, seguendo il proprio stile di vita, dal carnivoro convinto, al vegano ortodosso.

La serata ha permesso di fare chiarezza su molti luoghi comuni legati al formaggio, a sfatare numerose "leggende metropolitane" sull'argomento, dal colesterolo ai formaggi cosiddetti "magri", evidenziando, da parte di un amico del formaggio, i reali pregi e difetti di questo alimento.

In degustazione varie tipologie di formaggi, coerenti con l'argomento trattato: un graukase dell'Alto Adige, uno strepitoso Strachitunt di CasArrigoni ed un poco noto, alle nostre latitudini, Caciofiore laziale a caglio vegetale.

Il delegato Ettore Bevilacqua

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI



Degustazione intima per la presentazione del volume "L'Atlante dei formaggi" al castello di Costigliole d'Asti

Nella splendida cornice del castello di Costigliole d'Asti, all'interno della manifestazione "Barbera, il gusto del territorio", si è tenuta il 2 novembre la presentazione del volume "L'Atlante dei formaggi" di Paola Gho e Giovanni Ruffa. Ad apertura dell'evento sulla Barbera e ad esempio pratico di quanto detto durante la presentazione, la delegazione Onaf di Asti è stata incaricata di organizzare e gestire una degustazione tra pochi intimi, che ha permesso agli assaggiatori di dedicare tempo e attenzioni alle persone intervenute. Poiché diversi visitatori erano in famiglia, è stato bello coinvolgere anche i bambini, che hanno giocato ad imitare i gesti degli assaggiatori e che hanno conquistato tutti con le loro opinioni dirette e sincere sui formaggi serviti!

I banchi di assaggio erano 4, con 6 assaggiatori Onaf in totale, per una sessantina circa di persone, che hanno quindi potuto essere guidate nelle degustazione e che hanno potuto porre domande. I formaggi che sono stati serviti erano 5, tutti del territorio tranne un outsider d'eccellenza, e si è trattato di: due robioli di Roccaverano di differente stagionatura (10 e 30 giorni), un caprino stagionato 6 settimane del caseificio San Lorenzo, che segue le tecniche produttive della Roccaverano ma trovandosi fuori zona non ha la Dop e produce quindi un formaggio diverso, una toma Piemonte del caseificio Pepe di Costigliole, ed il pecorino "Vecchio Stampo" del caseificio Petrucci di Amatrice. È stato interessante notare come diverse persone abbiano colto, senza bisogno di interventi da parte degli assaggiatori, le differenze tra le Roccaverano proposte e ne abbiano chiesto delucidazione in seguito. Uno dei tavoli ospitava anche il banco taglio, curato dal nostro maestro assaggiatore Sergio Rossotto e da Giancarlo Sattanino, che sono stati ampiamente ammirati e fotografati, dato che veder tagliare e porzionare i formaggi ha sempre un grande fascino.



La degustazione è stata accompagnata da una selezione di Barbera a cura dei colleghi e amici dell'Ais; i vini proposti in abbinamento, forniti dalla Cantina Comunale, sono stati:

- Barbera d'Asti "La Vocata" 2016 di Cantamessa (acciaio)
- Barbera d'Asti Sup. "Gaiet" 2015 di Stella (Botte grande)
- Barbera d'Asti Sup. "Porlapà" 2015 - Boeri (Barriques)
- Monferrato rosso "Polcalpo" 2015 di Cascina Castlet (assemblaggio)

I partecipanti hanno potuto godere della degustazione in modo più coinvolgente del solito grazie all'ottimo rapporto numerico tra assaggiatori e pubblico, che ha fatto sì che il nostro pomeriggio sembrasse una chiacchierata tra amici. I visitatori, durante quella che sembrava quasi una merenda sinoira (in piemontese, è l'antenata contadina dell'aperitivo, sempre e rigorosamente accompagnata da un bicchiere di vino, che serviva come pit-stop per poter continuare a lavorare fino al calar del sole) hanno potuto anche visitare le sale del bellissimo castello, abbellite da due diverse mostre di arte contemporanea.

