

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

32

GIUGNO 2020
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2020

Mosaico Trieste

Formaggi, questi mesi di emergenza



Tombea, rarità che non muore



Intolleranza lattosio un falso problema



Preziosità campane quasi sconosciute



Il Piacentinu Ennese cerca nuovi mercati

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



L'EDITORIALE

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Il coronavirus ci ha cambiato la vita, ha stravolto le nostre (belle) abitudini e per certi aspetti ci ha riportati con i piedi per terra. Siamo positivi: in autunno riprenderanno come da tradizione i nostri corsi. Ai nostri delegati spetta il non facile compito di tenere unito il gruppo dei propri associati motivandoli e confrontando idee e iniziative



Prima del dopo

Cambierà tutto, non cambierà nulla. Ci siamo lasciati, con l'ultimo editoriale della rivista, soffermandoci sul coronavirus con un principio di preoccupazione quanto mai fondato.

Una situazione che certamente ci ha cambiato la vita, ha stravolto le nostre (belle) abitudini e per certi aspetti ci ha riportati con i piedi per terra. Martedì 12 maggio il consiglio generale dell'Onaf si è svolto in video conferenza, ma la tecnologia messa a nostra disposizione ci ha portati a concludere che questa non potrà essere la soluzione ideale per i nostri incontri.

Siamo positivi, in autunno, sono sicuro, riprenderanno come da tradizione i nostri corsi con le dovute cautele ma consapevoli che l'assaggio del formaggio e il confronto che ne deriva passa inevitabilmente da un rapporto conviviale di gruppo per un naturale raffronto di opinioni.

Intanto avrete tra le mani la Guida "I formaggi d'Italia" per offrirvi una panoramica delle nostre migliori produzioni con il tempo necessario per pianificare le vostre visite ai prodotto-

ri ansiosi di presentarvi il meglio dei loro formaggi. E quanto ci sia bisogno di sostenere i nostri formaggi è davanti ai nostri occhi. Non basta lo slogan "compriamo italiano", dobbiamo metterlo in pratica.

Dare una mano al territorio spetta a tutti noi. Ai nostri delegati spetta invece il non facile compito di tenere unito il gruppo dei propri associati motivandoli e confrontando idee e iniziative con le altre delegazioni in attesa di mettere in pratica nuovi percorsi.

Intanto InForma arriva puntuale. Lasciatemi ringraziare il nostro direttore responsabile Elio Ragazzoni che, anche in assenza della completa libertà, ha sguinzagliato i suoi collaboratori per riuscire a portare in porto in perfetto orario la rivista.

Ma ringrazio anche voi, cari amici soci, che non fate mai mancare il vostro sostegno. E questo è un bel segnale di fiducia che vorrei condividere con tutti.

Vedremo sicuramente una grande ripresa e torneremo a degustare il formaggio con nuovo entusiasmo. Ora più che mai teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

7-12

Mosaico Trieste
di Stelio Smotlak, Carlo Cresta,
Roberto Zottar

13-19

Dopo il Covid 19
Bergamo si rialzerà
di Grazia Maria Mercalli,
Augusto Enrico Semprini,
Gabriele Mendolicchio,
Gianfranco Drigo, Paolo Grossi

20-21

Quasi nulla sarà
come prima
I formaggi al tempo
del coronavirus
di Alessio Monteverde, Mimmo Romano

22-23

Impatto dell'emergenza
sulla filiera lattiero-casearia
di Enrico Surra

24-25

Il problema dei corsi
di Ilaria Castodei, Domenico Villani

27

Dice Gambera
di Armando Gambera

28-29

Album Dop:
Piacentinu Ennese
di Angelo Sarda

30

Dal cuore della Sicilia
l'arancino gourmet
di Pietro Pappalardo

31

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

33

Le attività di controllo
di Gianni Comba

34-35

Quel fantasma
di un lattosio
di Flavio Di Gregorio

36-37

Polifemo e
l'Uomo Selvatico
di Nicola Beltoglio

38-39

Tombea della Valvestino
formaggio
che non muore
di Gianmichele Portieri

40-41

Pecorino
dell'Appennino Reggiano
di Mario Truant

42-43

Zafferano
l'oro del primo mattino
di Alice Sattanino

44-45

Çuç de Mont
sapore friulano
di Antonio Lodedo

46-47

Preziosità campane
di Gianmario Giuliano

49

Scozia: una torta
nuziale di formaggi
di Maurizio Mazzarella

50-51

Marmellate e confetture
con i grandi formaggi
di Giuseppe Roberto Mauro

52-53

Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

54

Vita Onaf
di Sara Valentino, Marco Quasimodo

55-59

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

CASEIFICI AGRICOLI PROTAGONISTI ALLA MOSTRA-MERCATO

Rarità casearie, nella capitale la filiera corta di Formaticum



di Chiara Rossi

Lo scorso 8 e 9 febbraio, a Roma, si è svolta la seconda edizione di "Formaticum, mostra mercato di rarità casearie", evento unico nella capitale per tutti gli appassionati e operatori del settore, ideato da "La Pecora Nera editore" e da Vincenzo Mancino, da sempre impegnato nella diffusione del concetto di "filiera corta", attraverso la promozione dei prodotti del territorio laziale.

La manifestazione, dedicata interamente alle piccole produzioni artigianali, ha ospitato circa 30 aziende, rigorosamente selezionate, in rappresentanza di importanti e tradizionali realtà territoriali che caratterizzano e arricchiscono il panorama caseario italiano.

Tra i produttori presenti, alcuni appartenenti al virtuoso circuito dei caseifici agricoli, i cui principi - in linea con Formaticum - sono la pastorizzazione, il latte crudo, il rispetto dell'animale e dell'ambiente. Altri, con piccole produzioni presidi "Slow food", tra cui il Conciato Romano, il Pecorino a latte crudo della Maremma, il Pecorino dei monti Sibillini, immancabili il "Furmacc del fèen" e lo "Storico ribelle", a cui è stato consegnato il premio "Roberto Molinari" come esempio di resistenza e di lavoro di rete.

Tra i premi consegnati, anche quello dedicato alle Botteghe del gusto e ai loro clienti che ogni giorno scelgono di valorizzare gli artigiani dell'enogastronomia, con lo scopo di sensibilizzare i visitatori ad un acquisto consapevole dei prodotti che portano in tavola, chiedendo loro di abbandonare il ruolo di "consumatore" a favore di un ruolo più attivo e partecipato: quello del "cliente" vero motore di un'economia etica. Una due giorni in cui si è parlato non solo di "produzione", ma anche di "cultura" casearia, e che ha visto la Delegazione Onaf di Roma coinvolta in prima linea nell'organizzazione di iniziative interne alla manifestazione che hanno ottenuto un alto livello di partecipazione e gradimento da parte dei visitatori.

Tra gli eventi proposti, il laboratorio sull'arte della pasta filata, dove il casaro Donato Nicastro ha guidato grandi e piccini in prove di filatura espressa; la "Verticale di Pecorino Romano Dop" con tre stagionature a confronto; il seminario sui "formaggi in cucina" dello chef Fabio Campoli, ma anche le "prove di matrimonio" tra "formaggi e birra" e "formaggi e vini", tenute dai Maestri Assaggiatori della delegazione di Roma.

Infine la tavola rotonda sulla differenza tra prodotti a latte intero e delattosato, con gli interventi del dottore Carlo Hausmann, direttore di Agrocamera, il dott. Umberto Scognamiglio, nutrizionista presso il Crea, il dottore Flavio Di Gregorio, medico esperto di alimentazione. Un successo innegabile, che in attesa della prossima edizione, fa sperare di aver contribuito alla creazione di un filo diretto e continuo tra clienti e produttori, più che mai necessario in questi tempi difficili.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Il formaggio sarà d'aiuto per ritornare normali

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Gli assaggiatori hanno dimostrato che la passione aiuta, conforta ed è più potente delle avversità. Il formaggio si è comportato bene: ha tenuto compagnia, è stato una parentesi sorridente dei giorni di isolamento, non ci ha mai abbandonato

Et voilà, eccoci qui. Particolarmente felici di aver anticipato i tempi e con la speranza che le poste italiane (il minuscolo è assolutamente voluto) non rovinino l'impegno di tutti con una consegna gaglioffa come l'ultimo numero. Decine di persone non hanno ricevuto e gli altri il giornale in mano l'hanno avuto dopo tempi biblici. D'accordo, c'era l'emergenza, ma proprio in questi tempi solitari e distanziati la nostra rivista da sfogliare sarebbe stata di maggiore utilità. Propongo un vaccino alla dirigenza postale nazionale affinché possa guarire dall'endemico comportamento di disattezione e dis-servizio.

Comunque sia quando riceverete InForma molto sarà già cambiato, le angosce saranno diminuite e, ammorbidita la paura, viaggeremo verso una nuova normalità. Certo è che quanto abbiamo vissuto non si può e non si deve dimenticare, così diverse pagine riguarderanno l'emergenza anche se il nostro sogno è lasciarla alle spalle. Sono alcune pagine tra cronaca e racconti che testimoniano come si è vissuta la pandemia. Con Bergamo in primo piano, città più di altre segnata, che l'Onaf sente vicina ed in questo modo vuole testimoniare l'affetto.

Per il resto, pur tra difficoltà e tristezze, bisogna dire che il formaggio si è comportato bene: ha tenuto compagnia, è stato una parentesi sorridente dei giorni di isolamento, non ci ha mai abbandonato e mai

si è nascosto. Averne di amici così. Per quanto riguarda gli assaggiatori si è dimostrato che la passione aiuta, conforta ed è più potente delle avversità. La ripresa da questo stato di apnea sociale e lutto generalizzato sarà lunga e dolorosa. Molto più di quanto la felicità di ritrovate autonomie ed operatività lasci intendere. È facile che ne venga coinvolto anche lui, l'amico formaggio. Aiutiamolo, è ora di ricambiare gli affetti. Come? Innanzi tutto controllando che la situazione economica balorda non stimoli la diffusione di prodotti taroccati. Ci bastano le mascherine. Poi dobbiamo essere uniti in difesa delle piccole produzioni perché è facile che siano proprio loro a patirne di più. Chi non ha il supporto della grande distribuzione risulterà senza dubbio più fragile, in balia di un mercato ancora spaventato e più povero quanto di consumatori disavvezzi ai viaggi ed agli incontri. Lasciamo perdere il web, unica possibilità di dialogo in questi mesi, e da telematici incalliti ritorniamo umani. Riprendiamo l'indagine sul campo alla ricerca delle perle casearie che si sono salvate dall'oblio, (vedi il Tombea a pag. 38/39) per aiutarle a crescere ancora. E, naturalmente rispettando le regole, ricominciamo ad occuparcene di persona, ché un formaggio a video è come una sottileta sottovuoto, stimolante come una coda al supermercato. Non bastano gli occhi a parlarne, ci vogliono, oltre al naso, anche sorrisi.

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
Michele Faccia - Maria Sarnataro
Giampaolo Gaiarin - Giuseppe Zeppa
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Nicola Beltoglio, Clelia Cirillo, Gianni Comba, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Gianfranco Drigo, Carlo Cresta, Armando Gambera, Flavio Di Gregorio, Gianmario Giuliano, Paolo Grossi, Antonio Lodedo, Giuseppe Roberto Mauro, Maurizio Mazzarella, Gabriele Mendolicchio,

Grazia Maria Mercalli, Alessio Monteverde, Ilaria Castodei, Pietro Pappalardo, Gianmichele Portieri, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Mimmo Romano, Chiara Rossi, Alice Sattanino, Angelo Sarda, Augusto Enrico Semprini, Stelio Smotlak, Enrico Surra, Mario Truant, Sara Valentino, Domenico Villani, Lorenza Vitali, Roberto Zottar e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Castello Miramare Trieste

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati



FEASR
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2



MURAZZANO

Alta Langa:
il Murazzano si gusta
con il territorio.

GRAFICLINE • 334.8166871

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



Mosaico Trieste

La Porta d'Oriente che si fece austriaca per l'antagonismo con la Serenissima. Porto dell'impero asburgico, è diventata la piccola Vienna in riva al Mediterraneo. Tanta storia è passata, resiste la lingua dei padri. Qui si parla ancora in dialetto: meglio, si pensa in triestino

di Stelio Smotlak

Propongo alcune suggestioni, tra le tante possibili, su una città dove sono nato sessant'anni fa. Mi piace la definizione di Trieste «Porta d'Oriente». Da sempre luogo di incontro e scontro, di scambio e confronto, con il centro Europa ed i Balcani. In posizione periferica rispetto al resto dell'Italia, eppure per molti secoli così centrale. Fulcro commerciale di un impero: quello asburgico. Certo l'antica Tergeste esisteva già in epoca romana, e ancora prima. Ricordo il teatro capace di contenere seimila spettatori, visibile ancora oggi. Per molti secoli rimane una borgata circoscritta al pendio che dal colle di San Giusto scende al mare. In costante antagonismo con la Serenissima. Tanto che nel 1382 il comune sottoscrive l'Atto di Dedizione all'Austria. La rinascita arriva nel Settecento quando la cittadina viene scelta quale porto dell'impero. Un periodo di sviluppo fenomenale che proseguirà

fino alla vigilia del primo conflitto mondiale. In due secoli la popolazione passa da cinquemila a duecentomila abitanti. Lo sviluppo urbanistico prosegue di pari passo. A partire dal Borgo Teresiano, voluto dall'imperatrice Maria Teresa, con gli isolati disposti a maglia ortogonale. Costruiti sulla bonifica delle antiche saline, di cui la città era circondata. Similmente i campi coltivati a vigneto ed olivo arrivavano fino all'abitato. Ed è proprio in zona che nasce il mito del prosecco, brand enoico di plurisecolare eccellenza. L'Ottocento regalerà alla città lo splendore dell'architettura neoclassica, tuttora ben presente. Quindi l'eclettismo e il liberty. Una piccola Vienna in riva al Mediterraneo. Anni che vedranno l'immigrazione di ceti borghesi da ogni dove. Entro un contesto plurimo e plurale, multireligioso e multiculturale. Infine il Novecento, con i suoi patemi e le sue tragedie, ma anche i suoi splendori.

Segue a pagina 8

di Roberto Zottar

Trieste e la Venezia Giulia, margini orientali della pianura padana, sono da sempre ponti verso altri mondi e hanno storicamente testimoniato la presenza sul loro territorio di popoli, lingue e culture dominanti diverse nella Regione nel corso dei secoli. La cultura gastronomica, secolo dopo secolo, ha visto sommarsi le influenze mitteleuropee delle tradizioni austriache, slave, boeme, ungheresi con quelle venete e orientali. Gli Asburgo e la nobiltà mitteleuropea, i mercanti greci, turchi, libanesi e balcanici, e ancora gli ebrei, ospiti a Venezia, Trieste e Gorizia, offrirono la ricchezza delle loro tradizioni culinarie.

Francesco Algarotti nel '700 sosteneva che il popolo vincitore porta religione e lingua, ma si potrebbe aggiungere anche costumi culinari. Infatti è ben noto che gli usi propri di una classe dominante rappresentano modelli culturali per gli strati socialmente più bassi della popolazione e il mangiare e il vestire come la classe alta soddisfano il desiderio di assimilazione. Ecco quindi che possiamo comprendere come il melting pot di personalità straniere, funzionari dell'impero, militari, mercanti e artisti, possa aver avuto un profondo influsso sulla cucina e specialmente sui dolci, sia nella loro fattura che nella nomenclatura. I cibi infatti viaggiano così come le idee, le cose e le parole: i cibi possono entrare in contatto, influenzarsi a vicenda in particolare nelle aree multiculturali e plurilingui dove le occasioni di interscambio di abitudini culinarie, di metodi di cottura e dei relativi termini sono fatti normali. Cambiando prospettiva di visione, la cucina triestina potrebbe sembrare anche la risultanza

Segue da pagina 7

MOSAICO TRIESTE

A Trieste si parla ancora in dialetto. Dico meglio, si pensa in dialetto. Questo vale per il portuale quanto per il docente universitario. Il triestino è una variante della parlata veneta che risale al secolo diciannovesimo. Prima l'idioma era il tergestino, di radice latina, come la lingua del vicino Friuli.

Mi viene in mente la bora. Un vento che soffia a raffiche, spesso furiose. Una vigoria meteorologica che ci fa un po' originali, "mati" diciamo noi.

Siamo sul mare. Ma l'odore del salmastro si sente di rado, perché prevalgono le brezze di terra. Appena dietro l'angolo il paesaggio si trasforma. Penso alla valle del torrente Rosandra. Un'autentica vallata alpina in miniatura, distante appena qualche chilometro dal centro. E poi il Carso, a monte della città, autentica chicca naturalistico-ambientale.

Insomma, venite a conoscerla di persona. Arrivando in treno o in macchina sarete accolti dalla nostra magica costiera: l'altopiano carsico degrada quasi a precipizio sul mare. Una vista mozzafiato che vi aprirà il cuore.



COSA SI MANGIA DI PARTICOLARE A TRIESTE E PERCHÈ

della sovrapposizione di tre tipi di cucina molto differenti l'uno dall'altro.

Una cucina popolare diffusa nelle trattorie dell'altipiano carsico e dei dintorni alternata a una raffinata cucina domestica che era in uso presso l'alta borghesia e la cucina internazionale, che costituiva su tutti i mari negli anni '30 il fiore all'occhiello del Lloyd Triestino, l'importante compagnia di navigazione passeggeri. L'alta aristocrazia era costituita da armatori, da commercianti ebrei, greci, turchi che resero l'emporio ricco per le spezie e il caffè. Questi diffusero consuetudini alimentari, anche esotiche, che si estesero a macchia d'olio nelle famiglie grazie anche alla sottile infiltrazione di cuochi e domestiche che si trasferivano da una famiglia all'altra. Grande importanza per la cucina borghese hanno avuto le famiglie appartenenti ai funzionari dell'alta amministrazione civile e militare austroungarica.

In ogni caso se nella gastronomia salata, in genere, o nella cucina del pesce, in particolare, sono rimaste più vive le tradizioni locali identitarie, nei dolci su una base di cultura contadina e montanara povera, si sono innestate via via, come vedremo, altre tradizioni di maggiore ricchezza e sapore. Nei



dolci tuttora in uso, infatti, si possono individuare vari strati principali: da quello latino originario a quello slavo (con la netta prevalenza della componente slovena) all'austro-boemo non senza tracce ungheresi, dalmate, greche e persino turche. La ricchezza di dolci tipici di Trieste, sia casalinghi che di pasticceria, ha pochi uguali e pochi territori possono vantare così tante specialità storiche locali.

La cucina di mare

Tra le risorse ittiche del golfo di Trieste l'impiego del pesce azzurro nelle diverse preparazioni culinarie ha sempre occupato un posto privilegiato. A cominciare dai latterini (*Atherina hepsetus*) fritti, denominati con il proverbiale humor triestino "nibaltavaponi" o "girai", che fanno parte di una frittura di piccoli pesci, "minudaia", composta anche da "schile", voce triestina che indica una sorta di gamberetto trasparente (*Cancer squilla*). Molto famose sono poi le alici del Golfo, specialmente quelle pescate sulla riva di Barcola, definite dall'Artusi "i paradisiaci sardoni barcolani", che si gustano fritte, alla griglia o "in savor", o tecnicamente in scapece con cipolla e aceto. I filetti d'acciuga sott'olio sono anche i protagonisti della famosa "fritole co l'anima", cioè frittelle salate di pasta di pane lievitata con un cuore di acciuga.

In una veloce carrellata delle preparazioni di pesce che si differenziano dal resto del territorio nazionale, potrei ricordare un raffinato antipasto dato dalle "granzievole" (maja squinado) bollite e servite con un filo d'olio nel loro guscio. Molto apprezzate le "canoce", canocchie, e le "capelunge", canolicchi, cotti in vari modi. I triestini apprezzano molto anche i "mussoli", o arche di noè bolliti. Tra i primi piatti ricorderei i risotti "coi caperozzoli", vongole nostrane, o "con il gò", cioè con i ghiozzi o le tagliatelle con i "scampi in búsara".



Scampi in búsara

Anche l'Istria, terra rossa dagli ulivi d'argento, dalla frutta piccola ma generosa di profumi e sapori, e dai prati e dalle pinete che si aprono su un mare terso e trasparente che ospita ancora oggi pesci e crostacei introvabili altrove, ha dato il suo validissimo apporto alla gastronomia triestina.

Uno per tutti, gli scampi alla búsara. Con l'espressione "in busara" si indica un particolare metodo di cottura in umido che ben si sposa con alcuni pesci e crostacei, in particolar modo con gli scampi. Il piatto ci arriva dalle tradizioni gastronomiche dell'Istria e della Dalmazia. Nel golfo del Quarnero gli scampi, di color rosso pallido e carapace sottile, trovano le migliori condizioni di profondità, temperatura e salinità e danno il meglio di sé con carni dolci, sapide e compatte che risultano tra le migliori del Mediterraneo.

Sul significato del termine búsara si è discusso senza arrivare ad una soluzione univoca, chi lo collega ad una pentola, chi al termine "buzzo, muso", chi ad "imbroglio". Il Dizionario di Mario Doria, che riporta però anche la dicitura "modo di cucinare il pesce", afferma che in questo caso si può pensare ad un passaggio semantico della parola "imbroglio" a quella di "intruglio".

L'imbroglio era quello dei pescatori, che utilizzavano questo delizioso sughetto per nobilitare il pescato meno pregiato. In ogni famiglia c'è una busara, frutto di tradizioni tramandate: in Istria

poi si usa solo aglio, in Dalmazia anche cipolla. In origine la ricetta era in bianco e si è poi evoluta con l'aggiunta di paprika dolce o di conserva, che non ha acidità e che si abbina bene allo scampo, mentre ora prevale l'uso della passata di pomodoro.

La cucina di terra

Tra gli antipasti, oltre al prosciutto cotto in crosta di pane, servito caldo anche come aperitivo con un calice di vino, troviamo le tartine di Liptauer, miscela piccante di formaggi molli con paprika. Tra i primi

piatti classici gli "gnocchi di griß" cioè di semolino serviti in brodo, o tutta una serie di gnocchi di pane, cugini dei canederli altoatesini, con formaggio, o pancetta, o perfino con fegato o milza. Una minestra particolare, che ha anche una parente in Camia, è "la jota triestina": si tratta di una zuppa di fagioli e patate, arricchita in cottura da costine di maiale affumicate, a cui si aggiungono "capuzi garbi", cioè "crauti", ossia cavoli capucci acidi. I crauti fanno poi anche spesso compagnia a

molti altri piatti di carne.

Particolari in stagione come primo piatto gli gnocchi di susine (prugne), fatti di pasta di gnocchi di patate ripieni di una susina, conditi con burro, cannella e pangrattato, o ripieni di ciliegie o albicocche. In questo piatto si riscopre il gusto agrodolce della cucina nordica, con prevalenze boeme. Sul Carso e in Istria si gusta la "Supeta" di gallina, sugo realizzato con una gallina cotta in umido, e magari

prima bollita, che si accompagna sempre con i "fusi istriani", cioè una sorta di garganelli, o con i "mlinci" (si pronuncia 'milinzi'), maltagliati di pasta prima scottata in forno e poi bollita.

Il gulasch, certamente di origine ungherese, ha qui una sua declinazione tipica, ed è sempre presente, tutto l'anno, in ogni trattoria dell'altipiano, insieme a tripe in umido. Tra i piatti forti di carne abbiamo lo "schinco de vedel", cioè lo stinco di vitello cotto lungamente al forno e servito con "patate in tecja", patate cotte in tegame con cipolla e pancetta, o con i "kifej de patate", bastoncini a forma di ferro di cavallo di pasta di gnocco di patate fritti in olio o burro.

Il piatto forse più "esotico" è la "Calandraca", pietanza di carne con però origini marinare. In origine era a base di carne essiccata, facilmente trasportabile dai marinai, e poi stufata in umido con patate: la carne impiegata è montone o manzo. Su molte preparazioni è sempre presente, grattugiato, il "cren", cioè la radice di rafano.

I dolci della Mitteleuropa

L'elemento che forse più di tutti gli altri caratterizza la gastronomia triestina e ne rimanda le composite origini è costituito dai dolci. Le nonne e le mamme, a seconda delle ricorrenze, confezionano gli struoli, i kugelhupf, le putize, le pinze. Il più famoso di tutti è il "preznitz", una sorta di marzapane di frutta secca e canditi arrotolato in pasta sfoglia e acciambellato poi su sé stesso. A seconda delle stagioni nelle case triestine si trovano anche i krapfen, le favelette dei morti ed i marzapani.

Gli strudel, noti come struoli, sono i dolci più presenti sulla tavola di ogni giorno e si trovano in ogni trattoria. Si preparano con impasti sottili di pasta tirata, "pasta màta", o con pasta sfoglia o pasta al lievito, e possono essere ripieni di mele, pere, ciliege, amarene, albicocche, uva, fichi o ricotta, panna acida, semolino, sempre con uvetta, zucchero e cannella. Le osterie del Carso sono famose anche sia per le zavàte, delle porzioni giganti di millefoglie alle crema pasticceria con l'aggiunta di burro montato, e sia per le pal inche, una sorta di crepe/omelette ripiene di marmellata o crema di noci.

Le torte Mitteleuropee

La fine del Settecento ha visto l'apertura a Trieste delle prime "botteghe da caffè" e questi bar ante litteram, nel riproporre localmente il gusto e la ricercatezza della pasticceria viennese, hanno diffuso in tempo reale le varie torte di innovazione che nell'Ottocento erano di moda nelle capitali dell'impero asburgico. Da allora troviamo nelle pasticcerie di Trieste e nelle produzioni casalinghe, dolci del tutto sconosciuti a pochi chilometri di distanza e che ancora riflettono il carattere cosmopolita della Venezia Giulia.

Tra questi oltre alle torte Sacher, Dobos, Pissinger, Punch, Estehàzy, Indianer Krapfen c'è la Rigojancsi, come popolarmente viene chiamata la torta di pan di Spagna al cioccolato farcito abbondantemente da una ganaches, crema di cioccolato e panna.

Rigojancsi, torta scandalosa

La storia del dolce è molto romantica e scandalosa allo stesso tempo. Klara Ward, una americana nata nel 1873 a Detroit e orfana di un ricco capitano d'industria e primo milionario del Michigan, fece scalpore quando annunciò il suo matrimonio con il principe belga Joseph Chimay et de Caraman, deputato alla Camera Belga, in visita negli Stati Uniti. Lei aveva 17 anni e lo sposo aveva più del doppio dei suoi anni; i giornali dell'epoca scrissero molto su di lei non solo poiché era una delle prime principesse americane, ma anche perché la ricchezza americana sposava la aristocrazia europea più povera. La coppia frequentava il jetset ed era molto nota tanto che il celebre cuoco francese Escoffier dedicò a Klara due ricette: l'Oeufs à la Chimay, uova con funghi cotte al gratin, and Poularde Chimay, pollo disossato ripieno con foie gras, tartufi e tagliolini. Nel 1896 il violinista zingaro Jancsi Rigò ebbe modo di suonare nel locale dove stava cenando la bionda Klara con Joseph. Sembra che l'incontro di Klara con Jancsi fu il classico colpo di fulmine: le cronache di allora scrissero che lei si sfilò l'anello di fidanzamento e lo regalò al violinista. Dopo alcuni incontri segreti con Jancsi, Klara abbandonò definitivamente il marito. Tutta Parigi parlava di loro, e Henri de la Toulouse-



• La principessa americana Klara Ward: vuole la leggenda che abbia ispirato la classica torta triestina Rigojancsi grazie a una passione tzigana

Lautrec affascinato anche lui dalla incredibile storia, nel 1898 li immortalò in una litografia, l'"Idylle Princièrè". I giornali informavano i lettori sugli spostamenti della coppia e il violinista era visto come l'eroe romantico dall'animo galante e focoso, lo zingaro in grado di conquistare il cuore di una principessa. Rigo, anche forse per copiare le dediche gastronomiche di Escoffier alla moglie, insieme al pasticciere Gerbeaud ideò la torta da regalare alla sua amata, torta che prese il suo nome.

La torta, grazie anche alla storia 'piccante' di Klara e Jancsi, ebbe un grande successo diventando di moda, e dalle pasticcerie ungheresi passò velocemente a quelle viennesi per arrivare a Trieste e Fiume entro l'anno. Nel 1898 la coppia passò anche da Trieste rientrando da un viaggio in Egitto. Forse Jancsi non era del tutto fedele, ma le bionde principesse però sono spesso volubili e durante un viaggio Klara si innamorò di uno spagnolo e abbandonò Jancsi. Alla fine sposò un italiano, capostazione della Ferrovia Vesuviana e morì a Padova a 43 anni nel 1916.



Inconfondibile l'odore del Buffet

di Stelio Smotlak

Il Buffet è una tipologia di locale, tra il bar e la trattoria, che non conosce eguali al di fuori di Trieste. Vi si servono una quantità di leccornie super golose. Il maiale la fa da padrone, sia come tagli di carne che come insaccati. L'attrezzatura che distingue il Buffet è la cosiddetta caldaia. Una sorta di pentolone parallelepipedo che fa bella mostra di sé sul bancone. Riempito di acqua calda serve a mantenere in temperatura il bollito triestino. Molti e diversi i prodotti custoditi nell'umoroso liquido. In primis la porzina, ovvero il collo del maiale cotto intero. Poi delle salsicce speciali come le Vienna o le Cragno. Quindi il crodighin o cotechino. Il carré, le costine e la pancetta affumicata. Il piedino, lo zampone, la lingua. E via così. Si consumano, affettati al momento, come imbottitura di un panino veloce. Oppure vanno a comporre pantagruelici piatti misti. Accompagnati da salsa di senape e dall'immane grattugiata di cren, in quantità da far lacrimare gli occhi. Due le opzioni di contorno. I capuzi garbi, cioè il cavolo cappuccio fermentato e stufato. E le patate in tecia, lessate e ripassate in padella. Spesso la proposta gastronomica è allargata a quella che si potrebbe definire la vetrinetta golosa. In bella vista ogni sorta di fritto e impanato. Dai calamari alle

alici, dal pollo alle fettine di carne. Senza scordare le mitiche polpette, eventualmente accompagnate con del sugo. Immane le zucchine e melanzane indate. E magari, su ordinazione, un piatto di golas. Che poi è la versione locale del gulasch. Ultimo, ma non ultimo, il prosciutto cotto Praga. Il prodotto principe della norcineria triestina. Discende da una vecchia tradizione austro-ungarica nata per l'appunto a Praga ancora due secoli fa. Peraltro oggi è completamente sconosciuto nella Repubblica Ceca. In pratica si tratta della coscia del suino, completa dell'osso, leggermente affumicata e cotta intera. Particolarmente apprezzato nella versione cosiddetta "in crosta", ovvero avvolto da una sfoglia di pasta di pane e ripassato al forno. Si serve tagliato a mano, preferibilmente ancora caldo. La fragranza è unica, sensuale. Frutto della generosa frazione grassa che gli dona briosa dolcezza. Ma la vera caratteristica del Buffet è l'odore. Inconfondibile. Un pantheon di profumi e aromi che pervadono gli ambienti, e straripano anche all'esterno. Provocazione stupefacente per naso e palato. Afflato d'altri tempi, quasi primordiale. Di raro appagamento.



