

Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

4

GIUGNO 2013
euro 7
ISSN 2281-5120

Latte crudo, l'eterno dilemma

con l'intervento di Jean Charles Arnaud, presidente Aop francesi

Al gran bazar delle falsificazioni

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2013



I grandi formaggi vanno in crociera



Le vie del formaggio nel cuore d'Irpinia



Una volta c'erano i manifesti d'autore



Vastedda, pecora a pasta filata

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

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



www.palzola.it

L'EDITORIALE



Tonino Scardone,
delegato Onaf dell'Aquila

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



**Siamo orgogliosi
dei nostri amici
dell'Aquila
Anche grazie
all'Onaf
la vita continua
nella terra ferita**

La passione indistruttibile

Tornare sul luogo di una tragedia è sempre una memoria difficile. Si mescolano i ricordi, le emozioni già vissute, la curiosità di vedere i segni lasciati, il desiderio di sapere come continua la vita di chi l'ha vissuta. Così è successo alla mia visita all'Aquila per presenziare alla cerimonia di investitura del corso di primo livello conclusosi nel capoluogo abruzzese.

Ho visto il centro storico dove tuttora appare una città letteralmente ingabbiata da sostegni di sicurezza. Qui è anche difficile capire quello che potrà essere effettivamente recuperato data la complessa struttura degli edifici storici che certamente non potevano avere i requisiti idonei a sostenere un cataclisma di tale intensità. Mi guidava Tonino Scardone, amico e anima dell'Onaf aquilano, ci sono stati i suoi racconti e la profonda emozione di rivivere quello che ha vissuto lui: infiniti attimi di paura, lo straziante dolore per le vite perdute, l'angoscia di una città distrutta.

Il senso del vuoto ti accompagna tra i "ponteggi Innocenti" che mettono in sicurezza i palazzi lasciando un profondo senso di desolazione e uno scenario che ricorda le quinte di un teatro crollato. Si capisce come dopo i primi aiuti validi e tempestivi il "dopo" si sia fermato senza lasciare intendere cosa succederà nei prossimi quattro anni che faranno otto dalla scossa assassina del 6 aprile 2009.

Non sarà certo il formaggio a rimettere le cose a posto ma qualche segnale di ripresa almeno lui lo ha dato. Seppure in condizioni precarie e

dislocate fuori dal centro storico, alcune attività sono riprese anche per dare la possibilità ai produttori e rivenditori di riportarsi sul mercato con i prodotti di un Abruzzo, "forte e gentile", che sono un piccolo segnale di speranza. Lo stesso fatto che proprio qui si sia tenuto un corso per degustatori è uno dei tanti simboli di gente che non si piega e guarda avanti.

Ho spesso parlato del necessario orgoglio di appartenenza alla nostra Organizzazione, qui la situazione si è ribaltata. Siamo noi che dobbiamo essere orgogliosi dei nostri amici e colleghi aquilani. La voglia di non arrendersi è chiara e insita nella loro mentalità. Il fatto, poi, di rappresentare un prodotto radicato nella propria terra e protagonista della loro storia ha probabilmente mosso il desiderio di divenire Assaggiatori Onaf anche come testimoni di una cultura indistruttibile.

Dobbiamo, da loro, imparare qualcosa: la voglia di continuare. Come loro che si sono impegnati a farlo, per quanto riguarda il formaggio, nel miglior modo possibile preparandosi a conoscerlo e comunicarlo con impegno e professionalità.

Mi piace poi un fatto semplicissimo: la delegazione dell'Aquila non è rinata, è semplicemente cresciuta. Neppure il terremoto l'ha mai fatta crollare. Forse perché c'era Tonino Scardone, forse perché per le passioni vere non c'è tragico evento che le possa far svanire.

Tonino, siamo sempre con te!
Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

6-9

L'eterno dilemma latte crudo o pastorizzato?

di Enrico Surra, Roberto Rubino, Luca Cocolin, Giuseppe Zeppa

Un tratto di cultura

di Jean Charle Arnaud

10-11

Il formaggio allena il cervello

di Paolo Zatta

12-13

Vastedda, la pasta filata della Valle del Belice

di Massimo Todaro

Cambiano le norme per le Dop europee

di Elana Virano

14

Peccati di gola

di Luigi Cremona

15-17

Cheese ci saremo alla grande

di Armando Gambera, Elida Virgillitto, Elio Ragazzoni

18-19

Assaggiare in America

di Simonetta Cortella, Paolo Stacchini

21-25

Il gran bazar del falso

di Michelangelo Pellegrino, Lorenzo Noè

E lo chiamano italian cheese style

di Luca Grilli

26-28

Formaggi in crociera

di Adriana Valentini

29-31

C'era una volta il manifesto

di Gianmario Giulian

32-33

La scommessa della Sardegna

di Fatima Todde

34-36

La riscoperta dell'Irpinia con le strade dei formaggi

di Barbara Guerra, Angelo Petretta, Maria Sarnataro

37-38

Caseifici del Friuli

di Giordano Chiopris

39

Altri mondi

di Massimo Pelagatti

40-41

La tavola si rinnova con la bella stagione

di Fabio Campoli

42-47

Onaf news

a cura di Beppe Casolo

48

Agenda

a cura di Marco Quasimodo

49

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

50

La vignetta Onaf

di Gianni Audisio

100 e undici caprini a Milano

di Beppe Casolo



Sabato 11 maggio si è conclusa la manifestazione "all'Ombra della Madonnina", evento nazionale legato alla filiera caprina. Il concorso, alla sua ottava edizione, ha visto la straordinaria partecipazione di 111 formaggi e 15 yogurt di latte di capra in purezza provenienti da tutta Italia e dal Canton Ticino.

La giuria di esperti dell'Onaf, provenienti dalle delegazioni onaf nazionali e da quella svizzera, ha valutato i campioni suddivisi in base alle diverse categorie. Le commissioni hanno compilato per ogni formaggio una scheda valutativa ed una scheda analitica dove sono stati indicati pregi e difetti dei prodotti. Il risultato del concorso vede il trionfo di 5 eccellenze (prodotti valutati con più di 83 punti su 100) e ben 50 riconoscimenti di qualità (73-82 punti). Le 5 eccellenze: Crosta fiorita dell'Azienda agricola Ca' Morone di Brembilla (Bg), Caprino fresco dell'Azienda agricola S. Alessandro di Albano S. Alessandro (Bg), Stracchinello di capra dell'Azienda agricola Casa Eden di San Giovanni



Bianco (Bg), Caprino fresco della Coop "La Peta" società agricola di Costa Serina (Bg), Tronchetto Aristeo della Aristeo srl - Formaggeria della Valcuvia di Rancio Valcuvia (Va).

Hanno collaborato con Onaf per la buona riuscita della manifestazione: La Cordata, Aral - Associazione Regionale Allevatori della Lombardia - Terre di Mezzo - La Pila società agricola coop - La Gatta - Vignaioli in Franciacorta.

I risultati completi sono pubblicati su: www.ombradellamadonnina.it e www.onaf.it.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Qualche dubbio e alcune certezze

di ELIO RAGAZZONI

In questo numero si accennerà al problema delle falsificazioni. Il problema è serio e non di facile soluzione, noi italiani l'abbiamo sottovalutato ed ora non resta che prendere atto della situazione. Regolamenti europei sulle Dop valgono in Europa, nei Paesi terzi fare un formaggio e chiamarlo, per esempio, Asiago è libertà d'impresa. Uno statunitense originario del Veneto non è tenuto a rispettare i Regolamenti UE, se chiama il formaggio che produce con il nome con cui suo nonno emigrante ha cominciato a chiamarlo cento anni fa, ha facoltà di farlo. Un annacquato concetto di proprietà intellettuale giustifica un marchio commerciale e quella che noi, con ragione, riteniamo pirateria in altri stati passa come diritto acquisito. Il rischio che cambi poco la situazione è elevato, e non basterà certamente l'indignazione a migliorare le cose. Occorreranno mediazioni, negoziati e forse anche bocconi amari da mandare giù.

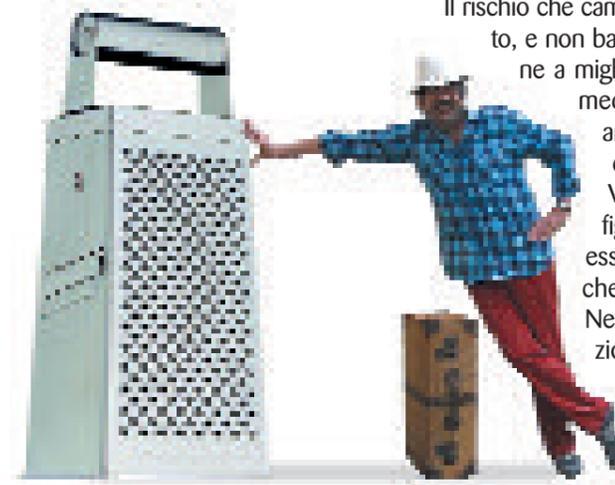
Viene da pensare a quanto la figura dell'assaggiatore potrebbe essere di utilità a sciogliere qualche nodo della matassa. Nessuno meglio di lui, per vocazione e preparazione "ambasciatore del formaggio", potrebbe sottolineare la profonda diversità tra le produzioni legate alla

“ Il nostro ruolo di ambasciatori del formaggio ”

nostra storia ed alla nostra tradizione e quelle taroccate. Perché la nostra grande qualità casearia è inimitabile e si può dimostrare. Ricordo con angoscia una mia esperienza in Argentina dove ebbi modo di assaggiare "Fontine", "Taleggi" e "Robiole" che erano vanto dei produttori locali quanto perverse ciofeche all'assaggio. Decine erano nei supermercati le etichette che scimiottavano le nostre produzioni e, quando andava bene, il prodotto era unicamente un ammasso di grassi e proteine senz'anima, profumi e differenze. A decidere regolamentazioni più corrette saranno i numeri, sono milioni di euro quelli che girano attorno ai falsi e di certo un povero assaggiatore non cambierà il destino alle gaglioffe imitazioni, ma potrebbe far nascere nei consumatori di falsi-formaggi qualche dubbio e alcune certezze. Il dubbio che non basti una etichetta con un nome fasullo a giustificare un acquisto, la certezza che il sapore dell'Italia deve essere difeso anche per loro, per evitare che siano presi in giro.

Rispondo, poi, a un paio di lettori che, pur congratulandosi per il nostro nuovo magazine, mi

dicono che gradirebbero una maggior presenza di articoli scientifici. Ne prendo atto e me ne assumo la responsabilità. Abbiamo forse privilegiato i territori e trattato i temi tecnici con linguaggio semplice e leggibile a tutti. L'idea è stata sin dall'inizio di produrre una pubblicazione che potesse essere letta anche da chi non è uno specialista del settore. Già in questo numero tre docenti universitari e un paio di ricercatori dicono la loro su differenti argomenti, ma da testardo qual sono ho chiesto loro di esprimersi nel modo più semplice e discorsivo. Siamo nati alla fine dell'agosto scorso, procediamo spediti, ma abbiamo ancora nei piedi le scarpe estive, un po' leggere e colorate. Ci procureremo anche quelle da corsa, quelle tecnologicamente avanzate che fanno vincere le sfide. Un sincero grazie per i vostri consigli e buone ferie.



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 - Paolo Stacchini

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

Coordinamento editoriale Fiorenzo Cravetto

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

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

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

A questo numero hanno collaborato:
Francesco Abramo, Pier Carlo Adami, Gabriele Arlotti, Teresa Armetta, Gianfranco Dell'Arsina, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Gildo Carabelli, Giuseppe Camuglia, Mauro Capelloni, Yvonne Falcone Carranza, Beppe Casolo, Bruno Chaussod, Mauro De Concini, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Elsa Cugola, Giovanni

Farina, Roberto Funghi, Giampaolo Gaiarin, Barbara Guerra, Antonino Longo, Andrea Magi, Cornelio Marini, Grazia Maria Mercalli, Lorenzo Noè, Lorenzo Pagliaroli, Pietro Pappalardo, Massimo Pelagatti, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Roberto Ronc, Giuseppe Soin, Paolo Stacchini, Enrico Surra, Guido Tallone, Massimo Todaro, Domenico Villani, Paolo Zatta e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: marchiatura a fuoco del Pecorino Siciliano Dop (foto di Guglielmo Portelli)

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

di Enrico Surra

Probabilmente questa è una discussione destinata a non concludersi mai... Ci saranno sempre correnti di pensiero diverse sulla necessità o meno di impiegare il trattamento termico sul latte prima di fare il formaggio.

La tecnologia casearia ha visto l'introduzione su larga scala della pastorizzazione come tecnica di risanamento igienico del latte destinato alla produzione di formaggi, a partire dagli anni 60.

Da quel momento è sostanzialmente cambiato il modo di fare il formaggio, con la necessità di ricorrere all'uso di colture microbiche selezionate per portare a termine i processi fermentativi che stanno alla base della produzione e della stagionatura dei formaggi.

Questa grande modifica tecnologica ha fatto e fa discutere da tempo; essa costituisce un tema immenso di contrapposizione tra le correnti che da un lato fanno capo alla sicurezza alimentare basata sulla massima igiene e che la vorrebbero estesa a tutti i formaggi. Per contro le altre correnti legate al modo tradizionale di fare i formaggi vogliono invece difendere le produzioni casearie a latte crudo.

Vale quindi la pena cercare di chiarire e fare il punto su questa grande differenza tecnologica analizzando quali sono i "pro" ed i "contro" relativi all'impiego del latte pastorizzato per fabbricare formaggi.

Dal punto di vista tecnologico è risaputo che il trattamento con il calore ha dei riflessi sul latte da destinare alla caseificazione; i trattamenti di pastorizzazione si possono fare a diverse combinazioni tempo-temperatura e ciascuna combinazione produce effetti diversi. Inoltre la pastorizzazione può essere un strato sottile (negli scambiatori a piastre, con conseguente riduzione del tempo di esposizione del latte al calore) oppure può avvenire su tutta la massa ed anche in questo caso le proprietà del latte pastorizzato possono cambiare.

Tralasciando le differenze che si generano in funzione della tecnica di pastorizzazione adottata, ricordiamo in linea generale i principali effetti del



I pro e i contro delle due tecniche, con un occhio ai problemi dei produttori chiamati a rispettare i parametri sanitari salvaguardando gusto e sapore

L'ETERNO DILEMMA

Latte crudo o pastorizzato?

trattamento termico sul latte:

- 1) le proteine del siero vengono denaturate e si formano degli aggregati di sieroproteine con la caseina;
- 2) si altera l'equilibrio minerale del latte, in particolare modo quello del calcio che viene insolubilizzato;
- 3) nel latte pastorizzato si formano alcuni composti volatili, mentre altri vengono eliminati;
- 4) il calore inattiva alcuni enzimi del latte ed eventuali altri enzimi prodotti dai batteri presenti nel latte crudo.

Da un punto di vista tecnologico, tali effetti si ripercuotono nella lavorazione modificando dapprima le proprietà del coagulo:

- nella "fase primaria" della coagulazione presamica diminuisce la velocità di idrolisi della k-caseina (colloide protettore), mentre nella "fase secondaria" è necessario maggiore tempo per ottenere la corretta consistenza del coagulo (in sostanza la coagulazione è più lunga);

- la capacità della cagliata di contrarsi (sineresi) diminuisce per la presenza degli aggregati sieroproteine-caseina che interferiscono nelle attrazioni tra micelle e per la maggiore attitudine delle sieroproteine denaturate a trattenere acqua.

- aumenta la resa in formaggio a causa della favorita ritenzione di grasso nella cagliata, della denaturazione delle proteine solubili del latte e dell'insolubilizzazione dei sali minerali.

I formaggi ottenuti con latte pastorizzato avranno quindi caratteristiche diverse rispetto ai formaggi a latte crudo soprattutto dal punto di vista fisico meccanico che vengono misurate con la struttura in bocca. Ciò che in realtà conta ancora di più è l'eliminazione anche parziale, da parte del trattamento termico, dei batteri spontaneamente presenti nel latte e con essi del patrimonio enzimatico proprio del latte e degli enzimi già prodotti o potenzialmente prodotti dalla flora nativa.

In sostanza il trattamento di pastorizzazione, oltre all'abbattimento della flora microbica potenzialmente patogena, abbatte anche la flora utile e con essa il potenziale corredo enzimatico che favorisce le fermentazioni ed i processi biochimici propri della stagionatura di ogni formaggio.

Da un punto di vista operativo i produttori di formaggio devono far conciliare più esigenze. Da un lato è necessario garantire la qualità sanitaria dei formaggi, soprattutto per i formaggi freschi, mentre dall'altro è fondamentale proporre produzioni che presentino un quadro organolettico piacevole e gradito al pubblico.

E' risaputo che per un casaro è più semplice lavorare un latte trattato termicamente in quanto risulta più semplice il governo delle fermentazioni, ma è anche vero che l'introduzione di colture lattiche selezionate riduce il numero delle specie batteri-

che che intervengono nel processo produttivo, diminuendo le potenziali diversificazioni di sapori ed aromi che si potrebbero formare nei formaggi a latte crudo.

Nel latte crudo destinato alla produzione di formaggi si possono ritrovare più di 150 specie microbiche differenti anche su lattini raccolti in ottime condizioni igieniche e con carica batterica bassa (Montel, 2007).

Studi condotti in Francia (Beuviel et al 1997) mettono in risalto minori attività biochimiche di proteolisi e di lipolisi su formaggi della stessa tipologia, prodotti con latte pastorizzato, rispetto agli omologhi formaggi prodotti con latte crudo, e relativo

riscontro di minore intensità aromatica. È pur vero che nelle produzioni destinate alla lunga stagionatura le tossine potenzialmente prodotte dai batteri patogeni si inattivano in 60 giorni, per cui già con il vecchio Dpr 54/97 era possibile produrre formaggi a partire da latte crudo se destinati ad affinati superiori ai due mesi.

La cultura francese ovviamente riconosce le proprietà e le qualità gustative dei formaggi a latte crudo, ma si pone comunque il problema di valutarne il loro valore sanitario, sottolineando che oggi si tende molto a studiarne i potenziali rischi, ma poco gli effettivi benefici, ricordando che la biodiversità microbica può essere un mezzo antagonista ai microrganismi patogeni, ed in particolar modo verso le specie opportuniste.

Fra tradizione e tecnologia

Charles Alais, nel trattato di Scienza del Latte (1984) sostiene che "per alcuni tipi di formaggio è difficile ottenere col latte pastorizzato una tessitura (texture) ed un aroma così buoni come con il latte crudo, almeno se si considera la miglior qualità".

L'autore sottolinea inoltre che per le produzioni a latte pastorizzato il vero problema è nel ri-inseminamento efficace con colture di batteri lattici. Quindi la vera problematica è capire come e se è possibile ripristinare la flora utile, come quella presente nel latte crudo che viene rimossa con la pastorizzazione. Neviani e Mucchetti (2006) ritengono che sia necessario porre molta attenzione alla cosiddetta "flora secondaria" ovvero alla specie batteriche eliminate con la pastorizzazione e non più presenti nelle successive fasi di lavorazione a causa dell'inoculo con fermenti lattici basati solo sulla "flora primaria", quella che effettivamente è tipica della lavorazione.

Una ulteriore ricerca in questo settore sarebbe di spunto per poter ottenere buoni formaggi partendo anche da latte trattato termicamente. L' "appiattimento" del gusto di alcuni formaggi potrebbe essere legato alla poca capacità di impiegare fermenti lattici adeguati.

Ma allora come faremo ad avere i grandi formaggi figli fino al midollo di quel territorio che li produce e che sono da tutti riconosciuti come un'eccellenza da salvare?

E' necessario difendere queste produzioni. E queste produzioni sono a latte crudo!

La forza del sistema caseario, anche sulla scorta dell'esperienza francese, deve essere improntata al far promuovere la conoscenza dei prodotti tradizionali dal gusto irripetibile. Attenzione però! Questi devono essere ottenuti nel rigoroso e pieno rispetto delle normative ed in condizioni di igiene ineccepibili, facendo prendere coscienza ai produttori che lavorando a latte crudo aumentano i potenziali rischi. Solo così si può continuare la battaglia che il formaggio tradizionale può e deve affrontare contro l'omologazione del gusto.

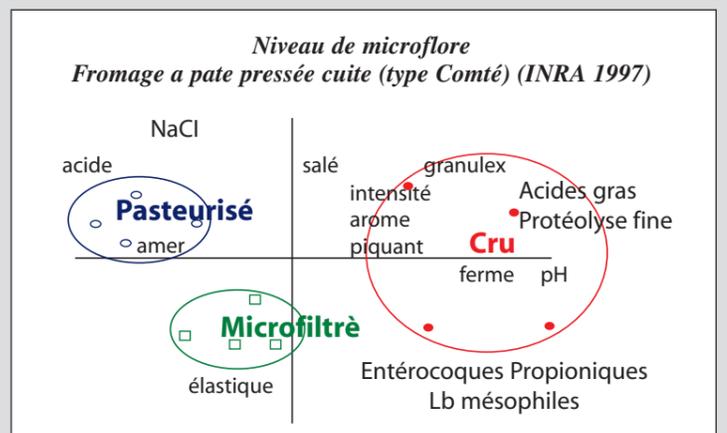
L'obiettivo di tutti gli attori della filiera casearia, sia produttori di formaggi a latte crudo che a latte pastorizzato, deve essere però quello del perseguimento della qualità del formaggio nel piatto ed in assoluto contrasto con il cosiddetto "appiattimento" del gusto. I formaggi devono esprimere sensazioni intense e piacevoli per sapori, aromi e consistenza in bocca.