Il consigliere Alice Sattanino

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



Visita alla Guffanti

Sabato 13 ottobre ci siamo ritrovati ad Imperia in 46 e siamo partiti per il Lago Maggiore, destinazione Arona.

All'arrivo ottima accoglienza, grande disponibilità e gentilezza da parte di tutto il personale della Guffanti. Carlo Fiori, il titolare, ci ha radunato nel locale di confezionamento (modernissimo) e dopo una breve presentazione dell'azienda ci ha raccontato, con la sua bravura, l'evoluzione del formaggio dal primo "callu de crabettu" alle forme ed alle tecnologie più "moderne" che permettono le eccellenze che abbiamo poi gustato. La filosofia aziendale, che guida la scelta delle forme, è legata a filo doppio con i pastori/produitori che garantiscono il benessere degli animali e la loro genuina alimentazione.

Carlo Fiori non effettua una semplice scelta di formaggi da affinare, ma una ricerca di uomini virtuosi che amano il loro lavoro e ciò che producono racchiude tutte le loro conoscenze ed esperienze.

Questa magia si svolge in un vastissimo locale di stagionatura sotterraneo dove migliaia di forme maturano, aiutate da un microclima formato da una perfetta umidi-

tà e temperatura controllate (garantite da mura in pietra/mattoni e dal gorgoglio di una costante vena d'acqua) e da una complessa microflora, in continua evoluzione, che contribuisce all'affinamento dei formaggi.

Terminata la visita siamo saliti nella sala da pranzo per finalmente gustare i formaggi. Erano ben 16: capra Anzaschina, Nostrale di capra, Robiola di capra in foglia di verza, Ostrica di montagna con spezie, Chaource aoc, Nostrano d'Alpe 2016, Toma di Roberto (alpeggio) riserva 2016-2017-2018, Quader di bufala, Grand Munster fermier, Pecorino stagionato di montagna, Provolone, Pecorino siciliano pepato sulla crosta, Toma verde, Gorgonzola dop riserva 250 giorni e in accompagnamento frutta a bacca rossa, melone, salumi. Ci sono stati serviti anche un risotto all'erborinato e barbabietola su fondo di basilico, un assaggio di gnocchetti all'aglio nero su fonduta di toma e per finire gelatina di pere con seirass e cannella. Al termine ho avuto il piacere di raccogliere la soddisfazione e l'aprezzamento dei partecipanti alla giornata.

Il delegato Pino Moser e il consigliere Agnese Corrado



DALLA DELEGAZIONE DI VICENZA



Nuovi assaggiatori nominati a Bressanvido

Il 23 settembre 2018, nell'ambito della Festa della Transumanza e dell'Agricoltura, si è tenuta alla Fattoria F.lli Pagiusco di Bressanvido la cerimonia di investitura di 41 nuovi assaggiatori. Prima della consegna degli attestati il vicepresidente nazionale Onaf Beppe Casolo ha parlato di qualità e gusto del formaggio, sottolineando l'esigenza di ampliare il concetto di qualità intesa anche come "garanzia controllata" di sensazioni gustative riconducibili con maggior serietà e inderogabilità al prodotto dichiarato in etichetta.

Sono intervenuti alla festa il vicepresidente della Cciao di Vicenza Martino Cerantola, il sindaco di

Bressanvido Giuseppe Leopoldo Bortolan, il referente Onaf di Vicenza Sergio Varini, il delegato Onaf di Padova Pierantonio Schievano, il delegato di Venezia e consigliere nazionale Onaf Maurizio Mazzarella, il presidente della Pro Loco Giampaolo Bonato e per il Comitato Festival dell'Agricoltura Alessandro Scuccato. Durante l'evento sono stati letti i messaggi di auguri dei rappresentanti delle Categorie Economiche Vicentine.