Formaggi nati dalla terra dura

Gli storici Monte Re e Tabor e il più recente Jamar perle casearie del Carso

di Carlo Cresta

"Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil"
Anthelme Brillat-Savarin

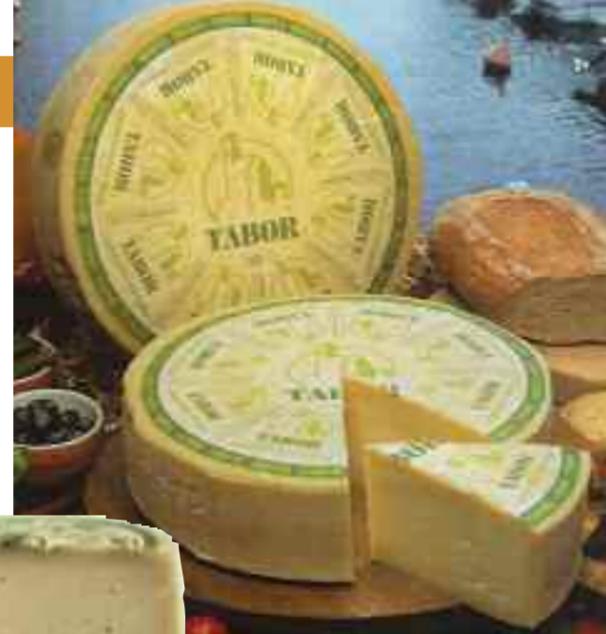
«Cos'è insomma in due parole questo Carso?» si chiedeva Scipio Slataper e così rispondeva: "Il Carso è un paese di calcari e di ginepri... Ginepri aridi. Lunghe ore di calcare e di ginepri. L'erba è setolosa. Bora. Sole." Ma non è solo questo, è anche una terra ricca di tradizioni e sapori, sapori esaltati proprio dalla durezza di questa terra che conferisce alle erbe, e quindi al foraggio, profumi e aromi del tutto particolari che si trasferiscono nel latte e poi ai formaggi. Sino dalla preistoria il Carso è stata terra di pastori che sfruttavano le numerose grotte come rifugio per sé e per gli animali, ai tempi capre e pecore sostituite quasi esclusivamente nell'ultimo secolo da bovine.

I formaggi oggi prodotti sono gli storici Tabor e Monte Re (entrambi Pat) ed il più recente Jamar oltre a molti formaggi freschi, il più delle volte aromatizzati con erbe del Carso, in particolare santoreggia; degno di menzione il mlet, parente carsolino del friulano formadi frant.

Il Tabor è un formaggio a pasta semidura di colore paglierino, con occhiatura piccola e diffusa con aromi delicati.

Il formaggio Tabor veniva prodotto sul Carso triestino da tempo immemorabile. La produzione avveniva a livello aziendale trasformando latte crudo con antiche tecnologie tradizionali. L'uso di trattamenti termici del latte ed il ricorso a fermenti selezionati sono stati introdotti progressivamente nella zona di produzione anche di questo formaggio a partire dai primi anni 70 quando gli allevatori decisero di superare la produzione familiare per rendere più omogeneo il prodotto e si consorziarono nella Latteria Sociale del Carso che iniziò ad operare negli anni 80.

Veniamo ora al Monte Re. Formaggio con pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola e dal caratteristico gusto del latte caprino, a volte leggermente piccante. Il formaggio è originario della zona a cavallo del confine tra la Slovenia e il Carso Triestino. La produzione attuale è concentrata nella zona di Monrupino in un piccolo stabilimento o in aziende famigliari; in questo ultimo caso il prodotto è ceduto solo al consumatore diretto. Nella tradizione si utilizzavano per questo formaggio, in funzione della disponibilità, miscele di latte di capra, di pecora e di vacca. Attualmente si impiega principalmente latte di vacca addizionato di quantità sufficienti di



I tre formaggi tipici del Carso: dall'alto il Tabor, il Monte Re e il Jamar



latte di capra.

La storia di questo formaggio tipico del litorale dell'ex impero austro-ungarico è legata infine alle vicissitudini del secondo dopoguerra, quando con la definizione della linea di demarcazione tra l'Italia e la ex Jugoslavia anche la zona di produzione venne divisa. Il formaggio Nanos (Monte Re) assume nella zona di produzione slovena anche, e principalmente, la denominazione di "Nanoski sir" (formaggio di Monte Re). Nella provincia di Trieste in assenza di latterie turnarie e sociali, dove però storicamente il formaggio tipico del Monte Nanos trovava la maggiore parte della sua collocazione commerciale, la produzione venne limitata ad alcune aziende zootecniche con lunga tradizione casearia e che praticano la vendita diretta di propri prodotti.

Per finire veniamo ad un formaggio molto interessante: lo Jamar.

Il latte è fornito da vacche che hanno un'alimentazione basata sul foraggio del Carso, erbe che crescono spontaneamente nei prati. Ciò si traduce in un latte pura espressione del territorio, e quindi non a torto si può parlare di terroir, come per il vino.

Da questa materia prima eccellente derivano formaggi di notevole spessore, difficili da dimenticare tra i quali appunto lo Jamar, formaggio con eleganti muffe naturali e stagionato in una grotta. Da dove nasce questo tipo di affinamento? Forse l'ispiratore è il Carso stesso.

Nell'antichità le grotte venivano usate anche per conservare i cibi. Temperatura e umidità costanti ne facevano l'ambiente ideale. Anche questo formaggio segue una procedura complessa e particolare, con una doppia stagionatura. La prima parte avviene in cantina per 3, 4 mesi, la seconda nella grotta. Buio, circa 10 gradi di temperatura e 90% di umidità continuano il lavoro per circa 5 mesi. In questa fase le forme vengono avvolte in una rete a maglie e appese ad alcuni pali di legno sospesi nell'aria, per evitare di doverle girare nel corso della stagionatura. L'umidità, le muffe naturali, gli odori di roccia e terra arricchiscono questo prezioso formaggio dalla pasta umida e friabile. Da assaggiare assolutamente!





di Carlo Cresta

La coltivazione della vite è legata al Carso da oltre due millenni di storia. In epoca romana l'economia delle regioni del Carso e dell'Istria era incentrata sulla coltivazione della vite, dell'ulivo e sulla pastorizia. Anche nel primo medioevo la vite caratterizzava l'ambiente carsico-istriano e nei secoli successivi il vino veniva utilizzato quale forma di tributo da parte dei governanti locali. La prima guerra mondiale causò la totale devastazione del territorio e della viticoltura carsica, ma da quella catastrofe iniziò quella ripresa che ha portato all'odierna eccellenza.

La denominazione di origine controllata Carso o Kras Doc risale agli Anni Ottanta. Il suo disciplinare è orientato al conseguimento di produzioni limitate e di elevata qualità, che si rifanno da un lato alla tradizione e dall'altro a una visione più moderna del settore, senza la quale non è possibile competere sul mercato globale. I vitigni utilizzati per la produzione dei vini della denominazione sono sette a bacca bianca e cinque a bacca rossa. Insieme danno origine a tredici tipologie di vino, alcune delle quali anche nella versione "riserva".

Fra questi ci limiteremo a considerare, lasciando da parte quelli derivanti da vitigni internazionali (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot grigio, Traminer, Chardonnay, Merlot oltre a Carso rosso - un uvaggio - e Refosco dal peduncolo rosso), tre vitigni che presentano caratteristiche organolettiche particolari, sicuramente dovute per una buona parte al territorio, ma senza trascurare l'importanza del fattore umano: la Vitovska, la Malvasia Istriana ed il Terrano. La Vitovska è un vitigno a bacca bianca, resistente alla gelida bora invernale ed all'arsura dell'estate; oltre che sul Carso triestino trova terreno fertile anche nella confinante Slovenia, in cui ha il nome di Vitovska Garganja. Il grappolo, alato, compatto, ha forma piramidale, l'acino sferico, di media grandezza, con buccia sottile, ricco di pruina.

Il vino ha un colore giallo paglierino a volte con riflessi dorati, soprattutto nel caso in cui si scelga l'affinamento in legno. Molti produttori preferiscono proporre la Vitovska senza effettuare chiarificazioni o filtrazioni, lasciando il vino ammantato dal fascino antico di una lieve opacità. Altri prolungano la permanenza sulle bucce ottenendo vini orange.



Accanto ai noti vitigni internazionali (Cabernet, Sauvignon, Chardonnay etc.) danno identità al territorio gli autoctoni Vitovska, Malvasia Istriana e Terrano, tutti e tre con peculiari caratteristiche organolettiche

Secondo i casi, esprime i profumi delicati di fiori di campo, fieno, pera Williams, agrumi e salvia, che si fondono con un deciso sentore di pietra focaia. In bocca la spiccata freschezza si apre a note salmastre, sapide e minerali, per chiudere con sentori lievemente mandorlati. Un vino che grazie alla buona acidità è anche molto longevo, con caratteristiche che, in alcuni casi, lo possono addirittura avvicinare ai Riesling del Reno. Ottimo come aperitivo, a tavola si rivela particolarmente versatile, e si sposa con antipasti leggeri di pesce, sushi, primi piatti di pesce, secondi a base di delicate carni bianche e con formaggi freschi.

La Malvasia Istriana è, tra le diverse Malvasie a bacca bianca, quella più capace di dare vita a vini non aromatici e dotati di grande finezza, eleganza e complessità. Dà un vino di colore giallo paglierino, che a seconda della zona di provenienza e del tipo di elaborazione può variare dai riflessi verdolini al paglierino dorato. La sua consistenza è più o meno marcata a seconda

“...et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni (Leonardo da Vinci)”

”

sempre della provenienza e dell'elaborazione. Al naso è caratterizzato da intensità e complessità olfattive ragguardevoli, con note floreali di tiglio, in alcuni casi note minerali di gesso e in altri sfumature vegetali verdi, il tutto in un sottofondo a volte agrumato di mandarino, in altre più speziato e con sentori di fine pasta di mandorle. Al palato i vini da Malvasia Istriana sono freschi e sapidi, pieni e di buon corpo. Si abbina con piatti leggeri, minestre, carni bianche, pesce.

Come riporta nei suoi scritti lo storico romano Plinio, Giulia, moglie dell'imperatore Augusto, visse fino alla venerabile età di 87 anni, grazie al regolare moderato consumo di un vino proveniente dal Carso, chiamato Puccinum, quasi certamente il Terrano, un vitigno davvero singolare appartenente alla famiglia dei Refosco. Il nome deriva dalla "Terra Rossa" del Carso, quindi appartiene senza alcun dubbio solo al Carso! Il grappolo è lungo oltre 20 cm, a forma di piramide. Acino ricco di pruina, di forma leggermente ellittica. Il Terrano è un vino secco, dal colore rosso intenso, ha un modesto titolo alcolometrico, con profumi di frutti di bosco; in bocca è abbastanza tannico, con una spiccata acidità ma di grande armonia. Va bevuto giovane per gustarlo in tutta la sua vinosità. Si accompagna con il prosciutto cotto nel pane e kren e con tutti i salumi e formaggi tipici del Carso, ma da provare anche, leggermente fritto, con una anguilla alla brace.

Bergamo

flagellata dal Covid 19 si rialzerà con tutta Italia



Il territorio ha conosciuto altre pestilenze e ogni volta ne è uscito più forte. Succederà così anche questa volta.

di Grazia Maria Mercalli

Non è il primo ciclone epidemico che travolge Bergamo, lasciando morti, costringendo i cittadini al distanziamento sociale e a costruire in breve tempo nuovi ospedali. Ripercorrendo la sua storia si trovano cicatrici di antiche infezioni e crisi economiche: la peste del 1630, esperienza ancora più drammatica, che causò più di 57mila morti, il cui nero passaggio è ricordato in moltissime cappelle di Bergamo e provincia e successivamente il colera e la spagnola. Subito dopo la peste ci fu un aumento di natalità, di lavoro e di sviluppo edilizio con la consapevolezza di vivere comunque un momento di riallineamento civile e morale.

L'emergenza ha colpito per quanto riguarda il settore caseario soprattutto la produzione dei formaggi a

pasta molle, ad esempio il Taleggio Dop che per il 60% è prodotto in bergamasca, occupando più di 600 aziende agricole e più di 50 di trasformazione. Le aziende si trovano a dover gestire eccedenze di prodotto per la cancellazione del 30% degli ordini da parte dei clienti esteri e dei clienti del food service. Nei primi giorni di marzo inoltre sono state importate 29mila tonnellate di prodotti lattiero caseari con un ingente danno alla produzione lombarda. La Regione chiede all'industria e alla Gdo di sostenere le filiere privilegiando i prodotti locali. Le parole della storica dell'economia Vera Zamagni dell'università di Bologna ci rincuorano: «la fatica ha segnato la storia industriale dell'uomo bergamasco, la cui dedizione al lavoro è un suo tratto identitario. Lo si vede nella responsabilità sociale degli imprenditori, che sono sì globali ma anche legati al territorio sul quale investono».

La voce
dell'industria
lattiero-casearia:
parla
l'amministratore
delegato
Zanetti Spa



«DOPO
IL DISASTRO
L'IMPORTANTE
È REAGIRE»

di Grazia Maria Mercalli

La Zanetti spa è un'azienda di produzione, stagionatura e commercio di formaggi e burro, fondata nel 1900, al 100% di proprietà della famiglia che vi opera attivamente da 5 generazioni. I principali prodotti trattati sono formaggi tipici italiani a Denominazione d'Origine Protetta: Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana. L'assortimento è completato con un'ampia selezione di formaggi freschi. Il giro d'affari complessivo nel 2019 è stato di 530 milioni di euro, di cui circa oltre il 60% in export, realizzato principalmente nell'Unione Europea (Spagna, Francia e Germania i mercati principali), Stati Uniti (primo singolo mercato), Svizzera, Giappone e Australia.

Come interpreta l'andamento della filiera casearia a livello territoriale, nazionale ed internazionale in questo momento d'emergenza sociale e di crisi economica?

«L'Italia è stato il primo Paese Europeo, a confrontarsi con la crisi da Covid. La situazione da noi resta ancora la più grave e tutti gli altri hanno guardato al nostro caso per attivare misure preventive. Non appena il virus ha iniziato a diffondersi siamo stati contattati dai nostri colleghi americani, francesi, belgi, spagnoli, tedeschi, per avere informazioni su cosa stesse succedendo sul mercato e quali protocolli di sicurezza avessimo attivato per garantire la produzione e la sicurezza dei lavoratori impegnati. È ancora così. A livello europeo ci sono aggiornamenti continui sul mutare della produzione al mutare della diffusione del virus. La filiera casearia è stata "resiliente", nel senso che ha reagito, e continua a reagire, agli eventi. Prima la diffusione della malattia, poi la chiusura di ristoranti, poi l'interruzione della produzione dei servizi correlati, la limitazione dei trasporti. Insomma ogni giorno ci confrontiamo con nuovi problemi e troviamo nuove soluzioni per garantire che nei supermercati non manchino i prodotti e ai nostri dipendenti uno stipendio e condizioni

di lavoro sicure. Oltre a gestire l'emergenza mercato, abbiamo rivoluzionato il nostro modo di lavorare, riorganizzando i turni, definendo nuove procedure di sicurezza, organizzando parte importante del lavoro in smartworking, adeguando le linee produttive. Ci siamo assunti la responsabilità delle nostre aziende e del mercato, creando una sorta di rete di sicurezza che ha reso possibile la raccolta di tutto il latte prodotto in campagna e garantito la continuità del lavoro dei nostri conferenti. Non un litro di latte è andato sprecato.

Negli altri paesi si sta facendo lo stesso, ognuno secondo le proprie abitudini produttive. Ad esempio i grandi Paesi produttori: Francia, Germania, Olanda il latte lo stanno trasformando in polvere.»

Come sono mutate le richieste?

«La pandemia da coronavirus, e i conseguenti provvedimenti che tutti conosciamo, hanno improvvisamente modificato le abitudini alimentari di tutti i consumatori, non solo italiani. I consumi del food-service si sono azzerati, mentre l'obbligo di stare in casa, oltre ad aumentare le vendite legate al retail ha anche modificato le abitudini alimentari e portato ad incrementare in modo vistoso i consumi di farina, lievito, pasta, sciolame ed altri prodotti a lunga conservazione. Nel nostro settore sono incrementate le vendite al dettaglio del formaggi duri (compensando le quantità perdute nel food service) mentre sono fortemente calati i consumi di formaggi freschi, ad esempio quelli di Mozzarella, a tal punto da costringere il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana a richiedere la modifica del disciplinare per poter congelare le quantità di materia prima inutilizzata. Sono fortemente diminuiti i consumi di latte fresco a beneficio di quello Uht. In altre parole i consumatori



L'andamento epidemico nella Bergamasca: riflessioni

di Augusto Enrico Sempri

I virus sono dei microrganismi parassiti obbligati, necessitano infatti della macchina cellulare di altri organismi per garantirsi ciclo replicativo. Diverse sono le modalità con cui i virus si trasmettono da organismo vivente a organismo vivente e, di tutte, quella per via aerea è la più efficiente. Tutti vediamo il volume di vapore acqueo che emettiamo in espirazione, quando siamo in un clima freddo dove le particelle si condensano e diventano visibili ed una persona compie da 14 a 16 atti respiratori ogni minuto. E' quindi facile comprendere che, anche senza starnuti o colpi di tosse che possono accelerare queste particelle umide fino a 200 chilometri orari, anche una singola persona infetta, in un ambito chiuso o in un mezzo pubblico, è in grado di trasmettere l'infezione a numerosi soggetti, si stima per questo virus da tre a cinque. Le persone contagiate generano nuove infezioni che si moltiplicano in modo esponenziale e questo genera un'ondata epidemica che raggiunge tutte le persone sensibili, sviluppa disturbi che possono essere di diversa gravità, talvolta quasi impercettibili, talvolta imponenti.

Bergamo, città a me carissima, ha subito una diffusione radiale incontrastata per la carenza di strumenti di protezione che hanno portato ad un tale numero di casi gravi da eccedere la capacità assistenziale degli ospedali, che in questa situazione hanno agito, loro malgrado, come amplificatori perché hanno dovuto, per dovere, concentrare soggetti infetti bisognosi di cure. Nessuna considerazione si può fare su tassi di



infezione e tasso di letalità perché i dati sono riportati in modo inadeguato, sono numeri ma non c'è denominatore. Se ho eseguito tre tamponi in tre individui il tasso di infezione non è il 100%, devo testare 10.000 individui e valutare la percentuale di infezione se voglio avere un'idea della diffusione del contagio, quindi riportare il numero di contagi senza dire su che campione sono stati condotti non dà alcuna indicazione sull'andamento epidemico.

La mancanza di mezzi di protezione, a mio giudizio, ha avuto un ruolo devastante nel contenere il numero di infezioni e il contenimento, il cui peso sociale ed economico sarà devastante, è uno strumento la cui efficacia non si osserva nelle curve dell'andamento epidemico, a meno che non si isolino soggetti sicuramente infetti e soggetti non infetti, il che è quasi impossibile. L'infezione è infatti proseguita fino a che ha trovato soggetti da infettare poi, come è nella storia delle epidemie, il numero degli infetti come è logico diminuisce. Tutti ci auguriamo che questa sia la situazione attuale. Oltre a queste consi-

derazioni, molta attenzione viene posta sul possibile ruolo dell'inquinamento ambientale che di fatto interessa le regioni industriali più di quelle agricole, anche se è difficile distinguere il suo effetto netto da quello legato alla facilità di contagio legata all'affollamento delle persone su mezzi pubblici e nei luoghi di lavoro, intrinseca alle necessità produttive. Vi sono aspetti etici ed economici oltre a quelli sanitari che devono essere affrontati perché il paese, a fronte di una nuova emergenza, possa garantire ai cittadini quella protezione che è venuta a mancare in un modo che non può essere perdonato.

si sono orientati a fare scorte privilegiando alimenti a lunga conservazione. L'aumento repentino degli acquisti della Gdo di tutta Europa, l'incrementato assenteismo nelle fabbriche, i ritardi nella logistica, e in più le eccessive quantità di latte consegnato, hanno creato non pochi problemi alle nostre industrie. Problemi che, nella nostra azienda sono stati risolti grazie alla grande collaborazione e dedizione del personale che si è presentato al lavoro; per premiare la presenza di costoro abbiamo istituito un premio speciale da corrispondersi in ragione dei giorni di effettiva presenza in azienda.»

Si dice che nei paesi asiatici ci sia stato un aumento di consumo di latte e formaggi come conseguenza di questa pandemia, cosa ne pensa al riguardo?

«Credo ci voglia prudenza in questo momento, evitare facili associazioni, relazioni causa-effetto, trarre conclusioni o elaborare strategie che abbiano a che fare con quanto sta succedendo a livello mondiale a causa della pandemia da Corona virus. È già da qualche anno che la Cina registra aumenti costanti di importazioni di latte e prodotti caseari dall'Italia. Nel 2019 le vendite di formaggi e latte italiani in Cina hanno raggiunto i 25 milioni di euro, il doppio rispetto al 2015 e oltre 10 volte in più che nel 2010. Per noi aziende è un mercato estremamente interessante, con oltre 1 miliardo di consumatori che stanno incrementando i loro redditi, la loro capacità di spesa e cambiando le loro abitudini alimentari, che sono sempre più attenti alla qualità e attratti dal Made in Italy. Non sono sicuro che la pandemia abbia fatto crescere i consumi interni di latte in Cina. Quello che è certo è che i cinesi hanno iniziato ad apprezzare i nostri prodotti e, dopo la

brusca interruzione degli acquisti di gennaio e febbraio, sono ritornati ad ordinare, quindi speriamo presto che le cose tornino alla normalità per poter incrementare le relazioni.»

Bisogna preparare o riprogettare un nuovo modello economico di filiera? Se sì a breve o a lungo periodo?

«Vale ancora quanto detto sopra. È giusto mettersi in discussione e porsi delle domande vista l'eccezionalità della situazione, ma sarebbe un errore trarre conclusioni. Le cose sfuggono al nostro controllo, ci sono talmente tante variabili indipendenti e un livello di imprevedibilità tale che cadremmo di certo in errore. Nessun sistema, modello economico, di filiera, sarebbe rimasto intatto davanti questa crisi. Lo dimostra il fatto che il settore caseario vive problemi simili in tutti i Paesi europei. Dappertutto in Europa - e qui parlo anche come vice presidente della European Dairy Association - si chiedono schemi di riduzione della produzione e possibilità di ammasso. Ma se vogliamo sottolineare un aspetto positivo (in questi giorni ne abbiamo davvero bisogno) credo che potremmo dire - senza timore di essere smentiti - che il settore caseario italiano non solo sta affrontando la crisi, ma sta anche reagendo. Non senza difficoltà, sia chiaro. C'è un problema di eccedenza di latte, la chiusura di ristoranti, bar, mense, ha provocato una forte crisi di mercato, ma sugli scaffali dei supermercati non mancano latte e prodotti caseari, fondamentali a garantire una dieta sana ai cittadini. Nonostante la chiusura di molte delle aziende che ci forniscono servizi, le limitazioni nei trasporti, la burocrazia che non arretra, le misure per garantire la sicurezza negli stabilimenti (nostra priorità assoluta), siamo in grado di assicurare la raccolta, la trasformazione e la consegna di latte e prodotti caseari ai consumatori. Certo ci sono elementi di tensione e conflittualità, normali davanti ad una situazione così eccezionalmente scioccante che ci tocca come produttori, ma prima di tutto come persone. Abbiamo tutti paura, la cosa importante è reagire e non farsi paralizzare.»

Il nodo è l'export

Il direttore vendite di Parmalat Italia Maurizio Bassani: «Molto dipenderà dal comportamento dei mercati dove tradizionalmente era presente il Made in Italy»



Un ristorante di Londra: i produttori italiani confidano in una veloce ripresa dell'export. Nell'altra pagina, la donazione di un'auto dedicata alla raccolta di latte materno da parte del direttore vendite di Parmalat Italia Maurizio Bassani alla presidente del Bambin Gesù di Roma, Mariella Enoc

Prevedete una crisi economica del settore lattiero caseario? Se sì a breve e/o lungo termine?

«Il settore lattiero caseario non è in crisi e non lo sarà neppure nei prossimi mesi, attualmente solo i prodotti dedicati al Food Service come ad esempio il latte pastorizzato e la mozzarella per pizza stanno subendo una forte flessione a causa della chiusura di Bar, Pasticcerie, Pizzerie e Ristoranti.

Nella grande distribuzione e nei negozi di prossimità il latte fresco a lunga durata, il latte UHT a lunga conservazione e in generale tutti i for-

maggi stanno invece avendo performance positive. Sono sicuro che nel lungo termine anche i prodotti dedicati ai professionisti della ristorazione recupereranno parte dei volumi che stanno attualmente perdendo».

Ci dobbiamo aspettare dei rialzi nei prezzi ed una diminuzione di disponibilità di prodotti?

«Le aziende alimentari in questo periodo hanno un ruolo fondamentale per garantire la continuità degli approvvigionamenti e in questo difficile periodo per tutto il nostro paese non ci dovrebbero essere aumenti di prezzo. La disponibilità dei prodotti lattiero caseari è essenziale

per permettere a tutti di vivere questi momenti così difficili con la serenità di continuare a portare sulle tavole delle nostre famiglie il latte e i formaggi che amiamo: è per questo che tutte le persone impegnate nella produzione e distribuzione dei nostri prodotti ogni giorno, con grande senso di responsabilità portano avanti il proprio lavoro, nonostante le indubbie difficoltà. Sono state tante le precauzioni e le nuove procedure che abbiamo dovuto mettere in atto affinché si potesse continuare a produrre in tutti i nostri stabilimenti, tra cui quello di Albano in provincia di Bergamo, garantendo la massima sicurezza del nostro personale.

La filiera alimentare è fino ad oggi riuscita sempre a garantire la continuità ed anche se ci possono essere delle dinamiche distributive più complesse, la disponibilità dei prodotti continuerà ad essere garantita».

Difficoltà nel ritiro del latte dai conferenti?

«Il rapporto con i nostri conferenti latte è sempre stato di grande collaborazione e non ci sono state difficoltà nel ritiro del latte. Certo il drastico calo delle vendite dei prodotti dedicati alla ristorazione potrebbe portare alla lunga problemi di assorbimento ad aziende che abbiano un fatturato molto rilevante di queste tipologie di prodotti».

Ritenete di dover riprogettare una logica di produzione con lancio di nuovi prodotti ed incentivare la vendita online e l'export?

«L'online, anche nel food, è il canale che sta registrando in questo periodo la crescita più importante. E' presumibile che questo comporterà un cambiamento delle abitudini dei consu-

matori e quindi, anche se non a questi ritmi, l'online continuerà a crescere anche superata questa fase di emergenza. Per questo molte aziende stanno accelerando i loro programmi per attivare il canale di vendita diretto al consumatore.

Per l'export le previsioni sono più difficili da fare, perché molto dipenderà dalla reazione che i diversi paesi avranno una volta superata questa fase della crisi».

Come sono cambiati i canali di vendita?

«Come dicevo il canale online, se pur ancora di piccole dimensioni, è quello col tasso di crescita maggiore (+120%). Inoltre stanno crescendo intorno al 20% sia i piccoli negozi di prossimità che i discount, entrambi per la facilità di accesso e per la vicinanza. Anche i supermercati di medie dimensioni sviluppano circa un + 10% del loro giro d'affari. Mentre per la distanza e la difficoltà nel fare la spesa chi sta soffrendo in questo periodo sono sia i grandi Ipermercati che i superstore».

«La disponibilità dei prodotti lattiero-caseari non è mai mancata e questo è un nostro successo. Ora c'è da sperare nella ripresa della ristorazione»

Mendolicchio (Caseificio Preziosa)

«Un incubo, per uscirne serviranno grandi sacrifici»

di Gabriele Mendolicchio

La Mozzarella di Seriate nell'anno del Covid-19: Chernobyl? Fukushima? Lavorativamente parlando, siamo scivolati in un incubo piano piano, prima la chiusura serale di bar e ristoranti, poi la chiusura totale degli esercizi.

Così, sparito il mondo della Ristorazione, dell'Horeca e della Pizza, ti ritrovi davanti ogni settimana 700 mila litri di latte "bergamasco" da raccogliere alle stalle e zero pizzerie da servire. Non facile direi, un vero incubo. Per ora abbiamo garantito a tutti i conferenti la raccolta latte e onorato le scadenze dei pagamenti agli agricoltori, ma saranno grandi sacrifici per tutti, perché gli esuberanti di latte quando ci sono, ci sono per tutti e il prezzo del latte è crollato e chi

parla di speculazioni non ha cuore, non sa neppure quel che dice. Purtroppo molta gente si riempie la bocca con "mangiamo italiano" ma poi vuole comprare tutto a niente e spesso inconsapevolmente mangia prodotti che hanno fatto migliaia di chilometri. Vedremo, ci sarà da essere coraggiosi e virtuosi, altrimenti andrà in tilt il sistema.

Per certo i cittadini bergamaschi stanno reagendo alla grande e comprando i nostri prodotti nei Supermercati, in silenzio raccogliamo i sacrifici fatti negli anni scorsi quando abbiamo incrementato la raccolta latte e etichettato gli incarti di tutti i prodotti da tavola con la scritta "100% latte lombardo" latte che in realtà è tutto bergamasco. Forza Bergamo, Viva l'Italia.

CERTEZZA DELL'INCERTEZZA

Gianfranco Drigo, direttore Coldiretti Bergamo

Come tutti i produttori di latte, Coldiretti è fortemente preoccupata non solo per quanto sta avvenendo, ma anche per quello che succederà in futuro. A oggi il mercato interno dei formaggi è in crescita solo per i prodotti freschi o freschissimi e per gli stagionati porzionati, questo significa che i prodotti a breve e media stagionatura stanno soffrendo parecchio. Il mercato dell'export si è fortemente ridotto.

Stanno soffrendo anche i piccoli produttori che trasformano, in particolare in montagna, dove in seguito al fermo dei tradizionali canali commerciali stanno destinando gran parte della produzione alla stagionatura.

Oltre alle misure di tipo generale che abbiamo attuato, in bergamasca Coldiretti ha attivato alcune iniziative



per i produttori, che non hanno assolutamente la presunzione di risolvere la situazione di criticità di queste aziende, ma rappresentano una boccata di ossigeno per un comparto in questo momento in difficoltà.