E. S.

TEST DI SPERIMENTAZIONE

In una sperimentazione INRA del 1997 (Beuviel et al) svolta su di un formaggio a pasta cotta pressata, tipo Comté, il latte crudo (carica batterica: 46.000 ufc/mL) è stato confrontato con il latte microfiltrato (carica batterica: 500 ufc/mL) e latte pastorizzato (carica batterica: 5.000 ufc/mL). Dopo tre mesi di maturazione, i formaggi a base di latte crudo avevano livelli di proteolisi e acidi grassi volatili superiori a altri formaggi. L'intensità del profumo e spezie sono state più alte rispetto ai formaggi a base di latte microfiltrato. Queste caratteristiche sensoriali sono state correlate con i livelli più elevati in popolazioni di lattobacilli mesofili, propionibatteri ed enterococchi.

Il grafico mette in evidenza nella parte destra le maggiori caratteristiche sensoriali dei formaggi prodotti con latte crudo.



ALTA QUALITÀ E ALIMENTAZIONE

È il menu in stalla a fare il buon latte

di Roberto Rubino

Qualche settimana fa ho incontrato una giovane coppia di allevatori sardi produttori, oltre che di salumi, anche di formaggi. Avevano una gran voglia di apprendere l'arte casearia perché capivano che possedevano tutte le condizioni per produrre buoni formaggi: pascoli naturali, buon latte, ambiente sano. Si rendevano però conto che la qualità del loro formaggio non era all'altezza del latte di partenza ma non sapevano darsi una risposta. Non c'è voluto molto a capirne i motivi: un tecnico di passaggio aveva loro suggerito di pastorizzare il latte e di usare i fermenti. Una volta pastorizzava solo l'industria, ora anche i piccoli produttori. Misteri di un paese che si ritiene produttore di una miriade di tipologie di formaggi e poi non sa dare corpo e sostanze a due parole d'ordine elementari ma che fanno la differenza: una alimentazione seria ed il latte crudo. Lasciamo stare la prima, perché ci porterebbe lontano, da un'altra parte, ma per restare alla seconda, ormai il mondo scientifico è d'accordo nell'affermare che il trattamento termico non solo modifica le molecole del latte ma interviene drasticamente sulla flora microbica. Più alta è la temperatura di riscaldamento del latte e più i danni sono elevati. Di conseguenza, il latte crudo conserva tutte le caratteristiche che possedeva al momento della mungitura. Nel caso dei formaggi l'effetto è evidente ed il risultato è la banalizzazione del sapore e del gusto. Molti sono convinti che, almeno per i formaggi freschi, la pastorizzazione sia obbligatoria. Ma questo rientra nel paradosso di cui sopra: la legge sull'igiene dalle nostre parti è una grande sconosciuta! Tutti possono produrre formaggi a latte crudo, anzi la produzione di questi formaggi dovrebbe essere incoraggiata e rafforzata, non solo perché la qualità è decisamente diversa, ma soprattutto perché è ormai dimostrato che questi formaggi si difendono meglio dagli attacchi esterni di batteri tipo *Listeria*.

Un discorso differente merita il latte alimentare. Apparentemente sembrerebbe che sul mercato ci sia un solo tipo di latte, quello di "Alta qualità". Quindi niente legame con il territorio, tutto è uguale, così come identica è la composizione chimica. Il prezzo no, quello è diverso, altro mistero



italiano! Da qualche anno è presente sul mercato il latte crudo. Stesso latte, però crudo, non pastorizzato. Anche in questo caso vale la regola: il trattamento termico attenua la qualità. Quindi meglio crudo che pastorizzato, anche se la legge obbliga la successiva pastorizzazione. Però la situazione è diversa da quella dei formaggi. Il latte di partenza è tutto uguale, o almeno così ce lo vendono. Beninteso, di "Alta qualità". Però noi sappiamo che la qualità aromatica e nutrizionale dipende dalla quantità di erba e dal numero di ebre diverse contenute nella razione. Più il numero e la percentuale sono alti e più questa complessità è importante. Ora come faccia il Latte di Alta qualità ad essere tale se le vacche mangiano soprattutto concentrati ed una sola erba, il mais o

la medica o la loiessa, è un altro mistero. Quindi, fino a quando le vacche riceveranno questo tipo di alimentazione, la qualità del latte sarà sempre modesta. Certo sempre meglio un latte crudo anche se scadente, ma, sempre paradossalmente, forse è meglio un latte pastorizzato purché proveniente da vacche ben alimentate. Tanto per dare dei numeri, il danno della pastorizzazione è lieve e per certi aspetti non si può prescindere da essa, però il Grado di protezione antiossidante (beta-carotene+ retinolo/colesterolo) è vicino allo zero nel latte di animali alla stalla ed intensivi e circa 20 in quello di animali al pascolo. Una differenza enorme, che la dice lunga su quanto possa essere futile e fuorviante insistere sul latte crudo invece che su un latte migliore.

CONTRIBUTO DEL PRESIDENTE DELLE AOP FRANCESI

Come affrontare la complessità della produzione casearia a latte crudo in poche righe? Siamo realisti: non potremo che occuparci di quei fattori che rappresentano gli aspetti principali di tale vasto argomento.

Pur essendo il latte crudo fin dalla notte dei tempi ingrediente essenziale per la vita di tutti i mammiferi, la pressione igienista degli ultimi decenni ci costringe innanzitutto a considerare il fattore «rischio».

Come tutti i prodotti «crudi», e quindi vivi, il latte crudo impone a tutti i produttori un grande rigore ed un approccio globale. La flora che lo caratterizza è essenzialmente legata all'ambiente. Richiede dunque la presenza a monte di pratiche culturali, di alimentazione del bestiame e d'igiene irriprensibili. Le condizioni di trasformazione e gli schemi della tecnologia devono essere adattati alle singole situazioni. Sono del resto spesso il frutto di secoli di pratiche continuamente perfezionate da produttori appassionati.

La diversità delle microflora e dei sistemi enzimatici costituisce un insieme complesso in cui un batterio patogeno trova difficoltà molto maggiori per svilupparsi che su un

IL LATTE CRUDO, UN TRATTO DI CULTURA

di Jean-Charles Arnaud



Jean-Charles Arnaud presidente del Comité National des Appellations d'Origine de France

terreno senza vita. Il principio di flore in competizione è sicuramente un fattore di «sicurezza». Bisogna inoltre menzionare il fattore «biodiversità». È purtroppo più facile difendere l'importanza della preservazione della biodiversità parlando dell'orso polare che non della «micro-biodiversità». Nondimeno, per il futuro dell'uomo è essenziale preservare la diversità dei nostri batteri lattici, dei nostri penicillium e dell'insieme di queste microflora che caratterizzano i nostri formaggi a latte crudo.

Se esiste un fattore che non si deve dimenticare, questo è il piacere, sono i piaceri. Un formaggio a latte crudo di stagione in stagione la tipicità e la complessità di un territorio che vive. La formidabile diversità di formaggi a latte crudo è una fonte quasi inesauribile di emozioni, di scoperte, di nuovi sapori e di piaceri da condividere!

Come si può davvero scoprire l'Italia o la Francia senza degustare e vivere quegli esempi di cultura e di piaceri che sono i nostri formaggi a latte crudo e a denominazione d'origine protetta? Impossibile! Non priviamoci e non priviamo i nostri figli del piacere della scoperta e dell'assaggio di questi meravigliosi tratti del patrimonio locale.

Guida ragionata per il consumatore

di Luca Cocolin e Giuseppe Zeppa

Negli ultimi anni la vendita diretta di latte crudo ha suscitato un dibattito dai toni spesso molto accesi che ha creato non poche perplessità nel consumatore, interventi normativi discutibili ed in alcuni casi anche un allontanamento dal prodotto.

La vendita di latte crudo costituisce indubbiamente un elemento di valorizzazione della tradizione con significative valenze etiche, culturali, nonché economiche.

E' da precisare che detta vendita è sempre stata possibile anche se limitata ad un rapporto diretto fra produttore e consumatore. Da questo punto di vista l'innovazione della vendita diretta di latte crudo è costituita solo dall'allargamento della possibile platea di consumatori.

E' sugli aspetti salutistici che è però necessario un approfondimento. Il latte crudo, in quanto prodotto di origine animale, è un potenziale vettore di microrganismi patogeni, alcuni dei quali molto pericolosi per la salute del consumatore. Detto rischio si è molto ridotto negli ultimi anni grazie alla professionalità degli operatori e ai sistemi di

controllo, ma non può essere completamente eliminato.

Il latte crudo mantiene quindi una sua potenziale pericolosità per il consumo diretto e questo ha determinato la scelta, sino ad alcuni anni or sono, di commercializzare esclusivamente il latte trattato termicamente. Questa pericolosità potenziale è del tutto simile a quella di altri prodotti di origine animale quando consumati crudi e quindi non solo il consumatore dovrebbe essere correttamente informato di questa pericolosità, ma dovrebbe essere evitato o limitato, o comunque sconsigliato, il consumo da parte delle fasce più deboli della popolazione, quali i bambini o gli anziani.

La bollitura del latte prima del consumo, così come suggerito dalla normativa e riportato nei punti vendita del latte crudo, rappresenta da un punto di vista della sicurezza igienico-sanitaria un elemento fondamentale, ma determina un abbassamento così accentuato della qualità compositiva e sensoriale del prodotto finito da rendere assolutamente consigliabile il consumo di latte pastorizzato.

La scelta di consumare latte crudo deve quindi nascere da una valutazione personale che tenga



Luca Cocolin (a sinistra) è docente di microbiologia degli alimenti al Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università degli Studi di Torino.

Giuseppe Zeppa è docente di tecnologie alimentari al Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari all'Università degli Studi di Torino.

conto di tutti gli elementi in gioco, non ultimo la consapevolezza di attuare dei comportamenti "a rischio" senza peraltro alcuna evidenza scientifica di particolari benefici nutrizionali e/o salutistici.



Parmigiano e Grana, e in generale i formaggi stagionati, rappresentano uno straordinario concentrato di energia per tenere in forma le funzioni cerebrali



Forme di Bitto firmate da grandi del pensiero

A destra quella firmata Luigi Veronelli



IL FORMAGGIO ALLENA IL CERVELLO

di Paolo Zatta

Chissà, forse qualcuno ricorderà ancora quel vecchio film "Boccaccio 70" dove nel racconto del regista Federico Fellini, appare una pubblicità animata della provocante-supermaggiorata Anita Ekberg che turbava i sonni, tanto da far perdere la testa, al tanto pio quanto ossessionato, dott. Antonio, alias Peppino De Filippo, mentre da uno sfondo musicale ironico un coro di fanciulli cantava: "Bevete più latte, il latte fa bene, il latte conviene a tutte le età". Senza andare nel perturbante, sicuramente anche le vostre mamme e nonne vi avranno spesso ripetuto il motivetto: "Bevi tutto il tuo latte che fa bene e rinforza le ossa". Ora, se il latte fa bene, che dire del formaggio! Un alimento eccellente, ricco di ogni ben-di-dio che oltre aiutare le nostre ossa è di grande utilità anche al nostro cervello. Prendiamo ad esempio il tanto copiato quanto inimitabile Parmigiano - una gloria casearia tutta italiana - al quale la biochimica e le scienze della nutrizione hanno assegnato un posto di privilegio nella dieta quotidiana dall'infante all'anziano. Siamo in presenza di uno straordinario concentrato di energia (392 kcal per etto), di proteine nobili (36,14%), un contenuto di grassi relativamente basso (28%), alti valori di calcio (1,3%) e di fosforo (0,7%) per non parlare poi delle quantità - potremmo dire eccezionali - di sali minerali e di vitamine A, B1, B2, e non solo. Tutte cose che fanno "più che bene" al nostro cervello.

Il cervello, negli umani, è circa il 5% dell'intera massa corporea. Ora, per tenere attive decine di miliardi di cellule nervose (neuroni) - da dove tutto parte e tutto arriva - c'è bisogno di un apporto straordinario di energia che viene prodotta dalla trasformazione degli alimenti (metabolismo) anche con il contributo importante dell'ossigeno. Il cervello - pur rappresentando come testé detto una parte relativa-

mente piccola del nostro corpo - utilizza ben il 20% dell'ossigeno che assumiamo. Un'aumentata attività del cervello stimola un aumento del flusso sanguigno così da fornire ossigeno ed energia in ragione all'aumentata attività delle varie regioni cerebrali. Tutto ciò è stato dimostrato, in tempi relativamente recenti, dalle ricerche fatte mediante l'uso della risonanza magnetica funzionale (una sorta di fotografia virtuale) che studia il rapporto tra il flusso sanguigno e l'attività cerebrale. Ossigeno ed energia verranno a loro volta spesi in buona parte non solo per far vivere decine di miliardi di neuroni, ma anche per fare sì che questi comunichino fra loro attraverso milioni di miliardi di collegamenti (sinapsi). Oltre all'ossigeno e all'energia la comunicazione tra neuroni ha bisogno anche di ioni metallici come il calcio, il sodio, il potassio e altri ancora.

Nel formaggio Grana - sempre per restare nell'esempio paradigmatico di poc'anzi - il contenuto medio di questi elementi chimici è importante e la concentrazione viene espressa in milligrammi di elemento per ogni cento grammi di prodotto consumato: calcio, 1.159; sodio, 600; potassio, 102; magnesio, 43 ecc. Senza dimenticare poi quegli altri ioni utilissimi alla regolazione degli ormai stranoti radicali liberi, che sono il frutto dello stress ossidativo delle cellule. Tali ioni, sono il rame e lo zinco, che sempre citando il Grana, troviamo in concentrazioni importanti rispettivamente di 0,83 mg/100 e 4 mg/100, ai quali si aggiunge il selenio che, pur necessitando in quantità estremamente piccole, è altrettanto indispensabile e che nel Grana raggiunge i valori intorno ai 12 milionesimi di grammo per 100 grammi di prodotto. Ma non è finita qui.

Al cervello per le comunicazioni tra i neuroni, servono ancora delle molecole le quali, data la loro funzione di portatlettera

NEUROCHIMICO E GASTRONOMO

Paolo Zatta, veneziano di nascita, abitante a Piove di Sacco (Padova), neurochimico di formazione, ha insegnato e svolto attività di ricerca in varie università europee e extraeuropee. Autore di numerosi libri e saggi specialistici, è stato direttore della sezione di Padova dell'Istituto Tecnologie Biomediche del Cnr. Da alcuni anni si occupa, come saggista e freelance appassionato, dello studio dell'enogastronomia, in particolare dei formaggi anche come Maestro Assaggiatore dell'Onaf.



delle informazioni, non potrebbero non chiamarsi neurotrasmettitori. Queste sono ad esempio gli aminoacidi: acido glutammico, acido aspartico, glicina, fenilalanina, tirosina, triptofano e altri ancora, che derivano dalla degradazione delle proteine dello stesso formaggio. Queste molecole, dando un contributo fondamentale al trasporto diretto o indiretto delle informazioni da e per la nostra centrale operativa, trasformano le informazioni nelle gioie, nei dolori e molto altro ancora, della nostra vita. La cosa, sembra incredibile, ma era ben nota già ai greci antichi che avevano capito l'importanza della dieta (dal greco diaita, ossia stile di vita) alimentare.

Vero è che il padre dell'arte medica Ippocrate (460-377 a.C.) aveva coniato l'assioma: "Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo", quando ancora poco o nulla si sapeva del cervello e meno ancora delle molecole e dei neurotrasmettitori. Alcuni degli aminoacidi, che troviamo in quantità interessante nel nostro Grana, ma non solo, appartengono alla categoria degli aminoacidi essenziali, ossia di quei componenti indispensabili che non essendo prodotti direttamente dal nostro organismo devono essere "indispensabilmente" assunti attraverso l'alimentazione. Essi sono fenilalanina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, treonina, triptofano, valina (vedi tabella allegata). Fra questi alcuni hanno azione diretta o indiretta sul cervello come ad esempio, la tirosina e il triptofano. La tirosina, è un precursore multifunzionale di ormoni e di neurotrasmettitori (tirosina, dopamina, adrenalina ecc.), e contribuisce alla sintesi della melatonina che regola il nostro rapporto veglia-sonno; mentre il triptofano, è prezioso nella sintesi della serotonina che è coinvolta nella regolazione del nostro umore.

Il discorso a questo punto potrebbe continuare ancora per molto, ma credo di avere dato un senso del perché il formaggio, se assunto con intelligenza (ci sarebbe a questo punto da smitizzare un po' anche la questione del colesterolo) fa più che bene alla salute del nostro organismo a partire dal cervello.

LA CASA DEL FORMAGGIO
 per conoscere, degustare e acquistare
 I migliori formaggi dell'affinatore
 "Inizia con noi la tua esperienza gastronomica d'avanguardia!"
 Luigi Veronelli



consorzio di tutela
Vastedda
della valle del Belice
denominazione di origine protetta



di Massimo Todaro



La Vastedda del Belice unica pasta filata di pecora Dop in Italia

VASTEDDA LA PASTA FILATA DELLA VALLE DEL BELICE

Tempi d'oro per la Vastedda del Belice Dop. Il dato ufficiale del servizio di certificazione, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, sfiora le 20 tonnellate e segna un record. Non è l'unico primato però, il formaggio siciliano, che è anche presidio Slow Food, ne vanta un altro: quello di essere tra i pochissimi formaggi di pecora a pasta filata ad acidità naturale di fermentazione. E si potrebbe aggiungere un terzo: la velocità con cui questo formaggio ha scalato il mercato. La produzione sotto la denominazione è iniziata nel 2008 ed erano solo 8.500 i chilogrammi prodotti, nel 2011 era arrivata a quota 16 mila, oltre 19.500 i kg certificati nel 2012. Insomma, performance che dicono quanto il comparto caseario, che orbita nelle campagne attorno ad Agrigento, Palermo e Trapani, stia bene e continui a fare numeri importanti anche sotto piena crisi. Merito anche del lavoro portato avanti dal Consorzio che, appunto, sta dando i suoi frutti.

I PRODUTTORI

I produttori di latte ovino sono undici e sette quelli che producono la Vastedda del Belice Dop. Il valore della produzione certificata all'ingrosso è di 155 mila euro all'anno. Al dettaglio si attesta sui 230 mila euro. Il successo si deve all'attività di promozione che da un po' di tempo viene fatta con costanza e con presenza su vari fronti, nelle fiere, in gdo con le promozioni, con la stampa. La gente adesso sa cosa è la Vastedda, poi si comincia a trovarla nel supermercato. È reperibile. Il consumatore è sempre di più fidelizzato al prodotto nonostante il prezzo sia elevato rispetto alla media dei formaggi freschi. Quello che è stato vincente è una politica di prezzo che

non ha visto aumenti dal 2008 a oggi. Si è deciso di stabilizzarlo ai nove euro al caseificio, prezzo che dà dignità a chi lo produce e a questo mestiere. In cinque anni è rimasto sempre quello. Non è certo il formaggio che si trova ogni giorno nel frigorifero ma la gente inizia ad acquistarlo spesso. Se in Sicilia e in Italia la Vastedda sta conquistando i consumatori, a breve lo farà anche all'estero, dove attualmente è assente. Il debutto oltre confine avverrà in Germania ad Anuga, al salone sul food&beverage tra i più importanti del Paese e che si tiene dal 5 al 9 ottobre a Colonia.

LA TRADIZIONE

Sono tradizione, abilità dei maestri casari, territorio a conferire unicità a questo formaggio. La Vastedda è, infatti, legata in maniera indissolubile al particolare ambiente della zona, alla struttura chimica e fisica del suolo, alle essenze foragere locali, alle caratteristiche tecnologiche di



lavorazione del latte, nonché all'impiego delle attrezzature storiche in legno ed in giunco dove si annidano ceppi della microflora casearia autoctona. I fattori climatici dell'area di produzione della Vastedda sono diversi rispetto ad altre aree della Sicilia. Le temperature massime (35 °C) e minime (9 °C) rilevate nella Valle del Belice e la particolare orografia dell'area di produzione evitano quei bruschi cambiamenti climatici che possono alterare la microflora casearia autoctona che caratterizza il formaggio.

IL CAPOLAVORO SICILIANO DI PECORA

Ecco qualche accenno sulle caratteristiche di questo formaggio come stabilito dal disciplinare di produzione: "La pasta è di colore bianco avorio con qualche striatura dovuta alla filatura artigianale. La superficie è liscia compatta e non ha crosta. Il sapore è leggermente acidulo, caratteristico del latte fresco di pecora. La percentuale di grasso non deve essere inferiore al 35% sulla sostanza secca e al 18% sul prodotto fresco. La percentuale di sale non deve superare il 5% sulla sostanza secca e del 2,7% sul fresco. Il prodotto viene immesso al consumo in forme leggermente ovali del diametro tra 15 e 17 centimetri e con uno spessore fra i 3 e 4 centimetri". A seconda delle dimensioni della forma il peso varia tra i 500 e i 700 grammi.