Questi i nuovi assaggiatori di formaggio iscritti al registro nazionale: Simone Barco, Alberto Baron, Nadia Beggio, Marilena Bernardi, Claudio Bertinazzi, Anna Bolfe, Michele Brunetto, Camilla Campana, Barbara Caretta, Sara Castellan, Laura Cavedon, Antonio Comberlato, Silvano Conte, Giovanna Costa, Elena Dalla Guarda, Luca De Franceschi, Stefano De Vicari, Filippo Fabris,

Emanuela Ferraro, Ernesto Garzotto, Dario Gaule, Mariano Leonardi, Edoardo Leoni, Giovanni Luisotto, Davis Manfrin, Stefano Mantovani, Rita Marchesini, Andrea Miotti, Mauro Moschetta, Alberto Muraro, Paola Pozzan, Pasquale Riga, Mario Rossomando, Morena Salvalaggio, Donato Santamaria, Angela Saraggi, Beatrice Scarparolo, Maria Anna Segato, Michele Sgarbossa, Alessandro Tosin, Roberto Turco. Inoltre sono stati consegnati una pergamena alla Fattoria F.lli Pagiusco, capofila della Festa della Transumanza bovina veneta giunta alla 20esima edizione, e un omaggio floreale ad Antonietta Brugnaro Schievano come riconoscimento per l'impegno della famiglia Schievano nella delegazione padovana.

Il socio Onaf Paolo Dal Maso



12 e 13 gennaio 2019 Enna, Federico II Palace Hotel TRINACRIA D'ORO

Settima edizione del Concorso Caseario Regionale "Trinacria d'Oro, il miglior Pecorino Siciliano DOP". Tale evento raduna, come di consueto, gli Stati Generali del comparto lattiero-caseario siciliano sotto l'egida dell'Onaf. Degustazioni guidate, cooking talk show, tavoli tecnici e molto altro in un programma di eventi dedicati ai formaggi Dop regionali denominato Caseus Siciliae. **onaf.it**



APPUNTAMENTI PRIMAVERILI



PARMA.10|11 APRILE/APRIL.2019

23-26 febbraio 2019 Montichiari (BS), Centro Fiera del Garda GOLOSITALIA&ALIMENT

L'enogastronomia italiana va in scena a Brescia. Si ripropone il connubio tra le fiere Golositalia e Aliment & Attrezzature. La fiera è aperta al pubblico e ad un ricercato gruppo di operatori del settore sia nazionali che internazionali. L'evento verrà suddiviso in aree tematiche. Nella parte retail i visitatori potranno conoscere, degustare ed acquistare prodotti enogastronomici. Nell'ampio spazio riservato all'area business gli operatori del settore Ho.Re.Ca. potranno trovare attrezzature professionali, eccellenze del settore food & beverage, impianti, accessori per la ristorazione professionale. Anche l'area eventi rivestirà un ruolo importante con appuntamenti rivolti sia al privato che all'operatore del settore che potranno conoscere nuove tecniche di cucina, aggiornare le proprie conoscenze o scoprire nuove procedure. **golositalia.it**



9° edizione
Dal 25 al 28 aprile 2019
Villa Farsetti
Via Roma, 1
Santa Maria di Sala
VENEZIA



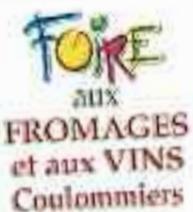
23 febbraio - 3 marzo 2019 Parigi, Paris Expo Porte de Versailles SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Da oltre 50 anni il Salone di Parigi rappresenta un appuntamento cardine per il mondo dell'agricoltura, in quanto riunisce tutti gli attori del settore: allevatori, produttori, istituzioni regionali, ministeriali, istituti di ricerca. Quattro saranno i temi intorno a cui si svilupperà il Salone: l'allevamento, i prodotti gastronomici, colture e filiere vegetali, mestieri e servizi dell'agricoltura. **salon-agriculture.com**