Una prima iniziativa è la promozione della vendita a domicilio tramite il circuito di Campagna Amica dove i consumatori possono ordinare il prodotto via mail o telefono e riceverlo direttamente a casa, nel pieno rispetto di tutte le misure necessarie per contenere il contagio e con la massima

garanzia per la salute. Un'altra iniziativa è quella di promuovere tra i consumatori l'attenzione al consumo di prodotti locali e italiani.

A questo riguardo Coldiretti ha lanciato la campagna Mangiaitaliano, utilizzando non solo la stampa e i social, ma anche coinvolgendo tutti i sindaci della provincia affinché invitino a favorire gli acquisti locali e italiani.

Vorrei inoltre lanciare un appello al circuito commerciale e di distribuzione affinché nelle scelte di acquisto favoriscano i prodotti locali del territorio.

L'omaggio a una terra colpita più di altre dal male misterioso dovrebbe avere l'abbraccio, non virtuale, di tutti. Il senso di quanto pubblichiamo non è solo una descrizione casearia, sono parole scritte da un bergamasco che così testimonia un affetto senza retorica

“ Terra che l' Serio bagna e l' Brembo inonda, che monti e valli mostri a l'una mano ed a l'altra il tuo verde e largo piano, or ampia ed or sublime ed or profonda [...] ”



Il tesoro di Bergamo

Nella provincia che vanta il maggior numero di Dop, l'Unesco ha riconosciuto anche il patrimonio storico-culturale legato alla produzione del formaggio. E ha nominato il capoluogo città creativa per la gastronomia

di Paolo Grossi

Descrive bene Torquato Tasso nel XVI secolo la nostra terra bergamasca, recentemente messa a dura prova dall'epidemia ma che saprà rialzarsi come già fece in passato grazie all'abnegazione e alla caparbieta dei suoi abitanti. Terra multiforme, porzione del suolo italico che dalla bassa pianura nebbiosa della val Padana arriva ai picchi montuosi delle alpi Orobie fino ai 3050 m del pizzo Coca. La stessa Unesco recentemente ha riconosciuto anche il patrimonio storico-culturale legato alla produzione del formaggio, ed ha nominato Bergamo città creativa per la gastronomia.

In provincia di Bergamo oggi ci sono circa 57 mila vacche da latte, per la maggior parte Frisone (più diffuse in pianura) seguite dalle Brune (più presenti in montagna). Le pecore sono rappresentate in particolare dalla razza tipica Bergamasca, che però è destinata alla produzione di carne. Troviamo capre di razza Camosciata e Saanen, e soprattutto nelle valli troviamo anche la tipica razza Orobia. In pianura c'è un discreto

numero di allevamenti di bufale da latte (circa 2 mila capi in totale), quasi tutti dotati di caseificio aziendale e che producono ottimi formaggi. Prendendo spunto dal Tasso vogliamo fare una panoramica sull'intera provincia, accennando a luoghi, tradizioni e formaggi. Non abbiamo pretese di descrivere minuziosamente né il nostro patrimonio culturale, né quello caseario. Vogliamo dare qualche spunto e lasciamo al lettore la voglia di approfondire e di venirci a trovare.

La pianura – o meglio – la bassa, racchiusa tra i fiumi Oglio a Est e Adda a Ovest, è terra vocata all'agricoltura e alla produzione di latte in particolare. Treviglio, città storicamente “milanese” in quanto territorio oltre Adda del Ducato di Milano, oggi è il punto di riferimento economico-culturale di questa zona (per abitanti è la seconda città della provincia dopo il capoluogo) e sede, come i comuni vicini, di numerosi caseifici. Ci troviamo proprio al centro della Valpadana e molto del latte prodotto qui viene utilizzato per la produzione di due delle Dop più importanti del Nord Italia, **Grana Padano** e **Provolone Valpadana**. Il numero delle stalle oggi è molto inferiore rispetto a

qualche anno fa, ma la loro dimensione si è notevolmente ingrandita così come le strutture che si sono modernizzate con l'obiettivo di garantire al meglio il benessere animale, un lavoro dignitoso e gratificante e la sostenibilità del sistema.

Prima di questa modernizzazione le vacche, anche dalla pianura, in estate venivano portate in alpeggio per sfruttare l'erba cresciuta in montagna. Al ritorno nella bassa trovavano ad attendere l'erba di quarto taglio, la “quartolina”. Il latte munto in questo periodo veniva caseificato dando origine a uno stracchino che prese il nome proprio dall'erba quartolina, il **Quartiolo Lombardo**.

Pochi passi da Treviglio verso ovest e ci imbattiamo nel fiume Adda, confine con Milano che il Manzoni fece attraversare a Renzo in fuga da Milano (anche se probabilmente un po' più a Nord). Gorgonzola è a pochi chilometri, il nome dice tutto, ci troviamo in piena area di produzione di questo fantastico blu conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Se invece ci spostiamo verso est

arriviamo a Caravaggio, famosa soprattutto per il suo santuario, “Santa Maria del Fonte”. Nella campagna intorno al santuario tante altre fonti, i fontanili, che da sempre irrorano con la loro acqua questa fertile pianura al confine con il cremasco. È la zona di produzione del **Salva Cremasco**, formaggio a crosta lavata dalla caratteristica forma a parallelepipedo quadrangolare.

Ci spostiamo verso Nord, verso Bergamo, attraversiamo borghi medievali come Romano e Martinengo, piccoli paesi che nascondono grandi gioielli di cultura e architettura. Castelli, torri e mura spuntano in ogni paese e in campagna. Cavernago addirittura è il paese “dei due castelli”, tra i quali l'iconografico maniero di Malpaga che fu roccaforte del condottiero Bartolomeo Colleoni.

Per noi bergamaschi quando facciamo conoscenza con qualcuno la prima domanda è sempre “ma di Bergamo alta o di Bergamo bassa?”. Città bassa, la parte più moderna, città alta quella più storica di chiara origine medievale. Unite da una funicolare e da innumerevoli scalette da salire a piedi, sono le due anime della città che ha dato i natali a Gaetano Donizetti. Dicevamo che Bergamo sorge proprio dove la pianura lascia spazio ai primi rilievi, lasciamo allora la città e incamminiamoci sulle prime propaggini meridionali delle Alpi. Una fascia di panoramiche colline che corre da Est a Ovest, stretta perché ben presto verso Nord si trasformano in montagne, ma sufficiente per darci ottimi vini Doc e Docg (il Moscato di Scanzo è la più piccola Docg d'Italia!) e – ovviamente – ottimi formaggi. Verso Est un'imponente croce con una campana dedicata al santo Papa Giovanni XXIII sovrastano la vetta del monte Bronzone, cima dall'impareggiabile panorama sulla pianura, sulle alpi e sul lago

d'Iseo appena sottostante. Un nome, un formaggio. Sulle pendici del Bronzone sono ancora molti gli alpeggi in cui si allevano i bovini per la produzione dello **Stracchino Bronzone**, ottimo formaggio fresco da latte crudo.

Le valli bergamasche sono molte, inurbate, industrializzate, sfruttate, ma per fortuna l'agricoltura e l'alpeggio riescono ancora a ritagliarsi un po' di spazio (sia fisico che come persone che vi si dedicano). Le produzioni tradizionali continuano a vivere, anche se trasformate rispetto al passato. È il caso delle formaggelle, che trovano una loro declinazione in quasi tutte le valli, ad esempio la **Formaggella della val Seriana**, la **Formaggella della val di Scalve**, la **Formaggella della val Cavallina**.

Forse la meno conosciuta delle valli bergamasche, la val Cavallina non è circondata da vette altissime, ma nel suo scorrere verso Est riesce a catturare l'attenzione di chi vi transita soprattutto in autunno e in primavera regalando scorci dai colori magnifici sul suo

lago di Endine.

Dal lago d'Iseo e dalla val Cavallina passiamo a Ovest, saliamo sugli alpeggi della val Brembana, e in particolare una sua valle laterale in direzione Lecco che si chiama val Taleggio. Anche qui il nome dice tutto. Nonostante il **Taleggio** sia ormai un formaggio prodotto in un ampio areale di montagna e pianura, qui è la sua culla e viene ancora prodotto con il latte delle vacche che pascolano sui prati degli alpeggi. Ed è in buona compagnia visto che in queste zone hanno origine anche **Torta Orobia** e **Stracitunt**.

Quest'ultimo in particolare è una vera prelibatez-

za, tradotto dal bergamasco all'italiano sarebbe “stracchino rotondo”. È un erborinato a due paste che nasce per non sprecare gli scarti di lavorazione dello stracchino, la cagliata insufficiente per comporre una forma rimaneva in attesa e successivamente unita alla lavorazione del giorno seguente, un processo complicato e delicato che continua ancora oggi dando origine ad un prodotto apprezzatissimo da alcuni definito “figlio del Taleggio e papà del Gorgonzola”.

Scendiamo a valle, ma prima di terminare il nostro viaggio inerpandoci in alta val Brembana una fermata è d'obbligo a San Pellegrino Terme. L'acqua famosa in tutto il mondo sgorga in una città gioiello dello stile liberty con il suo casinò, il Grand Hotel, il centro termale e tanti altri edifici incastonati in un tipico paesaggio montano.

Nel cuore delle Orobie nascono prodotti di grande qualità e tradizione bergamasca come il **Branzi** e il **Formai de Mut**. Sono tra le più alte espressioni di questo territorio, portano al loro interno tutti quei profumi e quelle sensazioni che solo l'alta montagna riesce a dare al formaggio. Ma non è ancora tutto.

Sul finire del XVI secolo il doge della Repubblica di Venezia Alvise Priuli, che dominava il bergamasco, aveva la necessità di sviluppare i contatti commerciali con l'alleato cantone svizzero dei Grigioni. Decise quindi di aprire una nuova strada che da Bergamo percorresse tutta la val Brembana, transitasse dal valico che fu poi denominato “San Marco” e scendesse fino a Morbegno attraverso la valle del **Bitto**. Anche in questo caso il nome dice tutto: questa strada, la via Priula, ebbe il merito di unire i due versanti anche nella produzione del re dei formaggi d'alpeggio, che ancora oggi viene realizzato nel territorio bergamasco in alcuni comuni dell'alta val Brembana.



Ricominciare sapendo che quasi nulla sarà come prima (ma non torneremo al Medioevo)

di Alessio Monteverde

La pandemia coronavirus e la conseguente chiusura fisica dei Paesi nel mondo intero ha ribaltato radicalmente abitudini, certezze e stile di vita di tutti noi. Ha creato angoscia e profondo senso di inadeguatezza mostrandoci la fragilità di tutto quanto abbiamo costruito guidati, fin qui, quasi da un senso di onnipotenza. Tutto possibile, senza limiti e subito. E adesso invece, uno stop improvviso e una più che ragionevole incertezza difronte "al dopo", al cosa sarà, in un clima da "day after", e, sullo sfondo, paure ancestrali che si agitano. Un vero disorientamento, una somma di interrogativi e di problematiche che aprono prospettive di difficoltà a cui non siamo abituati. In effetti ricominceremo, dovremo ricominciare, ma sapendo che (quasi) nien-

te sarà più "come prima" con il lavoro in forse, il consumismo in sicuro rallentamento, tante fatiche per poco ritorno. Un nuovo Medioevo? In questo scenario ci sono però anche riflessioni consolatorie: vengono da realtà che, loro malgrado, per ragioni più che virtuose, sembravano indietro ed incongrue, incapaci di seguire modelli di sviluppo illimitati. Mi riferisco al mondo agricolo degli allevatori casari, ai loro animali al pascolo spontaneo o alimentati in stalle aperte, con il fieno tagliato dalla primavera fino all'autunno. Penso al patrimonio di biodiversità che questi animali elaborano dando latte di grandissima caratura per la massima valorizzazione che viene dalla lavorazione del latte crudo, per grandi, grandissimi formaggi. Penso ai loro autori, uomini abituati al lavoro duro che non li spaventa e non li ha mai spaventati per un impegno che trascende qualsiasi calcolo prosaico. Lo hanno sempre fatto, anche quando sembrava non valerle la pena.



Oggi il loro essere ed il loro sapere diventano quasi paradigmatici di un modo concreto e rispettoso di applicare il lavoro per l'utilizzo delle risorse naturali. Ecco penso anche al fatto normale che, con il mondo in totale standby, gli animali hanno inevitabilmente fornito quotidianamente, due volte al giorno, il loro latte e questi uomini lo hanno instancabilmente coagulato, sapendo di partecipare a quel processo naturale di conservazione delle risorse alimentari altrettanto naturali. Che livello qualitativo di risorse è la coagulazione del latte. Che, fatto formaggio, trasferisce tranquillamente nel tempo la ricchezza alimentare che rappresenta, sotto forma di riserva di grassi, proteine, sali minerali, vitamine. E penso al preziosissimo anello della filiera rappresentato dai cosiddetti affinatori, preziosi ed insostituibili partner dei casari, che sono, devono essere, allevatori non già di animali, ma di formaggi che, abbandonati a se stessi, andreb-

bero perduti e con essi le risorse lì investite. E che valorizzazione sanno dare a quella materia prima nobile che gli allevatori casari affidano loro. Tutto è così conservato, nulla va perduto, anzi il tempo diventa grande risorsa di valorizzazione. Lavori antichi che si rivelano di una modernità senza pari oggi che, disorientati e stravolti dalla crisi da pandemia, i canali tradizionali in cui si è incanalato il lavoro delle società evolute, sono in grande crisi e, forse, entrati anche in secca. Allevatori di animali, casari ed allevatori di formaggi ad indicare, che, applicati ai valori fondamentali, si vive non già un Medioevo e si può costruire il Rinascimento che inizierà, anche a Italia chiusa, con la grande festa delle tavole casalinghe imbandite con i prodotti della terra, formaggio compreso, in mezzo al convivio a rallegrare corpo e spirito. Ce la faremo!

I formaggi al tempo del coronavirus

di Mimmo Romano

Al momento della scrittura di questo articolo, sono ancora in vigore numerose restrizioni sanitarie decise, nel nostro paese, ad impedire ulteriormente la diffusione del coronavirus e non c'è ancora alcuna previsione circa il suo andamento e la sua conclusione. Stiamo vivendo la prova più dura ed inattesa che potesse capitare a persone che non hanno vissuto la seconda guerra mondiale e che fino ieri erano preoccupate per la scarsa durata della batteria del proprio cellulare. Come per tutte le cose non previste, ci si sente spiazzati, impotenti, confusi a prendere delle decisioni. Questo

dramma, perché tale è, non riguarda solo l'aspetto sanitario, ma anche quello economico. Sono vari i settori della nostra vita quotidiana che stanno soffrendo e pagando a carissimo prezzo questa situazione che andrà ben oltre l'attuale emergenza. Il settore agroalimentare, a cui il comparto caseario appartiene, non fa eccezione. Non è esagerato dire che si potrebbero raccontare tante storie quanti sono i produttori di formaggi. Si evidenzia che l'attuale gravissima situazione ha liberato dalla filiera casearia notevoli quantitativi di latte che vengono venduti a prezzi bassissimi. Ebbene il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano ha diffidato (vedi circolare nr 30/20 SB/cn prot. N. 35 dell'11.3.2020) i propri consorziati ad acquistare e quindi utilizzare questo latte, per la trasformazione a Grana Padano, anche oltre la quota produttiva. I caseifici che non rispettassero tali disposizioni non potranno marchiare il loro prodotto. Un modo serio e corretto a difesa della Dop. Eccetto le aziende casearie che forniscono quasi esclusivamente la Gdo e le medie-grosse gastronomie, quelle che forniscono i Gruppi di Acquisto e chi ha una rilevante percentuale di vendite on line, tutte le altre, chi più chi meno, stanno subendo dei veri e propri tracolli. Soprattutto le piccole aziende che forniscono quasi esclusivamente i ristoranti e gli esercizi che effettuano somministrazione di cibo che sono chiusi. Qui non si tratta di riduzione, ma di azzeramento totale. In questi casi il problema è aggravato dal mancato flusso di cassa che non permette agli esercizi nemmeno di saldare fatture per i formaggi già consegnati negli ultimi tre mesi. Di conseguenza le aziende con una rilevante percentuale di vendite destinata a questa tipologia di clienti, rischiano che la chiusura non solo sia temporanea ma definitiva. Riporto la metafora di un produttore che paragona la capacità finanziaria di una realtà imprenditoriale casearia alla capacità dei polmoni di avere ossigeno durante un'apnea: sopravvive solo chi ha una riserva d'aria tale da permettergli di arrivare a galla. In questo periodo con l'inclinazione delle persone a fare le

scorte, la maggior parte di formaggi acquistati riguardano quelli semi-stagionati e stagionati e questo decisamente in controtendenza rispetto all'attitudine degli ultimi 10 anni, in cui il consumo di formaggi freschi rappresenta il 50% nella Gdo, tanto che se non ci fossero il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, la percentuale di consumo dei formaggi freschi sarebbe molto più alta, a scapito di quelli stagionati che, nel passato, hanno sempre rappresentato un comparto consolidato nelle nostre abitudini di consumo. In aggiunta a questa circostanza, c'è il fatto che i piccoli e medi produttori sono costretti ad utilizzare il loro latte esclusivamente per produrre formaggi stagionati, sperando un giorno di poterli vendere. In pratica, questa contingenza che stiamo vivendo permetterà alle persone di tornare ad apprezzare i formaggi stagionati, non solo, ma il maggior tempo a disposizione permetterà di tornare ad alimentarsi gustando, visto che negli ultimi tempi, e non solo, si era persa questa sana, nonché piacevole abitudine. Sarà anche l'occasione di uscire dalla schiavitù della contrazione del tempo e compiacersi, ad esempio, dei momenti dedicati alla cottura delle pietanze, evitando o perlomeno riducendo la larga diffusione di prodotti pre-cotti, insalate pre-lavate, formaggio parmigiano pre-grattugiato, e così via. Forse il gusto ritrovato non potrà combattere del tutto la paura che è molto diffusa in questa emergenza sanitaria, ma certamente potrà aiutare a non trasformare l'ansia in rabbia e 'allenamento forzato' di queste settimane farà sì che

Eccetto le aziende casearie che forniscono quasi esclusivamente la Gdo e le medie-grosse gastronomie, quelle che forniscono i Gruppi di Acquisto e chi ha una rilevante percentuale di vendite on line, tutte le altre, chi più chi meno, stanno subendo dei veri e propri tracolli. Con il rischio di vedere sparire piccoli produttori di eccellenza

quando la situazione migliorerà si sarà acquisita una maggiore consapevolezza della qualità dei prodotti e l'offerta di formaggi stagionati incontrerà sicuramente una domanda adeguata. Naturalmente non è intenzione qui rimarcare la superiorità dei formaggi stagionati rispetto a quelli freschi, in fondo la stagionatura non è altro che la ricerca, consapevole e ragionata della maturità e quindi sarebbe come affermare la superiorità degli adulti rispetto ai bambini, si tratta di aspetti diversi della vita. Così come un vino rosso di due anni non può avere la stessa complessità di un vino invecchiato 10 anni, che spesso prende anche l'appellativo di vino da meditazione, anche i formaggi stagionati possono fregiarsi di tale appellativo. Il loro gusto può farci venire in mente, come le immagini di un film, tutte le varie fasi di produzione: vediamo il pastore che munge con le sue mani gli armenti, portare il latte nel locale dove avviene il miracolo della coagulazione, sistemare la cagliata dentro gli stampi, per poi portare i prodotti in cantina o in antiche grotte, in cui il micro clima è firma indelebile di un nuovo formaggio. Infine giungerà davanti a noi il frutto di tutto questo complesso lavoro: il formaggio. Al taglio sprigionerà tutta la forza del suo essere raccontando la storia e la tradizione, i cui frammenti si perdono e si ricompongono in bocca. Ora queste emozioni siamo costretti a viverle da soli in casa, ma la speranza è che presto possiamo condividerle con i nostri amici e parenti, come una volta, anzi, visto la maggiore consapevolezza, meglio di una volta.



Impatto generale dell'emergenza Covid-19 sulla filiera lattiero-casearia di latte bovino

di Enrico Surra

Prima considerazione: la crisi è sopraggiunta nei mesi di febbraio-marzo ed aprile che sono i mesi tradizionali del picco di lattazione per cui gli operatori si ritrovano con grandi quantità di latte alla raccolta. Inevitabilmente la grande disponibilità di latte ha influito sul prezzo del latte alla stalla, nella misura che vedremo dopo. Per capire la dimensione del fenomeno occorre però fare anche alcune considerazioni su come si sono evoluti i consumi durante la crisi.

Formaggi

C'è stato un crollo nelle vendite dei formaggi freschi. Chiaramente i consumatori, colpiti dalla crisi hanno comprato per fare delle scorte ed il formaggio fresco ovviamente si presta di meno in quanto si tratta di prodotto con tempi di conservazione ridotti. Non dimentichiamo che il settore dei formaggi freschi occupa la fetta di mercato più consistente. Questa situazione si è amplificata ovviamente nei piccoli negozi oppure nei punti vendita degli spacci dei caseifici che hanno visto limitare molto le vendite, anche alla luce dei ripetuti appelli di fare la spesa una volta alla settimana. Per quanto riguarda invece le vendite in Grande Distribuzione Organizzata la situazione è diversa. Nel caso dei formaggi freschi i consumi sono stati sostanzialmente invariati per quanto riguarda i prodotti a "libero servizio" (take away), mentre c'è stato letteralmente un crollo dei formaggi serviti al banco, anche a causa dei ripetuti inviti di fare la spesa veloce per consentire un flusso costante a tutti i consumatori. In questo caso le vendite delle produzioni esclusivamente servite al banco sono calate, mentre ha sostanzialmente tenuto quella parte di formaggio che viene "pre-imballato" dalla catena di distribuzione o anche presso il punto vendita, che viene quindi reso a "libero servizio" (ad esempio due robioline fresche confezionate). I caseifici che producono prodotti confezionati da porre al "libero servizio" hanno visto schizzare gli ordini da parte della Grande Distribuzione ma para-



dossalmente faticano ad evadere gli ordini, perché si ritrovano a dover riorganizzare il lavoro alla luce del distanziamento sociale degli operai per garantire le misure di sicurezza, anche in considerazione del fatto che l'azienda non si può permettere che qualche addetto si infetti. Si assiste quindi ad una perdita di efficienza del sistema lavorativo. Il settore delle paste filate fresche (mozzarelle) è da considerarsi in crescita alla luce della vendita di grandi volumi di prodotto confezionato a "libero servizio" considerata anche la forte richiesta dei consumatori che si producono la pizza in casa. Sta venendo invece a mancare la richiesta di paste filate fresche da parte della ristorazione e delle pizzerie con conseguente impatto economico importante sulla filiera degli operatori che sono dedicati a questo settore.

Ultima considerazione: se i caseifici sono sufficientemente strutturati ed hanno stipulato contratti importanti con la Grande Distribuzione Organizzata essi risentono meno della crisi, perché il mercato degli alimentari ha tenuto bene. Il problema si pone per quei piccoli produttori che magari hanno contratti locali e che sono in posizione di debolezza rispetto alle grandi Catene di distribuzione organizzata.

Per quanto riguarda invece le piccole aziende agricole che producono formaggi, molte di queste si sono organizzate con le consegne a domicilio, chiaramente impiegando più manodopera o facendo turni di lavoro più lunghi. Hanno avuto e stanno avendo successo soprattutto se posizionate strategicamente vicino alle grandi città, mentre i produttori più lontani dai grandi centri stanno avendo dei grossi problemi (vedi i formaggi delle "terre alte piemontesi").

Latte alimentare

Si rileva, purtroppo, che sono crollate le vendite di Latte Fresco Pastorizzato prodotto derivato dalla filiera lattiero casearia italiana a limitato tempo di conservazione. Si stima una contrazione di vendite del 30-35%. Parte della contrazione di vendita di latte fresco pastorizzato è dovuta alla chiusura di bar ed alberghi che sono tra i più grandi consumatori di questo genere di prodotto che è ormai largamente impiegato per la realizzazione del tradizionale cappuccino.

In compenso sono aumentate di circa il 50% le vendite di latte a lunga conservazione Uht a lunga conservazione a causa del tipo di spese che sono state fatte soprattutto nei primi giorni della crisi. La spesa per avere delle scorte in casa ha portato ad accumulare latte che si potesse conservare. Dopo due mesi di crisi le vendite di latte Uht sono però bloccate in quanto i consumatori hanno le provviste in casa.

Il rischio è però quello di abituare il consumatore al tipico sapore "di cotto" del latte a lunga conserva-

zione e quindi riabituare la gente al gusto più neutro, ma più genuino del latte fresco pastorizzato potrebbe essere un problema nell'orizzonte prossimo venturo.

Questo aspetto non è di secondaria importanza perché i latti Uht possono essere prodotti anche con materia prima proveniente dall'estero, mentre il latte fresco pastorizzato per legge è prodotto esclusivamente con latte italiano.

Infine il prezzo sul latte

Tutti questi cambiamenti sulla filiera hanno influito sul prezzo del latte ed in qualche caso hanno anche innescato delle speculazioni da parte di alcuni operatori di filiera.

Prima di tutto il prezzo del latte si è immediatamente abbassato allo scatenarsi del panico, come da grafici allegati, pubblicati sul sito www.clal.it

Il prezzo del latte spot (ovvero quello che riguarda la vendita di latte sfuso in cisterna contrattato principalmente presso le Camere di Commercio) è crollato nei primi quattro mesi del 2020 ai livelli dei primi mesi del 2018, momenti in cui c'era crisi del settore. Ovviamente il Covid-19 ha colpito anche all'estero, per cui in questo giorno si rileva la disponibilità di latte pastorizzato dall'estero a prezzi estremamente competitivi inferiori ai 30 centesimi al litro che non aiuta certamente il prodotto italiano a mantenere la propria posizione, soprattutto nei casi in cui gli operatori di filiera non si pongono problemi sull'origine nazionale o meno della materia prima.

Questo mercato globalizzato ovviamente ha ripercussioni sulla filiera del latte italiano, sia dal punto di vista del prezzo che dal punto di vista dell'effettivo impiego per le produzioni non vincolate dalle denominazioni di origine.

A queste considerazioni si aggiunga poi ancora il commercio di cagliate che possono arrivare dall'estero, a questo punto, a costi più che competitivi.

In conclusione

E' bene che il consumatore italiano, pur se di fretta, in questi momenti di crisi scelga prodotti di qualità e soprattutto scelga prodotti italiani! L'orgoglio nazionale e la solidarietà che stanno venendo fuori in queste settimane siano di stimolo anche per degli acquisti consapevoli per far ripartire l'economia al momento agonizzante del nostro Bel Paese!



Sostegno alle microfiliera piemontesi delle "Terre Alte"

Per sostenere i piccoli produttori delle microfiliera lattiero-casearia delle Terre Alte, l'Assopiemonte Dop e Igp presieduta da Evanzio Fiandino ha lanciato una campagna di promozione per incentivare il consumo di questi formaggi in tempi di crisi. L'iniziativa si è svolta in collaborazione con Onaf, e ha visto un buon successo delle vendite mirate online presso i consumatori. Questo il quadro relativo ad alcune produzioni di eccellenza, stilato in base ai dati forniti da Assopiemonte.

Robiola di Roccaverano

Formaggio fresco prodotto con latte di capra in piccole aziende site in lontananza da importanti vie di comunicazione e lontano da grandi città. Si rileva l'impossibilità dei produttori di organizzarsi e di fare consegne a domicilio. Alcune aziende hanno convertito la produzione verso formaggi presamici o erborinati al fine di conservare il latte in eccesso, ma ci sono limiti tecnologici per fare buoni prodotti e soprattutto poca esperienza per riconvertire le produzioni (i casari o e casare hanno sempre effettuato lavorazioni con cagliate lattiche e passare alle presamiche non è semplice). Altre aziende hanno impiegato il latte al posto di quello in polvere per l'alimentazione dei capretti, che però in occasione delle festività pasquali hanno fatto rilevare un abbassamento della domanda e dei prezzi ridotti (2,5-3 euro al kg di peso vivo), venendo a mancare comunque tutta la richiesta di prodotto da parte di negozi specializzati e da parte delle catene di ristorazione. Alcune aziende che non hanno trovato alternative però sono state costrette addirittura a gettare il latte, senza poterlo lavorare. Nella sostanza l'impatto economico di danno per la filiera della Robiola di Roccaverano è di 20 mila euro a settimana.



Murazzano

Il Murazzano Dop, prodotto con latte di pecora o misto, vive una situazione simile a quella della Robiola di Roccaverano a causa della localizzazione geografica che è altrettanto distante da grossi centri abitati. In questo caso l'inventuto è minore come quantità anche perché la possibilità di produrre formaggi di pecora presamici a lunga stagionatura offre maggiori garanzie tecnologiche. Anche in questa filiera si rileva che il prezzo di mercato degli agnelli vivi è stato molto basso (circa 2 euro/kg) con domanda limitata.



Castelmagno

Nel caso del Castelmagno dal punto di vista statistico si rileva un inventuto di circa 4 mila kg alla settimana ma la situazione è più varia e dipende dalla dimensione delle aziende. Paradossalmente le piccole aziende vanno avanti nella loro produzione e stagionano il loro formaggio. I produttori più grandi, invece, vedono il rischio di ingolfare pesantemente le stagionature e di ritrovarsi ad avere del prodotto che potrebbe anche stagionare a senza i locali fisici dove poterlo sistemare in zona di origine. Questo ha fatto sì che alcuni abbiano venduto il latte in eccesso a caseifici della pianura piemontese (soprattutto per la produzione di latte in polvere) ricavando una media di 0,30 euro al litro a fronte di costi di produzione che, considerata la geografia della zona e l'impossibilità di alimentare gli animali con foraggi insilati, sono paragonabili a quelli del latte per parmigiano Reggiano (0,55-0,60 euro/litro), con evidente danno. Si stima che il danno alla filiera del Castelmagno sia di 40 mila euro a settimana.



Ossolano

L'Ossolano è un formaggio semiduro più tradizionale che ha fatto registrare un blocco delle vendite a causa del minor flusso turistico, soprattutto in occasione del ponte pasquale nelle zone prettamente turistiche dell'alto Piemonte, frequentate soprattutto dai milanesi. I produttori, anche in questo caso si trovano a dover smaltire l'eccesso di latte che non può essere trasformato, quantificato in 300-600 quintali di latte a settimana per tutta la filiera. Ovviamente anche in questo caso si è trattato di vendere il latte a prezzi di mercato ridotti e di conseguenza è venuto a mancare tutto il valore aggiunto che la trasformazione in prodotto tipico conferisce alla materia prima.