GIÀ PUBBLICATE SULLA GAZZETTA UFFICIALE UE

CAMBIANO LE NORME PER LE DOP EUROPEE

di Elena Virano

Era il 14 dicembre 2012 quando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Europea (L343/1) il Reg. UE n. 1151 del 21.11.2012 "sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari" che armonizza ed amplia la materia dei marchi Dop (Denominazione Origine Protetta), Igp (Indicazione Geografica Protetta) e Stg (Specialità Tradizionale Garantita) abrogando e sostituendo integralmente i regolamenti 509 e 510 del 2006.

La nuova normativa parte da tre presupposti che sono in strettissima correlazione tra loro: 1 - la qualità e la varietà della produzione agricola rappresentano un punto di forza e un vantaggio competitivo importante per i produttori dell'Unione e sono parte integrante del suo patrimonio culturale e gastronomico vivo;

2 - sempre di più i consumatori chiedono qualità e prodotti tradizionali ricercando prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolar modo quelle connesse all'origine geografica.

3 - i produttori possono continuare a produrre una gamma diversificata di prodotti di qualità solo se i loro sforzi sono equamente ricompensati, il che presuppone che essi possano comunicare agli acquirenti e ai consumatori le caratteristiche dei propri prodotti in condizioni di concorrenza leale e che i prodotti possano essere identificati correttamente sul mercato.

Resta confermato l'impianto secondo cui il prodotto agricolo o alimentare recante tale riferimento geografico deve soddisfare determinate condizioni previste da un disciplinare, che deve oggi tendere - in omaggio a una nuova sensibilità della società - anche a proteggere le risorse naturali o il paesaggio della zona di produzione, ovvero a migliorare il benessere degli animali.

Per il caso del riconoscimento della Stg 30 anni, il tempo cioè di tramandare da una generazione a quella successiva la particolarità della metodologia di produzione dell'ali-

mento. Il nuovo regolamento prevede espressamente che l'UE negozi i propri partner commerciali degli accordi internazionali specifici volti ad assicurare la tutela dei marchi di qualità, accordi che di fatto erano già ampiamente utilizzati ma dovranno essere potenziati per contrastare in modo efficace le distorsioni dovute alla globalizzazione dei mercati (e delle frodi).

Una grossa novità del nuovo regolamento è l'introduzione di un "secondo ordine di regimi di qualità", basato su indicazioni che conferiscono valore aggiunto e siano utilizzabili su base volontaria facendo riferimento a caratteristiche con riguardo a uno o più metodi di produzione o modalità di trasformazione che si applicano in settori specifici, come ad esempio le diciture "Prodotto di Montagna" oppure in futuro "Prodotto dell'agricoltura delle Isole".

Un'altra novità introdotta è che ora possono inoltre figurare nell'etichettatura riproduzioni della zona di origine geografica e riferimenti allo Stato e/o alla regione in cui è collocata tale zona di origine geografica.

Come già prevedeva la vecchia normativa Italiana i nomi registrati sono protetti contro qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera dei prodotti o servizi è indicata o se il nome protetto è una traduzione o è accompagnato da espressioni quali «stile», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione» o simili. Non solo, la tutela si estende a qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto usata sulla confezione o sull'imballaggio, nonché nel materiale pubblicitario o sui documenti relativi al prodotto considerato.

Il Regolamento UE 1151/2012 quindi non stravolge quello che era l'impianto precedente ma lo ridisegna armonizzando quelle che erano normative autonome tra loro (come nel caso dei Reg. 509 e 510 del 2006) e affinando le prescrizioni dopo aver valutato l'operatività e le criticità emerse in

“ Le nuove indicazioni conferiranno valore aggiunto ”



di LUIGI CREMONA

Peccati di gola

Ristorante La tana di Asiago

Siamo nel borgo principale dell'Altipiano, in un ristorante informale che però vi sorprenderà per la qualità della proposta. Merito di Alessandro Dal Degan, che ha la responsabilità dei fornelli, ma anche della valente brigata che lo aiuta. Alessandro si era già fatto notare al Premio Miglior Chef Emergente d'Italia, e negli ultimi tempi è ancora cresciuto in esperienza e capacità gestionale. Il locale è quindi ormai diventato una meta obbligata per i golosi che, per un'escursione o semplicemente una gita enogastronomica, si trovano nel celebre altopiano vicentino, terra ricca di attrattive e paesaggistiche e gastronomiche. L'ambiente è quello classico di una baita di montagna, il legno è il protagonista indiscusso e l'attenzione ai dettagli è minuziosamente curata. L'estro dello chef è presente nel suo menu: attento alle tradizioni del territorio, carico di prodotti eccellenti, ma anche volto a nuove prospettive un po' più extra territoriali. Un occhio attento va posto sui formaggi presenti in carta e a



ciò che Alessandro crea con essi: polenta e crema di Asiago con prugna oppure spaghetti grezzi aglio, olio e... Asiago stravecchio. Questo territorio infatti è conosciuto e riconosciuto anche per la sua eccellente produzione casearia: Asiago Fresco, Asiago Stagionato e Asiago Prodotto della

Montagna sono alcuni tra i formaggi d'alpeggio presenti. L'Asiago Dop sarà inoltre il protagonista il 6 e il 7 luglio 2013 di un evento che avrà come tema la colazione e la merenda in montagna con la partecipazione di sei chef vicentini. L'evento si terrà in piazza Grande ed è organizzato dal Consorzio Turistico dell'Asiago, dal ristorante La Tana e Witaly srl.

Asiago (Vicenza)

Piazza Pertile, 4, - Tel. 0424.462521

www.latanaristorante.it - latanaristorante@gmail.com

Ristorante Magione Papale Caseificio Campo Felice - L'Aquila

L'Abruzzo è una terra ricca di tradizioni, usanze, borghi storici e spazi verdi incontaminati. È una regione in continuo fermento e talvolta trascurata. Per esempio i formaggi che qui vengono prodotti sono meno conosciuti di altri formaggi più blasonati nonostante presentino caratteristiche organolettiche sovrappi. Il Caseificio Campo Felice di Lucoli, in provincia dell'Aquila, offre per esempio una vasta gamma di latticini che spaziano dalle mozzarelle fresche al pecorino per arrivare a scamorza appassite e caciocavallo-provolone, giusto per citarne alcune. Il territorio dunque è attivo nella produzione di formaggi e altri prodotti enogastronomici, i quali, danno la possibilità a chef come William Zonfa, che lavora presso la Magione Papale de L'Aquila, di creare piatti con materie prime eccellenti provenienti dal territorio.

Un esempio?

Il suo tortello liquido di pecorino, pomodoro e sedano o il maialino croccante con purea di patate e scalogno al cartoccio.

Magione Papale è un accogliente relais di campagna alle porte del capoluogo abruzzese che offre la possibilità di trascorrere momenti in un contesto elegante e attento ad ogni esigenza dell'ospite. Il menu riflette ciò che la tradizione abruzzese offre, ricette limpide e chiare, in un certo senso sorprendenti perché presentate con un'eleganza e una leggerezza che non sono usuali a trovare in zona.

L'Aquila

via Porta Napoli, 67/1 - tel. 0862.404426

www.magionepapale.it - info@magionepapale.it



Ci saremo alla GRANDE

di Armando Gambera

Bra non è più, per gli anglofoni, la città "reggisenese", ma da qualche anno a questa parte è diventata la città "formaggio". E' bastato abbinare due termini, Bra e Cheese, il primo apparentemente inglese e il secondo inglese al cento per cento, per ottenere il miracolo della moltiplicazione dei formaggi, perché sono veramente tanti i caci di tutto il mondo che arrivano nella cittadina piemontese ogni due anni, da ormai diciotto anni. Ma se di miracolo si tratta, Bra l'ha ben meritato. Innanzitutto perché ha dato il nome a uno dei formaggi piemontesi più importanti, perché è stata capitale del formaggio fin dall'Ottocento, quando nelle sue cantine si stagionava il Nostrale, vaccino delle Alpi cuneesi, e nelle sue piazze si svolgeva un fiorente mercato caseario. Slow Food, che in questa cittadina è nato e continua ad avere sede, ha preso la palla al balzo, e si è inventato una delle manifestazioni legate ai formaggi più importante al mondo. Quest'anno "Cheese", che è biennale, si svolge dal 20 al 23 settembre, ed è giunta alla nona edizione. L'evento più affascinante di questa manifestazione è il grande mercato dei formaggi che si sviluppa nelle vie. Qui il cacio si assaggia e se piace si compra: come da sempre è avvenuto nei commerci, soprattutto nel settore dell'agroalimentare dove l'aspetto sensoriale è di massima importanza. Noi dell'Onaf diciamo che la qualità di un prodotto passa anche attraverso il piacere della gola. Non è un piacere sguaiato o volgarmente solo di pancia, ma legato al cervello che valuta, riconosce e apprezza l'alimento in degustazione. Qui, in una marea di banchi, puoi assaggiare formaggi molto rari e portar-

tene un pezzetto a casa da condividere con gli amici. Il fascino della scoperta, del ritrovamento di un formaggio che credevi perduto, della consolante soddisfazione che in qualche luogo della terra l'antico legame tra uomo - animale - pascolo ancora esiste. E qui tocchi tutto per mano, e vada al diavolo Internet col suo commercio on line, che il cacio è cosa vera, fatta di mille sensazioni gusto-olfattive che senti, che fai tue. Ed è per questo che, nelle otto edizioni trascorse, le giornate di pioggia che purtroppo sono accadute, non hanno mai bloccato quest'ancestrale fascino, solo in parte attutito. L'Onaf quest'anno sarà presente a Cheese con un padiglione di cinquanta metri quadri, atto a ospitare non solo i nostri soci e simpatizzanti, ma anche eventi di una certa importanza legati al mondo dell'assaggio. Come del resto era già avvenuto nelle passate edizioni che ci hanno visto sempre presenti, ma quest'anno cercheremo di fare di più. Chi scrive ha partecipato a tutte le edizioni di Cheese e ha toccato con mano l'evoluzione dell'Onaf, dai primi piccoli spazi accanto al gran mercato dei formaggi, qualche volta in coabitazione, agli stand sempre più capienti degli ultimi anni. Qui abbiamo tenuto incontri col pubblico, coi nostri soci produttori e presenti negli stand di Cheese, fatto nuovi soci, pubblicizzato le nostre attività e in particolar modo i corsi di studio per diventare assaggiatori di formaggi. Abbiamo collaborato con partner legati all'agroalimentare traendone reciproco vantaggio, i nostri maestri assaggiatori hanno guidato i laboratori del gusto di Slow Food: uno dei modi autorevoli per affermare che la nostra Metodica d'Assaggio è ormai universalmente riconosciuta.



Le forme del latte a Bra dal 20 al 23 settembre

di Elisa Virgillito

Dal 20 al 23 settembre 2013 a Bra torna Cheese, manifestazione internazionale a cadenza biennale organizzata da Città di Bra e Slow Food Italia. Giunto alla nona edizione, l'evento dedicato alle forme del latte ha dato il via a una rete internazionale di casari e artigiani che ogni due anni presentano i loro prodotti, incontrano i co-produttori, discutono vecchie e nuove sfide del mestiere, si confrontano su normative e prospettive offerte dal mercato.

Come per ogni edizione, il Mercato dei Formaggi è il cuore della manifestazione, con centinaia di produttori italiani e stranieri che associano la qualità al rispetto dell'ambiente e delle persone coinvolte nel processo produttivo. Tra le vie e le piazze di Bra non può mancare anche la Via degli affinatori, dove ogni due anni si incontrano i protagonisti, provenienti da tutto il mondo, della rete spontanea di professionisti nata proprio a Cheese.

Ospiti d'onore di Mercato, Gran Sala dei Formaggi e Laboratori del Gusto, i Presidi Slow Food che rappresentano decine di nazioni, con piccole produzioni difese dalla Fondazione per la Biodiversità presentate per la prima volta. Torna, dopo il successo riscosso a Cheese 2011, anche la Piazza della Pizza dove si concretizza l'alleanza tra pizzaioli e Presidi: oltre alle classiche margherita e verace, è possibile sceglierne altre arricchite con i prodotti tradizionali.

Il tutto accompagnato dalle etichette dei microbirrifici segnalati nella guida alle Birre d'Italia di Slow Food Editore e dalle migliori annate delle cantine aderenti al Progetto Vino. Sarà ricco il programma di Slow Food Educa con appuntamenti dedicati a grandi e piccini per imparare divertendosi, come gli speciali Master of Food sui formaggi e i percorsi del gusto rivolti alle scolaresche. Occasioni imperdibili per gustare specialità locali e internazionali in ambienti di prestigio, gli Appuntamenti a Tavola porteranno Cheese in dimore storiche e ristoranti di Langa e Roero. La visita a Cheese si potrà completare con una sosta presso i tanti punti ristoro.

Tornerà l'Arca del formaggio per raccogliere i capolavori personali, mentre ampio spazio sarà dedicato ai laboratori del latte.



L'ACCORDO SLOW FOOD-ONAF

Binomio PERFETTO

di Elio Ragazzoni

Del formaggio si parla e discute, si scrivono libri e si tengono illuminati convegni. Il prodotto caseario è ormai protagonista di spicco della realtà gastronomica culturale dell'universo mondo. C'è però una domanda che assilla il consumatore: dove trovare quello al top? I punti vendita seri e organizzati in Italia sono tantissimi, molti supermercati iniziano a riservare spazi ai prodotti di eccellenza, ma il cliente vorrebbe sovente una garanzia in più, la certezza a dire il vero, di potersi acquistare una piccola emozione. E poi si aspetta consigli, una breve spiegazione delle caratteristiche del prodotto offerto, un briciolo di sapienza casearia che conforti ed aiuti la sua scelta. Per questo il ritorno di un premio caseario che vede la sua diciassettesima edizione sarà uno dei protagonisti del Cheese 2013 che si aprirà nella città di Bra a Cuneo, come consuetudine.

Si tratta del premio "Locali del buon formaggio" creato da Slow Food nel lontano 1997 e che quest'anno vedrà la collaborazione di Onaf nel reperimento e la valutazione dei luoghi dove si potrà trovare un formaggio "buono" e ben raccontato.

È fatto importante che Slow Food e Onaf lavorino nuovamente insieme per fornire agli appassionati e ai semplici consumatori una mappa di punti vendita qualificati nella qualità proposta e in un servizio a misura d'uomo e delle sue curiosità.

Proprio il formaggio, specchio di migliaia di uomini che ci hanno lavorato con antica e assidua passione, viene a volte proposto in modo distaccato e banale, peggio delle patate che di questi tempi iniziano ad avere anche loro una propria carta d'identità. E se è vero che l'unione fa la forza questa edizione del premio sarà innovativa, completa e di ottima garanzia per tutti.

Si consoliderà l'attuazione di un percorso di eccellenza casearia con una ricerca attenta e sicura tra due associazioni che da sempre hanno operato nel nome di una alimentazione consapevole, appagante e chiara. Uomini che ricercano, uomini che vendono, affinano o producono. Formaggio e uomini appassionati e capaci, un binomio perfetto.

**UN LAVORO
COMUNE
PER FORNIRE
AI CONSUMATORI
UNA MAPPA
DI PUNTI VENDITA
QUALIFICATI**



Slow Food®

“Locali del buon formaggio”

Onaf

IL PREMIO FIRMATO SLOW FOOD & ONAF

Torna quest'anno, in concomitanza con Cheese, il premio ai Locali del Buon Formaggio, ambito riconoscimento che sin dal 1997 segnala i migliori indirizzi di negozi alimentari, osterie, ristoranti e affinatori dove cercare una valida selezione di formaggi.

Con l'edizione 2013 il premio si rinnova e sceglie di allargare il proprio raggio di ricerca.

Per farlo si è ampliato il bacino di segnalatori attraverso la collaborazione con l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi (Onaf). All'Onaf è stato chiesto di attivare la propria rete di soci per segnalare nuovi indirizzi, facendo particolare attenzione ai punti vendita e a quella ristorazione che non è inclusa nella guida Osterie d'Italia (edita da Slow Food).

Il premio "Locale del buon formaggio", in questa nuova versione, sarà un premio "di Slow Food in collaborazione con Onaf".

Sul piano concreto, questo significa che le segnalazioni fatte da Onaf verranno concordate tra Condotte Slow Food e Delegazioni Onaf di riferimento territoriale. In caso di valutazioni divergenti, la decisione definitiva sul riconoscimento a un locale sarà affidata alla direzione delle due Associazioni. Delegazioni Onaf e Condotte Slow Food potranno naturalmente lavorare assieme, anzi, si auspica che questo avvenga in tutte le situazioni.

Il resto delle segnalazioni sarà invece affidato, come sempre, alla rete delle Condotte Slow Food. A Presidenti regionali e Fiduciari verrà chiesto di controllare gli indirizzi della passata edizione e di segnalare tutti i nuovi locali presenti sul territorio di

appartenenza che rispondano alle seguenti caratteristiche:

- valida selezione di formaggi del territorio (ovviamente dove il territorio lo consente, estendendo il concetto di territorio all'ambito regionale);
- una netta prevalenza di formaggi a latte crudo e senza fermenti di sintesi;
- una buona comunicazione al consumatore sull'origine dei formaggi, con precise indicazioni sui singoli produttori e caratteristiche sensoriali;
- capacità di conservazione dei formaggi da parte del rivenditore.

Slow Food e Onaf utilizzeranno la medesima scheda di segnalazione.

Altra importante novità dell'edizione 2013 è rappresentata dagli strumenti che verranno utilizzati per comunicare i premiati. Oltre alla cerimonia di consegna degli attestati del Buon Formaggio e alla pubblicazione dell'elenco dei premiati sul sito di Slow Food e Onaf verrà attivata una sezione ad hoc nell'App Osterie d'Italia 2013. I Locali del Buon Formaggio saranno suddivisi per regione.

La collaborazione con Onaf sarà indicata su tutti i materiali di comunicazione, e in particolare sugli attestati attraverso la dizione "Locale del Buon Formaggio - Premio di Slow Food in collaborazione con Onaf, utilizzando entrambi i loghi delle associazioni.

A livello logistico la parte del lavoro di gestione dati sarà gestita dall'ufficio Associativo di Slow Food Italia.

ASSAGGIARE IN AMERICA

Nel 2012 in Usa il World Championship Cheese ha dato la palma di campione del mondo al Vermeer olandese, 2° il Winzer Kase svizzero, 3° l'Appenzeller Dop svizzero. La nostra Simonetta Cortella ha partecipato come giurata al Contest svoltosi al Madison nel Wisconsin

di Simonetta Cortella

Si presenta con grandi numeri il concorso caseario mondiale Usa: 2.504 prodotti caseari provenienti da 15 paesi, suddivisi in 82 categorie, e valutati da 20 panel formati da 40 esperti internazionali. Le valutazioni sono ripartite in tre giorni. Nella prima fase, i formaggi sono valutati seguendo il metodo indicato dagli organizzatori e dimostrato dai referenti e responsabili. Ogni postazione è occupata da due esperti. Il punteggio è annotato individualmente, sulla scheda riferita al formaggio in valutazione, ed inviato tramite computer direttamente alla segreteria per la registrazione. Due assistenti sono disponibili ad ogni tavolo per portare e ritirare il formaggio da valutare, seguendo la tabella assegnata. Certamente i nostri concorsi sono più "a misura di formaggio": si può dire? Ma si sa, in America tutto è rispettosamente grande. Qui i criteri di valutazione riguardano principalmente la presenza o assenza dei difetti riferiti alla categoria dei formaggi in esame. Io, addestrata nell'Onaf, ero più abituata a valutare i pregi eventuali, ma il giudice professionista fa presto a tararsi con la sua commissione e così ho fatto anch'io. La scaletta di riferimento è verificare l'intensità del difetto e dedurre il punteggio. Se molto lieve 0,10-0,50, lieve 0,60-1,50, intenso 1,60-2,50, intenso 2,60 o più. La scheda registra i difetti dell'aspetto, del sapore, della struttura, della composizione e del colore. I difetti da considerare sono differenti a seconda delle categorie dei formaggi ed è importante l'incarto o confezione per valutare anche la presentazione. I formaggi sono carotati e l'esame del pezzo estratto dalla forma avviene con l'utilizzo dei sensi. Il foro del formaggio viene poi



I criteri di valutazione riguardano soprattutto l'analisi dei difetti



richiuso con un pezzetto tolto. Molti esaminatori non deglutiscono il pezzo del formaggio durante l'assaggio. Dopodiché i formaggi risultanti primi di ogni categoria sono esposti su tavoli per la valutazione finale e per evidenziare il Campione del Mondo. Questa volta il panel è formato da cinque esperti che valutano individualmente i formaggi annotando sulla propria scheda il punteggio. In questa fase, l'esame dei formaggi si basa sulla valutazione sensoriale: finalmente ho pensato io. Il punteggio cambia: 50 punti per il gusto; 49,5 punti per l'aspetto e la struttura; 0,5 punti per una qualità particolarmente buona. La manifestazione riscuote un grande successo. Il pubblico accede liberamente nella grande sala, può accomodarsi davanti alle postazioni per seguire il lavoro degli esperti. Al banco degli assaggi sono offerti alcuni formaggi del concorso. Il pubblico assiste anche alla fase finale della valutazione ed alla nomina dei primi classificati e del Campione del Mondo. L'accesso alla serata di gala è su prenotazione, la sala è gremita, e la bellissima esposizione di formaggi mondiali è subito assediata da centinaia di golosi. Nella classifica finale l'ha spuntata il formaggio Vermeer, con 98,73 voti, prodotto in Olanda a Steenderen, con latte vaccino pastorizzato a basso contenuto di grasso e di sale ed è stagionato naturalmente per almeno 22 settimane. Segue il Winzer Käse, con 95,55 voti, prodotto in Svizzera, con latte vaccino ed è un formaggio semi duro a crosta lavata. Sul podio anche l'Appenzeller Dop, formaggio svizzero a latte crudo, con 98,34 voti.