12-15 aprile 2019 Coulommiers, Francia FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VINS

La Fiera dei formaggi e dei vini di Coulommiers (ad Est di Parigi) dal 1967 propone momenti di degustazione, possibilità di incontro diretto con i produttori, concorsi caseari, tra cui quello dedicato al prodotto di punta del territorio: il Brie di Coulommiers. **Foire-fromages-et-vins.com**



CORSI ONAF

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio
Sarzana (Sp), dal 16/01 al 3/04/2019
Centro Sociale Barontini
Costo: 300€

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio
Catania, dal 28/01 all'11/03/2019
Istituto Ardizzoni Gioeni
Costo: 300€

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio
Roma, dal 31/01 al 4/04/2019
Smart Hotel
Costo: 300€

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio
Palermo, dal 5/02 al 13/03/2019
Gastronomia Armetta
Costo: 300€

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio
Bressanvido (Vi), dal 6/02 al 17/04/2019
Latterie Vicentine
Costo: 300€

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio
Casale Monferrato (Al), dal 6/02 al 17/04/2019
Castello
Costo: 300€

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio
Mondovì (Cn), dal 19/02 al 4/04/2019
Costo: 300€

Corso primo livello
Milano dal 23/1 al 27/3 - La Cordata
Cava Manara (PV) dal 14/1 al 25/3 - Caseificio Colombo

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

Elucubrazioni sul tartufo, tubero divino e infernale

di FIORENZO CRAVETTO



In viaggio sulla via Flaminia, diretti ad Acqualagna per una degustazione di tartufo con i soliti compagni d'avventura, abbiamo letto la notizia quando si è deciso di fare una sosta alla Ginestra, nell'orrida Gola del Furlo. Riportava il giornale: "Svelati i segreti dell'inconfondibile sapore del tartufo". E' successo che un gruppo di ricercatori dall'Istituto nazionale per la ricerca agronomica francese, l'Inra, è riuscito a decodificare il Dna del prezioso tuber magnatum pico. Gli studiosi, guidati da Claude Murat e Thibaut Payen, hanno confrontato le sequenze genetiche di cinque specie di tartufi, scoprendo molte somiglianze inaspettate, nonostante i loro percorsi evolutivi si siano separati più di 100 milioni di anni fa. Fra questi c'è il famoso tartufo bianco, quello nero e perfino il tartufo del deserto, che lasciamo volentieri alle popolazioni berbere. Non c'è più religione. Uno degli ultimi misteri, forse il più sublime, era per noi l'origine alchemica di quell'afrore pervasivo che si effonde dall'umile e nobilissimo tubero, già esaltato da Plutarco, e studiato da Plinio il Vecchio. Lo avevano definito, gli antichi, figlio del tuono. E infatti quel burlone di Marziale invocava gli "optata tonitrua" per favorire gustosi banchetti tartufeschi.

Sicuro è che intorno a questo dono della natura si sono attovagliati i grandi della Storia, senza preoccuparsi delle future esplorazioni genetiche con cui dobbiamo fare i conti oggi. Il Conte Camillo Benso di Cavour, durante la sua attività politica, utilizzò il tartufo quale mezzo diplomatico. Gioacchino Rossini lo definì "Il Mozart dei funghi", mentre Lord Byron lo teneva sulla scrivania perché il profumo lo aiutasse a destare la sua creatività. E per citare un francese d'antan, Alexandre Dumas, questi non esitò a definire il tartufo il Sancta Santorum della tavola.

Un po' malinconiosi dopo aver appreso quella notizia aridamente scientifica, quel giorno abbiamo poi raggiunto Acqualagna - patria del tartufo marchigiano - attratti dalle quotazioni del "borsino" che dava il "bianco" intorno ai 200 euro all'etto per le pezzature sui 50 grammi. Niente male, un affarone rispetto a quanto si spende ad Alba, l'altra capitale del tartufo, dove le quotazioni

veleggiano quasi al doppio.