Il corso sospeso: diario di una aspirante assaggiatrice

di *Ilaria Castodei*

Essere appassionata di formaggi non significa affatto esserne anche un'esperta; tanti erano gli aspetti di questo fantastico prodotto che non conoscevo e da tempo sognavo di saperne di più. L'occasione giusta è nata un pomeriggio di novembre, alla scoperta della manifestazione agroalimentare Mercato Mediterraneo dove mi sono imbattuta nello stand Onaf ritrovandomi in un attimo incantata a partecipare ad una degustazione in piena regola. Alla fine la mia soddisfazione era tale da chiedere subito info per il successivo corso di Assaggiatore di Formaggi. La locandina indicava febbraio 2020 come inizio del Corso Onaf di 1° livello.

A fine gennaio, quando il coronavirus era ancora troppo lontano dai nostri pensieri, carica di prospettive mi sono iscritta. "Ce la posso fare" ho pensato, posso incastrare il calendario delle lezioni tra i miei impegni di lavoro e famiglia. Per cercare di partire già con un piccolo bagaglio di conoscenze, avevo messo in agenda la partecipazione ai seminari (tenuti non a caso dall'Onaf) della seconda edizione di Formaticum, il festival delle rarità casearie, che da lì a poco si sarebbe tenuta a Roma. Una due-giorni straordinaria, una full immersion di profumi e sapori indescrivibili, durante la quale ho assaggiato formaggi unici e conosciuto stimolanti realtà aziendali. Insomma, un piccolo antipasto di ciò che sarebbe stato il corso e che ha reso la mia scelta ancora più determinata; entrare poi nella famiglia Onaf Roma mi ha riempito di gioia, è qui infatti che ho conosciuto i componenti dell'associazione, delle persone competenti che mi hanno accolto con gentilezza e simpatia.

L'inizio del corso si avvicinava ma già all'orizzonte un'ombra di incertezza aveva pervaso il nostro paese. Il coronavirus era sempre lontano, ma le tante notizie mettevano in guardia da un probabile arrivo del virus in Italia. "Meglio non pensarci" mi sono detta per giorni, ma l'idea che il nostro paese non fosse pronto a tale pericolo mi attanagliava.

Giunto il 20 febbraio finalmente e, con grande entusiasmo, sono uscita dal mio ufficio alla volta dell'Hotel Smart di Piazza Indipendenza a Roma. Ero emozionata, curiosa di conoscere gli altri corsisti e rivedere l'intera delegazione Onaf. Dopo i primi

minuti di obbligata burocrazia e convenevoli, il corso di Assaggiatore di Formaggi prese il via, un sogno per me che stava diventando realtà.

Le prime due lezioni, hanno riguardato la base di tutto, "le tecniche di assaggio dei formaggi" e, dopo una prima parte di teoria dove abbiamo appreso il vero concetto di "degustazione" (anni luce lontano da ciò che pensavamo noi neofiti), all'assaggio ci sono stati proposti tre ottimi formaggi per serata per i quali scrivere le nostre impressioni sul nuovo portale onaftouch. Ero molto fiera di scoprire che alcune delle prime nozioni spiegate avevo già avuto il piacere di apprendere proprio a Formaticum, il che mi dava un non so che di privilegio.

Passata la prima settimana di corso, purtroppo la temuta notizia veniva confermata: il primo caso di covid-19 nel nostro paese. E adesso cosa sarebbe successo? I primi momenti furono di sgomento e confusione, ma la speranza comune voleva il virus

circoscritto nel suo raggio di infezione nella famosa zona rossa.

Ancora pochi giorni e un'altra lezione si svolse, quella di giovedì 27 febbraio, argomento: "Il latte e la sua composizione". Ma già eravamo in fibrillazione e le prime domande sulla prosecuzione del corso cominciarono a pronunciarsi. Ancora nessuna chiusura ufficiale ma le notizie che si avvicendavano non erano delle più incoraggianti. Nonostante ciò l'Onaf ha continuato, anche i primi giorni di marzo, il suo imperterrito lavoro inviandoci mail sulle modalità e procedura della lezione principe del corso, quella nel caseificio del sabato successivo. Ero felice di poter assistere da vicino alle procedure di produzione di un formaggio. Entusiasmo che però, da lì a poco si spense inesorabilmente, quando una mail arrivò nella tarda serata del 4 marzo, nella quale l'associazione avisava i propri corsisti che le tre lezioni successive sarebbero state rinviate, causa emergen-



za contagio. "Solo rinviate quindi?" - ho pensato - "magari termineremo il corso un po' più tardi ma ce la faremo". Non sapevamo ancora cosa c'era dietro l'angolo, cos'era il coronavirus e quanto poteva essere nefasto.

Con il passare delle ore e degli interminabili giorni, il quadro si presentava sempre più chiaro. Ho intuito subito che sarebbe stato difficile riprendere; in virtù del Decreto del 4 marzo l'Onaf infatti inviava una seconda mail di sospensione di tutte le lezioni di marzo. Tristezza e sconforto sono state le emozioni più forti, ma del resto non c'era possibilità di fare altrimenti.

Ciò che è venuto dopo nel nostro paese lo sappiamo tutti. Lo smart working, l'unica modalità lavorativa, ospedali stracolmi, esercizi chiusi, divieto assoluto di spostamento; unica regola: distanziamento sociale. E 30 corsisti in un'aula, per più di 2 ore, non era certo una condizione rientrando nelle

nuove procedure di contenimento del virus che vietavano qualsiasi tipo di assembramento.

Il 31 marzo dunque, l'ultima mail Onaf ci confermava l'inevitabile: il corso veniva totalmente sospeso senza nessuna previsione di ripresa. Rassegnazione completa!

In Italia, la situazione era diventata tragica fino a superare la Cina in numero di vittime, le persone hanno cercato di rinventarsi un'altra vita tra le mura domestiche molto diversa dalla precedente; i ristoranti hanno iniziato a sperimentare il delivery mentre le scuole le lezioni on line. Subito mi sono chiesta se la cosa poteva essere fattibile anche per il nostro corso. Ebbene, la fortuna di noi corsisti è stata lo svolgimento almeno delle prime due lezioni sulle tecniche di degustazione, tramite le quali potevamo dilettarci svolgendo delle degustazioni domestiche; puntuale infatti l'associazione ci ha proposto una lista di rinomati formaggi facilmente reperibili su cui fare esercizio casalingo, compilare

in autonomia le schede sull'app e inviare il tutto per la correzione finale.

La mia paura più grande? Che da sola io non possa essere ancora all'altezza e che dipenda in parte dalla guida del docente; di non avere le giuste sensazioni: di non conoscere l'aroma perché non fa parte del mio bagaglio di ricordi, non riuscire a collegare un sapore o odore.

Oggi siamo fermi qui, in attesa di altre indicazioni, coscienti che saranno aderenti al mood dell'emergenza, che seppur in curva discendente deve rispettare le procedure della fantomatica "seconda fase". In condizioni normali il 23 aprile avrei dovuto sostenere l'esame. Ora l'incertezza comune ci porta a non sapere più nulla e non poter programmare il futuro. Chissà se il corso sarà attivato in estate e se saremo usciti da questa emergenza? Sarà rimandato tutto a settembre?

In attesa di risposte non posso far altro che rimanere a casa e degustare nuovi formaggi.

CORSO A KM ZERO O A DISTANZA?

L'esperienza di questi mesi ci ha insegnato alcune cose. Vediamo i pro e i contro

di *Domenico Villani*

Mai come in questo periodo di lockdown si è parlato di didattica a distanza, smartworking, lezioni impartite attraverso piattaforme che sino a tre mesi fa erano sconosciute o poco utilizzate o addirittura non esistevano proprio.

Dopo le prime esperienze, come spesso succede in questi casi, ci si interroga sulla loro efficacia e soprattutto se sulla base della sperimentazione fatta, aggiungerei anche obbligata, non valga la pena continuare ad usare queste modalità anche in seguito, quando la situazione tornerà, si spera il prima possibile, alla normalità o quasi. Come se il dibattito su questo tema fosse una novità, mentre effettivamente se ne parla da tempo.

Anzitutto per evitare qualsiasi "rivoluzione" avventata sui metodi didattici, occorre precisare che alla base di ogni tipo di conoscenza l'aula resta il luogo dove si formano scienza e coscienza critica, necessarie ad acquisire le competenze che utilizziamo poi nella nostra quotidianità. Questo diventa ancora più indispensabile quando si parla di formazione in cui alla conoscenza teorica bisogna aggiungere conoscenza pratica, come quella che divulgiamo nei nostri corsi.

Il sapere si costruisce anche con la relazione, soprattutto nel nostro caso in cui sono coinvolti i sensi nonché la condivisione delle sensazioni che percepiamo. Relazione che continua anche dopo il

corso, conseguenza dell'abilità del docente, del suo timbro di voce e del suo gesticolare che, tra l'altro, permettono una comunicazione più efficace e stimolante, oltre ad una più facile memorizzazione delle informazioni trasmesse, nonché un maggior coinvolgimento dei discenti rispetto ad un corso online.

Non è un caso che i commenti più lusinghieri che riceviamo alla fine dei corsi e che ci rendono orgogliosi, riguardano l'interesse e la passione che riusciamo a trasmettere ai corsisti. Cosa pressoché impossibile con il "distanziamento sociale". Pertanto, quello che si è provato a fare nell'ultimo periodo, non deve essere inteso come sostituzione del corso, bensì come pratiche che lo affianchino, qualcosa in più che vorremmo fornire utilizzando la tecnologia, così come è avvenuto, ad esempio, con onaftouch.

Proprio grazie a quest'ultima applicazione sono state facilitate le esercitazioni, anche quelle a distanza, rendendo possibili approfondimenti che probabilmente in altri momenti non si sarebbero effettuati.

Accettare la trasformazione digitale non deve far gridare allo scandalo, in quanto costituisce senza dubbio uno strumento necessario in tutte le realtà formative, così come fu un tempo la lavagna. Ma la differenza non è tanto nello strumento o perlomeno non solo, ma, nel caso della lavagna

chi ci scrive sopra e, nel caso dello strumento digitale chi lo utilizza. Per queste ragioni le competenze del docente, al giorno d'oggi, non possono più limitarsi alla conoscenza della materia ma serve anche la conoscenza dello strumento.

Occorre però evitare il rischio che la qualità dell'insegnamento dipenda da quest'ultimo fattore e soprattutto che l'insegnamento venga considerato come un pacco postale da consegnare via internet. Senza dubbio si possono anche moltiplicare le iniziative in cui occorre fornire delle conoscenze di carattere generale, ed in parte già avveniva, utilizzando, ad esempio, dei filmati che, rispetto alla parola hanno una capacità memorizzante superiore.

Come Onaf ci troviamo a promuovere un prodotto che dal punto di vista della dinamica biologica è il prodotto più complesso che si conosca e come tale risente più di ogni altro della biodiversità. Non c'è docente nei nostri corsi che non ne sottolinei l'importanza, soprattutto nei confronti di prodotti anonimi ed omologati. Ma se addirittura si riesce a trovare anche in quest'ultima tipologia di prodotti delle differenze, seppure marginali, ebbene riesce impensabile, ad esempio, condurre una degustazione a distanza. Magari è possibile per altre tipologie di prodotti, ma non certamente per i formaggi.





FEASR
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2



www.robioladiroccaverano.com

...Da oltre 40 anni la D.O.P. di casa tua!

**Consorzio per la Tutela del Formaggio
Robiola di Roccaverano**

Via Roma, 8 - 14050 ROCCAVERANO (AT)

tel. 0144.88465 – fax 0144.93350

www.robioladiroccaverano.com – info@robioladiroccaverano.com

Dice Gambera

Il miracolo del Roccaverano: i pastori rimasti con l'intera produzione invenduta hanno lanciato un appello. E le robiole sono andate a ruba grazie anche all'Onaf

SALVATI dal passa parola



Gabriel Garcia Márquez ha scritto un romanzo sull'amore ai tempi del colera. Non ci sono, che io sappia, testi sul formaggio nei momenti bui dei contagi che ogni tanto, e adesso più frequentemente, colpiscono questo nostro pianeta. La vita e l'amore, un intrico di sentimenti e di passioni, sono più importanti del cacio, seppure anche lui possa suscitare momenti di buona convivenza tra gli uomini.

Sarebbe bello conoscere il ruolo di un bel pecorino stagionato o di una caciottella ancora fresca di latte sul tavolo di chi, costretto dalle disposizioni governative a rimanere in casa per bloccare la trasmissione del corona virus, cerca nei piaceri della tavola uno squarcio di luce nel buio dell'appartamento ridotto a carcere.

Costretto in casa come tutti gli italiani ho sentito dalla radio telefonate di ascoltatori che si passavano ricette di piatti i più disparati: tutti intenti a sfornellare, soprattutto dolci, tant'è che nei supermercati è andato esaurito presto il lievito. Chi brindava, chi sbocconcellava, tutti infervorati a raccontare le loro performances gastronomiche. Però, non ho sentito alcuno parlare di formaggi. Avevo quasi voglia di afferrare il cellulare e telefonare ai conduttori della trasmissione per condividere il mio amore per i buoni formaggi.

Ma tant'è, mi sono accontentato di una fetta di robiola di capra a kilometro zero, affinata una settimana, con un bicchiere di una giovane Barbera d'Asti per consolarmi. Ho la fortuna che la gastronomia del paese dove abito, venda la formaggella fatta a poca

distanza, e già citata da questa rivista: è la robiola di Cherasco, una De.Co., che Renato Maunero, 60 capre e 50 forme al giorno, produce sotto il marchio 'L Cravè, da crava, ovvero capra in piemontese. Maunero è un piccolo casaro, di quelli che fanno formaggi di nicchia, cioè per intenditori, per chi ama il territorio italiano e quindi va alla ricerca di uomini e donne come lui, che hanno trasformato la qualità e la tradizione in una bandiera.

«Io ho due vantaggi – mi dice – una clientela fedele costituita per lo più da privati e il luogo di lavoro, Cherasco, abbastanza strategico, posto fra Bra e Alba. I miei clienti me li sono procurati attraverso due semplici strumenti: l'umiltà e la trasparenza. Adesso sono loro a cercarmi e talvolta non riesco a soddisfarli tutti. La mia è una vendita diretta, non spedisco nulla. Al mattino faccio le consegne, nel pomeriggio lavoro il latte e lo trasformo in robiola. Che dopo tre-quattro giorni sono pronte per il consumo. Latte di capra crudo intero al cento per cento».

La mia telefonata l'ha colto in auto, mentre faceva il giro mattutino: «Guardi, sono a pochi km da casa sua, sto andando a Roddi e lì c'è una signora di Alba che mi aspetta. Vuole diventare una mia cliente». Bene; per Renato, nonostante il virus, le vendite vanno alla grande.

Altrettanto non si può affermare per la Robiola di Roccaverano, prodotta artigianalmente sulle Alte Langhe, prevalentemente a base di latte caprino crudo intero, con maturazione minima di 4-10 giorni. Fabrizio Garbarino, presidente del Consorzio di Tutela, ha trascorso brutti

giorni a marzo, quand'era iniziata la produzione annuale e non trovava acquirenti. «Avevamo un invenduto di due tonnellate. La nostra clientela è costituita da ristoranti, enoteche, negozi, la maggior parte chiusa per le restrizioni sanitarie». Continua Garbarino: «La robiola è un prodotto apprezzato per la sua freschezza, lo stoccaggio deve essere limitato e per giunta i nostri produttori non erano attrezzati per questo. Ci siamo rivolti alla Regione, alla Grande Distribuzione, ma l'aiuto è arrivato da altre fonti. Attraverso l'Onaf e altre associazioni abbiamo lanciato un appello al territorio e la gente, tra cui molti soci dell'Onaf, ha risposto positivamente: nel giro di pochi giorni abbiamo esaurito le scorte. Adesso, 14 produttori si sono organizzati per vendere porta a porta. Sul sito del Consorzio trovate l'area di vendita di ciascuno».

L'indirizzo è questo: www.robioladiroccaverano.com/produttori.html

Tuttavia Fabrizio non nasconde una certa difficoltà per il futuro. «Speriamo che l'entusiasmo non si spenga e che la vendita ai privati superi il collaudo: si tratta di una nuova esperienza, sia per i clienti che per le aziende. Occorre perfezionarla». Ha ragione. Il tallone d'Achille è la zona di produzione della Robiola, abbastanza distante dai centri cittadini, quindi con problemi logistici legati alle distanze. Bisogna quindi instaurare una rete di vendita nuova. Le aziende ci sono, i clienti pure: da soli, in tempi brevi, è difficile. E la Regione Piemonte che fa?

Il pecorino che piace, in dialetto locale, nasce dal latte ovino delle razze autoctone siciliane allevate tra i monti Erei e la valle del Dittaino. L'apporto dello zafferano conferisce il tipico aroma e il caratteristico colore giallo.



Piacentinu Ennese Dop

di Angelo Sarda

Sorto per volontà di alcuni produttori che da svariati anni producevano il Piacentinu Ennese, il Consorzio è stato costituito con atto notarile nel giugno del 2001. Nel 2007 è giunto il riconoscimento provvisorio dal ministero delle Politiche agricole, con audizione pubblica. La denominazione di origine protetta è stata accolta dall'Unione Europea il 14 febbraio 2011.

Il Piacentinu Ennese Dop

Si racconta che il nome Piacentinu derivi dal termine "piacenti", che in siciliano significa "ciò che piace". Un'altra leggenda afferma invece che proviene da "piagentinu", che significa "piangente", a causa delle lacrime di grasso che trasudano dalla forma. È stato citato nel IV secolo d.C. dallo storico Gallo, il quale raccontava dei sistemi di salatura e dell'aggiunta dello zafferano per conferirgli il colore tipico, difatti lo zafferano era considerata una spezia energizzante, antiossidante e antidepressiva.

Tra i monti Erei e la valle del Dittaino, in provincia di Enna, le primavere sono molto piovose e le estati umide. La ricca vegetazione (costituita da sulla, veccia, rosmarino e finocchio selvatico oltre a numerose altre piante della macchia mediterranea) che cresce tra i 400 e gli 800 metri sul livello del mare ne fa una delle province siciliane con il maggior numero di allevamenti ovini. Comisana, Pinzirita, Valle del Belice sono solo alcune delle razze ovine autoctone siciliane alle-

vate tra queste colline.

E, sin dai tempi antichi, dal loro latte unito allo zafferano coltivato nell'area, si ottiene il piacentinu ennese, pecorino che piace, in dialetto locale. Diversi sono gli aneddoti legati alla sua produzione. La leggenda vuole che Ruggero I, conte di Altavilla, già nell'XI secolo curò la depressione della moglie Adelasia invitando i casari del luogo ad aggiungere un pizzico di zafferano alla preparazione del pecorino.

Prodotto in nove comuni della provincia di Enna, è a pasta compatta e unico nel suo genere: è infatti aromatizzato con zafferano, che conferisce alla pasta il caratteristico colore giallo, e pepe nero in grani posto in ammollo in acqua calda la sera precedente la produzione. La tecnica di lavorazione, che prevede l'aggiunta di acqua calda alla cagliata, e l'uso attento del sale ne fanno uno dei formaggi meno aggressivi della Sicilia, il "più europeo".

Dopo una maturazione di circa 60 giorni, ha odore delicato e sapore aromatico con lieve tendenza dolce dovuto alla presenza dello zafferano.

Zona di produzione

La zona è circoscritta alla provincia di Enna: i comuni interessati sono Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera e Villarosa.

È di latte ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione.

Si produce tutto l'anno, con una produzione più bassa nei mesi di luglio, agosto e settembre.

Forma e dimensione

Forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse del diametro di 20-21 cm, lo scalzo è diritto o leggermente convesso, alto 14-15 cm. Il peso varia fra i 3,5 e i 4,5 kg.

Caratteristiche organolettiche

Odore: delicato con lieve aroma di zafferano e spezie, giustamente equilibrato. Sapore sapido di buona intensità che può evolversi in leggera piccantezza con la stagionatura.

Tecnologia e lavorazione

Il latte intero crudo viene immesso nella tina di legno, si aggiungono lo zafferano e poi il caglio di agnello o di capretto. La cagliata, presamica, viene tagliata fine e cotta con l'immissione di acqua calda a 75°. Alla pasta, una volta estratta e tagliata grossolanamente, si aggiunge pepe in grani. La formatura avviene in canestri di giunco, successivamente posti nella scotta per alcune ore. La salatura è a secco, in due tempi, a distanza di 10 giorni. Il caglio è di provenienza locale, così come lo zafferano. Maturazione e stagionatura: almeno 60 giorni.

Caratteristiche del formaggio

La crosta canestrata di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano; può essere cappata con olio o morchia d'olio; lo

spessore della crosta non deve superare i 5 mm. La pasta di colore giallo omogeneo più o meno intenso è liscia non granulosa; è ammessa una leggera occhiatura con trasudazione assente o molto scarsa.

È un formaggio di breve e media stagionatura, minimo 2 mesi, a pasta dura.

Come si riconosce

Il Piacentinu Ennese Dop deve essere prodotto e confezionato come da disciplinare di produzione della Denominazione di Origine protetta. I segni identificativi sono dati dall'apposizione di una placca di caseina e di una etichetta.

La placca di caseina recante la scritta Piacentinu Ennese e i codici identificativi della forma viene apposta nella fase di formatura e pressatura.

Al termine del periodo di stagionatura l'Organismo di Controllo, verificata la sussistenza delle caratteristiche descritte all'art. 2 dello Statuto, autorizza i produttori del "Piacentinu Ennese" all'etichettatura.

Il triennio 2017-2019

Il 2018 e il 2019 sono stati anni di crescita, l'approccio sempre più forte con il mercato estero, l'aumento di presenza del prodotto nei banconi delle grandi distribuzioni nazionali, la presenza in fiere di settore di altissimo spessore hanno contribuito al diffuso apprezzamento del prodotto. Nell'ultimo triennio si è dato vita a nuove iniziative, workshop mirati all'alta ristorazione dove si è cercato di rimodulare il modo che hanno i con-

sumatori nel scegliere un prodotto, spiegando tramite l'assaggio come riconoscere un prodotto attraverso l'uso dei nostri sensi (olfatto, tatto, gusto).

Il triennio 2017-2019 è stato all'insegna dell'innovazione, infatti a fine 2018, con l'area marketing, si sono studiate nuove tecnologie per migliorare la comunicazione con i consumatori e si è lavorato a un progetto di realtà aumentata che attraverso smartphone e tablet potrà interagire con il prodotto. Ma è ancora una fase di sviluppo.

La promozione del brand

È stato anche il periodo di tutela, perché come si sa quando un brand comincia ad essere presente, vi è chi crea qualcosa di simile per avere benefici dalla pubblicizzazione del Dop stesso. Si è intensificata la comunicazione in tutela dei consumatori in concomitanza dei controlli di vigilanza, eseguiti su scala nazionale per tutelare il Piacentinu Ennese Dop.

Il Piacentinu è un prodotto unico nel suo genere che racchiude in sé l'essenza della Sicilia, con il suo zafferano prodotto nei comuni della provincia ennese che sono presenti nel disciplinare di produzione, giallo come il sole che illumina le colline ennesi dove pascolano le pecore da cui si avrà il latte.

Il futuro a Enna lo vedono giallo, del colore del formaggio che il consorzio tutela, giallo è il simbolo della luce del sole ma anche dell'energia sia mentale che fisica e della conoscenza.

Il presidente del consorzio

«Dobbiamo uscire dalla Sicilia»



Pietro Di Venti, di Calascibetta, produttore storico del Piacentinu Ennese con diversi riconoscimenti nazionali nel campo caseario, guida il Consorzio di tutela e valorizzazione della storica Dop siciliana.

Presidente, quale è stata l'esperienza che le ha dato maggiori input?

«Sicuramente aver partecipato attivamente ai lavori del Cluster bio-mediterraneo, in attività Onaf, durante Expo 2015 tenutosi a Milano. Lì, abbiamo compreso meglio quale siano le opportunità che il mondo del food dà ai prodotti di eccellenza».

Quali sono le attività che il consorzio vorrebbe portare avanti nel 2020?

«Sicuramente potenziare la vigilanza del prodotto, poiché si è potuto constatare che in molti casi prodotti similari (come il pecorino allo zafferano o pecorino con aggiunta di curcuma) venivano spacciati per il Dop, ma non hanno assolutamente le stesse caratteristiche sia in termini organolettici, sia per le materie prime utilizzate, sia per la lavorazione complessa e minuziosa che avviene nel Piacentinu Ennese Dop».

Attività di promozione all'estero?

«Abbiamo anche pensato di migliorare la promozione del prodotto in alcune nazioni europee che timidamente lo stanno richiedendo (Francia, Belgio, Inghilterra e Germania). Continueremo a sviluppare attività di promozione all'estero per aumentare l'export del Piacentinu Ennese Dop».

Prospetto per il futuro, crescita aziendale o mantenimento?

«Essendo un piccolo consorzio con pochi soci, il termine crescita è l'unico che possiamo esprimere. Il Piacentinu Ennese Dop ha notevoli prospettive di crescita e ne è conferma l'interesse mostratoci nell'ultimo triennio di attività soprattutto dall'estero, con visite in Consorzio da parte di docenti universitari ed esperti del settore provenienti da tutto il mondo e inviti a partecipare a manifestazioni di notevole interesse in rappresentanza dell'eccellenze agroalimentari italiane».

A.S.

Dalla ricerca di Rosario Umbriaco, chef di quarta generazione, è nata questa sorprendente specialità tutta a base di ingredienti locali



DAL CUORE DELLA SICILIA

Il sapore dei formaggi Dop nell'arancino gourmet

di Pietro Pappalardo

AEnna non si capita mai per caso, non è vicina a quasi nulla, pur non essendo neppure lontana da tutto: poco meno di 100 chilometri dista Catania, una cinquantina in più Palermo. Sarà anche per questo dato geografico che ricade sul versante orientale anche linguisticamente, nell'infinita disputa tra arancina palermitana e arancino catanese. L'arancina è femmina!, sostengono nel capoluogo regionale; macché, è mascolo, replicano all'ombra dell'Etna. Enna sta con questi ultimi (Viaggi di Gusto).

L'Accademia della Crusca si era pronunciata tempo fa sulla questione: "Il gusto timballo di riso siculo deve il suo nome all'analogia con il frutto rotondo e dorato dell'arancio, cioè l'arancia, quindi si potrebbe concludere che il genere corretto è quello femminile: arancina. Ma non è così semplice", perché la comparsa nei ricettari risale al 1857 (Dizionario siciliano-italiano di Giuseppe Biundi) in cui si usava l'espressione "arancinu", che disdetta. Come dunque tradurlo in italiano? La Crusca: «Nel dialetto siciliano, come registrano tutti i dizionari dialettali, il frutto dell'arancio è aranciu e nell'italiano regionale diventa arancino». Quindi "arancinu" diventerebbe arancino. Così la pietanza avrebbe in qualche modo cambiato sesso col tempo, nell'ultimo secolo, adeguandosi alla nuova codifica italiana che vuole il maschile per l'albero e il femminile per il frutto, in definitiva arancina. Ma entrambe le forme sono corrette, conclude la Crusca salomonicamente.

Dagli States a Enna

Rosario Umbriaco si definisce di "quarta generazione", nel senso che prima di lui il bisnonno, il nonno ed il papà hanno lavorato dietro ai fornelli. Calabresi di origine, gli Umbriaco sono rientrati in Italia, precisamente ad Enna, dagli States dove vendevano hot dog nella New York degli anni Venti e Trenta. Suo padre Francesco Paolo aprì la Tavola Calda Europa nel 1974, a Enna: anno particolarmente fruttifero in famiglia, oltre al negozio nacque anche Rosario.

La sua ricerca è riuscita a raggiungere un importante obiettivo: realizzare i suoi arancini con soli ingredienti siciliani al 100%. Un produttore di Leonforte gli fornisce il riso, produzione antica e tradizionale, lo zafferano di Enna, la ricotta di Assoro, i porcini dell'Etna, la mortadella di asina di

Chiaramonte Gulfi, le erbe aromatiche e alimurgiche spontanee, i Formaggi siciliani Dop e persino la cottura del riso avviene nell'acqua di mare siciliano - già naturalmente salata, depurata e sterilizzata per alimenti da un'azienda catanese. I formaggi siciliani Dop sono la punta di diamante degli arancini creati da Rosario in ricette, nomi e tecniche brevettati. Si è inventato l'arancino a due strati di riso, che è un esempio perfetto di come prendere la quotidianità e saperla nobilitare, trasportandola nel futuro. Sono due arancini praticamente fusi insieme: quello più piccolo, interno, è e pepe nero; dentro, un nucleo di fonduta di Piacentinu Ennese Dop.

Questo arancino più piccolo viene inglobato come una matryoska dallo strato esterno, che è di riso giallo, poiché cotto con zafferano ennese e menta selvatica. Il tutto viene quindi impanato con una mistura di tre grattugiati diversi, di pane di farine antiche siciliane, Russello, Perciasacchi e Maiorcone, quest'ultimo, più grezzo, serve a conferire maggiore croccantezza, non usando la pastella.

Al di là della tecnica, realizzare un arancino siffatto richiede tanto lavoro, almeno un giorno e mezzo di passaggi.

L'arancino con il Ragusano Dop venne ideato nell'occasione dei 45 anni di attività della Tavola Calda di Famiglia. Un arancino, con 25 ingredienti tutti siciliani al 100%. Umbriaco lo racconta così: «Cuociamo il riso siciliano qualità Baldo nell'acqua siciliana del mar Ionio. A tre quarti della cottura, aggiungiamo le cime di rapa che sono state precedentemente saltate con peperoncino rosso, olive verdi, aglio, pomodorini secchi, basilico, capperi. Prepariamo una crema di formaggio Ragusano Dop 24 mesi. Per contrastare la sapidità del formaggio, vi aggiungiamo un croccante di un antichissimo biscotto siciliano, la dolce Cuddrreddra di Delia, che ha una tradizione di quasi 300 anni. Così creiamo un equilibrio secondo me perfetto». Il percorso degli arancini con i Formaggi Dop siciliani, oggi e solo per il momento, si conclude con un'ultima creazione brevettata: l'arancino di riso aromatizzato ai porcini dell'Etna e ripieno di Vastedda della valle del Belice Dop e mortadella di asino di Chiaramonte Gulfi. I tre arancini sono stati presentati durante l'ultima Edizione di Gennaio 2020, del Caseus Siciliae "Trinacria d'Oro", ad Enna momento particolare per aver ufficializzato l'ingresso dell'Ambasciatore del Gusto Rosario Umbriaco tra i Soci Onaf della Delegazione Sicilia.

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Rapallo - Genova

Parla Come Mangi



In questo numero non parleremo di ristoranti gastronomici toutcourt perché il recente periodo di quarantena dovuto all'emergenza sanitaria ha obbligato allo stop la ristorazione classica ma ha ulteriormente stuzzicato l'ingegno dei professionisti del settore a consegnare cose buone a noi poveri forzati in casa, con notevole gioia delle nostre papille, nonostante tutto.