Noi e loro, mondi differenti

di Paolo Stacchini

Degustare in Italia è ben diverso all'assaggiare in America, dove la produzione casearia ha la stessa perfezione tecnica del cuscinetto a sfera, che rispetta in Micron i parametri prescritti, ma non deve preoccuparsi di esprimere gusto, sapore, profumi. Questa è la differenza tra i due metodi che stiamo esaminando. Da un lato c'è la ricchezza delle variabili nel formaggio fatto bene, che rispetta i valori insiti e originari del latte, dell'ambiente, della lavorazione; nell'altro c'è il rispetto della qualità sterile ed omogenea dove domina l'appiattimento di questi valori tanto importanti per noi dell'Onaf, e non solo.

Gli Stati Uniti sono il primo produttore di formaggio al mondo, ma a dispetto dei grandi numeri, secondo i nostri parametri, non si trovano creazioni casearie memorabili, riconducibili al ricordo del piacere che un buon formaggio testimonia ai nostri sensi. In Italia apprezziamo le differenze organolettiche, le cerchiamo e le difendiamo. Siamo accurati nel valutare, i nostri sensi lavorano sulle sfumature della qualità, del piacere edonistico.

Sapete qual è il formaggio più noto in America? Forse il Cheddar, peccato che il formaggio che porta il nome del suo antenato britannico non abbia nulla a che fare con il sapore e i benefici che lo resero famoso. Quando noi siamo chiamati a giudicare i formaggi nei concorsi, cerchiamo sì la specificità del prodotto, ma ne premiamo le differenze che lo rendono migliore rispetto agli altri della stessa categoria.

I NUMERI LATTIERO-CASEARI DEL WISCONSIN



Il Wisconsin si trova nella regione dei grandi laghi, ha clima temperato ed è conosciuto come lo "stato contadino". La storia casearia inizia con l'arrivo degli immigranti europei. Nel 1841 Mrs. Anne Pickett avvia il primo caseificio. Ecco i dati relativi alla produzione lattiero-casearia.

- Caseifici autorizzati: 12.710
- Vacche da latte: 1.269.000
- Produzione lattiera media per vacca, per anno: 1.845 lbs
- Totale della produzione lattiera: 2.341.000.000 lbs
- Percentuale sul totale Usa: 13.5%
- Media di vacche lattifere per ogni azienda: 99
- Totale della produzione casearia: 2.622.298.000 lbs
- Produzione casearia (percentuale totale Usa) 25.1%
- Totale della produzione casearia (2009) 477.256.000 lbs

33 MILIARDI

IL VALORE DELL'EXPORT DI PRODOTTI AGRICOLI FRESCHI E TRASFORMATI IN ITALIA

60 MILIARDI

A TANTO AMMONTA IL FATTURATO DEL FALSO MADE IN ITALY NEL SOLO CAMPO AGROALIMENTARE

110 MILA

I POSTI DI LAVORO PERDUTI IN ITALIA A CAUSA DEL MERCATO DEL FALSO (RICERCA CENSIS 2012)

193

I PRODOTTI ITALIANI TUTELATI DALLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE: SIAMO SECONDI SOLO ALLA FRANCIA

20 MILIONI

I KG DI SIMILGRANA CHE ARRIVANO IN ITALIA DA GERMANIA, REPUBBLICA Ceca E DALL'UNGHERIA

2%

LA PERCENTUALE DI CONSUMO DI FORMAGGIO ITALIANO AUTENTICO NEGLI STATI UNITI

Coldiretti: battaglia di civiltà

segue da pagina 21

è che l'ultima delle contraffazioni scoperte sul mercato dei formaggi. Coldiretti per un caso diverso ha già anche portato in tribunale gli attori delle falsificazioni. Il tribunale di Sassari ha integralmente rigettato le domande proposte dalla F.lli Pinna S.p.A. e dalla Roinvest S.r.l. condannando entrambe alla rifusione delle spese legali.

Lo ha reso noto la Coldiretti nell'esprimere apprezzamento per la positiva conclusione giudiziaria della vicenda del Pecorino prodotto in Romania dalla società Lactitalia controllata dalla Roinvest che fa capo alla famiglia Pinna e a suo tempo partecipata dalla Simest controllata dal Ministero dello Sviluppo economico.

"Una vittoria della trasparenza e della legalità che ci rafforza nella convinzione che, contro chiunque metta in discussione la verità e l'onorabilità di chi rappresentiamo, andremo sempre fino in fondo con determinazione e agiremo in tutte le forme e in ogni sede", ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini.

La questione decisa dal Tribunale di Sassari ha tratto origine dalle manifestazioni degli agricoltori e pastori, delle associazioni dei consumatori della Sardegna e da 2215 comuni, 12 regioni, 26 province, 41 Camere di Commercio e 119 tra Comunità Montane e altri enti come Unioncamere, dirette a contestare le operazioni di sostegno pubblico all'Italian sounding.

PERCHÈ VA DIFESO

Dalle contraffazioni danni gravi all'intera economia nazionale

di Lorenzo Noè

In occasione del Vinitaly 2013, la Fondazione QualiVita, in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole ha posto l'accento sul tema della contraffazione delle Indicazioni Geografiche organizzando una tavola rotonda. Questa problematica riguarda da vicino sia i consumatori, sia le imprese agroalimentari e vitivinicole italiane, infatti l'impatto della contraffazione sull'economia legale è drammatico e ben si spiega l'eccellente parterre di relatori invitato.

Sono intervenuti ospiti di specchiata fama come l'avvocato Daniela Mainini (presidente Cnac - Consiglio Nazionale Anticontraffazione), Giorgio Bocedi avvocato impegnato nel campo delle Proprietà Intelletuali, Luigi Disegna presidente Csqe e, dal mondo dei consorzi, hanno portato la loro testimonianza Luca Gavi (direttore generale del Consorzio di Tutela della Doc Prosecco) e Giuseppe Liberatore (presidente Aicig sistema associativo tra i consorzi di tutela).

Bernard O'Connor, avvocato dello studio legale

internazionale Nctm e Ezio Pellissetti, consigliere delegato di Valoritalia hanno chiuso l'importante parterre.

Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo ha ulteriormente impreziosito la discussione con un sostanzioso intervento.

Secondo una ricerca del Censis del 2012 la contraffazione in Italia causa la stima di 110 mila posti di lavoro perduti, con un mercato del falso che solo nel nostro Paese vale 6,9 miliardi di euro!

Il settore agroalimentare, degli alcoolici e delle bevande è rappresentato in questo triste valore per circa il 16% superando per poche unità il miliardo di euro (1.084.000 euro pari al 15,7% dei 6.924.000 di euro del totale - fonte Censis Ministero dello Sviluppo Economico).

Il vero collasso, e non solo economico, lo si subisce su scala mondiale. Infatti secondo il Cnac - Consiglio Nazionale Anticontraffazione - si evidenzia un danno intorno ai 60 miliardi di euro

IL MADE IN ITALY



per la contraffazione agroalimentare, ripartiti in 6 miliardi di contraffazione vera e propria e di 54 miliardi provenienti dal "Italian sounding" che sono quei prodotti il cui packaging ricorda i prodotti del nostro paese (stime Ice, Federalimentari).

In questo enorme mercato della contraffazione

le Indicazioni Geografiche non rappresentano più un'economia marginale legata a pochi Paesi europei. In Italia, il comparto somma un valore complessivo di 12 miliardi di euro con 193 prodotti del settore agroalimentare ed è il secondo paese della graduatoria europea, preceduta solo dalla Francia. Per questo i prodotti agroalimenta-

ri sono spesso oggetto di sofisticazioni, falsificazioni, contraffazione e ingannevole utilizzo dell'origine geografica.

L'intervento d'apertura della tavola rotonda è stato dell'avvocato Daniela Mainini, autrice del libro dal provocatorio titolo "Fatto in Italia? No, Made in Italy", che riprendendo gli spaventosi dati relativi al danno prodotto dalle sofisticazioni, ha posto l'accento sul "furto di italianità" un danno che viene quotidianamente perpetrato ai danni di ognuno di noi e che ha intimamente un valore anche non retoricamente nazionalista.

Luca Gavi (direttore generale del Consorzio di Tutela della Doc Prosecco) pone l'accento sull'"agro pirateria", con un Consorzio danneggiato da milioni di bottiglie contraffatte in ogni angolo del mondo con il lancio addirittura dello stravagante "Proseccchito" come "moquito a base di Prosecco".

L'intervento di Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, ed non dimenticato ex ministro delle Politiche Agricole, ha posto l'accento sul bisogno di cultura europea per della difesa delle produzioni delle Indicazioni Geografiche sottolineando come la lotta alla contraffazione deve necessariamente diventare per la Commissione una politica seria e non residuale. Una politica che sposta i toni dalla sola alla battaglia economica a quella soprattutto culturale e che dovrà essere condotta a due velocità: una tra i partner europei e una sulla battaglia extraeuropea spostando l'attenzione dal palcoscenico giuridico a quella addirittura diplomatico.

Tavola rotonda di spessore e sala piena in ogni ordine di posto. Grande la soddisfazione espressa dai numerosi presenti per i temi trattati.



FALSI FORMAGGI, SALUMI E VINI: IL CAMPIONARIO DEGLI ORRORI

La polenta? In Montenegro diventa "palenta". Il Barbera? Sugli scaffali dei supermarket rumeni è un comune vino bianco. Il pecorino cinese? E' fatto con latte di mucca. La mortadella di Bologna? In Usa si fa col tacchino. Sono questi alcuni degli esempi dei prodotti alimentari tipici taroccati scovati in giro per il mondo.

Un vero campionario di orrori che raccoglie oltre cento patacche alimentari d'autore. Ed ecco che accanto al Chianti californiano e alla fontina svedese, si trovano la ricotta australiana e inquietanti imitazioni di Gorgonzola, soppressata calabrese, salame toscano, Asiago e pomodori San Marzano spacciati come Made in Italy.

Un vero e proprio "furto" perpetrato ai danni dei produttori agroalimentari italiani e rappresentato dal fenomeno crescente della pirateria agroalimentare internazionale che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che si richiamano all'Italia ("italian sounding") per prodotti taroccati che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale.

"All'estero - precisa Bruno Rivarossa, direttore di Coldiretti Piemonte - sono falsi tre prodotti alimentari di tipo italiano su quattro. Il mercato mondiale delle imitazioni di prodotti alimentari "Made in Italy" vale oltre 50 miliardi di euro. In altre parole

le esportazioni di prodotti agroalimentari Made in Italy potrebbero quadruplicare se venisse uno stop alla contraffazione alimentare internazionale che è causa di danni economici, ma anche di immagine".

Il rischio reale è che si radichi nelle tavole internazionali un falso Made in Italy che toglie spazio di mercato a quello autentico e banalizza le specialità nostrane frutto di tecniche, tradizioni e territori unici e inimitabili.

I Paesi dove sono più diffuse le imitazioni sono Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti dove appena il 2 per cento dei consumi di formaggio di tipo ita-

liano sono soddisfatti con le importazioni di formaggi Made in Italy, mentre per il resto si tratta di imitazioni e falsificazioni ottenute sul suolo americano con latte statunitense. Ma a preoccupare sono anche le tendenze di Paesi emergenti come la Cina dove il falso Made in Italy è arrivato prima di quello originale.

"Siamo di fronte ad un inganno globale per i consumatori - denuncia il presidente della Coldiretti Sergio Marini - che causa danni economici e di immagine alla produzione italiana e che va combattuto cercando un accordo sul commercio internazionale".

E lo chiamano Italian cheese style

Viaggio tra Canada e Usa, dove abbondano le imitazioni dei nostri grandi formaggi

di Luca Grilli

La realizzazione e implementazione di una regolamentazione internazionale in grado di assicurare l'uso leale delle denominazioni e dei riferimenti di provenienza, che tutelino l'origine e consentano al consumatore di orientarsi è, oggi, dopo un lungo percorso avviato organicamente nei primi anni '50, è un dato di fatto ormai acquisito in ambito comunitario.

Rimangono invece molte lacune relativamente alla tutela delle stesse denominazioni e dei riferimenti geografici presso paesi terzi extra UE. Infatti, nonostante gli sforzi, spesso, solo accordi bilaterali o addirittura l'iniziativa demandata ai singoli produttori/consorzi - tramite registrazione dei marchi e a fronte di rilevanti oneri economici - ha consentito di arginare parte degli episodi di imitazione/contraffazione.

Un semplice viaggio di piacere in Nord America, con visita ad un grande supermercato, consente di misurare la diffusione del fenomeno che coinvolge vari prodotti ma prevalentemente: pasta, sughi, salumi e formaggi.

"I fenomeni di imitazione/contraffazione possono essere schematicamente distinti in:

a) la falsificazione illegale delle denominazioni tutelate per legge e dei marchi aziendali.
b) I riferimenti ingannevoli ad aree geografiche italiane, l'utilizzo di indicazioni col nome Italia o di nomi e simboli ad essa riconducibili (Italian sounding)".

Prescindendo dal diverso impatto economico che ciascuna di queste tipologie provoca sul made in Italy, posso dire che, durante un prolungato soggiorno in Canada, ho potuto verificare gli effetti sul consumatore: la prima tipologia coinvolge denominazioni ben note e di grande fama sul nostro territorio pertanto risulta estremamente riconoscibile e può essere facilmente smascherata da un turista italiano con un minimo di competenza; lo stesso non può dirsi invece per un cittadino nordamericano che, mediamente, non dispone di adeguati stru-

menti conoscitivi per distinguere il "vero" dal "falso".

Il secondo fenomeno, seppur apparentemente di minor impatto, è in realtà, talmente diffuso e capillare da coinvolgere una massa eterogenea di prodotti al punto da creare confusione anche in persone che abbiano una certa esperienza in materia di prodotti agroalimentari italiani: il sistema è subdolo ed anche un occhio attento fatica a distinguere prodotti effettivamente made in Italy da prodotti locali mascherati elusivamente dietro una brand/denominazione/immagine italia-

na (italian sounding).

Va detto che spesso i primi, più o meno consapevoli, responsabili di questi fenomeni imitativi sono nostri ex-connazionali emigrati in passato in Nord America e che si sono dedicati a ciò che sapevano fare meglio e che li qualificava: così, accanto agli effettivamente numerosi e riconoscibilissimi barbieri e parucchieri e a tante altre figure

professionali qualificate, moltissimi sono coloro i quali si sono distinti nel settore agroalimentare svolgendo un ruolo encomiabile. Oggi, tuttavia,

in assenza di una legislazione locale che riconosca le denominazioni tutelate in ambito UE e in assenza (tranne rare eccezioni) di accordi bilaterali di mutuo riconoscimento, la tutela delle denominazioni è debole e pertanto i produttori nordamericani godono legalmente di ampio margine nell'utilizzo di denominazioni altrimenti tutelate entro i confini comunitari.

Per quanto riguarda il settore caseario canadese va aggiunto che la presenza di un sistema di "quote di importazione" rende arduo e comunque anti economico esportarvi formaggi "fuori quota"; tale sistema di fatto blindava il mercato caseario, controllato dalla grande distribuzione che detiene la quasi totalità delle quote. Ciò

influisce sul ventaglio di formaggi italiani disponibili sugli scaffali della grande distribuzione ove vengono privilegiati, anche per questioni di volumi di approvvigionamento, i "soliti, grandi" formaggi: Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Romano, altri Pecorini, Provolone, Asiago, Piave.

Presso la grande distribuzione, frequentata dal consumatore comune, i fenomeni imitativi sono diffusissimi e non certo marginali: non aspettiamoci che l'acquirente nasconda circospetto il proprio pezzetto di parmesan, Fontina, Asiago made in Usa/Canada all'interno di un discreto sacchetto di carta marrone come ai tempi del proibizionismo. Il fenomeno dell'imitazione di

prodotti italiani è sotto gli occhi di tutti: lungo i corridoi dei supermercati dedicati alla pasta, sughi, formaggi, salumi è tutta una profusione di etichette che riproducono bandiere italiane, peperoncini, "Vesuvi", immagini della costiera amalfitana e di altre località italiane note e dove, accanto a numerosi errori grammaticali (doppie in eccesso, "i" al posto di "e"), proliferano a dismisura gli aggettivi "vero", "originale", "tradizionale" e "italiano".

Va detto che una minima responsabilità è da attribuire anche alle stesse aziende italiane che (specie nel settore della pasta e dei sughi) predispongono linee di prodotti destinati esclusivamente all'esportazione, dove la ricchezza di simboli, che richiamano gli stereotipi italiani, li rende, almeno esteriormente, del tutto simili alle imitazioni locali da cui ambirebbero differenziarsi.

Il fenomeno delle imitazioni/contraffazioni è invece meno diffuso presso i "Delicatessen" (negozi specializzati in agroalimentari "di qualità"), frequentati da una clientela di fascia medio-alta sulla quale i prodotti provenienti dalla "vecchia europa" esercitano un forte appeal, facendosi vettori anche di un forte elemento simbolico, distintivo.

Accanto a questo fenomeno "sociologico" convive però anche un altro comportamento particolare ed interessante: i formaggi dei piccoli produttori artigianali locali spuntano prezzi superiori rispetto ai prodotti importati ciò nonostante la domanda si mantiene alta; ciò va attribuito al manifesto orgoglio nazionale canadese che riserva un caloroso e attivo sostegno alle produzioni locali: "go local" e "eat local" sono tra gli slogan più diffusi.

Scandalo all'italiana: sporchi, maledetti e subito

di Domenico Villani

Sporchi, maledetti e subito. Il titolo non è solo una citazione cinematografica, dietro c'è una vera e propria ideologia, che include, tra i contenuti, la totale mancanza di una visione del futuro.

Non si è ancora spento lo scandalo della carne equina, eccone un altro: dai dispacchi di agenzia si apprende infatti che 2 tonnellate di formaggio a pasta filata, pronti per la commercializzazione, ottenuti dalla lavorazione di cagliata di provenienza tedesca alla quale era stato addizionato il conservante "sorbato di potassio" (E202), sono stati sequestrati dal Nas di Latina in un caseificio del capoluogo pontino specializzato nella produzione di mozzarella. L'utilizzo dell'additivo in questione non era indicato nella documentazione aziendale e sull'etichetta apposta sulle confezioni. Sempre il Nas, in un altro caseificio della provincia di Latina, ha sequestrato 350 kg di mozzarella di bufala che nonostante fossero destinate ad essere smaltite come rifiuto, erano stoccate all'interno di una cella frigo assieme ad altri prodotti caseari pronti per la distribuzione.

Nonostante la UE emetta diversi documenti e comunicazioni per incoraggiare le aziende ad una condotta più socialmente responsabile, che, tra l'altro, non solo è vincente nel medio e lungo termine, ma è in grado di assicurare il successo più a lungo, le scelte di diverse aziende, naturalmente anche quelle che operano nel settore alimentare, si basano proprio sull'ideologia di "Sporchi, maledetti (io aggiungerei anche tanti) e subito!".

Non ci sarebbe nulla di male se qualcuno scegliesse la strategia del "subito" e "tanti", ma come la mettiamo con "sporchi" e "maledetti"?

Chi ne subisce le conseguenze negative è il consumatore a cui si nega, in questo modo, il diritto alla trasparenza, ma anche il diritto alla qualità. Ecco, forse occorre lavorare affinché la qualità non sia un'opzione o solo un piacere, ma un vero e proprio diritto.

LA REPRESSIONE FRODI A SCUOLA DALL' ONAF

Anche da parte dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, che fa capo al ministero delle politiche agricole alimentari e forestali dipartimento c'è vivo apprezzamento per i corsi Onaf, che sono considerati qualificanti e formativi per il personale impegnato sul campo.

Sulla base della convenzione stipulata tra onaf e Mipaaf, dopo la partecipazione di diversi tecnici dell'ispettorato ai corsi di primo livello, due di loro hanno frequentato con successo il secondo livello di Milano, divenendo Maestri Assaggiatori di Formaggio.

Teniamo a sottolineare che la partecipazione non è avvenuta a titolo personale, ma su richiesta specifica dell'ente ministeriale.

E' da auspicare quindi che, in ambito ispettivo, non vengano considerate sempre di più le valutazioni organolettiche e non unicamente quelle igienico-sanitarie e giuridiche.