Ad Acqualagna, fin dal 1890 il Comune ha posseduto una bilancia per la pesa pubblica dei tartufi. Oggi i mezzi per stabilire il prezzo del tartufo si sono molto evoluti e ad Acqualagna è nata la borsa telematica del tartufo. Ogni giorno vengono diffusi i prezzi, sia del bianco che del nero, in relazione al periodo e all'andamento del mercato. E l'appassionato può approvvigionarsi via Internet, guarda un po' che le diavolerie della rete ogni tanto ne combinano una buona.

Tornando verso la costa, laddove le Marche si stemperano nella riviera romagnola, abbiamo alzato lo sguardo verso San Leo, proprio lassù dove nella turrita fortezza si spense nel 1795 Giuseppe

••••• Dove si parla di un mistero superiore a ogni genetica, di Acqualagna e di Alba, del dottor Ceccarelli e di Cagliostro, ricordando i gaudenti della storia, da Marziale a Cavour e Rossini •••••

Balsamo, universalmente conosciuto come il Conte di Cagliostro. Mago, alchimista, guaritore e massone. Chissà che anche Cagliostro non abbia amato il tartufo, e non abbia elaborato un pensiero originale in merito. In dieci anni aveva girato il mondo, Africa, Mediterraneo, Medio Oriente, mezza Europa e anche la Russia. Vuoi dire che uno così, grande illusionista, pratico di ogni magia e abilissimo con i trucchi, non abbia avuto a che fare con il tubero insieme divino e

infernale?

Risulta d'altronde che Cagliostro abbia letto le opere del dottor Alfonso Ceccarelli di Bevagna, in Umbria, autore nel '500 di un piccolo trattato sul tartufo nero e la sua diffusione regionale dal titolo "Opusculus de tuberis", tuttora considerato il primo libro di micologia che sia stato stampato. Un libricolo privo di rilevanza scientifica, perché l'eccentrico Ceccarelli - medico ma anche astrologo, naturalista e numismatico - non si faceva scrupolo, per convalidare le sue tesi, di manomettere pergamene, codici, diplomi ed altri reperti storici.

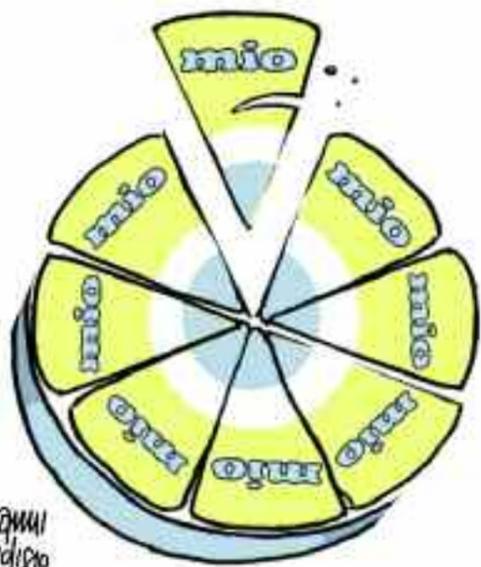
Non è singolare che il tartufo, per le sue origini misteriose, abbia sedotto la fantasia di un falsario quale il Ceccarelli. Un secolo dopo, va ricordato, il tartufo sarebbe diventato letteratura, grazie a un genio come Molière. Il quale scrisse di Tartuffe ou l'Imposteur. Ecco, l'Impostore. Un'etichetta che si attacca al tubero figlio del tuono e delle fiamme meglio di ogni studio sul Dna.

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



MURAZZANO



Alta Langa:
il Murazzano si gusta con il territorio.



CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP
Piazza Umberto I, 1 c/o Unione Montana Alta Langa
12060 Bossolasco (Cn) • Tel. 0173.799000 • Fax 0173.793449
consorzio.murazzano@gmail.com

Onaf



Le acrobazie del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
AVVOCATI
FORMAGGI

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