Giorni fa abbiamo intervistato Guido Porrati, patron della bottega (riduttivo chiamare così un luogo d'aggregazione e di culto per tutti i gastronomi, residenti e di passaggio a Rapallo). Queste le sue parole: «Il momento epocale ci ha insegnato a reagire alla bestia che stava per arrivare, complice la possibilità data agli alimentari di rimanere aperti per dare servizio alla cittadinanza. Abbiamo immediatamente utilizzato i nostri canali social ed il whatsapp marketing per comunicare con chi non poteva visitarci a bottega ed istituire un rinnovato servizio gratuito di spesa a domicilio. Abbiamo portato e stiamo portando non solo ciò che vendiamo, ma la carne del buon macellaio, i pesci della pescheria di fiducia del cliente, i giornali e tutto quello che i clienti non potevano scendere ad acquistare».

Continua Porrati: «Abbiamo così immaginato che il nostro servizio delivery potesse essere una vera "specialità" della casa ed abbiamo istituito il ParlaComeMangi Market, una piattaforma online dove da casa si può ordinare ciò che è meglio prenotare; dalla cassetta di verdura del contadino, al latte di fattoria, alle uova da galline libere, al sushi dello chef giapponese, ai minestrini dell'orto del cuoco di campagna». Così è nato il personaggio di "SpesaMan" che è diventato un fumetto grazie al più grande sceneggiatore Disney d'Italia e a un geniale fumettista. «Abbiamo trovato un nuovo linguaggio col quale parlare ai nostri clienti, attraverso il quale abbiamo messo il turbo alla vendita delle mozzarelle di bufala che raccontavamo a bottega da 20 anni (Rivabianca) ma che prenotate e portate a casa hanno avuto un nuovo fascino che ci ha portato a consegnare in un giorno 174 mozzarelle. Nel nostro panierino ci sono i formaggi a km. 0 di un piccolo caseificio con allevamento locale (capre Saanen e vacche Cabannine), e il nostro Parmigiano Reggiano. Insomma, lo storytelling efficace con un servizio prenotazione e delivery ha fatto centro e ci ha proiettati nel futuro delle botteghe».



Bottega parla come mangi
Via Giuseppe Mazzini, 44 - 16035 Rapallo - Genova
www.parlacomemangi.com

Pilastro - Parma

Masticabrodo

Francesco Bigliardi, chef e patron con la moglie Ida del Masticabrodo in provincia di Parma, ci ha lasciato il 30 marzo. Un'altra vittima eccellente del corona virus, un personaggio che ci piace ricordare. Aveva 72 anni e una lunga esperienza alle spalle, prima in centro Parma alla trattoria del



Tribunale, poi in questa trattoria, dal nome curioso e accattivante come la sua cucina nel borgo di Pilastro proprio sotto la sagoma del Castello di Torrechiara, uno dei più grandi e meglio conservati del territorio.

Una trattoria diventata subito popolare grazie alla comodità del parcheggio e alla piacevolezza dell'ambiente. Una grande sala squadrata al piano terra, una piccola saletta al piano superiore, e soprattutto una bella veranda estiva per vivere al meglio l'esperienza di mangiare all'aperto. Francesco era un vero "oste" per fisicità, calore emanato, sorriso e voglia di fare. Dava a tutti allegria e in particolare ai ragazzi. Amava la sua città e questo territorio così ricco di prelibatezze.

Al Masticabrodo erano tutte ben rappresentate, fin dall'antipasto classico con il tagliere di culaccia e prosciutto, ma il vero protagonista era poi il parmigiano reggiano.

Sceglieva i migliori produttori, diverse stagionature a seconda se l'usava come protagonista da solo o in condimento e non mancava mai perché poi i primi erano la vera specialità del locale. Soprattutto anolini e ravioli conditi generosamente con una grattata di parmigiano e non a caso questo locale era un po' il punto di riferimento per tanti cultori del celebre formaggio.

Tra gli altri piatti come non citare il tortino di patate e porcini su fonduta di parmigiano, la bomba di riso, la padellata di guanciale di manzo piccante, le cipolle all'aceto balsamico, i corroboranti dolci con la sfoglia alle fragole in evidenza!

E ad accompagnare il tutto il buon lambrusco di casa con l'etichetta personalizzata. Francesco non c'è più, ma speriamo che il locale ne continui l'opera, grazie alla brava moglie Ida e alle due figlie.

Masticabrodo Trattoria-Osteria
Strada Provinciale per Torrechiara, 45A - 43010 Pilastro - Parma
Tel. 0521 639110 - 631277
trattoria@masticabrodo.com - www.masticabrodo.com



METTI IN SICUREZZA LA TUA AZIENDA

Mascherine • Igienizzanti mani • Dispenser Contactless
Occhiali e visiere • Cartelli cautelari • Segnaletica
adesiva • Accessori per la delimitazione delle aree



**Barriere protettive
in policarbonato, diritte,
piegate o su misura.
Facilmente smontabili
e riposizionabili.**



Articoli che rientrano tra i costi riconosciuti per il credito d'imposta al 50%

LE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

di Gianni Comba

Le certificazioni Dop e Igp sono marchi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea su richiesta dei Paesi membri e vengono attivamente tutelate contro i tentativi di contraffazione.

L'Italia è il paese dell'unione europea con il maggior numero di denominazioni registrate, circa 300 su un totale europeo di poco meno di 1500 prodotti.

Il Regolamento (UE) 1151/12 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, che le istituisce, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Dop o della Igp siano ottenuti in conformità al Disciplinare e che la verifica del rispetto dei requisiti sia effettuata da autorità competenti pubbliche designate da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

Focalizzandoci sul settore lattiero caseario il nostro ente, Inoq, si occupa di sette formaggi Dop la cui area di produzione ricade esclusivamente in territorio piemontese. Dopo la valutazione della richiesta iniziale, Inoq esegue ispezioni sul sistema produttivo e, se previsto, analisi di controllo al fine di valutare che il prodotto sia conforme ai requisiti descritti nel disciplinare di produzione e nel Piano dei Controlli specifico. Nel caso di esito positivo, Inoq rilascia un Attestato di Idoneità, documento che descrive nel dettaglio le attività e le condizioni alle quali il richiedente è autorizzato a utilizzare il marchio di qualità sul prodotto finito o sul semilavorato.

In linea generale gli allevatori sono tenuti a dimostrare la capacità produttiva del loro allevamento (litri di latte/die) e la disponibilità di foraggio proveniente dalla zona di produzione (in tal caso il fascicolo unico aziendale è il documento di riferimento per ricondurre alla capacità produttiva degli appezzamenti in produzione). Si controllano la razione alimentare adottata, il numero di munte per ogni conferimento e le condizioni di stoccaggio. Presso i caseifici si valutano la provenienza del latte (da allevamenti o centri di raccolta inseriti nel sistema di controllo della rispettiva Dop e certificati), lo stoccaggio separato da eventuali altre raccolte fuori zona di produzione o da allevamenti non inseriti nel sistema di controllo, i parametri di caseificazione specificati.

Gli stagionatori dovranno poi identificare i lotti in stagionatura, dimostrare la loro provenienza attraverso il registro di carico e i doc commerciali (da caseificio certificato, se acquistati); il rispetto dei termini minimi di stagionatura (ad es. 60 giorni per il Toma Piemontese, 30 gg per Raschera, 45 giorni per Bra Tenero e 180 giorni per Bra Duro).

Il rispetto di tali requisiti, va naturalmente documentato in autocontrollo, su appositi documenti di registrazione, previsti dagli stessi Piani di Controllo, e gestiti in modo autonomo e consono alla propria struttura produttiva (in forma cartacea o anche informatizzata) e rappresenta la condizione per cui la certificazione della maggior parte dei prodotti Dop e Igp (nel caso dei formaggi Dop piemontesi, vale per tutti e sette) viene rilasciata con licenza d'uso.

In pratica, l'ente di certificazione, accertata la conformità dell'organizzazione interna, del sistema di autocontrollo approntato, dell'esito del sopralluogo aziendale con controllo della produzione in corso, con l'emissione del certificato, autorizza il soggetto ad operare in autocontrollo ed a utilizzare il marchio di conformità (nome e logo del prodotto Dop) sui prodotti conformi.

Eventuali difetti nel prodotto richiedono esclusione dalla marcatura e regi-

strazione dei provvedimenti intrapresi. Nel corso delle verifiche annuali di sorveglianza il valutatore, oltre a verificare l'attività in corso, andrà a valutare a campione attraverso prove di rintracciabilità e bilanci di massa (corrispondenza fra un lotto di prodotto certificato e la materia prima in ingresso decurtata di resa alla caseificazione e cali peso in stagionatura), la correttezza delle operazioni condotte e quindi delle marcature effettuate. In caso di errori da parte dell'imprenditore, è lo stesso Piano dei Controlli a specificare, per ciascuna fase del processo in cui si può evidenziare, la tipologia di Non Conformità, classificandola come lieve o grave ed a prevedere il trattamento

del problema; per prodotto ancora sul mercato verrà richiesto il ritiro. Per inciso, le non conformità gravi, ovvero che compromettono il rispetto dei requisiti nel prodotto finito, verranno immediatamente comunicate all'ICQRF, che farà accertamenti propri presso il soggetto inadempiente e comminerà una sanzione amministrativa come previsto dal DM 297/04.

La sorveglianza sulle produzioni Dop non si esaurisce tuttavia con la verifica ispettiva annuale, ma ad essa si integra un controllo mensile delle produzioni di ciascun soggetto della filiera. Questi infatti entro il giorno 10 del

mese successivo, devono inoltrare ad Inoq i dati di carico e di scarico effettuati nel corso del mese appena concluso.

Tutti i dati riporteranno i riferimenti al lotto di produzione, cosicché dall'ufficio Inoq, gli addetti alla segreteria tecnica avranno la possibilità di effettuare controlli incrociati sui volumi di latte, di semilavorati (prodotto fuori sale), e di formaggi certificati, ed intervenire prontamente nel caso ci si accorga di indicazioni numeriche contrastanti con le effettive disponibilità produttive. Questo consente generalmente di supportare le imprese nel gestire immediatamente gli errori di imputazione e di intervenire con controlli supplementari, nel caso i dati siano effettivamente contrastanti e ingiustificati.

L'INOQ ALL'INSEGNA DI IMPARZIALITÀ

L'Istituto Nord Ovest Qualità (Inoq) è una società cooperativa piemontese, che eroga servizi di certificazione in ambito regolamentato per il settore agroalimentare (marchi protetti Dop, Igp e Stg, produzioni biologiche, Sistemi di Qualità Nazionale, etichettatura delle carni bovine), e svolge attività ispettiva e di gestione dei clienti nell'area nordovest per conto di Csq certificazioni, nel campo delle certificazioni volontarie e della formazione. Ha la sua sede amministrativa ed operativa a Moretta, presso la foresteria del Santuario, luogo che per volontà dell'amministrazione comunale, fin dagli anni '90 diventa sede di un polo formativo orientato allo sviluppo della cultura e delle competenze agroalimentari, con la presenza dei corsi per Tecnici Specializzati delle produzioni alimentari (con riguardo al settore caseario e della trasformazione delle carni) gestiti da Agenform e dei master in Patologia Suina ed Ispezione degli alimenti della Facoltà di Medicina Veterinaria (ora Dipartimento di Scienze Veterinarie).



QUEL FANTASMA DI UN LATTOSIO

di Flavio Di Gregorio

La vera "intolleranza" è oggi un reale falso problema. Basta ingerire una banale compressa a base di lattasi prima dei pasti e viviamo tutti più felici e contenti. A meno che non si tratti della "sindrome da colon irritabile", la colite spastica dei vecchi tempi

Da piccolo non ho mai avuto paura dei fantasmi, anzi avrei voluto averne uno per amico come in una nota serie televisiva anni 60. Proprio per questo motivo nel gioco delle "paure", in auge al tempo tra ragazzi, i più grandi a malincuore si rassegnavano e mi travestivano con il classico lenzuolo bianco con i buchi per gli occhi per far spaventare i più piccoli, canzonandoli. Oggi da medico a tutti coloro che sbandierano lo spettro dell'intolleranza al lattosio rispondo: buuuuu che paura!

E ci rido su: perché la "vera" intolleranza al lattosio è oggi un reale falso problema.

La soluzione ce la suggerisce il grande Carosone in "Pigliate na pastiglia siente a me": basta assumere prima del pasto una pillola di lattasi, enzimi che scindono lo zucchero, e come una magia alla Mary Poppins tutto ritorna a posto, non abbiamo più sintomi mangiando cibi che contengono questo zucchero.

Purtroppo viviamo in una società piena di fobie, dobbiamo essere fisicamente perfetti, immutabili, nonostante gli anni che avanzano e ci modificano, sempre belli, magri, atletici ed immuni da malattie, chi si ferma è perduto!

Ovviamente a tirar le file di tutta questa "Kultura" del "Forever Young" sono le logiche commerciali,

che soffiano sui media, come la Bora a Trieste, alimentando in modo scriteriato le nostre paure, contagiandoci a mo' di Corona Virus: che riposi in pace! Non facciamoci distrarre da "lavori scientifici", specialmente se condotti su popolazioni asiatiche in cui si afferma la nocività del latte: il 95% di loro non dispone di lattasi dalla nascita, in quanto la loro dieta millenaria non comprende alimenti che necessitano di questo enzima, e questo vale anche per l'80% dei nativi americani, a differenza di noi europei in cui l'intolleranza congenita è bassa variando dal 9 al 23%.

Personalmente: amo il lattosio e la sua composizione chimica di disaccaride glucosio+galattosio, è il mio amico fantasma.

Il glucosio dà energia ed è anche l'unico nutriente delle cellule nobili cerebrali, il nostro cervello va a zucchero, ed inconsciamente facciamo di tutto per scovarlo negli alimenti, perché ne abbiamo realmente bisogno, ne siamo attratti e dipendenti.

Il galattosio è fondamentale per lo sviluppo del nostro sistema nervoso, oltre come fonte energetica alternativa al glucosio.

L'insieme delle due molecole ci dà il lattosio che svolge fisiologicamente una azione osmotica fondamentale nel richiamare acqua come avviene, ad esempio, nella mammella della puerpera in modo da avere la montata latte.

Il lattosio inoltre è un prebiotico, cioè cibo per la

nostra flora batterica intestinale, chiamata microbiota, e in particolare per quei bacilli "buoni" lattici e bifidus, che collaborano con il nostro organismo. Questi microrganismi posseggono a loro volta l'enzima lattasi e ci aiutano ulteriormente nell'assimilazione degli zuccheri a livello intestinale, producendo acido lattico trasformato successivamente in benefici acidi grassi a corta catena: gli stessi processi batterici li ritroviamo all'interno del formaggio!

In un formaggio appena prodotto ci sono moltissimi batteri lattici in grado di consumare al massimo in 40-60 gg tutto il lattosio contenuto (che non supera il 10% su 100gr di prodotto).

Per tale motivo gli intolleranti possono mangiare, senza avere alcun sintomo, tutti i prodotti caseari stagionati almeno due mesi, e non oltre i 18 mesi come suggeriscono la moltitudine dei nutrizionisti, a corto di nozioni alimentari.

L'ente europeo per la sicurezza alimentare ci informa che esiste una soglia di intolleranza al lattosio. Infatti una persona colpita da questa disfunzione non ha alcun sintomo se assume meno di 12 gr di lattosio a pasto oppure un massimo di 24 gr totali se frazionati nei pasti delle 24 ore, mentre se ne assume più di 24 gr a pasto o più di 50 gr/die iniziano a comparire disturbi dopo una mezzoretta dall'assunzione.

Per la presenza di tale soglia possono essere consumati, senza abusarne, anche formaggi più freschi come taleggio, robiola e mascarpone, che presentano un basso contenuto di lattosio.

Quindi spesso una persona scopre di essere intollerante solo quando abusa, si iperalimenta, seguendo una dieta giornaliera non equilibrata, altrimenti può non accorgersene.

Ma cosa significa essere intolleranti al solo lattosio? E' subire una reazione tossica, non allergica! Quindi non implica alcuna risposta immunitaria, ma è dovuta al fatto che le cellule intestinali non producono più o secernono quantità molto ridotte dell'enzima "lattasi", capace di scindere il disaccaride nelle due molecole, glucosio e galattosio, che lo compongono.

Esiste una forma di intolleranza genetica, ci si nasce, che colpisce ovviamente i neonati, e delle forme primaria ed una secondaria che colpiscono gli adulti. La primaria è dovuta al fisiologico invecchiamento del nostro organismo, nell'intestino le cellule riducono nel tempo e gradualmente la produzione di questo enzima, come i capelli che diventano bianchi, la pelle che si disidrata ecc. Nelle forme secondarie, invece, il deficit è dovuto a patologie che distruggono le cellule intestinali come ad esempio la celiachia, il Morbo di Crohn, l'Aids.

Comunque la causa principale di questa intolleranza è "l'iperalimentazione", mangiamo troppo ingerendo anche tanto lattosio, che non è solo presen-

te nel latte e nei formaggi, ma anche nei prodotti da forno, nei preparati gastronomici, nei salumi, nei sugelati, in alcuni farmaci, in quanto utilizzato come conservante. La diagnosi di intolleranza viene fatta con il Breath Test: dopo aver assunto una compressa di lattosio si soffia dentro un contenitore, la presenza di elevati valori di idrogeno danno la certezza del deficit enzimatico.

In alternativa si può fare l'esame del sangue dopo assunzione di lattosio: si effettuano prelievi ravvicinati che se dimostrano la mancanza di picchi glicemici danno la positività al test. Nel neonato basta solo un semplice esame delle feci, che risultano acide se è presente il deficit congenito.

Fatta la diagnosi abbiamo due strade: la Privazione o la Redenzione. Dieta o pillola? Se scegliete la prima niente più latte, formaggi freschi o con stagionatura inferiore ai 60 giorni, addio gelati, mai e poi mai la panna, margarina, burro, scordatevi il prosciutto cotto, wurstel, alimenti precotti, prodotti da forno, alcuni surgelati e anche i cereali.

Una domanda sorge spontanea: ma non c'è una soluzione migliore?

Il consiglio finale è di migliorare lo stile di vita trovando un giusto equilibrio a tavola

Certamente, basta ingerire una banale compressa a base di lattasi prima dei pasti e viviamo tutti più felici e contenti, e soprattutto non abbiamo più dolore di pancia, gonfiore, non facciamo puzzette, regoliamo il nostro alvo. Elementare Watson! Il lattosio è solo un fantasma, avrebbe asserito Holmes.

Purtroppo, caro Sherlock, tutto è maledettamente più comples-

so di quanto si pensi perché la maggior parte delle persone, in maggioranza donne, continuano ad avere disturbi a prescindere dalla cura: mannaggia, come può essere possibile?

La risposta è che nella maggior parte dei casi non si tratta di una semplice intolleranza al solo lattosio, ma di "Sindrome da colon irritabile" o colite spastica, dei vecchi tempi, o se vogliamo fare "l'americano" l'ibs (Irritable Bowel Syndrome).

L'insorgenza di questa condizione patologica può essere dovuta a stress psico-fisici, in seguito a interventi chirurgici o infezioni, da intolleranze ed allergie alimentari, all'utilizzo cronico ed anche scriteriato di farmaci, associata ad alterazioni del ciclo mestruale.

I sintomi inizialmente simili a quelli della intolleranza al lattosio, nel tempo diventano sempre più frequenti e si associano a dimagrimento, anemia, febbre, cefalea o emicrania, insonnia, sangue nelle feci, cistiti ripetute, affaticamento con dolori muscolo-scheletrici.

In questi casi oltre alla terapia del caso è determinante, purtroppo, abbinare una dieta restrittiva ferrea con eliminazione di alimenti osmotici (a base di lattosio), irritanti nervini (caffè, alcolici, spezie), fermentabili (pizza, vegetali ricchi di fibre insolubili).

Quindi addio ad insalate a foglie larghe, cavolfiori piselli e broccoli, legumi, latte e formaggi, oltre ad

alimenti astringenti (limoni, banane, nespole, riso brillato) o lassativi (kiwi, crusca, latte caldo).

Concludendo, alla comparsa dei sintomi legati alle frasi "non riesco più a digerire bene latte e formaggi come prima", "mangio le stesse cose, ma mi gonfio sempre di più", "non vado più bene di corpo", invece di confidarle agli amici o al moroso o all'amante di turno, le dicitate prima al medico al fine di diagnosticare precocemente una vera intolleranza al lattosio oppure una colite o altro, in modo da impostare subito la terapia del caso.

Spero che quanto scritto faccia ricredere il prossimo dall'aver visto il fantasma del lattosio che si aggirava furtivamente in cucina. La vera intolleranza la possiamo sopprimere non con un punteruolo di legno o con un proiettile d'argento, ma solo con semplice pastiglia. Per il resto il consiglio finale è quello di vivere in serenità limitando il più possibile gli stress, non iperalimentiamoci, cerchiamo di trovare un equilibrio a tavola, e soprattutto di non ingerire a go-go farmaci quali antidolorifici e antibiotici come se fossero caramelle e soprattutto senza l'approvazione del curante.

Ora che il tabù è stato smascherato, posso finalmente riprendere a gustare questa dolce ricottina nella quale sono immerso, ovviamente in compagnia del mio amico fantasma.

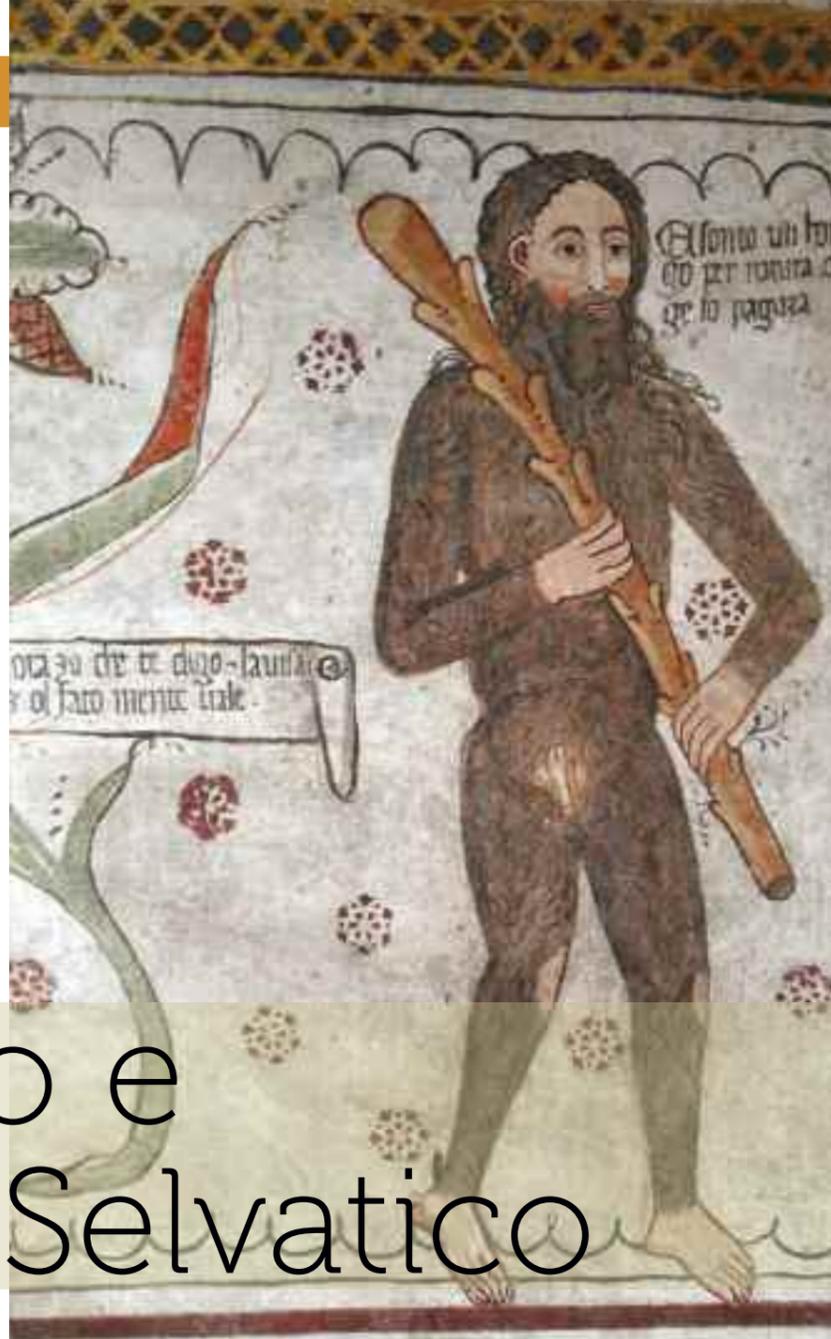
Casari mitologici che incarnano il punto di incontro tra umano, selvaggio e divino: ossia quelle che poeticamente sarebbe bello considerare ancora oggi le tre anime del formaggio

Polifemo e l'Uomo Selvatico

di Nicola Bentoglio

Fino alle scoperte scientifiche del XVIII e XIX secolo l'arte di fare il formaggio è rimasta avvolta in un'aura di mistero. La coagulazione del latte ha rappresentato per molto tempo quasi un frutto del caso, un magico susseguirsi di fenomeni che, grazie alla spontanea acidificazione o all'aggiunta di caglio, portavano il latte a trasformarsi in formaggio. Secondo la mitologia greca la tecnica casearia è stata originariamente insegnata agli uomini da Aristeo, figlio del dio Apollo e della ninfa Cirene: una sorta di dono dal cielo. Allo stesso tempo, l'atteggiamento nei confronti del formaggio è stato per molti secoli caratterizzato da ambiguità. Infatti, nonostante il medico Ippocrate già nel V-IV secolo a.C. avesse esaltato i pregi nutrizionali di questo alimento definendolo forte, nutriente, riscaldante e legante, il formaggio è stato spesso considerato con disprezzo come un cibo umile e di sopravvivenza per i poveri e per gli ultimi, anche in ragione delle modalità di ottenimento e del contesto in cui veniva realizzato. Emblematica è la figura del pastore-casaro Polifemo descritta da Omero: essere mostruoso con un occhio solo, rozzo e deforme, che vive appartato e isolato, ma anche creatura mitologica con il potere e l'abilità di lavorare il latte. A questo proposito, la descrizione riportata nell'*Odissea* è ricca di par-

ticolari. Ulisse e compagni giungono alla dimora di Polifemo mentre il ciclope è a fare pascolare pecore e capre. Quando entrano nella grotta notano i numerosi formaggi che, con il loro peso, piegano i graticci su cui sono riposti a stagionare. Numerosi agnelli e capretti, suddivisi per età, riempiono diversi recinti, mentre vari recipienti traboccano di siero. Anche il letame è ammucchiato in grande quantità all'interno della grotta. Nell'attesa di Polifemo, Ulisse e compagni decidono di accedere un fuoco e di cibarsi con del formaggio. Al suo arrivo, alla sera, il ciclope conduce le pecore e le capre adulte nella grotta per la mungitura, mentre i maschi sono lasciati all'esterno in un recinto fatto di pietre e tronchi di albero. La mungitura avviene con ordine, dopo che Polifemo ha posizionato sotto a ogni animale il rispettivo agnellino o capretto. Il latte viene quindi per metà fatto cagliare e riposto in canestri di giunco,



mentre l'altra metà viene versata in recipienti e utilizzata come bevanda. Sarà proprio il latte ad accompagnare il truculento pasto di Polifemo, quando si nutrirà dei compagni di Ulisse dopo averli trucidati. Il formaggio di Polifemo è quindi a latte intero crudo, misto ovi-caprino, mentre non è meglio indicato come la cagliata sia ottenuta (con caglio animale o, forse più probabilmente, vegetale). Visto che la lavorazione avviene solo una volta sola al giorno, possiamo però immaginare che la coagulazione sia favorita dall'unione del latte della mungitura serale con quello della mungitura della mattina, nel frattempo acidificato. In ogni caso, nel testo non si fa espresso riferimento all'utilizzo del calore durante la lavorazione. Alcuni studiosi hanno ipotizzato che si tratti di formaggi affumicati, visto che sono riposti su graticci e data la presenza di legna da ardere all'interno della grotta. Tuttavia, Polifemo non è l'unico caso di creatura tra il mostruoso e mitologico legata al mondo caseario. Nell'area alpina, infatti, è ricorrente la figura dell'Uomo Selvatico un vero e proprio simbolo della cultura popolare, legato ad archetipi molto antichi, che si riscontra in diversi territori con nomi e caratteristiche differenti. L'Homo Salvadego è forte e robusto, ha capelli e barba lunghi e il corpo interamente coperto di folte peli. Vive solitario a contatto con la natura, in grotte e anfratti inaccessibili, in luoghi sperduti della montagna, nei boschi. Non è da escludere che, in alcuni contesti, alla figura mitologica si sia sovrapposta quella di personaggi reali che per scelta vivevano isolati dalla società e la cui esistenza è stata mitizzata. Secondo varie leggende è il custode dei segreti della caseificazione, così come di altre tecniche legate al mondo rurale. Infatti, fu l'Uomo Selvatico a insegnare ai pastori come sfruttare tutte le proprietà e caratteristiche del latte e, quindi, a produrre il burro e, con l'utilizzo del caglio, il formaggio. Gli uomini lo fecero però scappare prima che potesse rivelare il segreto più misterioso, ossia quello per ottenere dal siero residuo delle lavorazioni precedenti la cera per fare le candele. A questo si fa riferimento, ad esempio, nel romanzo "La canzone di Colombano" di Alessandro Perissinotto ambientato in Val di Susa nel XVI secolo: prima che l'Uomo Selvatico svelasse l'ultimo segreto, i giovani del villaggio, che avevano ormai perso ogni timore nei suoi confronti, riscaldarono sul fuoco una grossa chiave e la posero sulla panca dove si sarebbe seduto. L'Uomo Selvatico, bruciatosi, fuggì senza farsi più rivedere. La più celebre e suggestiva raffigurazione pittorica di questo personaggio è nella Valle del Bitto di Gerola, in provincia di Sondrio, poco distante dalla sede dei produttori dello Storico Ribelle, e più precisamente, nel borgo di Sacco dove si può ammirare la Camera Picta interamente dipinta con affreschi del XV secolo. Un'altra immagine, restando nell'ambito delle Orobie e delle Cheese Valleys, si trova in Val Brembana, in provincia di Bergamo, nel borgo medioevale di Oneta presso la Casa di Arlecchino (sempre in Val Brembana, a Santa Brigida, è stato scoperto un affresco del santo eremita Onofrio con le sembianze dell'Uomo Selvatico, che, come il dipinto della Camera Picta, è stato attribuito a pittori della famiglia Baschenis di Averara). In queste raffigurazioni, così come in tante altre, l'Uomo Selvatico impugna un enorme bastone. Per questo motivo, si è ipotizzato che egli sia una trasposizione del dio celtico Dagda, divinità buona che porta sempre con sé una clava magica. Nemmeno l'Uomo Selvatico è malvagio, perché è da temere solo se importunato: "Ego sonto un homo salvadego per natura, chi me ofende ge fo pagura", così recita l'affresco della Camera Picta di Sacco. Con il suo saper fare l'Uomo Selvatico è una sorta di Aristeo delle Alpi che ha insegnato agli uomini della montagna la tecnica casearia. Rappresenta l'armonia con la natura, il punto di incontro tra umano, selvaggio e divino, ossia quelle che, poeticamente, sarebbe bello considerare ancora oggi le tre anime del formaggio.