Non ci resta che esprimere l'apprezzamento per i neo Maestri Assaggiatori Gian Luca Montuoro e Carlo Fallovo, che hanno mostrato grande interesse, competenza e volontà di collaborare con l'Onaf, proponendo un ulteriore punto di vista del panorama lattiero-caseario, ai molti che già sono presenti all'interno dell'organizzazione.



Foto Gianluca Montuoro



Adriana Valentini
assaggiatrice di formaggi Onaf
e sommelier Ais

Un'esperienza unica su Costa Neoromantica: l'assaggiatrice Onaf regina al Cheese bar

di Adriana Valentini

Se ogni formaggio d'eccellenza ha il suo luogo d'origine e le sue peculiarità, il raccontare che è possibile portare questa stessa qualità su una nave da crociera in giro per il mondo è quello che voglio fare io, raccontandovi nello specifico di come Costa Crociere abbia vinto una sorta di "scommessa" con il suo fiore all'occhiello, ovvero la Costa NeoRomantica.

Tutto nasce quasi per gioco quando, dopo un'inaugurazione su una nave della stessa flotta, viene proposto alla sottoscritta di prestare servizio in qualità di wine sommelier Ais e di maitre fromager e Assaggiatrice Onaf della delegazione di Milano su una nave di charme che sarebbe stata scelta da un'esclusiva clientela internazionale e che avrebbe toccato i lontani porti dell'Australia e della Nuova Zelanda grazie ad un itinerario molto variegato. Io? Beh, direi che accetto quasi da subito di intraprendere quest'avventura e lascio così il mio aviatissimo impiego d'ufficio di traduttrice presso un'azienda inglese. È il mese di maggio e la partenza è fissata per il 19 settembre 2012 da Savona.

L'itinerario, che prevedeva un periodo di circa 3 mesi sia in andata che al ritorno, includeva per l'Italia Savona e Napoli, il Canale di Suez, Eilat, Israele, Aqaba, Giordania, Safaga, e ancora l'Oman con Salalah, gli Emirati Arabi (Abu Dhabi e Dubai), l'India (Mumbai e Cochin), le isole Maldive (Male) e le Seychelles (Mahé, Pralin e la Digue), Diego Suarez in Madagascar, l'isola di Mauritius, lo Sri Lanka con la capitale Colombo, la Thailandia con l'isola di Phuket, l'Indonesia (Semarang, Bali, Lombok e Komodo), Singapore e finalmente per l'Australia le città di Darwin, Cairns, Brisbane, Sydney, Melbourne e per la Tasmania le città di Burnie e Hobart. In Nuova Zelanda abbiamo invece raggiunto la capitale Auckland, Tauranga, Wellington, la piccola Akaroa ed infine Dunedin.

Se ho fatto molte crociere? No cari amici, questa è stata la mia prima esperienza di contratto a bordo di una nave da crociera e devo ammettere che il periodo di navigazione è stato lunghissimo perché è durato più



del previsto: infatti sono stata lontana dall'Italia 6 mesi e tutti di fila! La durata del mio impiego a bordo era previsto che fosse di soli 5 mesi che poi si sono rivelati essere quasi 6 di lavoro effettivo, periodo d'impiego continuativo massimo che la legge prevede per una persona di nazionalità europea.

Ma andiamo al nocciolo della questione, alla domanda di tutte le domande: com'è davvero vivere a bordo di una nave? La vita sulla NeoRomantica risulta essere molto intensa fin da subito sia a livello professionale che personale. Tante sono per me le cose da imparare - per esempio voi vi chiederete come si fa a non perdere l'orientamento nei vari corridoi e sui vari ponti (che sono di fatto i piani della nave)... ve lo assicuro dopo un mese viene in automatico camminare perfino ad occhi chiusi senza perdersi!" - come quanti scopro essere i training da fare per



la gestione della sanificazione a bordo e i drills sulla sicurezza (ovvero le esercitazioni) che devo seguire durante il primo mese, tante le ore di lavoro giornaliero da prestare (in media 11) e poche invece quelle da poter dedicare al proprio tempo libero.

Fortunatamente, e me ne sono resa conto giorno per giorno di che fortuna avessi avuto per questo, per la mia posizione era stata prevista una cabina singola - perché è questo il nome corretto per riferirsi alla camera su una nave - con bagno privato e quindi non in condivisione. Insomma, praticamente un vero lusso se pensate che a bordo la libertà più grande è avere i propri spazi.

Ma passiamo a raccontarvi il bello del mio lavoro: il poter servire i guests, così come vengono chiamati gli stessi passeggeri a bordo delle navi Costa, presso l'Enoteca Verona, con i suoi 70 coperti suddivisi tra poltrone e tavolini di design di charme, con le sue 130 etichette "di-vine" di vini italiani ed internazionali e soprattutto con la presenza di 15 eccellenze di formaggi disponibili per le degustazioni presso il Cheese Bar.

Ed è proprio all'interno di questo Cheese Bar, tutto chiuso ma con 2 porte d'accesso e con vetrate enormi che davano sull'enoteca, che i sensi venivano coinvolti in un vortice di emozioni e sapori. La concezione di questo luogo è stata programmata per poter dare modo a chiunque di osservare le forme intere dei formaggi posizionate all'interno delle celle frigo, a vetri anche queste ultime, da cui venivano tagliate le pezzature più piccole per le degustazioni. È anche vero che per motivi logistici di spazio in questo cheese bar venivano conservate solo alcune delle forme imbarcate poiché nella "pancia" della nave, collocata al ponte 2, esisteva una vera e propria cambusa per lo stoccaggio di tutti i Kg di formaggio che venivano serviti a bordo nei vari ristoranti ed anche in enoteca (si andava da un minimo di 8 Kg per una forma di Stracitunt ad un massimo di 25Kg per una forma di Parmigiano Reggiano). Se vogliamo fare proprio i matematici, tenete presente che a crociera, per



cui circa ogni 21/25 giorni, i passeggeri consumavano 70 Kg di formaggio presso il solo Cheese bar.

Ma ecco che semplicemente passando di qui per curiosità o fermandosi direttamente per degustare qualche formaggio, i guests - che a dirla tutta

**Dall'Asiago al Comté,
dal Leyden al Pecorino,
un viaggio nel palato
tra mari e oceani**

erano soprattutto argentini, canadesi, svizzeri, inglesi ma anche un buon numero di italiani - rimanevano letteralmente stupiti nel poter toccare con mano cosa volesse dire fare un'esperienza sensoriale all'interno della stessa enoteca. Per il loro e per il mio divertimento - a seconda delle richieste - preparavo una selezione di 5/8 formaggi disposti nel piatto ad orologio per poter far loro apprezzare cosa volesse dire avere davanti agli occhi i formaggi in scaletta a seconda del grado di intensità e di persistenza. A completare questa sorta di "viaggio nel palato", c'era poi la scelta della composizione

nel proprio piatto con marmellate, miele, frutta secca, ed ancora prosciutto di Parma, grissini e pane fresco ogni giorno.

Ma qual era l'elenco completo dei prodotti caseari del "mio" cheese bar? Ecco qui per voi estimatori: Asiago stagionato, Montasio, Gruyere, Comté, Brie, Leyden dall'Olanda, Testun Ubriaco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo Cappato nero e Pecorino di Fossa, Gran Sardo, Piacentino Ennese, Stracitunt, Valdeon dalla Spagna e Gorgonzola piccante. Niente male se si pensa alla difficile reperibilità e alla precisa consegna di alcuni di queste eccellenze nei porti letteralmente dall'altra parte del mondo.

UNA CROCIERA COSMOPOLITA, UNITA DAL LINGUAGGIO DEL FORMAGGIO

«Ha contato molto l'esperienza di anni in Onaf»

Se l'esclusività di questa nave passava soprattutto per la qualità del servizio erogato in tutti i dipartimenti di bordo, l'attenzione ai particolari e ai materiali che sono stati impiegati nell'attento re-style che l'ha vista protagonista per mesi, di certo questo messaggio di esclusività coinvolgeva anche la sottoscritta poiché mi sentivo insignita di una sorta di ruolo di ambasciatore dei formaggi. Infatti potevo intrattenere i passeggeri con notizie sulla produzione e sul metodo di lavorazione dei formaggi, aggiungendo anche piccoli aneddoti in lingua inglese proprio su questi prodotti rendendo così fruibile a tutti gli appassionati frequentatori un sapere che a volte non riesce "a venire a galla" con il solo



servizio del piatto di degustazione. Devo ammettere che la preparazione e l'esperienza di anni in Onaf ha contato molto nell'approccio e

nel consolidamento dei rapporti seppur brevi con i passeggeri proprio perché la considerazione che ottenevo leggendo nei loro occhi - facendo seguire una metodica di assaggio seppur amatoriale dei formaggi con una valutazione dapprima olfattiva per approdare poi ad una valutazione dei sapori - rilevati principalmente dalla lingua - mi ha sempre spinto a fare del mio meglio per la preparazione degli abbinamenti da inventare ex novo oppure da reinventare, se già proposti più volte.

Lo stimolo in più per far appassionare i guests alle degustazioni? Il fatto che su questa nave si potesse avere un'atmosfera più a misura d'uomo invece che di massa dato il numero di persone a bordo molto inferiore rispetto alle altre grandi, anzi grandissime, navi da crociera: la capacità massima della nave era infatti di circa 1800 passeggeri su circa 800 persone di equipaggio.

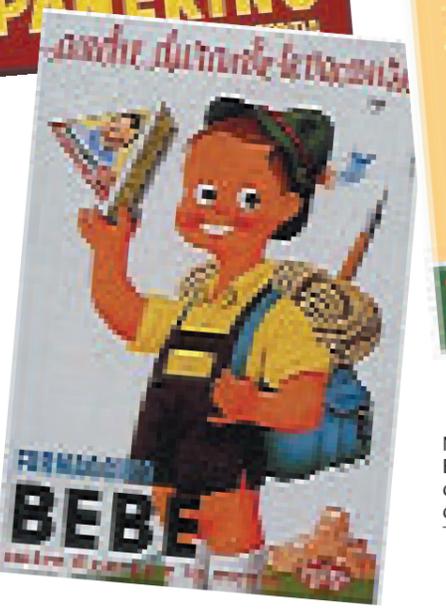
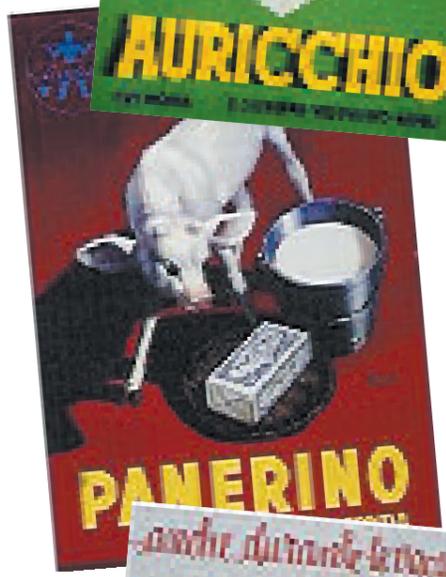
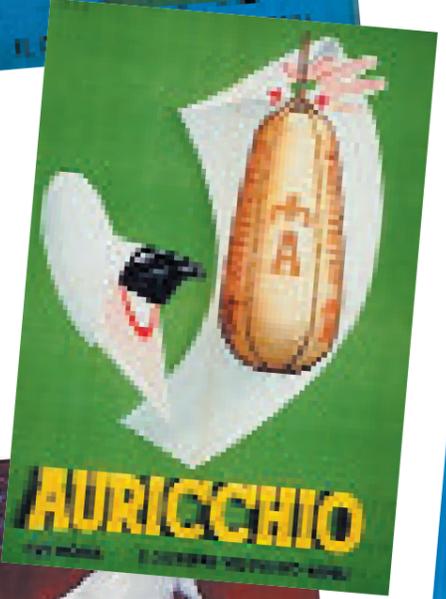
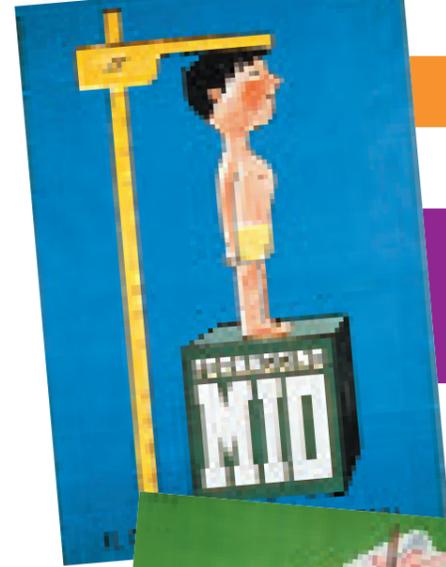
Se vogliamo parlare invece di nazionalità, a bordo c'erano per lo più americani, canadesi, argentini e poi ancora italiani, inglesi, tedeschi - i più numerosi a bordo in molte delle tratte raggiunte dalla nave -, svizzeri, francesi e spagnoli ma anche tanti russi e giapponesi. Uno degli episodi più buffi che li riguarda e che io ricordo con molta simpatia riguarda un'ospite tedesca che, riferendosi a una giornata di mare molto agitato nel mezzo dell'attraversamento dei fiordi neozelandesi, ha esclamato: "Adriana, non le sembra che oggi la nave scodinzoli un po' troppo?" e il secondo si riferisce invece a un dialogo avvenuto sempre nel Cheese bar in cui mi si chiedeva di confermare il grado alcolico del Testun ubriaco.

In conclusione vorrei quindi sottolineare quanto abbia contato in questa mia personalissima esperienza l'aver potuto offrire la mia competenza nella presentazione e nella cura del servizio dei formaggi perché sono sicura di essere stata in grado in qualche misura di fare passare la filosofia Onaf (e cioè di quanto sia importante il passaggio da semplice estimatore a conoscitore consapevole dei formaggi) e di aumentare così il piacere della clientela durante le degustazioni cibo-vino e farla salpare così per lidi lontani dal sapore quotidiano.

Figlio dei fiori

GRAN KINARU

www.falzarini.com



C'era una volta...

il manifesto



Nostalgia del tempo che fu. Ecco una straordinaria parata di affiches pubblicitarie del mondo lattiero caseario e non solo

di Gianmario Giuliano

Dobbiamo coinvolgere e invogliare i giovani, si dice spesso. Il mio parere è che i giovani vanno coinvolti a 360 gradi poiché (purtroppo per loro) vivono in un'epoca che offre abbondante aridità, indifferenza, assuefazione immediata a cose positive o negative e rarissimamente si racconta loro che fino a non molti anni addietro era totalmente diverso il modo di vivere, di comunicare, di divertirsi. Per esempio, i giovani non sanno che chi lasciava la scia più lunga nella frenata con la bici era un figo, che si ascoltavano i 45 giri col mangiadischi, che per telefonare si andava in cabina, che il Ciao si avviava pedalando, che se a scuola la maestra metteva una nota sul diario, a casa erano guai, che le ricerche si facevano in biblioteca e non su Google, che il primo novembre era la festa di Tutti i Santi e non Halloween.



La nascita del manifesto pubblicitario risale all'800, nella Parigi dei teatri e cabaret

Il grande Toulouse Lautrec conferì a questo genere pittorico una paternità di eccellenza

In Italia il fenomeno si sviluppò nel '900 lanciato da cartellonisti famosi: Boccasile, Dudovich, Cappiello, Testa

Ciò premesso, passo subito a raccontare una storia d'altri tempi mettendo in evidenza che fra tutti i mezzi di cui si avvale la tecnica pubblicitaria per comunicare i propri "messaggi" ce n'è uno in particolare che merita la nostra attenzione per l'interesse della sua storia: è il manifesto murale. Un genere che conosciamo bene perché, ormai, è diventato un elemento tipico del paesaggio urbano. Il vero e proprio manifesto come lo concepiamo oggi comparve nell'Ottocento, sia come conseguenza allo sviluppo del commercio per effetto

della rivoluzione industriale, sia grazie all'invenzione di una nuova tecnica di stampa, la cromolitografia.

L'avanguardia nel campo del manifesto a colori avviene nel mondo dello spettacolo a Parigi: città ricca di teatri, ritrovi e cabaret. Parigi era, inoltre, la capitale di tutti i movimenti pittorici dell'Ottocento, quindi l'ambiente ideale per la spontanea trasformazione di un semplice strumento di comunicazione in un genere particolare di arte applicata, ossia di pittura al servizio della pubblicità.

Tra le personalità che ebbero una parte di primo piano in questa fase, spicca la figura di Toulouse-Lautrec che conferì a questo genere pittorico una paternità di eccellenza trasferendo nei suoi manifesti i personaggi, lo stile e l'atmosfera dei vari momenti di vita parigina. Verso la fine del 1800, questa nuova espressione artistica si diffuse ovunque, parallelamente allo sviluppo industriale e commerciale.

In Italia, l'arte al servizio del mercato diventa specchio di un'epoca. Ne carpisce odori, sapori, desideri e aspirazioni.

Così nasce la pubblicità murale quando, non essendoci ancora la televisione, non sapevamo cosa fosse il tè deteinato, il detersivo anticalcare, il salva-slip per incontinenti e l'adesivo per dentiere. Alcuni "cartellonisti" famosi come Boccasile, Dudovich, Cappiello, Testa, hanno reso noti e inconfondibili certi prodotti che ancora oggi ricordiamo grazie a un simbolo o un'immagine che li ha fatti diventare indelebili nel tempo.

All'inizio la cartellonistica pubblicitaria era incaricata di informare sul mondo teatrale, operistico, cinematografico (industria nascente proprio a

Torino), reclamizzava le località turistiche e i luoghi termali, l'abbigliamento, calzature, dentifrici, vernici e tanto altro ancora.

Questi messaggi pubblicitari avevano il potere di catturare e coinvolgere l'attenzione di un pubblico genuino e ancora poco smalzato. Il manifesto è stato una gigantesca cassa armonica capace di trasmettere le informazioni di ogni genere merceologico in maniera capillare e travolgente ma nell'ambito caseario, la comunicazione promozionale ha sempre avuto caratteristiche di "timidezza" e sono state unicamente le grandi aziende del Nord a reclamizzare i prodotti mentre i medi e piccoli imprenditori

hanno mai sentito la necessità di utilizzare questo tipo di veicolo per proporre la propria merce. Così come avviene ancora ai giorni nostri.

Del settore che interessa a noi, esistono alcuni "pezzi" storici come il Bebè di Galbani (1920), il Bel Paese sempre di Galbani (1929-1933-1948), i famosi tre nasoni per il Parmigiano di Bertozzi (1930), il burro Gallone (1940), il Formaggio Mio (1950) etc.

Anche i cugini francesi hanno lasciato qualche ricordo in merito (vedi Burro Cocose; La vache qui rit) mentre sono rarissime (praticamente mancanti) le notizie che riguardano altre nazioni.

In compenso è presente un antesignano

Gorgonzola tarocato del 1940 con italico blasone contraffatto.

Negli anni immediatamente successivi al secondo dopoguerra, il manifesto conobbe persino le opere di artisti come gli spagnoli Pablo Picasso e Salvador Dalí e del francese Henri Matisse. Poi, con l'avvento della pubblicità televisiva (nel 1957 "nasce" Carosello) e radiofonica che trasmette il messaggio direttamente nelle case e l'invasione d'immagini fotografiche su giornali e riviste, negli ultimi decenni si è ridotta drasticamente l'importanza del manifesto.

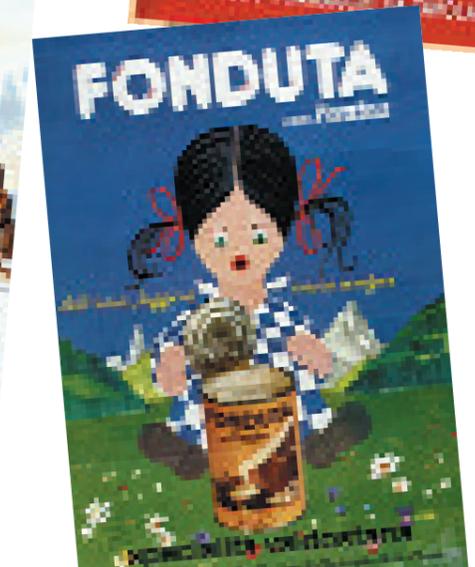
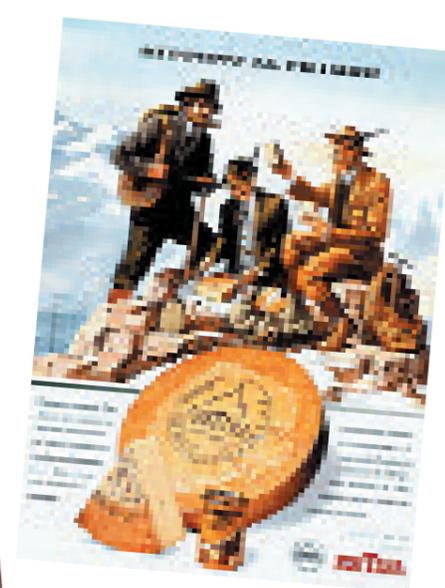
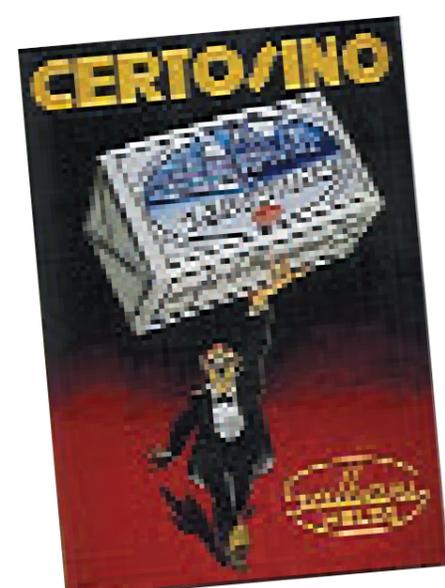
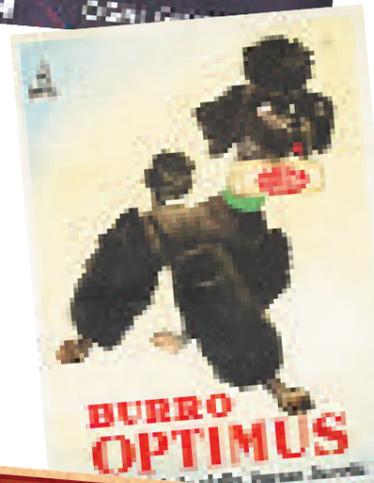
Le agenzie pubblicitarie, tuttavia, hanno reagito puntando su manifesti fotografici di grande raffinatezza e qualità caratterizzati da immagini e slogan molto

efficaci, elaborati dagli esperti studiosi della comunicazione di massa.