LEGGENDO I CLASSICI



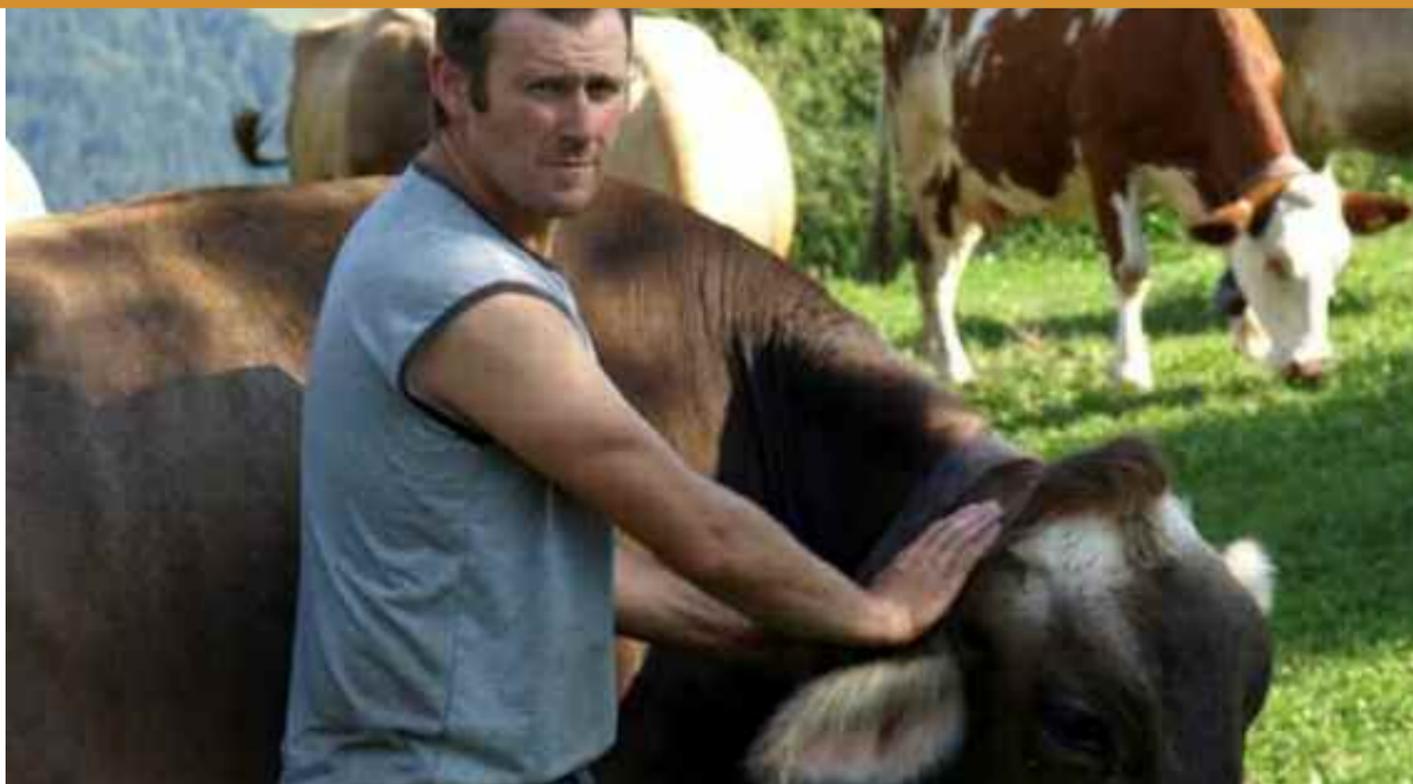
OMERO E POLIFEMO

Dentro lo speco noi guardavamo, stupiti, ogni cosa: ché sotto i caci i graticci piegavano: d'agnelli e capretti rigurgitavan le stalle: distinti eran gli uni dagli altri, a parte i grandi, a parte i mezzani, i lattonzoli a parte. E riboccavano tutti di siero di latte i bei vasi, e le scodelle, e le secchie dov'essi mungevan le greggi. (...) Quello, le pingui greggi ch'ei mungeva, nell'ampio speco sospinse tutte; e i maschi, gli arieti e i capri, fuori lasciò dall'antra, rinchiusi nell'alto recinto. (...) Postosi quindi a sedere, con garbo e con ordine munse pecore e capre, e pose d'ognuna alle mamme i lattonzi: fatta cagliare poi metà di quel candido latte, lo collocò, rappreso così, nei corbelli di giunco: l'altra metà la pose nei vasi e nei secchi, per berlo, attingerlo di lì, la cena a sua posta innaffiarne. (Omero, *Odissea*, canto IX, traduzione di Ettore Romagnoli)

BOIARDO E L'HOMO SELVADEGO

Questo era grande e quasi era gigante, Con lunga barba e gran capigliatura, Tutto peloso dal capo alle piante: Non fu mai visto più sozza figura. Per scudo una gran scorza avia davante, E una mazza ponderosa e dura; Non aveva voce de omo né intelletto: Salvatico era tutto il maladetto. (Matteo Maria Boiardo, *Orlando Innamorato*, I, XXII, 7)





Ora i produttori sono tre ed hanno costituito un consorzio, ma le forme restano non più di 1.400 e al 90% sono vendute sul posto. Un formaggio che si distingue subito per la dolcezza e il profumo floreale inconfondibile.



• Germano Eggolini, con 700 forme l'anno, è il più importante produttore di Tombea a Magasa, sulle Alpi bresciane al confine con il Trentino

turati. Ma la zoppia dell'affascinante proposta è venuta fuori proprio il 31 dicembre scorso. Il ristorante ricavato in uno dei fienili (il Tavagnù a cima Rest), vivissimo riferimento per turisti e valligiani, ha chiuso dopo 20 anni perché i gestori sono andati in pensione. Mentre scriviamo è in corso un bando per cercare un altro gestore.

E siamo arrivati al formaggio che del resto è così intrecciato al suo territorio che non se ne poteva parlare senza una lunga premessa.

Il Tombea è un formaggio che si produce tutto l'anno purché le bovine siano alimentate con fieno della valle. Obbligo che qui non crea problemi perché il fieno locale ce n'è molto. Il formaggio è a latte crudo parzialmente scremato. La panna viene raccolta per affioramento dal latte della sera e ne nasce uno straordinario burro. Il latte viene portato a 32 gradi prima di aggiungere caglio di vitello. Il sieroinnesto è molto utilizzato l'estate, quasi mai d'inverno quando una sosta più prolungata del latte ne provoca una acidificazione spontanea. La cagliata viene rotta alla dimensione di un chicco di riso e agitata a lungo alzando la temperatura fino al massimo a 45 gradi. Ma si può stare anche molto più bassi con risultati altrettanto spettacolari. Le forme vanno rivoltate ogni giorno e sono salate a secco. Da qui inizia la maturazione che deve prolungarsi per almeno sei mesi e può continuare anche per molti anni. Così inizia la complessa vita del Tombea da cui nascono in realtà tre formaggi piuttosto diversi.

La linea gustativa comune è la dolcezza, caratteristica che distingue il Tombea da quasi tutti i formaggi d'alpe (impossibile confonderlo con il Bagoss). L'altra linea comune è il floreale che si ritrova sia nelle forme prodotte d'estate quando le bovine sono al pascolo che nelle forme prodotte nei mesi in cui le vacche sono tenute in stalla e alimentate comunque con una elevata percentuale di fieno locale. Persino il colore della pasta (che è sempre paglierino) non è nettamente diverso tra formaggio estivo e invernale. Detto questo, tutto il resto cambia. In una forma di sei mesi (il minimo di stagionatura) troveremo una occhiatura frequente e irregolare, che nelle forme più anziane è assente.

Il profumo prevalente è quello del burro fresco e ovviamente ritroviamo i fiori di montagna, di quella montagna. I più sensibili troveranno il rododendro, il ciclamino, la nigritella, mentre la saxifraga, se molto presente, si manifesta con un leggero amaro. Passando a una forma di un anno, come detto, scompare quasi del tutto l'occhiatura, il colore della crosta vira ormai sul rossiccio e la pasta è più compatta. Si percepisce di più il sale. Si tratta della maturazione consigliata per il Tombea, che conserva il suo stato di grazia fino a due o tre anni. Oltre i tre anni ed anche fino a sette o otto, il Tombea si allinea ai profumi dei formaggi d'alpe a lunga stagionatura. Emergono i profumi di sottobosco e di tostato, rimane in bella evidenza il profumo di fieno, mentre si fa sempre più marcato il profumo di glutammato che resta piacevole nelle forme migliori e rare.

Il lungo affinamento di un Tombea, non progettato per una lunga stagionatura, porta a un invadente glutammato e allo sfarinamento della pasta. Per noi comuni mortali la stagionatura ideale è da uno a tre anni.

Tombea della Valvestino, è sicuro che non muore

di Gianmichele Portieri

Quando nel 2004 è nata Sara Eggolini hanno suonato a lungo le campane di Magasa (provincia di Brescia) e delle frazioni: erano quarant'anni che su questi monti non si vedeva un fiocco rosa. Merito di certo dell'amore per questa terra (e del coraggio al limite dell'incoscienza) di papà Germano e di mamma Rudina, ma in fondo gran merito è di un formaggio: il Tombea. Senza il successo della minuscola produzione di formaggio (neppure 1.400 forme l'anno di 14 kg circa), mai e poi mai Germano Eggolini avrebbe immaginato di andare a vivere sull'altopiano della Valvestino, in comune di Magasa e, ancora peggio, in località Denai che è un cucuzzolo isolato dal mondo che quando ci vai (si arriva in auto) ti senti un po' Indiana Jones. Già perché Germano non è un anziano nostalgico e scontroso (modello nonno di Heidi), ma un giovanotto di 45 anni che su quel cucuzzolo sta scommettendo il suo avvenire e vive lassù con una famiglia che è cresciuta (dopo la nascita anche di Emma ed Egisto) a cinque componenti.

La storia del formaggio è iniziata nel 2002 quando si è cominciato a chiamarlo Tombea (dal nome della cima rocciosa di 1.950 metri che domina la zona), ma lo si produceva da tempo immemore chiamandolo, come usa dappertutto, semplicemente nostrano.

La storia è a un paio di svolte importanti. La più importante è che Germano Eggolini (con le sue 700 forme l'anno) non è più l'unico produttore di Tombea. Ora le stalle con piccolo caseificio sono tre. Producono Tombea anche Andreina Porta, una energica signora di mezza età che è nata e vive a Moerna, una delle frazioni, e Pietro Tonni un giovanotto di Prevalle (industrioso paese della pianura bresciana) che sale a malga Alvezza solo l'estate, mentre Andreina a Moerna ci vive tutto l'anno. I tre hanno costituito ai primi di febbraio un consorzio eleggendo presidente Andreina Porta. Come dire che il Tombea ora c'è

e non è più a rischio di estinzione. Con il consorzio poco cambia per il formaggio. Esistono già delle fascere per marciare le forme: riportano la parola Tombea e uno schizzo (davvero rustico) che richiama la cima dell'omonimo monte. Anche un disciplinare c'è (è del 2010) ed è quello della Pat recentemente aggiornato (nel 2016) dalla Regione Lombardia estendendo il territorio di produzione (sia di pascolo che di fienagione) anche al Comune di Capovalle oltre a quello storico di Magasa. Il problema dell'allargamento della zona tipica è delicato perché il Tombea deve le sue stigmate gustative proprio all'erba del pascolo. Si è però ragionato con un compromesso. Oggi le bovine pascolano a Magasa e consumano fieno di Capovalle, che è più in basso. In futuro pascoleranno a Capovalle e consumeranno il fieno di Magasa. Il cambio sarà impercettibile. Il problema della famiglia Eggolini e che i tre figli sono ormai in età scolare e a Magasa, per mancanza di abitanti, le scuole non ci sono proprio. Già perché l'incipit sull'arrivo di Sara non deve indurre a un ingiustificato ottimismo.

Lo spopolamento della Valvestino continua a rotta di collo. Nel 2019 il Comune di Magasa (frazioni comprese) ha totalizzato 113 abitanti (ne aveva 155 nel 2010) strappando a Irma in Valle Trompia il poco invidiabile primato del comune più spopolato della provincia bresciana. Non va meglio all'altro comune dell'altopiano che si chiama Valvestino ed ha sede a Turano che è sceso in nove anni da 215 a 176 abitanti. Ai tempi di Francesco Giuseppe era proprio un'altra cosa.

Già perché la storia di questa plaga (dove si parla dialetto bresciano con inflessione trentina) è una storia legata al Trentino e all'impero Asburgico. Già nel medioevo un trattato tra Austria e Venezia ha assegnato la Valvestino al Tirolo e ben presto è diventata feudo dei conti Lodron (Lodrone è nel confinante Trentino) che hanno tenuto il feudo per 400 anni cedendolo all'amministrazione austriaca nel 1826. Traccia di quel passato asburgico è ancora presente in valle con i tipici fienili con il tetto di paglia come quelli che si trovano solo in Ungheria e Romania. La loro storia non è sicura. C'è chi dice che la gente di Valvestino li abbia visti e copiati cercando lavoro ai confini dell'impero e c'è chi dice viceversa che gli Asburgo mandassero qui degli ungheresi al confino. Vero che i tipici fienili sono un segno distintivo dell'altopiano ed il segno di una zoppicante vocazione turistica. Se vi piace potete affittare un fienile di paglia per un periodo di ferie (sono del Comune) e li troverete confortevoli e ristrutturati.



• I caratteristici fienili di Cima Rest, di antico retaggio asburgico

Pecorino dell'Appennino Reggiano, formaggio recuperato



di Mario Truant

Nelle zone d'elezione del Parmigiano Reggiano delle "Vacche Rosse" trovano spazio anche altre produzioni casearie tra le quali occupa un posto di rilievo il Pecorino dell'Appennino Reggiano, formaggio che racchiude le tradizioni e gli antichi saperi delle valli e dei borghi appenninici.

Si tratta di un prodotto che andava scomparendo ma grazie all'iniziativa del Conva (Consorzio per la valorizzazione dei prodotti dell'appennino) è stato effettuato il recupero alla fine degli anni Novanta. Dal 2000 il Pecorino dell'Appennino Reggiano è inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna ed è stato redatto un disciplinare di produzione.

Tre i produttori

Azienda Agricola La Maestà di Casina: un'azienda tutta al femminile condotta dalle sorelle Silvia e Alessia Tarabelloni. Silvia ci racconta che ha lavorato come aiuto casaro in un caseificio di Parmigiano Reggiano e prosegue: «Alleviamo 130 pecore di razza sarda incrociata

con razza lacaune e nei mesi primaverili/estivi produciamo pecorino, ricotta e yogurt. Invece nei mesi invernali carne fresca, salumi di pecora e di suino».

Cooperativa Valle dei Cavalieri di Succiso: la prima ad avere intrapreso la produzione del Pecorino, gestisce un agriturismo e svolge anche attività di carattere sociale.

Fattoria di Tobia di Villa Minozzo. Si producono 2 tipologie di "Pecorino dell'Appennino Reggiano": a pasta tenera, ottenuto da latte sottoposto a processo di pastorizzazione, che può essere consumato dopo 30 giorni dalla data di produzione, e a pasta semidura, ottenuto da latte crudo (è ammessa una termizzazione del latte a 63° per 5 minuti). Può essere consumato solo dopo 90 giorni di stagionatura.

Le forme vengono prodotte esclusivamente con latte di pecora intero prevalentemente nel periodo da marzo a settembre ma possono essere prodotte anche nei restanti mesi dell'anno.

La zona di produzione e di stagionatura comprende l'intero territorio dell'Appennino Reggiano così come definito dai Comuni della Comunità Montana (Baiso, Collagna, Casina, Castelnovo Monti, Canossa, Carpineti, Ligonchio, Ramiseto, Viano, Vetto, Villa Minozzo e Toano). La coagulazione avviene ad una tempe-



I Arlotti: parlavano di questo cacio già i monaci benedettini nell'XI secolo

Gabriele Arlotti è il presidente del Conva, il Consorzio per la valorizzazione dei prodotti dell'Appennino.

Presidente, può accompagnarci in una veloce corsa nel tempo e raccontarci il rapporto fra pecora e Appennino reggiano?

«Sono innumerevoli le testimonianze e i documenti che attestano come nell'Appennino la sussistenza fosse legata soprattutto all'allevamento della "rustica" pecora insieme alla capra. Fra i primi racconti mi piace citare quello che ci ha fornito lo storico e geografo greco Strabone che scrisse dei liguri e del loro allevamento della pecora per proseguire con notizie che ci provengono dai Romani e successivamente dai Bizantini.

Sull'Appennino Reggiano correva il Limes Bizantinum, il confine che vedeva contrapposte due culture. Da un lato quella delle popolazioni longobarde che si collegava alla cultura zootecnica dei Galli, incentrata sull'allevamento del maiale nero, una sorta di cinghiale domestico come animale da carne, unitamente all'introduzione di nuove vacche da latte che verranno conosciute come Rossa Reggiana tutt'ora presente sul territorio grazie a progetti di tutela per la bio-diversità.

All'inizio del secolo XI d.C. gli ovicapri erano ancora gli animali dominanti. Le abbazie dei monaci benedettini, che avevano influenza sul territorio, come Marola, Canossa, San Prospero, ci hanno lasciato una ricchissima antologia di citazioni sull'impiego di cacio, caseus, e delle giuncate fatte con il latte di pecora.

Anche nel periodo del ducato estense sono ancora moltissimi i documenti che segnalano la diffusione di questo prodotto sull'Appennino e che, sino all'Ottocento, aveva un prezzo superiore a quello del formaggio vaccino. Nel 1800 l'agronomo reggiano Filippo Re stima in ben 67.000 gli ovini presenti sul territorio reggiano».

A questo punto però si innesca un cambiamento.

«A partire dalla fine dell'Ottocento si assiste ad una radicale inversione di tendenza, in quanto l'allevamento zootecnico si sposta sulla vacca da latte, mentre si riducono le consistenze di pastori ovini e le produzioni di pecorino. Tendenza che lentamente continua fino ai giorni nostri. Nel 1982 nell'Appennino Reggiano si contavano ancora oltre 19mila ovini, in prevalenza da latte; venti anni più tardi, agli inizi del Duemila, parallelamente all'abbandono dell'attività agropastorale connesso allo spopolamento delle aree montane, il numero si è ridotto sotto i 5mila capi, in prevalenza da carne».

Ci può rievocare quel recente ritrovamento che apre una finestra sul lontano passato dell'Appennino reggiano?

«Nel luglio del 2006 scavi archeologici a Montecastagneto di Villaberza, Castelnovo Ne' Monti, hanno portato alla luce insediamenti dell'età del Bronzo e del Ferro. Tra i reperti ce n'è uno in



• Gabriele Arlotti, presidente del Consorzio Prodotti Appennino

particolare che senza dubbio desterà stupore agli appassionati di storia della zootecnia. E' un frammento di una formella, più propriamente detta cascina, impiegata per estrarre il siero residuo dalla cagliata appena estratta, strumento che verrà utilizzato dai casari per altri trentadue secoli! Questo ritrovamento ci dà una indicazione preziosissima: in montagna si produceva formaggio ovicapriano già all'età del Bronzo, intorno al 1200 a.C.»

ratura compresa tra i 36° (pasta tenera) e i 39° (pasta semidura) mediante aggiunta di caglio di vitello o di agnello, liquido o in polvere.

Dopo 20-30 minuti si provvede alla rottura della cagliata fino a che i granuli abbiano raggiunto le dimensioni di "chicco di mais" per il formaggio a pasta tenera e di "chicco di riso" per quello a pasta semidura.

Per la tipologia semidura si procede con la semicottura che porta la cagliata ad una temperatura compresa tra i 42° - 46 C° per un tempo di 10-15 minuti.

Quindi la massa caseosa viene lasciata sottosiero per un periodo di tempo variabile dai 5 (se a pasta tenera) ai 20 minuti (se a pasta semidura) e successivamente viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero denominate "cascine" (dal dialetto del luogo, "cashiini"). Lo spurgo secondario è favorito anche tramite pressatura manuale e apponendo le cascine una sopra l'altra alternandole ad intervalli periodici.

La salatura può essere effettuata a secco o in salamoia: la prima avviene per uno giorno (a pasta tenera) o due (a pasta semidura) salando ogni 12 ore le singole facce.

La stagionatura avviene in locali idonei con umidità relativa mai inferiore all'80%. Si effettuano periodiche rivoltature e lavaggi con acqua e sale o siero. Sulla crosta non vengono impiegati antifermantativi. Caratteristica nel tipo a pasta tenera, dopo l'ultimo lavaggio, l'oliatura della crosta con olio di oliva o semi vari o aceto. Nella tipologia a pasta semidura sulla crosta si forma la caratteristica muffa grigio verde.

LA SCHEDA TECNICA

Forma: cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

Dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 cm, altezza dello scalzo da 7 a 11 cm; lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro.

Peso: da 1 a 2,5 kg.

Aspetto esterno: crosta di colore bianco-giallo pastello con varie tonalità; per il tipo a pasta semidura di colore tendente più o meno al bruno, in funzione della durata della stagionatura e della presenza di muffe grigio-verdi.

Colore della pasta: dal bianco a color paglierino con l'avanzare della stagionatura. E' considerata segno di tipicità la presenza di eventuali riflessi sottocrosta (in controluce) verdi.

Struttura della pasta: compatta, moderatamente resistente al taglio, con eventuale moderata occhiatura anche non regolarmente distribuita (tipo a pasta tenera); compatta e tenace al taglio con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita (tipo a pasta semidura).

Sapore: fragrante accentuato, dolce, leggermente salato; anche debolmente piccante quello a pasta semidura.

Grasso sulla sostanza secca: per il prodotto fresco non inferiore al 45% e per il prodotto stagionato non inferiore al 40%.

di Alice Sattanino

Si dice che lo zafferano sia la spezia più pregiata e costosa al mondo. Si dice che per esaltarne al meglio le caratteristiche, gli stimmi, solo 3 per fiore, vadano raccolti nelle prime ore del mattino. Si dice anche che abbia proprietà benefiche per l'organismo, numerosi studi hanno infatti dimostrato le sue proprietà narcotiche e rilassanti: la sua assunzione potrebbe alleviare i sintomi del morbo di Alzheimer, della sindrome premenstruale e della depressione, ma è noto anche per le sue capacità digestive e antiossidanti.

In Italia ci sono ben 3 Dop legate allo zafferano, quella dell'Aquila, quella di San Gimignano e quella dello zafferano di Sardegna. Lo zafferano si coltiva in Italia dai tempi dei Romani, ed è quindi naturale che sia parte integrante di molte ricette tradizionali e ingrediente fondamentale di alcune delle eccellenze casearie italiane. Per questo motivo mi piacerebbe portarvi con me in un piccolo viaggio alla scoperta dell'utilizzo dello zafferano in tre formaggi, che ho scelto perché pur avendo in comune questa preziosa spezia, hanno alla base tre motivazioni di utilizzo completamente differenti.

Il Piacentinu Ennese Dop, millesima tipicità europea ad ottenere nel 2011 il marchio Dop, è una delle eccellenze della produzione lattiero-casearia siciliana. Le origini del suo nome sono incerte: alcuni lo ritengono una derivazione del termine "piangentinu", ossia formaggio che piange, che ha la lacrima, perché le forme fresche possono contenere lacrime di siero. Oppure si tratterebbe di un formaggio da stagionare, come i formaggi a grana dura del Nord Italia, perché "piacentino" era il nome che anticamente si dava a tali formaggi: e in effetti, sebbene oggi si tenda a consumarlo fresco, il Piacentinu Ennese regge ottimamente un affinamento anche lungo. I più attribuiscono il suo nome, invece, al termine siciliano "piacenti", che indica ciò che piace. Una leggenda colloca le sue origini nell'anno 1.090, quando Ruggero il Normanno chiese che venisse prodotto un formaggio che potesse guarire la moglie Adelasia dalla depressione. Lo zafferano, infatti, era considerato una spezia energizzante, antiossidante e antidepressiva. Pare però che lo storico Gallo lo abbia citato già nel IV secolo, raccontando dei sistemi di salatura e dell'aggiunta dello zafferano per conferirgli la tipica colorazione.

Ciò che, invece, rappresenta una sicurezza, è il sapore unico e la lunga tradizione legata alla produzione del Piacentinu Ennese, un formaggio ovino caratterizzato dall'impiego dello zafferano per aromatizzare il latte e dall'utilizzo di pepe nero in grani per profumare ed insaporire la pasta. Confezionato tuttora secondo i dettami dell'antica tradizione che prevede l'utilizzo delle "fascette" (i canestri) di giunco per la pressatura della cagliata, che avviene ancora manualmente, viene prodotto esclusivamente nel territorio del comune di Enna e di alcuni comuni limitrofi e rappresenta una



Zafferano

L'oro raccolto nel primo mattino

NOSTRANO VALTROMPIA

Il Nostrano Valtrompia Dop si produce da massimo 4 mungiture consecutive. Il latte vaccino viene parzialmente scremato e lavorato nelle 24 ore successive, venendo poi trasferito in una caldaia di rame per la coagulazione che avviene mediante l'aggiunta di caglio. La cagliata viene rotta e mescolata con la cosiddetta "Rotella" (un utensile tradizionale in legno). Si aggiunge lo zafferano e si comincia la cottura, terminata la quale il formaggio viene inserito nelle fascere dotate di contrassegno identificativo. Si procede poi alla salatura e alla stagionatura durante la quale il formaggio viene oliato per evitare che perda troppo velocemente l'umidità contenuta. Ha forma cilindrica con scalzo quasi diritto; diametro tra 30 e 45 cm, scalzo da 8 a 12 cm; peso tra 8 a 18 kg. La pasta si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e può presentare occhiatura di dimensione medio-fine uniformemente distribuita. Ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate. Il colore della pasta è giallo paglierino con tendenza al giallo verde.

Trompia («Si smagriscono troppo, levando al latte tutta la panna che può dare per convertirla in burro») dà una prima testimonianza sulla pratica di produrre formaggio con latte parzialmente scremato e conferma quanto scritto quarant'anni prima dall'inchiesta del Viceré Ranieri sulla differenza tra formaggio e stracchini, prodotti questi ultimi generalmente da quei mandriani che non hanno latte sufficiente per fare formaggio. E quindi, la nostra profumatissima spezia, cosa c'entra con questo formaggio povero, fatto di latte scremato, privato di tutto il buono, di tutta la panna e il burro? Per ragioni completamente opposte a quelle citate finora, lo zafferano entra anche in questa valle lunga e stretta. Poiché i mandriani pagavano l'utilizzo dei pascoli in formaggi, questi non potevano essere gli "stracchini", i formaggi delle vacche stanche, fatti di latte povero. Ma dato che i nostri mandriani traevano sostentamento dalla vendita del burro e della panna, molto più redditizi e soprattutto, monetizzabili in modo più immediato del formaggio, si trovavano con un latte povero da caseificare.

vera eccellenza gastronomica siciliana.

Ora facciamo i bagagli e dirigiamoci al nord, a conoscere uno dei prodotti più rari e tipici d'Italia, uno dei formaggi più costosi e autentici: è il Bagoss di Bagolino, una vera perla nel panorama caseario italiano. Il Bagoss è un formaggio tipico di montagna prodotto secondo metodi tradizionali praticati da secoli nel piccolo paese della Valle Sabbia, in provincia di Brescia. Talmente tradizionale che il suo nome, Bagoss, indica gli stessi abitanti di Bagolino, che in dialetto vengono chiamati proprio Bagossi. L'origine del Bagoss va ricercata indietro nei secoli; la sua origine risale probabilmente al XVI secolo, quando Bagolino era un paese situato alla frontiera della Repubblica di Venezia, al tempo in cui Venezia dominava i mari.

A Bagolino ancora oggi vi è un carnevale in stile veneziano, famoso quasi quanto il suo Bagoss. Lo stesso zafferano suggerisce questa origine, in quanto all'epoca solo da un grande porto come Venezia passava questa pregiata spezia. La leggenda narra che i Dogi veneziani lo apprezzassero per le sue caratteristiche afrodisiache tanto da pretenderlo "aureo", cioè d'oro.

IL BAGOSS

È un formaggio a pasta semicotta fatto con latte crudo vaccino di razza bruno-alpina, di forma cilindrica, di diametro di 55 cm, con uno scalzo di 10-12 cm e un peso che arriva ai 20 kg. La pasta, di consistenza piuttosto dura, può presentare piccole occhiature e tende a rompersi in scaglie. Il colore è giallo paglierino, dovuto all'aggiunta dello zafferano. Il profumo è caratteristico dei formaggi stagionati, penetrante, e richiama le sensazioni speziate dello zafferano unite alle note di pascolo e fieno. Al palato sprigiona gradevoli note verdi alle quali si aggiunge un piacevole sentore di mandorla ed un retrogusto lievemente piccante che diventa più intenso con il protrarsi della stagionatura. Viene prodotto solo da 28 piccole aziende di Bagolino con l'aiuto delle famiglie dei casari allevatori.

Per questo motivo, i ricchi mercanti diedero ai casari lo zafferano, che ne aggiungevano un pizzico nel latte durante la lavorazione, donandogli la conseguente colorazione e la regalità che hanno solo i grandi formaggi. Il Bagoss è stato conosciuto a lungo come "il Grana dei poveri", perché viene grattugiato sulle pietanze proprio in alternativa al grana, ed è diventato parte integrante della cultura locale.

Il Bagoss è un formaggio Pat, protetto anche da tutela Slow Food; viene prodotto tutto l'anno seguendo le rigide direttive del disciplinare che impone l'utilizzo di solo latte proveniente da vacche alimentate, durante l'inverno, con fieni locali. In estate, invece, tutte le mandrie vengono condotte in alpeggio. Il latte dev'essere filtrato con l'utilizzo di rami e aghi di abete e successivamente cotto in un grande pentolone di rame, su fuoco vivo alimentato a legna. Tra gli ingredienti va aggiunto lo zafferano, che gli conferisce profumo e colore tipici. Ogni singola forma per essere venduta deve subire un processo di stagionatura di minimo 12 mesi, anche se la media è di 2-3 anni, durante i quali viene girata, spazzolata frequentemente e oleata con olio di semi di lino.

Ma spostiamoci ancora, anche se questa volta ci muoviamo di poco. La produzione di formaggi in Valle Trompia è documentata già a partire dal 1484, come riporta l'annalista Pietro Voltolino, che in data 4 luglio 1490 ricorda le prescrizioni per cui si faceva divieto di concedere a forestieri del comune di Bovegno l'uso del pascolo. La produzione casearia risultava particolarmente sviluppata nell'alta valle: «Nelle comuni dello stesso superiore distretto si fabbricano copiosamente butirro, formaggio, stracchini e altri prodotti di latte che si smerciano quasi per intero in Brescia, eccetto piccola porzione che si consuma in luogo».

Bortolo Benedini, nel 1881, relaziona al senatore Jacini (presidente della giunta per l'inchiesta agraria) anche sulla situazione dell'agricoltura in Valle Trompia specificando che «i mandriani della Valle Trompia allevano un'indigena a pelo castano o marrone scuro con particolare attitudine alla produzione di latte». Benedini, pur giudicando troppo magri i formaggi di Valle

Çuç di Mont

lo storico formaggio di malga friulano

di Antonio Lodedo

In Friuli Venezia Giulia l'attività casearia delle malghe ha una lunghissima tradizione. La nascita stessa del formaggio Montasio, unica Dop della Regione, è da ricondurre all'attività malghiva dei monaci Benedettini che già nel 1200 producevano formaggio nelle malghe di cui erano proprietari sull'altipiano del Montasio, monte da cui il formaggio prende il nome.

Consumatori ed appassionati, soprattutto nell'ultimo decennio, hanno mostrato un interesse crescente verso i formaggi di malga ove riscoprono sapori di un tempo, gusti e profumi ormai sopiti, ben distanti da quelli caratterizzanti i prodotti di più largo consumo. Le dorsali del monte Cansiglio e del monte Cavallo e le Alpi Carniche sono la culla di un formaggio, già Presidio Slowfood, tipica espressione dell'arte casearia malghiva friulana: il Çuç di Mont o formaggio di mont, ossia formaggio di montagna.

Ancora poco conosciuto e valorizzato, il Çuç di Mont costituisce il simbolo della cultura malghiva carnica e della montagna pordenonese che, purtroppo, ha rischiato l'oblio a causa delle stringenti normative sanitarie e della dilagante offerta di prodotti industriali e dai prezzi assai competitivi. Così la tutela e la promozione del Çuç è attualmente soprattutto tutela e promozione della civiltà di malga, del territorio friulano, delle tradizioni e dell'arte casearia di cui ne è espressione di tipicità.

A oggi i produttori di Çuç di Mont che possono fregiarsi del Presidio sono solamente tre, nonostante ci siano altri produttori intenzionati a incrementare l'attuale piccolo gruppo. La produzione del Çuç di Mont del Presidio è condotta dalle nuove generazioni di tre famiglie storiche di casari e malgari: Celant in provincia di Pordenone, che gestisce Malga Costa Cervera, situata a 1130 metri di altitudine in comune di Polcenigo sulla dorsale Cansiglio-Cavallo; Gortani che gestisce Malga Pozof, a 1583 metri sul monte Zoncolan e Petris che gestisce Malga Losa, poco lontano dallo splendido paesino di Sauris a 1765 metri di altitudine.



L'applicazione del rigido disciplinare fa sì che il Çuç di Mont sia un formaggio naturale, che non prevede l'utilizzo di fermenti lattici standardizzati ed un utilizzo limitatissimo di cereali. Questi vengono impiegati quando la flora batterica intestinale nei primi giorni di pascolo in malga è ancora influenzata dai prodotti di pianura e, verso la fine del periodo d'alpeggio, quando l'erba brucata non è sufficientemente nutriente.

Trattandosi di un formaggio di montagna, richiama la tecnica produttiva del Montasio, con lievi differenze a seconda delle singole zone di produzione. Grazie alla lavorazione del latte crudo le ricche proprietà dei pascoli d'alta quota vengono trasferite nel prodotto finale a cui conferiscono aromi e sapori davvero unici.

Il Çuç di Mont del Presidio è prodotto in circa tremila forme l'anno, del peso indicativo di 4 chilogrammi ed è frutto della munta serale cui è stato aggiunto il latte del mattino. L'azione del lattinno naturale, selezionato in azienda prima e del caglio di vitello dopo una mezz'ora circa, portano alla formazione della cagliata. Questa, tagliata finemente a chicco di riso, concede lo spurgo del siero in caldaia.

Le fascere vengono riempite con il prodotto raccolto in teli di lino e poste a spurgare sotto il peso di una pietra, garantendo così una pressatura del tutto naturale, come fa

Annalisa Celant, oppure con l'utilizzo di presse meccaniche nel caso degli altri due produttori. Il Çuç di Mont, così prodotto, subisce il rivoltamento più o meno frequente per procedere poi al suo affinamento. La maggior parte del prodotto viene acquistato da fresco (molti acquirenti lo stagionano in proprio) e solo una piccola parte subisce affinamenti che lo possono portare tuttavia anche sino ai 24 mesi di stagionatura. Il Çuç di Mont è un formaggio grasso, ricco di proteine, in buon equilibrio, caratterizzato da una pasta elastica anche dopo i 12 mesi di stagionatura.

A Malga Costa Cervera, la tradizione di famiglia iniziata più di duecento anni fa, è portata avanti da Annalisa Celant affiancata dalla sorella Jessica e con il supporto del papà Michele. La sua è la più antica famiglia di malgari del Friuli Venezia Giulia,



tanto che al bisnonno fu attribuito il titolo di "Patriarca delle Malghe". Annalisa intraprese la strada della produzione in malga ad appena 18 anni, convinta che i locali già utilizzati dal padre, dal nonno e dal bisnonno prima di lei, non potessero essere abbandonati, in quanto luoghi deputati da sempre alla produzione di un formaggio del territorio, prodotto di nicchia raro e talvolta introvabile, dalle sensazioni gusto-olfattive impareggiabili.

La produzione del Çuç di Mont di casa Celant inizia con la fase di formazione della cagliata in una caldaia in rame a diretto contatto con il fuoco a legna. La ventennale esperienza, consente ad Annalisa di controllare con occhi e mani l'evoluzione della cagliata all'interno delle stesse mura in pietra, talvolta affumicate, ricche di microflora utile alla caseificazione.

Il rapporto di Annalisa con la natura, gli animali, il lavoro e, più in generale, con la vita della malga è incredibile e meraviglioso. Una vita che indubbiamente chiede rinunce alle comodità della vita di pianura, ma che sa ricompensare con cose meno tangibili ma più profonde quali il profumo dei campi, le stellate libere dall'inquinamento luminoso delle città, la pulizia dell'aria, lo stretto contatto con la natura.

In Malga Pozof, la famiglia Gortani sfrutta pascoli che si estendono dai 1500 ai

2000 metri di altitudine. E' una malga ben esposta al sole, le cui favorevoli condizioni climatiche e di insolazione le permettono di godere dello stesso clima di realtà collocate ad altitudini ben inferiori. Da quattro generazioni la famiglia Gortani è dedita alla produzione di formaggi di qualità, con l'impiego di vacche prevalentemente di razza Bruna Alpina che ogni anno, come nel passato, compiono la transumanza verso la Malga sul monte Zoncolan, oggi maggiormente noto per l'attività sciistica o per la faticosissima tappa del Giro d'Italia!

Michele e Pietro Gortani ci spiegano che i formaggi del Presidio sono quelli prodotti nei mesi di luglio e agosto, in quanto i capi raggiungono la malga a giugno e necessitano di una quindicina di giorni per il loro ambientamento. Durante questi primi quindici giorni in malga viene prodotto un formaggio fresco, un po' più morbido del Latteria, che ancora non ha assunto il colore paglierino carico tipico, con sentori

lattici pronunciati, ideale per la produzione del Formadi Frant, altra prelibatezza Pat friulana.

Per Michele e Pietro, l'eccellenza si raggiunge con il Çuç prodotto ad agosto, ottenuto con caldaie in Inox, che si presta all'invecchiamento anche di 24 mesi, mentre il Çuç del mese di settembre risente inevitabilmente della differente qualità dell'erba presente sui pascoli.

Infine, la famiglia Petris in Malga Losa, offre una variante nella lavorazione del Çuç di Mont: l'aggiunta di un 10-15% di latte di capra. Il prodotto ottenuto si presenta un po' più morbido rispetto agli altri produttori e caratterizzato da maggior sapidità e una lieve piccantezza che richiama il mondo caprino. I capi vaccini utilizzati sono per il 90% di razza Pezzata Rossa (razza storicamente legata al territorio) e la Camosciata per

quanto riguarda i caprini. Luca ci dice che tuttavia la razza non è granché influente sul prodotto finale, mentre la vera differenza è data dalla qualità dei pascoli utilizzati per l'alimentazione del bestiame.

La famiglia Petris produce un migliaio di forme circa, che vengono assorbite dalla vendita diretta mediante partecipazione a fiere, mercati e qualche piccolo negozio specializzato o ristoratori.

Nel pieno rispetto della tradizione, i Petris compiono ogni mese di giugno la transumanza dalla sede di Ampezzo Carnico (Udine) a Malga Losa, oltre trenta chilometri di cammino durante i quali si può respirare l'aria della tradizione di un formaggio fatto come 500-600 anni fa.

Al di là delle varianti, peculiari di ogni famiglia di malgari, il Çuç di Mont presenta il tipico color giallo "malga", ovvero un giallo paglierino carico che evoca le erbe di montagna: si tratta di un colore uniforme e accentuato che tende a "ingiallirsi" ulteriormente verso le stagionature più lunghe, mentre la pasta acquisisce maggiore compattezza e lieve granulosità con cristalli. L'occhiatura regolare, rada e non uniforme è espressione della tipicità del formaggio e della sua ottima fattura. Il prodotto fresco già dopo 40 giorni è saporito anche se i suoi sentori rimandano sempre al latte crudo/fresco. Con la maturazione, anche i profumi e gli aromi evolvono verso maggiore complessità offerta da sentori di erbe di montagna, fieno, noce, lievi sentori tostati e piacevolissime note animali.

Tipica espressione dell'arte casearia friulana, costituisce il simbolo della cultura malghiva carnica e della montagna pordenonese

L'eccellenza si raggiunge con la produzione di agosto che si presta a lunga stagionatura

Tre grandi formaggi,
tre grandi territori

Provolone del monaco, Carmasciano e Caso Conzato

di Gianmario Giuliano

In questo tempo di rarefazione sociale in cui siamo tutti fisicamente lontani è necessario vivere in isolamento forzato rendendo operativo il nostro spirito di adattamento, o sopravvivenza, cercando di creare surrogati delle nostre vite di prima: la scuola a distanza, le riunioni di lavoro virtuali, i saluti dal balcone e persino il riordino di cassetti in cui, per molto tempo, è stato inserito di tutto, dicendo: "Appena avrò un po' di tempo metterò ordine".

Eccomi a riscoprire vecchie fotografie, articoli di giornale, annotazioni varie, il piccolo giravite per accomodare gli occhiali, tre caramelle di liquirizia, promemoria di nonsocosa, auricolari per la radiolina tascabile, scatole vuote, e sotto a questa mercanzia, una cartellina dimenticata con la scritta "Appunti formaggi Campania". Completamente

scordata, chissà da quanto tempo. Comincio a sfogliare e trovo riferimenti, appunti, notizie riguardanti il Provolone del monaco, il Carmasciano e il Conciato Romano.

Tre grandi formaggi, tre grandi territori, Penisola sorrentina, Irpinia e Alto Casertano. Si tratta di dare un senso logico al materiale rinvenuto. Ci provo.

Queste preziosità campane vengono da molto lontano, dai tempi dei Romani, le cui genti, esperte nell'allevamento e nella pastorizia, portarono in tutto l'impero le tecniche di caseificazione. Se al

raffinato saper fare dei romani si aggiunge la bontà del latte locale, si capisce perché la fama di queste eccellenze ha attraversato i millenni.

Delle straordinarie qualità della materia prima dei Monti Lattari, a picco sulla costiera amalfitana, parla già Galeno, luminare della medicina antica, che nel II secolo d.C. enumera le piante medicinali di cui si nutrono le mucche agerolesi. Furono i monaci benedettini, dopo la caduta dell'impero, a ereditare e perfezionare le tecniche casearie elaborate dai romani nonché a diffonderle sul territorio locale.

Tradizione orale

Da questa secolare tradizione orale nasce il Provolone del monaco ottenuto dal latte della vacca agerolese nata da un incrocio di razze pregiate. Latte che viene utilizzato, oltre che per il provolone, anche per produrre altri vanti locali come i leggendari Fior di latte e la provola affumicata. È possibile che alla selezione di questi mitici bovini da latte non sia estraneo un cittadino del luogo, Paolo Avitabile. Un uomo che ha vissuto in tutto il mondo a servizio di tante bandiere e che ha lasciato eloquenti pagine di Storia dell'Oriente e dell'Europa intera. Paolo Avitabile (nato e morto ad Agerola 1791-1850) fu sottufficiale d'artiglieria con Gioacchino Murat. Fu Tenente dell'Armata Napoleonica, Tenente dell'Esercito del Regno delle due Sicilie, fino a diventare Generale, Generale in Afganistan, Governatore in Pakistan, feroce e sanguinario conciliatore, riuscì a sedare rivolte e crimini.

Le prestazioni come "soldato di ventura" gli permisero di mettere da parte una discreta fortuna presso la Banca d'Inghilterra, e, quando nel 1845 decise di tornare ad Agerola, gli furono attribuite tutte le ono-

rificenze possibili e immaginabili. Fra i tanti regali e riconoscimenti, avuti in cambio delle sue valorose imprese militari, vi erano un torello, due vacche in avanzato stato di gravidanza e una vitellina di razza Jersey.

Questi bovini all'epoca non potevano essere esportati al di fuori del Regno Unito, ma si ambientarono perfettamente sui Monti Lattari e fornirono un contributo decisivo al miglioramento della qualità del latte, artefice della fortuna dei caseifici locali. Resta da chiarire l'origine del nome "Provolone del monaco". Con ogni probabilità il nome di questa eccellenza - attualmente Dop - deriva dal fatto che i casari della penisola sorrentina quando all'alba si convertivano in barcaioi - a remi, naturalmente - per riformare Napoli di formaggi e pasta (Gragnano è in zona) si mettevano al riparo dalle intemperie e dalle onde marine coprendosi con mantelle che li facevano somigliare a monaci.

Mitologia italiana

Anche il Carmasciano affonda le sue radici nella mitologia italiana, in quell'alone di culto nei confronti della terribile dea Mefite, venerata nella valle dell'Ansano tra Guardia dei Lombardi e Rocca San Felice, piccoli comuni in provincia di Avellino. Oggi con Mefite viene indicato un laghetto di origine sulfurea la cui denominazione fu data dalla popolazione degli Hirpini che, stanziatisi in quel luogo, costruirono un tempio dedicato alla Dea Mefite chiedendo in cambio ricchezza e protezione. Questo lago è costituito da una pozza d'acqua poco profonda che ribolle costantemente a seguito delle emissioni di gas del sottosuolo, causa per cui il territorio circostante è quasi completamente privo di vegetazione e popolazione animale. Ecco il motivo per cui Virgilio

descrive il luogo come uno degli accessi agli Inferi simile, per le caratteristiche, al Lago d'Averno nei Campi Flegrei.

Anche Cicerone testimonia l'atmosfera infernale della zona definendola "luogo di morte". Dal nome della divinità deriva il nostro termine mefitico che indica un luogo maleodorante. Ma in realtà, questo luogo un tempo definito inferno, diventa un paradiso per i formaggi perché sono proprio i vapori che impregnano le erbe della zona a dare al latte, prodotto da ovini di razze diverse tra cui la bagnolese e la laticauda, quel sapore inconfondibile che costituisce la delizia di ogni gourmet.

Crosta rugosa di colore marroncino, pasta semidura e compatta, il Carmasciano è un formaggio molto profumato che possiede delicate e gradevoli note solforose, leggermente granuloso e friabile, dal sapore sapido, appena piccante, che non teme confronti con i cugini blasonati francesi. Il nome di questo gioiello caseario lo si deve ai Romani, anzi a uno solo, Camarsius, il veterano cui sarebbe stato assegnato questo "terroir" dopo la terza guerra sannitica. Infatti era nelle consuetudini fondiarie romane che la località prendesse il nome dell'assegnatario. Dunque, questa straordinaria tipicità era in origine il formaggio di Camarsius;

come dire, oggi, lo stracchino di nonno Pippo. Ora ci spostiamo di circa 80 Km per conoscere la zona del Medio Volturno, tra Treglia e Castel di Sasso, nell'antica area trebulana, comprensorio dove esiste una gran quantità di resti archeologici delle varie civiltà che si sono succedute di cui, la più antica - quella degli Osci - presente già nel IX sec. a.C., ovvero prima della fondazione

Dall'alto Caso Conzato, sotto, Carmasciano e Provolone del Monaco. Sotto, il generale Paolo Avitabile promotore dell'allevamento bovino in Campania

di Roma (753 a.C.).

Qui si produce il Conciato Romano. Con il suo profumo intenso, il gusto pieno ed una tecnica produttiva carica di tradizione, il Conciato Romano è certamente uno dei formaggi più antichi d'Italia risalendo nientemeno all'epoca sannitica. Contrariamente a quanto il nome possa indicare, si tratta di una specialità campana tipica della provincia di Caserta, delle colline caiatine, in particolare di Pontelatone, con l'accento su Castel di Sasso, piccolissimo borgo senza pretese artistico-architettoniche ma affascinante perché costruito a picco su un enorme sasso di granito. Le pratiche di conservazione e di affinamento in anfora di questo cacio, richiamano procedure antichissime che risalgono agli albori della civiltà agropastorale.

Caglio di capretto

Chiamato Conciato Romano (Caso Conzato, nel casertano), l'antico formaggio deve il proprio appellativo di "conciato" alla complessità del trattamento cui vengono sottoposte le formaggette nella fase di affinamento. La sua storia plurisecolare non poteva che decretarne l'inserimento nell'albo dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat). Per produrlo viene impiegato latte ovino (le pecore sono di razza meticcica, che ben si adatta a quel territorio) e l'utilizzo del caglio di capretto contribuisce a conferirgli una moderata piccantezza. Dopo una breve asciugatura, le formette vengono lavate con acqua di cottura della pasta fresca fatta in casa (pettolo o lagane di cui parla Apicio nel "De re coquinaria") che crea, grazie all'amido ceduto dalla pasta stessa, una specie di pellicola impermeabile. Appena essiccata, le forme vengono stipate in orci di terracotta con una miscela di olio extravergine, aceto di vino Casavecchia, timo, peperoncino tritato e pimpinella, un'erba aromatica, stagionale che possiede accentuati profumi mediterranei. Il formaggio in questo modo "conciato" viene sigillato rimanendo in una situazione anaerobica per un periodo variabile da sei a dodici mesi durante i quali si svolge la sua maturazione. Ogni 15 giorni le anfore devono essere rotate per consentire il giusto condimento a tutte le forme che riposa-

no al loro interno. Il prodotto finale possiede un profumo intenso e pungente che pervade l'olfatto. Al gusto, è ricco, deciso, piccante. Un sapore inconsueto. È sconsigliato a chi non apprezza i sapori vigorosi; si potrebbe persino evitare di chiamarlo formaggio: è una vera esperienza gastronomico-antropologica. Diventa sicuramente gradevole se valorizzato con una confettura di fichi oppure con miele di corbezzolo accompagnato, magari, da un bicchiere di vino liquoroso o passito.





FEASR
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2



Consorzio di tutela del formaggio Castelmagno DOP

Piazza Caduti, 1 – Frazione Campomolino
12020 CASTELMAGNO (CN)
tel. 0171 98.61.48 – fax 0171 30.01.57
www.consorziocastelmagnodop.it
info@consorziocastelmagnodop.it



Non è un paese di grande tradizione casearia ma nell'ultimo decennio c'è stato un fiorire di caseifici che vanno oltre il classico cheddar producendo gustosi erborinati

SCOZIA

Una torta nuziale di formaggio

di Maurizio Mazzarella

Negli ultimi anni ho soggiornato spesso in Scozia e appena posso non perdo l'occasione per recarmi negli Highlands. Per me questi pascoli ondulati hanno un fascino particolare e se non fosse per quel clima molto spesso deprimente e la "mania" degli scozzesi di andare a sinistra con l'auto, sarebbe un ambiente quasi perfetto. Vedere greggi di pecore e mandrie di splendide vacche Angus o delle simpatiche Highland pascolare pacificamente nelle brumose giornate scozzesi mi infonde un senso di pace e di tranquillità di carducciana memoria. Ogni tanto lo sguardo è attratto da qualche stalla e allora scatta la curiosità di andare alla scoperta dei loro prodotti.

In Scozia non c'è una grande tradizione casearia, ma nell'ultimo decennio c'è stato un fiorire di caseifici che hanno iniziato, sull'esempio dei produttori francesi, a proporre formaggi che per fortuna si discostano dal tradizionale cheddar. Ci sono anche interessanti proposte nel segno della tradizione come il Cambus O'May un antico formaggio a latte crudo e caglio di vitello che Alex Reid ha voluto riproporre mescolando le cagliate di più giorni. Il formaggio presenta una pasta friabile e piacevolmente solubile, dall'aspetto marmorizzato e dal colore non uniforme, dal sapore complesso e sapido con note acidule nel prodotto giovane. Interessante è Isle of Mull Cheddar prodotto dalla famiglia Reade nella loro azienda agricola Sgriob-Ruadh a Tobermory nelle Ebridi Interne. Questo particolare formaggio è considerato il miglior cheddar scozzese. Gli aromi trasmessi dai rigogliosi pascoli dell'isola di Mull, sono arricchiti dall'aggiunta, nella dieta delle bovine, dei residui della produzione del whisky. Questo formaggio a pasta dura ottenuto con latte crudo e caglio di vitello, al naso presenta pronunciati sentori di erba matura, di fieno e note tostate e in bocca sviluppa intensi e persistenti sentori lattici con note tostate e fruttate.

Alla famiglia Reade va anche il merito di aver creato l'Hebridean Blue a latte crudo e caglio animale. Un formaggio erborinato dall'aroma intenso che nel 2016 è stato premiato come miglior formaggio al Best Blue Cheese in Gran Bretagna. Un giornalista nel descriverlo in un articolo ha così concluso: "Se ti piace il formaggio blu, ti piacerà molto. Se odi il formaggio blu, pagherai qualcuno per venire a toglierlo dal frigorifero".

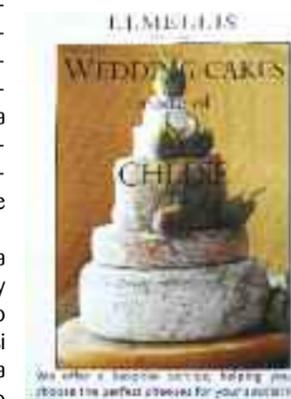
Quello che più mi emoziona è il Lanark Blue prodotto nell'azienda agricola Walson Breahead Farm nel Lanarkshire. Questo formaggio erborinato a latte ovino crudo

e caglio microbico è il più famoso erborinato scozzese ed è soprannominato "Scotland's Roquefort". Morbido, dolce ed elegante con lievi venature azzurre viene commercializzato con almeno sei settimane di maturazione. Con l'avanzare della stagionatura la pasta diventa più consistente, con un'erborinatura più intensa e un'aroma pungente. Al naso spiccano i sentori di sottobosco e di animale ma in bocca il formaggio si trasforma dando una piacevolissima e persistente sensazione dolce con note vegetali.

Questi eccezionali prodotti non sono facili da trovare. Sugli scaffali dei supermercati si trovano solo pezzi preconfezionati di gouda e di qualche formaggio francese oltre a un'ampia scelta dell'onnipresente cheddar declinato in tutti i colori possibili; tutti rigorosamente prodotti dalla grande industria. La presenza dei nostri formaggi è limitata a qualche spicchio di parmigiano reggiano o grana padano e a qualche mozzarella di dubbia origine. A Glasgow alcuni amici scozzesi mi hanno segnalato un negozio il "I.J.Mellis" al 492 Great Western Road dove, con mio grande stupore, ho trovato un banco di formaggi veramente degno della nostra migliore gastronomia. Fondata nel 1993, questa società ha aperto nelle principali città della Scozia sei piccoli negozi altamente specializzati.

La gastronomia propone una curata e vasta selezione di formaggi per lo più prodotti da piccoli caseifici o da aziende agricole e pochi altri prodotti alimentari ma sempre molto ricercati. Per ogni formaggio vengono indicati il produttore, la regione d'origine, il tipo di latte e di caglio utilizzato e la stagionatura. Quello che più mi ha impressionato, oltre alla varietà della scelta, è stata la cura nella presentazione, la professionalità e la competenza con cui gli addetti mi hanno descritto i formaggi. Quando hanno capito, dal mio stentato inglese, la mia nazionalità, non hanno

esitato a mostrarmi i formaggi italiani presenti nella loro selezione e con grande orgoglio mi hanno fatto assaggiare un interessante Moliterno al tartufo. Curiosando in giro per il negozio ho trovato un manifesto che pubblicizzava una loro iniziativa molto particolare. Una torta nuziale realizzata con forme di formaggio. Si proprio una "Wedding cake made of cheese", una torta per festeggiare questo indimenticabile giorno fatta tutta di formaggio. Una torta veramente unica che i futuri sposi possono realizzare con i consigli dei loro esperti. A me che vivo di formaggio, quest'idea è piaciuta. Chissà se un domani anche da noi vedremo una coppia di sposi impegnati nel taglio di una torta fatta di formaggi. Paese che vai, usanze che trovi.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Gli agrumi accompagnano i formaggi freschi, i frutti di bosco ideali con i grandi stagionati



Marmellata di Arance: formaggi freschi o latticini a pasta molle come Ricotta, Crescenza, Mascarpone Pat, Seirass Pat

Marmellata di Mandarini: formaggi freschi come Robiola di Roccaverano Dop, Taleggio Dop non stagionato.

Marmellata di Limoni: Ricotta, Burrata di Andria Igp, robiolo fresche, Mascarpone

Marmellata di Bergamotto: formaggi freschi come ricotta, primo sale e caprino vaccino.

Confettura di Pesche: formaggi piccanti ed erborinati come Pecorino Sardo Dop, Gorgonzola Dop piccante e Formaggio di Fossa di Sogliano Dop

Confettura di Albicocche: Pecorino Sardo Dop, Roquefort Aop e Gorgonzola Dop Piccante

Confettura di Fragole: Asiago Dop, Murazzano Dop

Confettura di Mele: Strachitunt Dop, Castelmagno Dop

Confettura di pere: Gorgonzola Dop Piccante, Roquefort Aop, Grana Padano Dop, Panerone Pat

Confettura di Lamponi: formaggi di capra, Robiola di Roccaverano Dop.

Confettura di Frutti di Bosco: Bra Duro Dop, ricotta e robiola

Confettura di pomodori verdi: Salva Cremasco Dop, Taleggio Dop e Toma Piemontese Dop, Asiago Dop Stagionato

Confettura di Rosa canina: formaggi di pecora come Pecorino Toscano Dop, Pecorino Sardo Dop.

Confettura di Mirtilli: Bra duro Dop, Bitto Dop e Puzzone di Moena Dop

Confettura di Amarene: Burrata di Andria Igp, Pont l'Eveque Aop, Reblochon Aop

Confettura di fichi: Piave Dop Stagionato, Provolone del Monaco Dop e Provolone Valpadana Dop

Confettura di mele cotogne: Salva Cremasco Dop, Pecorino Sardo Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Roquefort Aop

MARMELLATE E CONFETTURE

con grandi formaggi



di Giuseppe Roberto Mauro

“Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere”. Risuona nell'aria un vecchio proverbio. La relazione fra la dolcezza della frutta e quello del formaggio è inebriante. Questa è la motivazione per cui marmellate e confetture si abbinano ad un alimento dalle mille provenienze, stagionature, consistenze e sapori. Intanto perché abbinare i formaggi con le marmellate e le confetture? Il motivo è prettamente chimico: i formaggi sono cibi, a basso contenuto di zuccheri, che trovano nelle marmellate e nelle confetture il loro alimento complementare, creando equilibrio nel gusto al palato.

Perché marmellate e confetture?

Le marmellate sono quelle preparate con gli agrumi mentre le confetture sono quelle realizzate con tutti gli altri frutti e le verdure.

Nel passato le marmellate e le confetture erano quelle della nonna e in ogni regione d'Italia si trovava la sua tipicità, quelle dei frutti del giardino di casa.

Oggi l'evoluzione del commercio, con la grande distribuzione, su ogni scaffale troviamo decine se non centinaia di tipi, di tutte le provenienze, sia nostrane che forestiere.

Molte di queste hanno un prezzo talmente basso che sorgono mille dubbi sulla loro genuinità: Quanti e quali additivi contengono? Quale frutta è stata utilizzata? Il bello è farsi le marmellate e le confetture in casa. Oltre alla sicurezza della "naturalità" del prodotto fabbricato in proprio, la cosa bella è la filosofia dei profumi che si sentono in fase produttiva.

Vuoi mettere un prodotto con addensanti, coloranti e additivi vari, rispetto a un prodotto che hai toccato, con le tue mani, nella sua integrità. Al massimo come addensante utilizzi una mela verde grattugiata. Tutti in casa abbiamo grande passione per le marmellate e le confetture. Non perdiamo occasione per mettere sul fornello una pentola d'acciaio con la frutta fresca che acquistiamo all'ortomercato di Milano o andando in giro dai contadini in cerca di prodotti naturali e di qualità.

Fragole, ciliegie, albicocche, pesche, frutti di bosco, pere, mele, fichi e prugne per le confetture, mandarini, arance, limoni e bergamotti (vedi ricetta) per le marmellate. Ogni frutto alla giusta stagione. L'importante è che sia frutta fresca, in qualche occasione anche staccata con le proprie mani.

Qualche azzardo per gli agrodolci con cipolle, rabarbaro, zucca e pomodori acerbi.

Certamente produrre in proprio marmellate e confetture è molto semplice, ma allo stesso tempo impegnativo, ma il risultato appaga sempre della fatica, sia in termini di qualità che economici.

La nostra pratica è quella di fare un prodotto con oltre il 60% di frutta e meno del 40% di zucchero. Quale addensante una mela verde grattugiata ogni 3 kg. di frutta.

Marmellata di bergamotto con ricottina

Ma torniamo sull'argomento per cui scrivo questo breve articolo: l'abbinamento marmellate e confetture con i formaggi. Per scegliere l'abbinamento più consoni si deve considerare il tipo di latte usato per il formaggio: vaccino, caprino, di pecora, dopodiché si guarda la consistenza della pasta: morbido, semiduro, duro, fresco, semi-stagionato, stagionato.