Persa quella dimensione artigianale e autenticamente artistica che possedeva fino agli anni '60 del secolo scorso, il manifesto, oggi, è diventato oggetto da collezione.

Se ne ha conferma osservando le cifre che vengono "battute" nelle frequenti aste e visitando le numerose mostre che espongono queste illustrazioni capaci far ricredere parecchi critici e storici che, fino a pochi anni addietro, definivano il manifesto arte di secondo livello.

C'era una volta... il manifesto



LA SCOMMESSA DELLA SARDEGNA

di Fatima Todde

Il sistema pastorale è in crisi, dai giovani l'impulso per una ripresa grazie all'innovazione

Quando parliamo di latte, nell'accezione comune, intendiamo il latte bovino. Lo stesso avviene per quanto riguarda la produzione dei formaggi.

Non così in Sardegna, dove, se si parla di latte o formaggi, i veri protagonisti del mondo agricolo sono gli ovini. Infatti, con i suoi 2,5 milioni di pecore, la Sardegna produce il 2/3 del latte ovino italiano, circa 303 mila tonnellate all'anno, classificandosi al primo posto come produttrice di latte e formaggi ovini.

L'allevamento di ovini in Sardegna ha radici profonde, non si conosce con precisione la nascita, tanto da vantare una razza ovina propria, la Pecora sarda, frutto di selezioni millenarie da parte di tale popolo. Oltre che nella sua terra di origine è allevata in diverse zone della penisola, nel Centro Italia, in Sicilia e Calabria con i gruppi meno consistenti nel nord. All'estero si registrano nuclei in vari paesi del Mediterraneo tra cui la Tunisia e la Spagna.

La cultura dell'allevamento in Sardegna non solo ha dato vita a tradizioni arcaiche che hanno forgiato nel corso dei secoli prodotti caseari d'eccellenza, ma racconta storie di uomini fieri divisi fra i monti e le pianure. È proprio nei paesini del Gennargentu che nascono, e si conservano tutt'oggi, le maggiori tradizioni agropastorali della Sardegna. Ogni paese, immerso fra i boschi, nasconde gelosamente i propri segreti caseari, le diverse tipologie di formaggi e i prodotti da cucina da loro derivati. Tra i più famosi, "i Sabadas" (o seadas /sevadas) e "is culurgiones".

Fra i numerosi formaggi prodotti nell'isola si hanno tre Dop: Pecorino romano, Pecorino sardo e Fiore sardo. Fra questi quello che viene prodotto in maggior quantità è il Pecorino romano che da decenni rappresenta il timone dell'economia lattiero-casearia nell'isola. La commercializzazione del Pecorino Romano un tempo era assorbita al 70 per cento dall'America.

Oltre alla questione del mercato, sono molteplici e complicate le problematiche del mondo lattiero-caseario sardo, a cominciare dal prezzo della materia prima, non più remunerativo per i pastori a fronte dei crescenti costi aziendali e di sistema. Sono tutti punti che incidono sulla produzione del latte e mettono in ginocchio l'economia agropastorale. Un altro problema è la bassa selezione genetica dei capi (solo il 5 per cento dei capi ovini in Sardegna viene selezionato). Le razze maggiormente utilizzate per la migliorata genetica e quindi per avere un aumento per quanto riguarda la pro-

duzione annua per capo, sono la Frisona in purezza, e la nuova razza Assaf con una produzione annuale di 500 litri/capo nata e selezionata nel 1955 in Israele tra frisona e awas.

Ricapitolando, ecco i due corni del problema in Sardegna. Primo: forti variazioni annuali della produzione del latte, conseguenza dell'allevamento brado, per cui in queste condizioni il succedersi di due annate abbondanti può determinare una crisi per eccesso di produzione. Secondo: disordine nel settore della trasformazione e della commercializzazione, dove manca coordinamento fra l'attività dei diversi operatori. Le cooperative agiscono infatti in completa indipendenza le une dalle altre, ed essendo di dimensioni limitate, prive nella maggioranza dei casi di una valida guida tecnica e con conoscenze vaghe e imprecise sul piano commerciale, non possono in alcun modo condizionare il mercato, e rimangono in definitiva in balia dei commercianti ed esposte alla attività

degli speculatori. Oltretutto, manca qualsiasi tipo di raccordo con il mondo dell'industria lattiero-casearia.

Che cosa fare? Chiamate a intervenire sono le istituzioni, che dovrebbero impegnarsi promuovendo. Nuovi progetti di sviluppo per questo settore fondamentale, non solo per la Sardegna ma su tutto il territorio Italiano. Questo settore non ha mai avuto l'interesse e l'importanza che merita; questo infatti, spinge e ha sempre spinto l'economia in tutti i paesi nel mondo.

Il lato positivo dell'isola, è che l'orgoglio che contraddistingue i sardi porta sempre più i giovani a investire sull'agricoltura, nell'allevamento e di conseguenza nelle nuove tecnologie di trasformazione. La facoltà di Agraria di Sassari sforna ogni anno nuovi agronomi, zootecnici, tecnologi alimentari e enologi: a loro il compito di modernizzare, con un occhio per le tradizioni antiche vanto della terra sarda.



CASU AGEDU

La freschezza della tradizione

Su casu agedu, il formaggio acido, è uno dei formaggi più tipici e tradizionali dell'isola, resta ancora un mistero il periodo storico in cui i sardi iniziarono a produrre e consumare questo prodotto nato per una pura casualità.

Il formaggio è prodotto in prevalenza nelle zone dell'Ogliastra, nella Barbagia-Mandrolisai in tutto il centro dell'isola, prodotto sia da latte ovino, caprino o misto secondo la tradizione del paese in cui si fa.

Vi sono denominazioni diverse secondo i dialetti. Da qui nasce: casu axedu, casu ascedu, casàdu, casagedu, frue, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, frua, ischidu, préta, piéta viscidu, bischidu, cagiadda, casu agéru, casu e fitta, latte cazàdu, lattì callàu.

Parliamo di un formaggio fresco prodotto da latte ovino, caprino o misto. Il sapore è acidulo equilibrato, sul finale si avverte una lieve tendenza dolce che riconduce al lattico primario. Viene prodotto nel periodo che va da dicembre a luglio.

Privo di crosta, il colore è bianco, la struttura è compatta ma fragile, tende a rompersi, esattamente come un budino; in superficie liscia e priva di occhiature. I profumi sono di yogurt.

Per questa caratteristica peculiare d'acidità il prodotto è ricco in fermenti lattici vivi ottimi a



livello salutistico per gli equilibri che apportano al nostro corpo.

Il formaggio viene prodotto da latte termizzato o pastorizzato, raggiunte le temperatura si aggiunge il caglio, generalmente ovino liquido. Non si utilizza quasi mai il caglio in pasta perché in esso sono presenti un maggior quantitativo di lipasi, che potrebbero apportare al prodotto finale caratteristiche non tipiche.

Subito dopo questo passaggio il latte viene trasferito in contenitori solitamente rettangolari, oggi industrialmente direttamente nelle vaschette in cui poi verrà successivamente venduto.

La coagulazione avviene all'interno di tali contenitori, e quanto il latte si trasformerà in coagulo in forma gel, questo verrà tagliato in parallelepipedi regolari e lasciato alla naturale acidificazione e sineresi senza alcun trasferimento.

Durante l'acidificazione, i batteri lattici svolgono

la fermentazione, con produzione di acido lattico che conferirà a questo prodotto le tipiche caratteristiche acide. Questa fase dura all'incirca 24-48 ore a temperatura ottimale di fermentazione.

Questo formaggio fresco fino a pochi anni fa veniva prodotto solo dalle famiglie pastorali per il consumo domestico, ma ora è sempre più facile trovare il prodotto in commercio, confezionato in vaschetta dalle 250 g a 700 g, chiuse in Map (atmosfera modificata).

"Su casu agedu" rappresentava la colazione dei pastori, colazioni abbondanti accompagnate dai salumi tipici come la salsiccia sarda e il prosciutto e il pane tipico del paese di appartenenza. Oggigiorno, questo prodotto viene consumato anche in accompagnamento alle insalate, pomodori freschi o condito con olio extra vergine e origano, oppure aggiunto alle minestre. Dalla salatura di tale prodotto nasce un'altra tipologia di formaggio, "su casu e murgia" o merca e anche in questo caso si hanno molti nomi tipici per ogni paese.

Varia anche il tipo di salatura e conservazione. Questo prodotto dall'intensa sapidità, veniva e viene ancora oggi aggiunto alle minestre e minestrone di verdure al posto del sale, come condimento.

La lontananza della Sardegna dal resto d'Italia ha fatto sì che si siano conservate ancor più rispetto ad altre zone le tradizioni, sia culturali sia agroalimentari, fatto che rende questa terra orgogliosamente unica ed i suoi sapori novità da provare.



RISCOPERTA DELL'IRPINIA

Tragitti caseari nel cuore dell'antica Campania

di Barbara Guerra

Siamo in Campania ed in particolare nella bella e poco conosciuta provincia di Avellino. Da alcuni anni osserviamo un interessante progetto "La Strada dei Formaggi e dei Mieli d'Irpinia", strumento di promozione territoriale che mira a divulgare l'offerta turistica, ambientale ed enogastronomica. Attualmente la produzione casearia irpina sta attraversando un notevole processo di sviluppo soprattutto nel comparto ovi-caprino grazie anche ad alcune iniziative messe in campo dall'Amministrazione Regionale: formazione dei produttori, miglioramento strutturale dei caseifici aziendali, promozione e valorizzazione dei prodotti. Il pecorino carmasciano, il laticauda, il bagnolese, il caciocavallo podolico e l'irpino, sono i formaggi più rappresentativi del territorio, l'offerta si arricchisce anche per la presenza di formaggi tra i quali il burrino, il caso muscio, la treccia, la scamorza, i nodini, la ricotta fresca e salata, il caciocotta, il formaggio 'mbriaco.

Un altro prodotto che raggiunge in queste valli un'ottima qualità è il miele. Troveremo prevalentemente il millefiori delle colline irpine, il miele di acacia, di castagno, di sulla e di melata. Formaggi e mieli sono prodotti che si lasciano volentieri

gustare tal quali, ma le loro caratteristiche gustative vengono esaltate nelle tante combinazioni negli abbinamenti tra loro e, soprattutto, con i pregiati vini irpini.

Intervistiamo Angelo Petretta, funzionario della Regione Campania, che segue il progetto dal suo inizio.

Quanto ha influito il progetto "La Strada dei Formaggi" sullo sviluppo qualitativo della filiera e quali obiettivi sono stati raggiunti?

«La Strada ha visto coinvolti direttamente tutti i caseifici aziendali della provincia di Avellino, per cui sono gli stessi imprenditori i veri protagonisti. L'entusiasmo è stato notevole. Attualmente grazie a questo strumento di valorizzazione e promozione le aziende sono spesso invitate a partecipare ad eventi provinciali e regionali. Si sta portando avanti il progetto di gemellaggio con la Strada del Trentino. È stata pubblicata una guida e realizzato un sito. La promozione è stata affidata ad un operatore turistico».

Attraverso il progetto de "La Strada dei Formaggi", quali sono state nel territorio le principali innovazioni tecnologiche nell'ambito degli allevamenti e della produzione del formaggio?

«Poiché le aziende fino a pochi anni fa erano prive di autorizzazioni da parte dell'Asl, le innovazioni hanno riguardato le strutture e le attrezzature ai fini proprio delle autorizzazioni necessarie per la pro-

duzione. Quindi: locali adeguati come richiesto dalla normativa, molti hanno creato un punto vendita, sono state sostituite le vecchie caldaie in rame con quelle in acciaio così come il resto dell'attrezzatura. Inoltre il riscaldamento del latte, una volta eseguito con i bruciatori a gas, oggi viene effettuato attraverso l'intercapedine della caldaia o con vapore. Per la stagionatura, poi, si sono dotati di celle refrigerate. Va però sottolineato che la vera innovazione è stata quella relativa alla formazione professionale del personale addetto alla caseificazione».

Come sono state recepite queste innovazioni da chi da generazioni utilizzava metodologie diverse?

«Poiché le tecniche casearie non sono state stravolte ma si è proceduto in particolare a innovazioni tese al miglioramento della qualità-igiene non ci sono stati problemi di adattamento».

Qual è stato l'investimento, sia pubblico che privato, in questo progetto?

«L'investimento pubblico (Regione Campania) è stato di importo molto limitato ed è servito alla realizzazione del sito e della guida (circa 21.000,00 euro). Le aziende versano una quota annuale modesta (50,00 euro), necessaria a coprire le spese di promozione. Inoltre è stata realizzata la cartellonistica da installare presso le aziende e lungo le strade».



Quattro strade di meraviglie

di Angelo Petretta

Quattro angoli di Irpinia, le valli dell'Ofanto-Sele, dell'Ufita, del Calore e del Sabato, racchiudono piccole comunità in grado di preservare e realizzare prodotti caseari di antica fattura.

Le Valli dell'Ofanto e del Sele sono la terra del Pecorino Carmasciano. Da Rocca San Felice, Bisaccia, Sant'Angelo dei Lombardi fino a Conza, la cultura dei formaggi è strettamente legata al territorio e all'ospitalità. Terra di spiritualità, questa valle ospita anche due tra i più rinomati ed incantevoli santuari dell'animo cristiano: il Santuario di San Gerardo Maiella e il Complesso del Goletto. Da un punto di vista naturalistico si alternano paesaggi di grande serenità e ricchezza vegetativa come le sorgenti del Sele e dell'Ofanto a paesaggi infernali di grande suggestione, dettati da fenomeni di vulcanesimo.

La valle dell'Ufita prende il nome dall'omonimo fiume. A partire dalle colline ai piedi dei comuni della Baronìa, in particolare a Vallata, terra di burrini (manteca), nodini e scamorze, fino a Grottaminarda e Flumeri, zone regno del pecorino laticauda, i formaggi sono in abbinamento all'ottimo miele e olio DOP delle colline dell'Ufita e al pane di Montecalvo, dalla tipica crosta spessa che racchiude una mollica alta e compatta. Da un punto di vista naturali-



stico da Grottaminarda e Melito è possibile visitare il Ponte vecchio dell'Ufita.

La Valle del Calore, una valle incantata e magica, incorniciata da numerosi castelli, come quello di Montemiletto, Mirabella Eclano, Volturara, Nusco, Gesualdo e Montemarano. che avvolti dalle vigne pare vogliano salvaguardare una cultura casearia di pecorini e caciocavalli podolici di grande tradizione dell'area di Bagnoli irpino e Montella. Ma oltre ai formaggi anche tartufo nero della zona di Bagnoli e Volturara irpina e castagne Igp a Montella grazie ai boschi del parco regionale dei Monti Picentini che dominano la valle.

La valle del Sabato segue il percorso del fiume Sabato. Dai piedi del massiccio dell'Acellica, scende verso valle passando per il Massiccio del Monte Terminio. Qui, nei boschi di castagno di Serino, nascono le Sorgenti del Sabato, e da una passeggiata nella natura si può pro-

seguire verso il Santuario di Montevergine a Mercogliano per una sosta fatta di liquori, vini e nocciole. Imperdibili in questo percorso la visita alla Chiesa rupestre di S. Silvestro a Sant'Angelo a Scala e il percorso ambientale di Campo S. Giovanni a Summonte, paese famoso anche per i torroni. Il percorso poi non può non procedere sulla Dorsale dei Monti del Partenio, con l'assaggio di formaggio 'mbriaco e melannurca campana.

I gioielli del turismo gastronomico

di Maria Sarnataro

PECORINO CARMASCIANO

Il termine Carmasciano non è altro che il nome di una contrada a cavallo dei comuni di Guardia Lombardi e Rocca S. Felice nella Provincia di Avellino. Il latte per la produzione del Carmasciano proviene da incroci tra razze presenti e stabilizzate sul territorio tra le quali la Laticauda e la Comisana. Questo latte quasi sempre di due munte viene filtrato e riscaldato a 36-38°C quindi si aggiunge caglio di agnello o capretto e la cagliata rotta a dimensioni di chicco di riso. Dopo breve riposo la cagliata si pone in fiscelle di vimini pressandola a mano. Il tutto si scotta poi in siero caldo e si lascia asciugare per due giorni per poi salare a secco. La stagionatura avviene in locali freschi per almeno tre mesi. La crosta durante la maturazione viene spesso trattata con olio, olio e aceto o morchie e per questo motivo si presenta di un colore che varia dal giallo scuro al marrone-rossiccio. La pezzatura tipica del formaggio è medio-piccola di circa 2 kg con scalzo di 10-12 cm e diametro di 15-20 cm, ma esiste una grossa variabilità nelle forme. La pasta è semidura o dura a seconda della stagionatura. L'occhiatura deve essere piccola, e regolarmente diffusa. Le sensazioni olfattive richiamano note lattiche di burro, floreali, erbacee per poi evolvere, in prodotti più stagionati, in note di brodo di carne e di frutta secca tostata.

CACIOCAVALLO PODOLICO

Il Caciocavallo Podolico è un formaggio a pasta filata prodotto dal latte crudo di razza Podolica. Questa razza allevata allo stato brado, se potesse parlare ci racconterebbe di libertà, di verdi pascoli montani, di lunghi percorsi sui tratturi, ma qualche volta anche dei lupi e di come attua la difesa dei vitelli. Questi ultimi dividono il latte con l'allevatore perché solo in loro presenza la Podolica si fa mungere. La lavorazione della pasta è ancora tradizionale: il cordone di pasta viene avvolto a gomito ed energicamente compresso in una forma a pera che termina con la formazione di una testina che rappresenta una firma del casaro. Frutta secca, fieno, tostate note animali sono solo alcune delle note olfattive che si accompagnano alle sensazioni in bocca di solubilità equilibrio e persistenza gusto olfattiva in buon caciocavallo stagionato. Viene utilizzato spesso come caglio quello di capretto che decide il piccante.

PECORINO LATICAUDO

Il Pecorino Laticauda prende il nome dalla razza ovina omonima dalla quale si ottiene il latte per



PECORINO CARMASCIANO



PECORINO LATICAUDO



PECORINO BAGNOLESE

la sua produzione. Il termine indica una caratteristica della razza, la coda larga, il cui grasso la pecora utilizza come riserva nei periodi di carenza alimentare. Si presenta in forma cilindrica, la crosta è canestrata, marrone chiaro o rossiccia se trattata con salsa di peperoni; la pasta è di colore paglierino con rare occhiature; al tatto la struttura è semidura e compatta; al naso presenta note lattiche fresche di burro e di fieno quando è meno stagionato, con evoluzioni fruttate e tostate a maggiore stagionatura. Equilibrato al gusto, raramente si presenta piccante.

PECORINO BAGNOLESE

Il termine "bagnolese" deriva dal nome del comune di Bagnoli Irpino dove l'omonima pecora è prevalentemente allevata. Il Pecorino Bagnolese si presenta di forma cilindrica con crosta spesso canestrata, di colore paglierino; la pasta varia dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura con rare occhiature. La struttura al tatto varia da semidura a dura a seconda della stagionatura. Nella tipologia più fresca prevalgono le note lattiche di burro, fieno e la nota animale di riconoscimento del latte di pecora. Nella tipologia più stagionata prevale la componente tostata e la frutta secca. L'equilibrio al gusto è quasi sempre spostato leggermente verso la sapidità. Buona la solubilità e la persistenza gusto olfattiva.

BURRINO O MANTECA

Dalla classica forma a pera con testina, è costituito da un primo strato superficiale di pasta filata e da un cuore di burro. Nasce dall'esigenza di un tempo di conservare il più a lungo possibile il burro ed era in passato associato alla produzione in montagna del caciocavallo podolico. Per la sua produzione si parte dal siero che viene riscaldato fino a far affiorare la ricotta fiore (il primo affioramento) che viene messa in una tela a sgrondare per una notte. La massa viene impastata a mano con l'aggiunta di acqua freddissima necessaria a far agglomerare il burro. Ci vuole grande abilità a formare il panetto di burro che viene inserito in una pasta filata e chiuso come un caciocavallo.

CASO MUSCIO

Formaggio pecorino a pasta tenera prodotto presso alcuni caseifici aziendali di Bagnoli Irpino, rispetto alla produzione tradizionale ha uno scalzo basso e la stagionatura dura circa 20 giorni. La salatura si effettua una sola volta e il formaggio viene rivoltato a giorni alterni.



CASEIFICI DEL FRIULI

Memorie lontane, presente da vivere

di Giordano Chiopris

Se per capire il presente bisogna conoscere il passato, non è sempre necessario risalire alla notte dei tempi per comprendere la rapidità delle trasformazioni in atto che caratterizza i fenomeni più recenti.

Ogni lettura della realtà sociale del Fvg non può prescindere dal ruolo svolto dalle Latterie sociali cooperative in Regione e all'innovazione che queste hanno apportato nella vita della gente dei piccoli paesi rurali. Importato dal vicino Bellunese, il concetto si materializzò nell'agosto 1880 con la nascita della celeberrima prima latteria sociale in quel di Collina di Forni Avoltri (Ud) ad opera del maestro Eugenio de Caneva.

Il 29 settembre dello stesso anno il maestro Caneva fece firmare a 28 proprietari di vacche il contratto di associazione e approvare lo statuto. In un primo momento iniziarono a lavorare in una malga vicina, poi in una stanza del paese, infine la latteria di Forni Avoltri venne inaugurata il 1 marzo del 1881. Effetto importante di questa iniziativa nel campo caseario è stata l'espansione della produzione del latte che da prodotto deperibile o mal trasformato diviene finalmente una ricchezza con valenza economica molto rilevante ed una svolta al comparto zootecnico.

Voglio ricordare una considerazione fatta da un

certo Luigi Perissutti in una conferenza tenuta a Chiusaforte (vicino Tarvisio) il giorno 25 febbraio 1883 il quale disse: tutti coloro che hanno nella loro stalla delle vacche da latte, sia pure una sola, si uniscano in società, istituiscano una latteria sociale ed alla stessa portino tutto il latte che non consumano e non vendono, ed avranno arrecato a se ed al paese uno dei maggiori benefici. Ciò favorì di riflesso anche il miglioramento delle tecniche alimentari degli animali da latte ed indirettamente una tendenza uniformante sull'uso delle razioni bilanciate.

Esaminando un po' più in profondità il fenomeno espansivo della cooperazione casearia si può notare che proprio le latterie trovarono per prime terreno favorevole per le miserevoli condizioni economiche dell'agricoltura, per l'eccessivo frazionamento della proprietà. In questo quadro, il caseificio sociale fu in grado di offrire importanti garanzie ancor prima che di mercato, di sussistenza, in pratica il cibo sicuro per il domani delle famiglie agricole, e questa leva toccò come una folgore gli addetti e cominciò a frantumarsi lo spirito individualista ed isola-



Erano 643 le latterie in funzione nel '60 Dopo il terremoto, è cambiato il sistema

zionista tanto tipico del nostro mondo agricolo. Questa nuova realtà emergente favorì anche una migliore difesa dei bassissimi redditi rurali e ciò con la solidarietà e l'unione che questa arma della cooperazione nascente fece facilmente capire ed intuire, conoscere ed apprezzare nei suoi molteplici aspetti positivi ad ogni allevatore. Si trattava come è storicamente noto, di allevatori di dimensione modestissima e con carico medio di stalla inferiore a due vacche e questo semplice ma incisivo dato, chiarisce più di qualsiasi altra argomentazione il quadro di un insieme decisamente difficile.

Però questo primo punto a favore del settore della lavorazione del latte, manifesta e provoca indirettamente e quasi per osmosi, tanti valori positivi di maturità, di fiducia e la latteria diviene, e questo è importantissimo, anche un utilissimo punto d'incontro dei soci conferenti e forse un primo modo per rompere l'omertà dell'isolamento.

Nella seconda metà del 1700 il Friuli venne coinvolto da una terribile malattia, precisamente la pellagra. Imputato fu allora il granoturco, consumato sotto forma di polenta, di cui i contadini si sfamavano in forma pressoché esclusiva e che, si disse, arrecava danni irreparabili all'organismo e alla psiche; le donne erano le più colpite.

I GIORNI FUNESTI DEL DRAMMA PELLAGRA

Si incolpò la polenta, ingiustamente, perché poi si scoprì che la causa della malattia era la carenza di una vitamina, B3, che si trovava nel latte, nei latticini, nella carne e nei cereali, ingeriti in quantità assolutamente insufficiente dalla popolazione.

La diffusione dei forni rurali, che permisero un maggiore consumo di pane, e delle latterie sociali, costituirono la vera misura preventiva nei confronti della pellagra e permisero, dapprima una riduzione considerevole della diffusione del male poi, la sua completa debellazione.

In seguito alle mutate condizioni alimentari ed igieniche, nel 1903 gli ammalati di pellagra ricoverati negli ospedali della provincia di Udine furono pochissimi. Le latterie sociali, che sorgevano o già operavano in tutto il Friuli stavano dando un grande contributo.

Per migliorare le produzioni vennero istituiti anche dei corsi teorico-pratici di caseificio presso le latterie di Piano d'Arta, Osoppo e Fagagna. Questi poi si trasferirono nel 1926 presso la scuola di caseificio a S. Vito al Tagliamento fino al 1981-2 anno in cui la scuola venne chiusa.

Nel 1960 erano presenti in Regione 643 latterie che raccoglievano 2.415.716 quintali di latte, di cui 322.204 venivano venduti nei centri urbani,



mentre 2.093.512 quintali erano destinati alla trasformazione.

Con il terremoto nel '76, nella zona montana, diverse latterie venivano distrutte, mentre altre latterie del medio-basso Friuli venivano chiuse a causa della cosiddetta "industrializzazione dell'agricoltura" in quanto la zootecnica veniva sostituita in parte con la mais-coltura. Rimanevano in attività soltanto 357 latterie con grossi problemi di spazio per la stagionatura del formaggio e con limitate disponibilità economiche per migliorare le strutture e le attrezzature casearie.

Con questi problemi l'abitudine di fare una pur minima stagionatura si stava perdendo. Il formaggio veniva consegnato ai grossisti subito dopo la salatura con gravi ripercussioni economiche sulla gestione della cooperativa.

Una mancata stagionatura significava una scarsa valorizzazione del prodotto che veniva trattato come fosse tutto della stessa qualità e magari alla pari di formaggi simili provenienti da altri paesi europei. Grazie all'intervento dell'Ersa nasceva negli anni 80 un Consorzio di 2° grado per aiutare i caseifici a commercializzare il formaggio che veniva prodotto nelle latterie.

Con la costituzione di questo Consorzio si è cercato di mettere fine alla brutta piega che aveva preso la commercializzazione del formaggio. Per valorizzare ancor di più il formaggio prodotto nelle latterie in Friuli, durante i primi anni 80 nasceva anche il Consorzio per la Tutela del formaggio Montasio ed il giorno 20 novembre 1984 veniva sottoscritto l'atto costitutivo. Successivamente il 10 marzo 1986 il formaggio Montasio otteneva il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta.

Oggi, in Friuli sono presenti circa 80 caseifici tra cooperative, privati, minicaseifici aziendali. Attualmente la produzione di latte in Friuli Venezia

Giulia è di circa 2.700.000 quintali, di cui 1.188.000 vengono destinati alla produzione di formaggio, 810.000 sono venduti fuori regione, mentre 702.000 quintali vengono utilizzati come latte fresco o Uht.

Oggi la tendenza sembra puntare verso caseifici di dimensione più consistente sul piano operativo, rispetto al passato e sta emergendo pure la nascita di piccoli caseifici aziendali per poter vendere direttamente al consumatore i propri prodotti a KM 0.

VINCE IL LATTE CRUDO DELLA PEZZATA ROSSA

Ricordo che la tradizione casearia della nostra Regione, si distingue in particolar modo per le sue produzioni a base di latte crudo. Due di queste produzioni sono il formaggio "Montasio" e il "Latteria" prodotti sia nelle latterie tumarie sia in quelle cooperative di tipo commerciale e venduti dopo un'adeguata stagionatura.

Per valorizzare ancor di più le produzioni lattiere casearie della regione diversi caseifici cooperativi hanno scelto di produrre del formaggio esclusivamente con latte crudo di Pezzata rossa.

La razza Pezzata rossa si è sempre distinta per la doppia attitudine, da carne e da latte. Quest'ultimo si distingue per qualità organolettiche, cui si aggiunge la certificazione di una filiera esclusivamente locale.

Ricordo che nella produzione del formaggio Montasio e del latteria, attualmente, in diversi caseifici e in alcune malghe, il latte viene innestato con del fermento naturale.

Lo scopo è quello di sviluppare la flora naturale di quel latte per rafforzare la tipicità, ma allo stesso tempo dare maggior vigore ai fermenti migliori che poi sapranno guidare la delicatissima fase della maturazione nel magazzino.

Altri mondi

di MASSIMO PELAGATTI

Lavori bizzarri: cheese sprayer



Il mondo è davvero curioso e non deve meravigliare che un po' ovunque ci si possa imbattere in notizie veramente al limite della credibilità. Negli Usa, per esempio, hanno codificato il lavoro di "cheese sprayer" (spruzzatore di formaggio), quello di una persona addetta ad insaporire al gusto di formaggio popcorn o prodotti simili. Ci si può chiedere se sia veramente un lavoro importante, oltre che bizzarro.

Certo che lo è! Sarebbe molto deludente aprire una confezione di popcorn che riporta all'esterno un'immagine accattivante che fa pensare a qualcosa di gustoso e scoprire che all'interno c'è invece un prodotto completamente insapore.

Le attività richieste a questa figura professionale

sono:

- preparare la corretta miscela formaggio-olio di cocco nell'apposito contenitore termostato.
- Caricare il serbatoio del sale da spruzzare.
- Avviare il nastro convogliatore che trasporta i popcorn in un tamburo rotante.
- Pompate con uno spruzzatore la miscela di formaggio sui popcorn.
- Posizionare di fronte al tamburo rotante un container che riceverà i popcorn trattati.
- Trasferire il container nel reparto di confezionamento.

Sono perfino previste le caratteristiche di questo lavoro che rientra nella classe dei Lavori leggeri.

Succede in America

Cocaina e anabolizzanti?

Si traffica anche il formaggio.

Agenti della regione delle Cascate del Niagara, in Ontario, sono accusati di contrabbando di "formaggio da pizza".

"Tutti i mesi, mi hanno proposto di far arrivare formaggio americano per vendermelo" ha dichiarato il gestore di una pizzeria di Niagara Falls.

Alcuni poliziotti incaricati di contrastare un contrabbando di anabolizzanti sono indagati per aver fatto passare illegalmente il formaggio alla frontiera fra Stati Uniti e Canada, nelle loro auto d'ordinanza, per rivenderla a ristoranti e pizzerie del luogo. Potrebbe sembrare una scena di una farsa se non fosse che quel formaggio, negli Stati Uniti, costava tre volte meno che in Canada (che sui formaggi applica tasse altissime di importazione), consentendo un guadagno da 1000 a 2000 \$ per viaggio. Non male per semplice formaggio da pizza.

È proprio vero che ogni volta si intraveda un facile guadagno, tutto il mondo è paese.

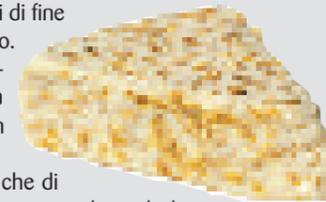
Peccato che la pacchia sia finita: traffico stroncato e inchiesta penale avviata.

Lo Stilton alla foglia d'oro

Lo Stilton Gold, prodotto da Long Clawson Dairy Ltd in Gran Bretagna, è il formaggio ... più tintinnante e più indicato per i festeggiamenti di fine anno: foglie d'oro commestibili impreziosiscono il prodotto.

Venduto a 100\$ a fetta di 100 g, si può dire che è il formaggio più costoso del Regno Unito, perché in Europa la palma per il formaggio più caro è ancora appannaggio del Pule, un formaggio serbo di latte d'asina dei Balcani.

Long Clawson è certamente un produttore di primati oltre che di formaggio. Ultimamente è infatti entrato nel libro dei Guinness producendo la fetta di formaggi più grande del mondo: 110,5 kg partendo da uno Stilton di 140 kg e battendo il precedente primato di 100 kg.



Un formaggio dal frumento

Sulla costa meridionale del Libano, a una decina di chilometri dall'antica Tiro - cittadina fondata dai Fenici nel III millennio a.C. - sorge Majed el Zoun, un piccolo paese di contadini musulmani, immerso in un paesaggio arido e pietroso. Non lontano, il confine con lo stato d'Israele. Qui viene prodotto il kechek el fouqara o "formaggio dei poveri". In realtà è senza latte, a differenza di altre ricette che prevedono l'utilizzo di yogurt di latte di capra, ed è a base di grano fermentato in acqua (burghul) e sale marino. Si chiama anche Jebnet el burghol (formaggio di burghul) ed era molto comune fino a 50 anni fa, perché i contadini più poveri spesso non possedevano neppure una capra, né potevano permettersi di acquistare il latte per la produzione di yogurt. Al burghul si aggiungono acqua e sale e si lascia fermentare da due a quattro settimane, a seconda delle stagioni. Poi si macina, si ripone a fermentare ancora per una settimana e infine si impasta a mano fino a ottenere una pasta omogenea ed elastica. Al termine, l'impasto può essere profumato con timo, cumino, fiori d'arancio, semi di sesamo, pepe rosso o nero. Con la pasta ancora umida, si modellano delle palline che sono poste in barattoli di vetro, coperte con olio extravergine di oliva per esaltarne il sapore e conservarlo per un anno o più. Si tratta delle riserve alimentari che ogni famiglia doveva procurarsi per affrontare il continuo alternarsi di periodi di abbondanza e di carestia.



LA TAVOLA SI RINNOVA CON LA BELLA STAGIONE

di Fabio Campoli

Mangiare con gusto rimanendo in forma durante la bella stagione? Si può! L'estate è alle porte e con l'arrivo del caldo si tende a trascurare la tavola, puntando a piatti freschi e veloci. Spesso, però, scadendo nella monotonia di insalate, capresi e delle solite paste fredde. Per non rischiare in estate di perdere la fantasia e il gusto a tavola e di mangiare in modo sano e leggero basta osservare qualche regola di buona alimentazione, condite con un tocco di colore e brio. È importante, infatti, variare il più possibile l'alimentazione con ingredienti diversi, e non cadere in una dieta monotona, che si basa sui soliti prodotti.

Innanzitutto bisogna rispettare la stagionalità, prediligere alimenti freschi (non da troppo tempo in frigo, perdono in sapore e proprietà nutritive) e scegliere gli alimenti più leggeri e non trascurare frutta e verdure, ricchi di vitamine, sali minerali, composti antiossidanti. Evitare, inoltre, alimenti troppo grassi e calorici, piatti troppo elaborati che possano dare senso di pesantezza durante la giornata, ma puntare a un mix equilibrato di gusto, sapore e salute nel nostro piatto. Altri ingredienti importanti per la tavola della bella stagione sono la freschezza, l'allegria e un tocco di classe.

Non dimenticate, infatti, il colore: un piatto con tinte di giallo, rosso, verde o arancione mette sempre allegria, in questo modo il brio dell'estate si trasferisce a tavola e invoglia l'appetito.

Se poi a tutto questo abbiniamo delle tecniche di cottura adeguate, che non alterino i cibi, lasciandoli intatti delle loro proprietà salutistiche. Altro aspetto per fondamentale è la cottura, che deve essere attenta e deve permettere agli alimenti di disperdere meno sostanze nutritive. Bisogna per esempio fare attenzione all'utilizzo dell'olio, che va distinto in olio per cottura (che poi si butta via) e olio da condimento (questo deve essere assolutamente un olio eccellente da mettere a crudo). Spesso i grassi e olio si mettono sul fuoco e non si rispettano, il risultato finale sarà di un piatto magari gustoso, ma di difficile digestione, che sicuramente non fa bene al nostro fisico.

Parlare di gusto e leggerezza significa parlare



delle buone cose.. della quotidiana filosofia che il Circolo dei Buongustai, ha sposato. Come potete capire la leggerezza in cucina equivale a parlare di una cucina salutare. Una cucina che si definisce leggera secondo è prima di tutto una cucina sana, realizzata con attenzione.

Da tutta questa teoria passiamo alla pratica, con la realizzazione di vere delizie gastronomiche ricche delle giuste proprietà nutrizionali, attraverso quelle ricette che mettono d'accordo nutrizionisti e chef, scienza e creatività.

Per quanto riguarda i formaggi, l'estate è il periodo in cui c'è maggiore produzione di latte e di conseguenza la stagione in cui il formaggio si produce, per poi avviare le stagionature. Prestiamo

maggiore attenzione nella scelta di formaggi freschi, che sono più leggeri e ben si adattano ad accompagnare piatti freschi, insalate e a creare dei gustosissimi piatti unici. Questo non significa, però, demonizzare in cucina i formaggi stagionati, che vanno sempre bene per dare sapore ai vostri piatti. L'importante è fare attenzioni alle quantità e limitare le calorie.

Per iniziare bene l'estate vi propongo il "menu della bella stagione", con un percorso gastronomico fresco e ricco di sapore, con piatti ispirati a un paesaggio marino, alla brezza leggera, con una dolce contaminazione tra gli ingredienti. Un menu da gustare magari su una terrazza in riva al mare, per stupire e conquistare i propri ospiti.

MENU DELLA BELLA STAGIONE

ANTIPASTO

- Alici panate al cacao con jalapeno e mozzarella

PRIMO

- Insalata di orzo perlato, tonno fresco al succo di agrumi

SECONDO

- Insalata di pane con triglie scottate

DESSERT

- Rovesciata di fichi e ricotta

DAL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI NASCE IL PIATTO INFORMA

Il Circolo dei Buongustai con il suo blog e l'Onaf hanno ideato un contest dedicato ai food blogger dal titolo "Un piatto InForma". L'intento è coinvolgere gli appassionati di cucina che popolano il web per cercare di dare sempre più diffusione e fare cultura intorno al prodotto formaggio, soprattutto in cucina.

Cosa dovete fare allora amici food blogger per partecipare a "Un piatto InForma"?

Semplicissimo..mandate all'indirizzo info@ilcircolodeibuongustai.net, una vostra ricetta con dosi, ingredienti, procedimento e foto (e link al vostro blog) con il formaggio protagonista, entro la fine di giugno. Non importa che sia un antipasto, un primo, secondo o un dolce...vi lasciamo libera scelta, l'importante è che nel vostro piatto (titolo compreso) ci sia un formaggio (dop, igp, prodotto tipico del vostro territorio).

Le ricette più "informa", dall'antipasto al dolce per definire un menu completo, saranno pubblicate sul trimestrale dell'Onaf come ricetta speciale dei Blogustai e nella sezione dedicata ai formaggi del nostro blog www.circolodeiblogustai.it. I fortunati selezionati riceveranno anche in omaggio l'abbonamento annuale alla rivista. Lo chef Fabio Campoli sarà il giudice di questa gara.



IN CUCINA con Fabio Campoli



ROVESCATA DI FICHI E RICOTTA

Ingredienti per 6/8 persone

200 g di pasta sfoglia*
4 fichi
50 g di zucchero di canna
1/2 bicchierino di maraschino

Per la crema di albumi d'uovo

1/2 l di latte fresco
4 albumi d'uovo
130 g di miele di corbezzolo
35 g di amido di riso
10 g di scorza di limone
1/2 stecca di vaniglia
sale qb

Per l'impasto

150 g di crema di albumi
150 g di ricotta vaccina
3 g di cannella
sale qb

Per accompagnare

250 g di frutti di bosco

Esecuzione

Prima di tutto devo realizzare la crema di albumi che mi servirà per l'impasto. Inizio mettendo sul fuoco il latte con la scorza di limone e la stecca di vaniglia e, quando prende il bollore, lascio in caldo in infusione. Trascorso qualche minuto, filtro al colino per togliere la vaniglia e il limone. Scioglio l'amido in un po' d'acqua fredda, lo verso nel latte, mescolo velocemente e lascio riposare senza rimettere sul fuoco. A parte monto gli albumi con un pizzico di sale fin quando non arrivano a neve ferma. In una bastardella capiente, invece, metto a fondere il miele a bagnomaria e, appena sciolto, inizio a mescolarvi gli albumi, continuando a rimestare. Faccio cuocere delicatamente a bagnomaria, aggiungendo poco alla volta il latte e mescolando di tanto in tanto. Dovrà cuocere almeno quaranta minuti. Alla fine, è bene raffreddare la crema in abbattitore o in acqua e ghiaccio, mescolando di continuo. Spolvero in maniera uniforme uno stampo con lo zucchero di canna.

Taglio i fichi a rondelle, li bagno col maraschino e li sistemo nella teglia con lo zucchero. Ripongo la teglia sul fuoco diretto o su una piastra, lascio caramellare lo zucchero e durante la cottura faccio fiammeggiare i fichi bagnati al maraschino. Appena pronti, faccio riposare almeno venti minuti per dare il tempo allo zucchero di sciogliersi. Nel frattempo, lavoro centocinquanta grammi della crema di albumi realizzata con la ricotta setacciata e la cannella; con la crema bianca ottenuta cospargo i fichi in uno strato alto un centimetro e, in ultimo, vi adagio un cerchio di pasta sfoglia buche-rellata. Faccio cuocere, quindi, la torta in forno caldo a 150-160 °C per almeno trenta minuti. Sarebbe anche bene, prima di servire, cospargere la pasta sfoglia con uno strato di zucchero cotto e glucosio e ripassare in forno, perché ciò dona una particolare friabilità.

Appena cotta, lascio raffreddare e riposare un po'. In ultimo, la servo rovesciata e accompagnata da una macedonia di frutti di bosco che, essendo aciduli, sortiscono un particolare effetto di contrasto.



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

DALLA SEDE NAZIONALE

Napoli, in scena CacioBù i formaggi di bufala 100%

Un momento a carattere nazionale unico, dedicato ai formaggi 100% latte di bufala (esclusa la prestigiosa mozzarella), un'occasione per diffondere cultura casearia, un incontro importante per i tecnici del settore, un evento atteso dai produttori: questo è CacioBù. Il 1 marzo presso la Mostra d'Oltremare di Napoli, nell'ambito della fiera AgroSud. Il concorso giunge alla terza edizione.

Anasb e Onaf hanno collaborato nella gestione del concorso coinvolgendo solo Maestri assaggiatori Onaf come giurati. Il comitato di Presidenza ha visto coinvolti Beppe Casolo, Roberto Napolano e Salvatore Varrella con Maria Sarnataro, in qualità di presidente. Il gruppo, ha svolto anche la funzione di coordinamento di giuria.

Sono stati 15 i giurati intervenuti per valutare i 40 formaggi in concorso, suddivisi in tre commissioni di assaggio.

CacioBù, ha chiesto ai giurati di non individuare meramente una graduatoria di merito nell'ambito della categoria, ma di fornire una corretta comunicazione della percezione attraverso una dettagliata descrizione qualitativa del formaggio. Si sono confermati particolarmente piacevoli gli spalmabili, in cui il latte di bufala trova un'interessante espressione. Sono migliorate nettamente le caratteristiche dei caciocavalli (anche stagionati) e delle paste dure e semidure. Leggermente in calo, sempre in quest'ultima edizione, l'espressione degli erborinati.

Con l'edizione 2013, CacioBù, sicuramente consolida la funzione di presidio per tutti coloro che, nell'ambito della filiera del latte bufalino, si sono impegnati nel creare nuovi formaggi e si sono voluti confrontare con altri produttori.

Testimonianza di ciò, sono le nuove - ma anche le già note - aziende che hanno aderito all'iniziativa, distribuite su tutto il territorio nazionale (dal Veneto alla Calabria).

Roberto Napolano e Maria Sarnataro



• Il gruppo dei maestri assaggiatori al lavoro



• Premiazione di uno dei partecipanti

DALLA SEDE NAZIONALE

Costituita la delegazione di La Spezia e Massa Carrara

Al 21 febbraio 2013, a seguito della convocazione da parte della Sede Nazionale per la nomina del Delegato e dei Consiglieri, erano presenti 23 soci, che hanno frequentato il corso di 1° livello a Marina di Carrara. Presiedeva l'assemblea il Consigliere Nazionale Giacomo Toscani.

Sono stati eletti: delegato il Sig. Lorenzo Chiappini; segretario il Sig. Federico Ravecca; tesoriere il Sig. Silvio Caribotti; consiglieri: i Sigg. Francesco Arzelà, Giacomo Biggi, Maria

Elisabetta Badiale, Umberto Ferrari, Nicola Gianfranchi, Antonio Manganaro, Michele Pagani.

La delegazione ha la seguente mail: spms@onaf.it
Auguri alla neo Delegazione!

Giacomo Toscani

Prossimi Corsi

Corsi di 1° livello per Assaggiatori di Formaggi: Parma: inizio 16 settembre presso il palazzo Borsa della Camera di Commercio in via Mercati
Milano: inizio 1 ottobre.
I dettagli sul sito Onaf.

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



Incontro con l'affinatore Fiori e i suoi formaggi

Il 15 febbraio presso il ristorante "Romolo a mare A" in Bordighera, abbiamo organizzato, come delegazione di Imperia, una grande degustazione guidata dal dott. Fiori grazie all'interessamento di Enrica e Giorgio Isetti, suoi cari amici. La cosa si è dimostrata subito molto interessante, poiché, appena entrati nel locale abbiamo visto due tavoli traboccanti di formaggi posizionati e tagliati con rara maestria.

Il dott. Fiori oltre che un grande affinatore è un vero appassionato, innamorato del suo lavoro ed anche una persona molto disponibile. Ha risposto a tutte le curiosità ed alle domande dei presenti che hanno avuto il piacere di dialogare con lui.



• Guffanti

Romolo ci ha preparato un piatto di calamaretti con verdure croccanti in salsa agrodolce, una scaloppa di branzino con carciofi e per finire un cheese cake rivisitato in monoporzione.

Un ringraziamento va all'amico Giacomo Lantrua che ci ha fornito il vino: un vermentino delle Cantine Lunae di Bosoni in Ortonovo (SP), già insignito dei tre bicchieri del Gambero Rosso. Occasioni del genere unite al numero dei formaggi presentati, sono rare, l'obiettivo è riuscire a ripeterle.

il delegato Pino Moser



• I formaggi protagonisti della serata

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



4 chiacchiere sul Montebore e Fossa di Cormons

Beppe Marini, ha introdotto la cena didattica "4 chiacchiere attorno al formaggio", organizzata dalla sezione Onaf di Genova, delegazione di Chiavari, tenutasi lo scorso 29 novembre all'Antica Trattoria dei Mosto, locale della val Graveglia, entroterra chiavarese.

Oltre al Montebore, protagonista della serata e' stato il formaggio di fossa di Cormons, altra prelibatezza. La particolarità di questi prodotti, la loro produzione di nicchia e la loro relativa rarità, hanno permesso di raccontare, appunto con 4 chiacchiere, la loro storia e illustrare le loro qualità organolettiche.

La cena didattica, conclusosi a Chiavari nel gennaio scorso, ha coinvolto una quarantina di persone e si è trasformata in una vera serata divulgativa delle iniziative e dell'attività dell'ONAF. Un particolare ringraziamento a Catia Saletti Solari e a sua figlia Bianca, titolari del ristorante che con il gustoso menù realizzato per l'occasione e i vini abbinati, hanno contribuito in maniera determinante al successo dell'iniziativa.

il delegato Beppe Marini



• Fossa di Cormons



• Fossa di Cormons

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI



Asti, corso di primo livello



• Il gruppo degli Assaggiatori di Asti

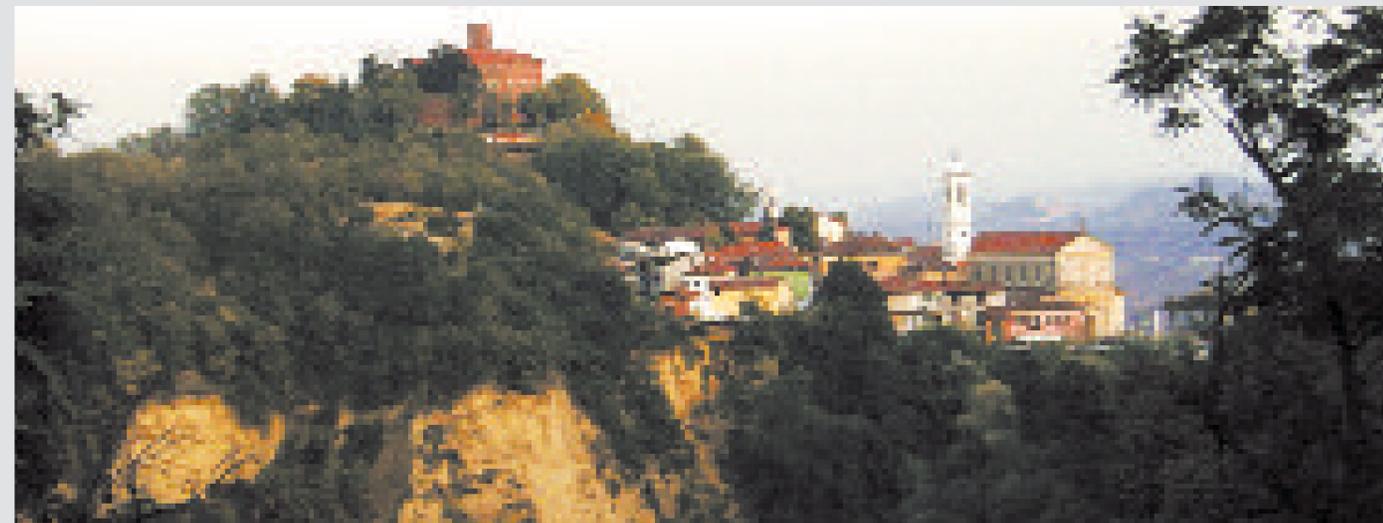
Mercoledì 6 marzo, presso la Sede nazionale di Grinzane Cavour, il Presidente Adami ha ufficialmente "investito" con il titolo di Assaggiatore di formaggi i 22 diplomati del corso svoltosi ad Asti nell'autunno 2012. Nell'affascinante cornice della Sala delle Maschere del castello, alla presenza dei consiglieri nazionali Gambera e Toscani, il coordinatore del corso Elio Siccardi ha sottolineato come sia da ritenersi importante la ripresa dell'attività Onaf nell'astigiano, auspicando che il corso appena concluso rappresenti l'inizio di un percorso duraturo. Un benvenuto caloroso dunque a: Susanna Argenta, Ivan Caprari, Marilena Capuzzo, Andrea Castelli, Luca Ciurlo, Giuseppina Corino, Emanuele Cossa, Gianfranco Falbo, Alessandro Garbero, Stefano Garbero, Eviglio Guazzo, Sara Guazzo, Silvia Icardi, Guendalina Langella, Mirella Morra, Simone Murru, Ignazio Nebiolo, Paolo Poncino, Stefano Pozzetti, Sergio Rossotto, Claudio Sandrone, Giancarlo Sattanino.

Marco Quasimodo segretario nazionale



di FIORENZO CRAVETTO

Formaggi, vini, mostri e masche: la favola di Bra e del Roero



Noi che come tutti i fratelli del buon formaggio (ma anche del buon vino, delle buone cose e del buon vivere) non mancheremo all'appuntamento mistico con Cheese, ci siamo spesso interrogati sul perché la sontuosa manifestazione abbia messo le tende in quel di Bra. Ovvio che la prima risposta - cui anche un bambino saprebbe arrivare - è che a Bra è nato Carlin Petrini, il quale con Piero Sardo, Tom Cossolo e altri bei tipi ha dato una svolta al modo di intendere l'alimentazione e la tavola. Siccome l'equazione così risolta era troppo scontata, abbiamo deciso di indagare la materia. E mettendo in fila gli indizi, siamo giunti a prove inconfutabili.

Il nome Bra, intanto. Deriva da una corruzione del toponimo Braidia, che discende dal termine longobardo Breit, significante ciò che è largo. Lo testimonia plasticamente Piazza Bra a Verona. Ma andiamo avanti. Ponendosi al centro di ogni ampiezza, e per ciò svegli, i braidesi nei secoli si sono allargati impossessandosi di tutto quanto poteva capitar loro sotto mano. Di qui la nascita della saliccia di Bra, fatta con carne bovina e formaggio, per dimostrare di essere i più figli di tutti. Poi, soprattutto, ha fatto epoca il battesimo con il nome di Bra delle infinite forme di Nostrale create dai margari nella cerchia delle alpi cuneesi. Larghi di vedute, i mercanti di Bra che battevano la piana e risalivano le valli, hanno riportato tali gioielli caseari in casa propria facendoli diventare merce preziosa, tanto da giungere ad agguantare una Dop prestigiosa.

Ci voleva però una dimensione fantastica, a condire un'innata capacità di sentirsi al centro del mondo. Antefatto. Nel corso degli anni, Bra si è sentita sempre più minacciata dai successi della vicina e odiata Alba, la capitale delle Langhe. Ora, gli esperti sanno che Alba è al di là del Tanaro, sulla sponda

destra che diventa subito collina: e che collina. Su questi bricchi i nebbioli si trasformano in Barbaresco e Barolo, sia resa gloria alla buonanima del conte Cavour che da sindaco di Grinzane ebbe il coraggio di chiamare i francesi per insegnare ai contadini del posto l'arte della vigna e del vino. Tutta questa digressione per dire che Bra non si è mai rassegnata alla supremazia albese e si è cucita addosso la nomea di capitale del Roero - le colline a sinistra del Tanaro - inventandosi a sua volta dei vini strepitosi.

Uno è quello che un tempo si chiamava il Nebiulin ed è poi assurdo a merita fama con l'etichetta di Roero; l'altro è il sublime biondo Arneis, che sa tanto di sberleffo agli albesi i quali saranno assai bravi nel rosso ma in fatto di vini bianchi sono una ciofecca. Ma la vera leggenda efficacemente accreditata nella narrazione braidese, sta nell'aver reso il Roero il paesaggio ideale di Harry Potter. Se gli albesi vantano le origini romane e l'imperatore Publio Elvio Pertinace, le rocche roerine profumano di preistoria, fossili, mostri e misteri. Le marne di oggi rivelano l'onda marina che ricoprì per milioni di anni queste terre incantate, lasciando a futura testimonianza erte pareti sabbiose dalle forme bizzarre. Passate molte

ere, nelle asperità roerine trovarono rifugio le truppe del Barbarossa che si persero un tesoro di monete d'oro, sempre cercato e mai ritrovato. Non contenti, i braidesi si sono anche dati quello che mancava: uno scrittore geniale come Giovanni Arpino, arrivato da Pola a Bra al seguito del padre ufficiale di guarnigione. Lui, il grande Gioan, si è tuffato nella cosmogonia roerina riscoprendo la storiella della masca Micilina che "ruba i buoi dalla cascina / guarda con l'occhio storto / e ti stende come morto". Storia tramandata da Italo Calvino nelle Fiabe italiane.

Capito perché a Bra ne combinano di tutti i colori?

GENOVA • 17 GIUGNO TERROIR VINO Magazzini del Cotone, Porto Antico

TerroirVino è l'evento annuale organizzato dalla commissione degustatrice di TigullioVino, wine magazine italiano online da aprile 2000. TerroirVino è un banco d'assaggio di qualità superiore: solo il meglio dei vini e degli oli effettivamente degustati, dal 2000 ad oggi, dalla commissione degustatrice del sito, alla presenza dei produttori. Vino, persone, web sono le fondamenta di questo incontro, ma l'edizione vedrà l'esordio anche del formaggio: la delegazione Onaf di Genova presenterà il Piave Dop. Per informazioni: www.terroirvino.it

ROMA • 24 GIUGNO SOLSTIZIO D'ESTATE Villa Miani



Evento enogastronomico rivolto ad aziende che negli anni si sono distinte per qualità e professionalità e che regalano prodotti che allietano e gratificano i nostri sensi. Percorsi sensoriali, seminari in un ambiente magico ed accogliente. Una giornata in cui si incontreranno storia, tradizione e futuro dell'enogastronomia. Circa 120 aziende condivideranno le loro eccellenze con un pubblico di professionisti ed appassionati in banchi di assaggio.

Lo spazio espositivo aprirà alle ore 14 e chiuderà alle ore 21. Durante la giornata angoli musicali all'esterno della Villa accompagneranno la manifestazione. Per informazioni: www.solstiziodestate.com

LA SPEZIA • 28-30 GIUGNO LIGURIA DA BERE



Anche quest'anno Liguria da Bere, giunta ormai all'ottava edizione, darà avvio all'estate spezzina. Le vie del centro storico saranno animate dai sapori e dai profumi degli stand enogastronomici dei migliori produttori liguri. Un appuntamento imperdibile per promuovere il territorio ligure ed i suoi prodotti agroalimentari tipici. Oltre agli stand sapientemente distribuiti lungo le vie principali del centro, saranno organizzate due serate a tema presso il museo Camec durante le quali i ristoratori spezzini ed i sommelier dell'Ais proporranno agli ospiti abbinamenti ad hoc, creando un perfetto connubio tra cibo e vini liguri. Per valorizzare le produzioni casearie è previsto l'intervento della delegazione Onaf di La Spezia-Massa Carrara.

Per informazioni: www.speziafiere.it

MURAZZANO (Cuneo) • 3 AGOSTO PASSEGGIANDO DI SERA CON IL MURAZZANO

Il Murazzano Dop sarà protagonista della serata, pronto ad incontrare e conquistare il pubblico. Per informazioni: Comune, tel. 0173/791201 - ProMurazzano, tel. 346/9695836.

BRA (Cuneo) • 20-23 SETTEMBRE CHEESE LE FORME DEL LATTE

La manifestazione-regina a livello mondiale per chi ama i formaggi ritorna puntuale ogni due anni. Il programma dettagliato sarà reso pubblico dalla metà di giugno. Onaf porterà la propria competenza a servizio delle produzioni casearie Dop, Igp, Stg e sarà presente con uno stand, grazie al contributo del Ministero per le Politiche agricole alimentari e forestali. Per informazioni: www.cheese.slowfood.it

PARMA • 26 SETTEMBRE "C'è" - CONVEGNO ESPOSITIVO IL LATTE Centro Congressi Palacassa -Fiere di Parma

La rivista casearia "Il Latte" organizza giovedì 26 settembre alle ore 13 un convegno espositivo riservato ai protagonisti della filiera casearia. L'evento esclusivo si chiamerà "C'è" e offrirà possibilità di formazione e aggiornamento incentrato sui temi di maggior interesse e attualità per il settore. Contemporaneamente un ampio spazio espositivo sarà riservato ai produttori di macchine e attrezzature per la lavorazione del latte e dei suoi derivati insieme ai fornitori di beni e servizi dell'ambito caseario. Sarà occasione di confronto, aggiornamento e conoscenze di alto livello tecnico-specialistico. Per informazioni: www.senaf.it/illatte

MORBEGNO (Sondrio) • 18-20 OTTOBRE MOSTRA DEL BITTO

Grande appuntamento a Morbegno per la tradizionale Mostra del Bitto (106ª edizione): tre giorni di appuntamenti con spettacoli equestri, degustazioni e workshop per gli appassionati del mangiare e del bere bene, musica, tradizioni, visite ad antichi palazzi e agli angoli più caratteristici. Momento centrale sarà l'esposizione della produzione casearia di tutta la provincia con forme di Bitto e Valtellina Casera esposte all'interno del chiostro della Chiesa di S. Antonio. Inoltre momenti didattici, degustazioni guidate, incontri con gli chef ed altro ancora. Per informazioni: www.valtellina.it



MARINA DI CARRARA • 8-10 NOVEMBRE FIERA DEL FORMAGGIO Carrara Fiere

La prima edizione della Fiera del Formaggio, rassegna dedicata alle eccellenze del settore, avrà luogo al complesso fieristico di Marina di Carrara dall'8 al 10 novembre 2013. La fiera è aperta al pubblico e agli operatori del settore. L'abbinata nasce per permettere agli espositori di vendere direttamente in fiera e collateralmente sviluppare importanti contatti commerciali. Fiore all'occhiello della Fiera saranno ovviamente i formaggi, a cui si affiancheranno vini, marmellate, confetture, miele, birra artigianale. Per informazioni: www.fieradelformaggio.it

VICENZA • 16-19 NOVEMBRE 2013 COSMOFOOD Fiera di Vicenza

Il prodotto alimentare, specialmente quello Dop, Docg, Doc, Igp, Stg, sarà protagonista attraverso degustazioni guidate, convegni ed altri eventi finalizzati all'individuazione della qualità. Per informazioni: www.cosmofood.it

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanni audisio@alice.it

SE LE DO
UN PARMIGIANO
CONTRAFFATTO?

LE FACCI
UNA GRANA
VERA!



Gianni Audisio



Noi
selezioniamo
Qualità.



solodiBruna

PARMIGIANO REGGIANO



1° PREMIO
GAMBERO ROSSO



Parma
Via S. Spirito 1/A
tel. 0521 244681



Parma
Via Garibaldi 45/A
tel. 0521 248708



Parma
Lago Sordani 4/C
tel. 0521 208951



Parma, Bazzanelli
Via La Spina 27/A
tel. 0521 467471



Parma
Via Mantovana 44/A
tel. 0521 243955



Parma
Via Fiorentina 27/A
tel. 0521 467471



Parma
Strada Paroli 9
tel. 0521 254188



Par. Coduro 4/B
Piacenza
tel. 0534 521700



Fidenza (PR)
Via Cassar 16
tel. 0534 594513



Torresanolo
Piazza Paroli 11
tel. 0521 248833



Reggio Emilia
Prosciuttaria
Via Emilia San Pietro 57/B
tel. 0522 458788



Reggio Emilia
Via G.B. Tagliola 1/A
tel. 0522 458788

Onaf



i colori del formaggio