Per l'abbinamento dobbiamo tenere sempre a mente il discorso dell'equilibrio del gusto. Quindi tendenzialmente più il formaggio è molle e dolce e più si andrà a sposare con gusti di marmellate e confetture tendenti all'acidulo. Di contro più il formaggio è dal gusto deciso, forte e stagionato più la controparte da abbinare dovrà tendere al dolce.

Qualche piccolo suggerimento per cercare di non incappare in gravi errori o rimanere delusi dagli abbinamenti lasciando a ciascun assaggiatore di provare ed azzardare abbinamenti diversi.

Pentola in ebollizione per preparare la marmellata di bergamotto

Come preparare la marmellata al bergamotto

Come prima cosa lavate accuratamente i bergamotti sotto acqua corrente, quindi asciugateli. Pelate a vivo i bergamotti eliminando la buccia esterna e la buccia bianca intermedia lasciando il bergamotto completamente a vivo. Affettate finemente la buccia, ricavata con l'utilizzo di un pelapatate, di 3 bergamotti per ogni kg di polpa. Bollite le bucce per 3 volte in acqua fresca per 5 minuti. Scolateli e trasferiteli in un'altra pentola con lo zucchero e la polpa dei bergamotti.

Mescolate bene e lasciate macerare il tutto per almeno una notte in frigorifero.

Quando decidete di iniziare la cottura grattugiate una mela verde (golden delicious o granny smith) per ogni 3 kg di polpa; sarà infatti la pectina contenuta naturalmente nella mela a far addensare la marmellata. Cuocete la marmellata per 2 ore, rimanendo di tanto in tanto. Sarà pronta quando facendone cadere qualche goccia, su un piattino freddo da freezer, non colerà. Travasatela ancora bollente nei vasetti sterilizzati, chiudete con il tappo, capovolgete ed avvolgete il vasetto in uno strofinaccio in modo da sfruttare il calore della marmellata che raffreddando lentamente permette di ricreare il sottovuoto.

Il Bergamotto è un agrume coltivato lungo la costa ionica calabrese, in provincia di Reggio Calabria. Nel passato veniva utilizzata solamente la buccia per la produzione di olio essenziale destinata alla profumeria e industria alimentare: veniva chiamato "oro verde". Oggi si recupera anche la polpa che oltre a dare delle ottime marmellate viene utilizzata per produrre delle bevande. La marmellata di bergamotto è ottima, e ha una buona acidità, l'asprezza tipica degli agrumi ed è leggermente amarognola. Si abbinata fantastica-

mente con i formaggi freschi di latte vaccino, in particolare ricotta, primo sale.



LATTE E MIELE DA SPALMARE

Una crema versatile, ideale a colazione e merenda, ma anche per decorare un dolce o una torta

di Clelia Cirillo

Ho pensato di prepararmi un dolce che mi ricordasse il buon sapore del latte caldo con il miele che la mia, come tutte le mamme del mondo, hanno preparato ai propri bambini per calmare loro la tosse; ne ho una insistente da due giorni che non mi dà tregua! E' una ricetta semplice, realizzabile con pochissimi ingredienti e che impegna per circa un'ora. E' una crema ottenuta dalla cottura a fuoco lentissimo di 200 cl di panna fresca, 60 cl di latte fresco intero e 90 grammi di miele. Personalmente adoro il miele d'acacia e per preparare la mia crema ho usato questo ma per la vostra, potete usare quello che vi aggrada di più, cosicché il risultato accolga maggiormente il vostro gusto.

Ma spostiamoci subito in cucina. Mischiamo gli ingredienti direttamente in un pentolino che metteremo sul fuoco che avremo cura di regolare al minimo. Utilizziamo un cucchiaino di legno per rimescolare anche se non serve farlo spesso e lasciamo andare per circa 45 minuti, fino ad ottenere una consistenza abbastanza densa. Dopo la mezz'ora la crema tenderà ad assumere un color caramello, in verità anche il gusto, pertanto, niente paura, è un segnale che la cottura volge al termine. Mentre cuoce, facciamo bollire per 30 minuti, per sterilizzarlo, uno dei nostri barattolini che abbiamo messo da parte dopo aver finito l'ultima confettura, e che riutilizzeremo per conservare la crema una volta pronta; sempre se non ne abbiamo di già pronti per l'uso.

Si conserva in frigo, ma mi raccomando, che sia ben fredda prima di riporverla. Consiglio che venga utilizzata il prima possibile anche se, perfettamente conservata, può essere consumata anche dopo diversi giorni, io non andrei comunque oltre le tre settimane.

E' una crema molto versatile, può essere consumata sul pane a colazione o a merenda, ed è la versione che preferisco, per decorare un dolce come una bella torta al cioccolato o alle noci, semplicemente versarne un cucchiaino direttamente nella cioccolata calda non zuccherata, o ancora, abbinata ad un formaggio semiduro o duro anche parecchio stagionato. Buona golosità a tutti.

INGREDIENTI

- 200 cl panna fresca
- 60 cl latte fresco intero
- 90 grammi di miele





Sole, pizza e amore!

di Sara Albano

Dalla Margherita alle sue "cugine lontane", fino a nuove idee casearie per condire il prodotto da forno più amato d'Italia e del mondo. È possibile riassumere la bellezza dell'Italia in tre parole? La canzone che ha ispirato il titolo di questo mio nuovo intervento per InForma conferma proprio di sì. Correva il 1964 quando Aurelio Fierro, cantante e attore campano, presentò, attraverso un motívetto spensierato, un testo che rappresentava il più caldo degli inviti agli avventori stranieri per venire a scoprire il nostro bel Paese: "...lascia tutto per favore, prendi un treno in poche ore, arrivare qui potrai... troverai tanto sole, tanta pizza e tanto amore"! Con il passare dei decenni, la pizza oggi diventa sempre più qualcosa che potremmo definire di origine italiana, ma oramai vero e proprio patrimonio della cucina internazionale, pietanza che trasmette calore e gioia, dai suoi colori ai suoi sapori, agli abitanti del mondo intero. Passano i secoli, cambiano le mode e anche il modo di nutrirsi, ma la pizza è ancora in assoluto l'indiscusso piatto in grado di renderci più felici.

Nel 2019 un'indagine ha rivelato che la ritiene irrinunciabile ben un italiano su due, e come negare che sia stata di grande conforto per la vista, l'olfatto, il cuore e il palato anche e soprattutto durante il recente periodo che ci ha costretti chiusi in casa per frenare il più possibile il diffondersi della pandemia? Un vero trionfo di forme e sapori, in nuove combinazioni di gusto spesso trainate dall'amore verso i prodotti locali peculiari di ciascuna regione, anche se la preferita d'Italia, sempre secondo l'indagine sopra citata, resta l'indiscussa Margherita.

Della pizza possiamo ricordare che già seimila anni fa in Mesopotamia gli agricoltori raccoglievano i chicchi di grano, li pestavano e li trasformavano in focacce cotte su pietre roventi. Seimila anni fa in Egitto fu scoperta la lievitazione e inventato il primo forno.

Nella Roma antica era diffusa l'usanza di cucinare focacce di farro, ma solo dopo la scoperta dell'America, e in realtà almeno due secoli dopo il 1492, nel Settecento, il pomodoro entra a far parte della cucina italiana nella preparazione della pizza, accanto alla mozzarella che, già preesistente nella nostra tradizione, inizia ad essere più facilmente reperibile e venduta ad un prezzo accessibile per tutti i ceti sociali.

La consacrazione del nome di Margherita pare risalire al 1889, quando il re Umberto I di Savoia visita Napoli insieme alla consorte, la regina Margherita: è a lei che il cuoco Raffaele Esposito della Pizzeria Brandi dedica una particolare pizza arricchita di basilico in modo da conferire al prodotto finale i colori della bandiera italiana, donandole il suo nome. Ma accanto alla versione più amata della pizza, per coloro che amano viaggiare attraverso la cucina di paesi differenti, si scovano anche altre "cugine lontane" della tanto amata ricetta partenopea.

Basti pensare alla tarte flambée francese (o Flammkuchen tedesca), servite tutt'oggi in ogni ristorante tradizionale dell'Alsazia francese e delle vicine regioni tedesche, nonché nella vicina Svizzera: un impasto preparato con farina, acqua e burro (o strutto), poi steso molto sottilmente in forma rotonda per essere condito tradizionalmente con crème fraîche, cipolla stufata e listarelle croccanti di pancetta. Ma non mancano tante distinzioni locali che annoverano l'utilizzo di Gruyère, Camembert o Tête de Moine, insieme a tanti ingredienti

vegetali come broccoli, patate, funghi.

E anche spostandosi verso Oriente si trova un'altra lontana parente della pizza: in Turchia prende il nome di lahmajoun. In tutto il mondo è nota anche sotto i nomi di pizza turca, armena o araba. In questo caso l'impasto viene fatto lievitare proprio come il nostro, e viene steso e condito in superficie prima di essere riposto nel forno con carni macinate bovine o d'agnello mescolate con vegetali tritati finemente e spezie, come pepe, paprika e cumino. Questo breve "giro nel mondo della pizza" non vuole di certo "dissacrare" la tanto amata tradizione d'uso della salsa di pomodoro e della mozzarella, ma stimolare la fantasia dei più curiosi amanti della sperimentazione di nuovi gusti in cucina. Tanti formaggi italiani di qualità possono essere utilizzati in purezza, uniti alla mozzarella o

ancora cosparsi sulla pizza fuori dal forno per donarle un sapore semplicemente differente ma altrettanto gradito. Per ispirarvi al meglio, questo mese ho scelto di proporvi le mie ricette della Pizza frita del buongustaio (dove lo squacquerone aromatizzato con lo zafferano concorre a un condimento freddo ottimo a contrasto con il calore della pizza frita) e dell'Amatriciana Mon Amour, insaporita in superficie con pomodoro, cipolla caramellata, pancetta croccante e scaglie di pecorino romano, per riprendere in modo "alternativo" i deliziosi sapori della cucina laziale. Provate anche voi nuove combinazioni utilizzando i vostri formaggi d'Italia preferiti!



Pizza frita del buongustaio

Ingredienti per 6 persone

Per l'impasto

- Lievito di birra, 10g
- Zucchero, 1 cucchiaino raso
- Acqua, 500ml
- Farina tipo "0", 850g
- Sale, 15g

Per completare:

- Gherigli di noce, 50g
- Squacquerone, 300g
- Zafferano, 1 bustina
- Rucola, q.b.

Per la salsa di condimento:

- Scalogno, n. 1
- Carote, n. 1
- Pomodori datterini in conserva, 360g
- Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini
- Sale, q.b.

Esecuzione

Per l'impasto

Versate l'acqua a temperatura ambiente all'interno di una ciotola, e discioglietevi all'interno il lievito e lo zucchero. Aggiungete gradualmente la farina, lasciando assorbire la quantità aggiunta prima di procedere ad aggiungere dell'altra. Quando l'impasto avrà assorbito tutta l'acqua, continuate a lavorarlo fin quando non inizierà a cambiare struttura, diventando liscio e compatto. Al termine, aggiungete anche il sale. Lasciate lievitare l'impasto a temperatura ambiente per circa 2 ore.

Per la salsa di condimento

Lavate e mondate lo scalogno e la carota, poi tagliate il tutto in piccoli cubetti. Trasferite le verdure in un pentolino e irroratele con un paio di cucchiaini d'olio, coprendole con un coperchio e lasciandole cuocere a fuoco dolce. Una volta pronte, mescolate le verdure alla salsa di conservazione dei datterini in conserva, e trasferitele in una padella. Sistemate sopra la salsa anche i datterini interi precedentemente scolati, e cuocete il tutto a fiamma media per alcuni minuti, in modo che i datterini inizino a soffriggere. Una volta che la salsa si sarà inspessita, spostatela dal fuoco e correggetela con un pizzico di sale.

Per completare

Poco prima di portare le pizze fritte in tavola, tritate grossolanamente i gherigli di noce e lavorate lo squacquerone in una ciotolina insieme allo zafferano. In seguito, dividete l'impasto lievitato in quattro parti uguali (da circa 150g ciascuna) e, aiutandovi con poca farina, stendete ciascuna parte a mano a conferire una forma rotonda. Friggete le pizze fritte in abbondante olio bollente, fin quando non risulteranno gonfie e dorate. Scolatele su carta assorbente, sistematele nei piatti di servizio e guarnitele in superficie con la salsa di datterini, lo squacquerone allo zafferano (cospargendolo a cucchiaiate) ed infine le noci e qualche ciuffo di rucola.

Amatriciana Mon Amour

Ingredienti per 6 persone

Per l'impasto

- Farina 00, 250g
- Farina 0, 250g
- Acqua tiepida, ½ lt
- Lievito di birra secco, 5g
- Zucchero, 1 cucchiaino
- Sale, 7g
- Olio extravergine d'oliva, 80g

Per il condimento:

- Pomodori pelati, 400 g
- Timo, 2 rametti
- Pancetta tesa a fette sottili, 150g
- Pecorino romano a scaglie, q.b.
- Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini
- Sale, q.b.

Per la cipolla caramellata:

- Cipolla rossa, 250g
- Aceto di vino bianco, 25g
- Zucchero, 60g
- Sale fino, 3g
- Alloro, 1 foglia
- Olio extravergine d'oliva, 25ml

Esecuzione

Per l'impasto

Preparate l'impasto per pizza unendo l'acqua tiepida al lievito secco e lo zucchero, mescolando e facendo disciogliere bene il tutto; in seguito, aggiungete le farine e lavorate l'impasto fin quando non risulterà compatto e tenace. A questo punto, aggiungete il sale, continuate a lavorare e infine aggiungete l'olio, lavorando nuovamente. Lasciate lievitare l'impasto a temperatura ambiente per almeno 20 minuti, poi trasferitelo in un recipiente coperto e riponetelo in frigorifero per almeno 8 ore (per velocizzare, potrete anche scegliere di continuare con la lievitazione a temperatura ambiente per almeno 4 ore). Trascorso questo tempo, stendete l'impasto sul piano da lavoro, aiutandovi con un mattarello e della farina per formare un rettangolo, adagiate l'impasto in una teglia leggermente unta e lasciatelo riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

Per il condimento

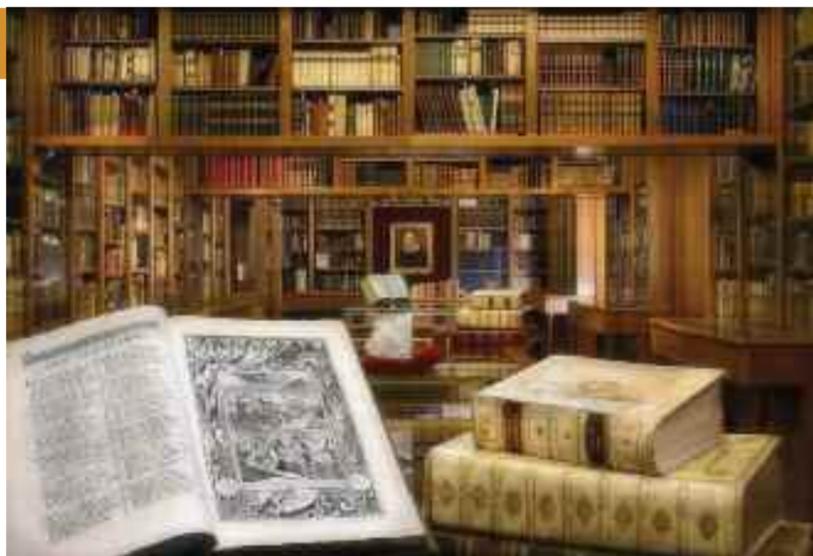
Scolate i pelati dal loro liquido di conservazione, asciugateli e tagliateli a spicchi nel senso della lunghezza. Sistematele ordinatamente in una teglia, e conditele con del sale e il timo tritato al momento al coltello. Lasciate riposare gli spicchi in frigorifero per almeno un'ora. A parte, preparate la cipolla caramellata: tagliate la cipolla a filangè, poi riponetela in una ciotola e conditela con il sale, lo zucchero e infine l'aceto. Trasferite la cipolla condita in una casseruola, unite la foglia d'alloro, coprite e iniziate a cuocere a fuoco medio, lasciandola stufare. Solo quando sarà ben appassita e lucente, aggiungete l'olio e lasciate rosolare per qualche minuto. Infine, scottate le fette sottili di pancetta in padella senza aggiungere grasso, facendole diventare croccanti.

Per completare

Sistemate uniformemente sulla superficie dell'impasto in teglia gli spicchi di pelati marinati al timo, infornate la pizza in forno preriscaldato a 200°C per circa 25 minuti; una volta pronta, sfornatela e rifinitela con gli altri condimenti, partendo dalla pancetta croccante e proseguendo con la cipolla caramellata ed il pecorino a scaglie sottili.



Invito ai soci: non buttate via i "vecchi" libri, controllate se qualcuno può fare al caso nostro: non importa se si tratta di una pubblicazione ormai superata, ai suoi tempi sarà stata all'avanguardia. Volete farci dono dell'ultima novità editoriale? Il pensiero è ben accetto e ve ne saremo grati. Ma saranno gradite anche carte polverose, menu e volumi dimenticati in soffitta



Costruiamo la biblioteca dell'Onaf

di Sara Valentino

Formaggi da odorare. Formaggi da cucinare. Formaggi da mangiare. Formaggi da leggere. Sì, da leggere, perché Onaf ha deciso di mettere in moto un progetto ambizioso. I termini a cui fare attenzione sono due: "Onaf" che, tra gli altri significati, include quello di grande famiglia allargata; "progetto" e qui tutta la numerosa famiglia si metta in allerta. Alcuni intrapendenti consiglieri hanno deciso di lanciare un'idea e condividerla con tutti i soci: costruire la Biblioteca Onaf. Il progetto consiste nel raccogliere, per quanto possibile, ciò che il mondo editoriale ha prodotto nel corso del tempo a carattere lattiero-caseario, catalogare il materiale e renderlo fruibile al pubblico. La parola d'ordine è: collaborazione. Ecco il piano di lavoro. Tutti voi soci siete invitati a condividere questa iniziativa, nei termini che preferite. State svuotando la cantina? Avete deciso di dare un colpo di grazia alle pulizie primaverili? Ebbene, prima di buttare via quei "vecchi" libri, controllate se qualcuno può fare al caso nostro: non importa se si tratta di una pubblicazione ormai superata, ai suoi tempi sarà stata all'avanguardia! Volete farci dono dell'ultima novità editoriale? Il pensiero è ben accetto e ve ne saremo grati. Avete ereditato carte polverose da un vecchio zio? Verificate se possedeva un lato gourmet, a voi rimasto ignoto. È uscito un volume davvero notevole, ma il prezzo è altrettanto davvero sostenuto? Proponetelo e lo prenderemo in considerazione.



Ma il mondo lattiero-caseario è sconfinato e non vogliamo correre il rischio di lasciare indietro qualcosa. Perciò non vi fate scrupolo e azzardate: se vi sembra che latte e formaggio siano trattati nei vostri volumi in modo un po' marginale, non vi scoraggiate: non diminuisce l'interesse. Tutto ciò che ruota intorno al nostro argomento contribuisce a valorizzarlo. Strumenti di lavoro, cibo e ricette, geografia, botanica, storia, turismo... tanti sono gli ambiti in cui possono nascondersi le pagine che ci interessano. E se pensate che non stiamo inda-

gando abbastanza la cultura casearia che naviga nella galassia di internet, velegiate verso di noi e vi sorprenderemo.

Ma non finisce qui: ogni progetto che si rispetti non può mummificarsi, ha bisogno di stimoli, deve guardare oltre. È chiaro che l'idea originaria è quella di costruire un pezzo di memoria storica del mondo caseario ed è allettante. Ma nei pensieri cosa ci impedisce di guardare lontano? Stiamo già pensando al prossimo passo.

L'Onaf è una grande associazione e un'iniziativa come quella in programma o viene messa alla portata di tutti o è inefficace, passiva e infruttuosa: è necessario che tutti possano camminare sulla strada lastricata insieme. Il primo passo, va da sé, sarà la catalogazione dei volumi, in aggiornamento continuo, consultabile attraverso il sito. L'interesse dimostrato dagli utenti fino a questo punto servirà a quantificare il successo, che sempre arride agli audaci, ma anche una parola magica può aiutare: digitalizzazione. All'interno di un'adeguata pianificazione ci si organizzerà in modo che le opere della biblioteca possano essere consultabili online (nei limiti della normativa) e quando possibile scaricabili: le priorità saranno suggerite dalle richieste, dall'importanza scientifica, dall'interesse verificato.

Non è ancora tutto. Istituzioni bibliotecarie ed enti culturali, votati per loro natura alla circolarità del sapere, talvolta hanno già messo online volumi e riviste in pronta lettura o link di sicuro interesse. Anche

in questo caso, con la ricerca e le segnalazioni di vivaci soci Onaf, sarà possibile ampliare il cerchio delle conoscenze, tutte destinate a essere reperibili sul nostro sito.

E quindi libri antichi, moderni, contemporanei... prendiamo tutto! Ma con un'avvertenza: prima di inviare le vostre preziose risorse letterarie, mettetevi in contatto con la segreteria Onaf per telefono (0173-231108) o per mail (onaf@onaf.it) e segnalate che cosa desiderate mettere a disposizione: riceverete tutte le istruzioni necessarie. Mai come ora: buona lettura!



Consiglio nazionale versione streaming

I corsi tornano in autunno, con le degustazioni Nuova iniziativa: le Città del Formaggio

di Marco Quasimodo

Martedì 12 maggio 2020 il Consiglio direttivo nazionale dell'Onaf si è riunito per la prima volta in assoluto in modalità "virtuale". Ciascuno dei consiglieri si è collegato da casa propria, chi nello studio, chi nel soggiorno, chi davanti ad una libreria, chi avendo alle spalle le ceramiche di Caltagirone. Ci si è adeguati alle esigenze del momento, utilizzando gli stessi strumenti che stanno rendendo possibile lo svolgimento dell'attività scolastica e di parte del lavoro di aziende, associazioni e istituzioni.

I 19 partecipanti hanno potuto confrontarsi in modo proficuo sugli argomenti previsti dall'ordine del giorno. Uno quello principale e fondamentale in questo momento: le possibilità di ripresa delle attività associative. Le piattaforme che consentono lo svolgimento di video-conferenze quanto potrebbero venire in aiuto, ad esempio, per un corso dell'Onaf? Ottima soluzione per lezioni teoriche, ma una degustazione di formaggio come può essere didatticamente valida se svolta a distanza? È realizzabile ed economicamente sostenibile l'ipotesi di far pervenire al domicilio di ogni partecipante un campione del medesimo formaggio? E, ammessa la realizzabilità di tutto ciò, avrebbe senso un corso senza la parte di "socializzazione", senza la possibilità di sviluppare quei rapporti umani che arricchiscono chi sceglie esperienze di questo tipo?

Unanimente i consiglieri hanno convenuto sul

fatto che no, non sarebbe la stessa cosa e che quindi sia opportuno non avere fretta. La stagione estiva ormai alle porte sarà utile per valutare gli sviluppi della situazione generale e per prepararsi a una ripresa dell'attività auspicabilmente da settembre secondo i canoni tradizionali. Si dovrà forse ridurre il numero di partecipanti o individuare locali idonei con maggiore capienza, ma ciò sarà preferibile rispetto ad incontri privati della parte di gioiosa convivialità.

I cosiddetti social media potranno servire, nel frattempo, per proporre agli associati pillole informative su formaggi e rispettivi territori di produzione, interviste a personaggi del mondo caseario e così via. Il tutto con il marchio Onaf ben evidente.

Sulla scia di quanto attuato in via sperimentale dalla Delegazione Onaf di Sicilia a Santo Stefano

Quisquina, il Consiglio ha poi deliberato di estendere a livello nazionale l'iniziativa denominata "Città del Formaggio" secondo cui ogni anno un Comune italiano vocato alla produzione casearia riceverà questo titolo. Onaf consegnerà un pannello segnaletico turistico al Comune il quale si impegnerà ad installarlo in modo definitivo all'ingresso del proprio territorio. Il Comune darà inoltre visibilità al logo su tutte le proprie comunicazioni e auspicabilmente potrà diventare meta di escursioni innanzitutto da parte dei soci Onaf e sede per iniziative della Delegazione provinciale di riferimento. L'Onaf dedicherà una sezione del sito internet alla rete delle "Città del Formaggio" creando dei link con i siti istituzionali dei Comuni i quali da parte loro riporteranno le coordinate dell'Onaf sulla propria pagina istituzionale nella sezione cultura.



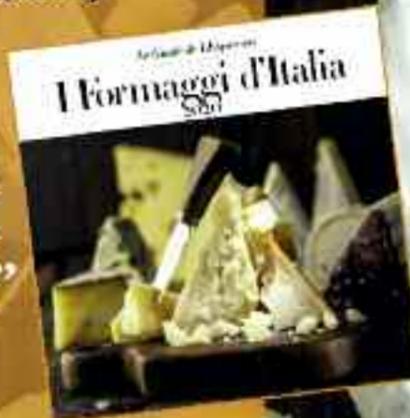
• La consegna della prima targa "La Città del formaggio". Da sinistra: Pietro Pappalardo delegato Sicilia Onaf, Francesco Cacciatore sindaco di S. Stefano Quisquina, Ignazio Ciccarello pastore protagonista del Cortometraggio "Picu, Picu Picuraru", Antonino Longo membro della delegazione Onaf

Onaf

per riconoscere
la qualità

In omaggio
"I FORMAGGI
D'ITALIA 2020"

Le Guide de L'Espresso



Rinnovo adesione

QUOTA 2020 » € 70
2020 + 2021 » € 130

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

MODALITÀ DI RINNOVO

- 1) Bonifico a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN)
IBAN IT 54 M 03111 22503 0000 0000 3401
- 2) Versamento o postaggio a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n.10218121
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- 3) Transazione on line con carta di credito
dalla home page del sito www.onaf.it
- 4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente
(come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota
annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0173.231108 - onaf@onaf.it



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Salvato da Giorgione nelle notti insonni



A che punto è la notte? Quante volte siamo rimasti in piedi fino a tardi, nelle giornate più dure dell'emergenza sanitaria, per cogliere le ultime notizie, nella speranza che magari qualche neozelandese, o un professore di Pomezia, avesse imbrogliato il vaccino. Ma dopo i bollettini di Tgcom e Rainews rivisti dieci volte, e il rullo di Sky con la solita litania di Burioni, mascherine e lockdown, ci prendeva il magone. Quanto resta della notte? Quando usciremo da questa pandemia?

Nessun conforto, solo cattive notizie. Ora, diciamolo, anche l'incallito cronista ha una soglia di sopportazione. E la reazione a tutta quella informazione ansiogena è diventata la ricerca del qualunque programma pur di uscire dall'incubo coronavirus. Così "Totò le Moko" in bianconero - scovato per caso sull'emittente locale - ci è apparso come una benedizione. Un ristoro.

Di lì in poi - per confortarci a fine giornata - abbiamo fatto le ore piccole con le commedie-cult del maestro Luciano Salce, tutti gli 007 conosciuti a memoria, antichi concerti di Santana ed Eric Clapton su Rai5, e perfino la soap "Il Paradiso delle signore" (di cui non sospettavamo l'esistenza) in replica antelucana.

Tutto ciò senza vergogna. Bisognava pur distrarsi, prendere una pausa. Un po' di vergogna ci è venuta, onestamente, quando abbiamo ceduto alla curiosità di sbirciare una delle tante edizioni di Masterchef. Programma tecnicamente perfetto, per carità. Format levigato con bravissimi autori e registi capaci di trasformare cuochi ruspanti come Cannavacciuolo o isterici come Cracco in personaggi capaci di spaccare il video.

Ci ha impressionato il campionario umano degli aspiranti cuochieri con smania di jet-set. Personcine con una loro dignità, che davanti ai mammantissima dei fornelli diventano marionette che meccanicamente ripetono: Sì chef, Certo chef, Mi dispiace chef, Grazie chef. Una recita stucchevole che neanche la creatività delle vivande presentate - ovviamente tutte con nota croccante, spezie introvabili e impiattamento da designer - riesce a riscattare. Tutto molto bello, tutto molto finto.

Da militanti del partito del formaggio, trascuratissimo da Masterchef quasi

fosse un'onta, quel po' di vergogna ha ceduto il passo all'indignazione allorché - finalmente - una concorrente ha osato proporre una ricetta con il Caciocavallo Podolico. Dall'ineffabile super-chef Bruno Barbieri in giù, ogni giudice iperstellato ha stravaccato la sua, su quel portento caseario. Meglio se stavano zitti. A quelli, se gli togli il parmigiano e la mozzarella - con qualche concessione alla ricotta - di formaggi fanno meno del sottoscritto, pur ultimo degli assaggiatori.

Appello al presidente Adami: urge iscrivere i grandi chef al primo corso Onaf utile.

Fortuna vuole che, in quelle notti insonni, improvvisamente si sia accesa una luce: il faccione buono di Giorgione. Un'apparizione. Ne avevamo sentito parlare bene da amici fidati, di quel cuocone che guai a chiamarlo chef, uno che ha lasciato Roma per studiare da veterinario in Umbria e lì si è fermato, dando vita in quel di Montefalco a una personalissima filiera agro-alimentare-editoriale, che dall'orto e il pollaio si trasfonde alla sua trattoria (menu gargantuesco a 30 euro), tra caciotte, tartufi, cinghiale e asparagi selvatici. Grazie a Dio, qui sono bandite le bacche indonesiane e l'argentino chimichurri.

Dove si parla di zapping fra le tv per uscire dall'incubo del virus, di Totò le Moko in bianconero, della recita stucchevole di Masterchef e della fortunata scoperta di un cuocone-contadino che ama il lardo e si esalta per una caciotta

Giorgio Barchiesi dal 2012 tiene la trasmissione "Giorgione orto e cucina" su Gambero Rosso Channel. Imperdonabile aver passato questi otto anni senza la sua compagnia. Al grido di "Laidi e corrotti per voi è finita", con la sua inconfondibile salopette di jeans racconta in tv una passione culinaria di schietta impronta popolare, ispirata da una vasta cultura del gusto.

Lui produce olio di qualità, epperò non disdegna il burro e il lardo. E quale soddisfazione seguire le sue scoperte (la trasmissione è itinerante, dalla Val Pusteria al Cuneese, dalla motonave del Po alla Sicilia) in campo caseario. Lo abbiamo visto intenerirsi per un Raschera, godere di uno Squacquerone, esultare per un raro Pecorino appenninico. E con i formaggi gioca, miscela e impasta, traendone piatti di rustica noblesse. Giorgione di sé dice: «Non cheffeggio, cucino secondo le curve della mia memoria».

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



Parmigiano Reggiano è una forma di *ispirazione*.

Una forma di Parmigiano Reggiano è molto di più di una semplice forma di formaggio. Perché il sapore inconfondibile delle diverse stagionature riesce ad ispirare piatti capaci di diventare capolavori.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello *vero* è uno solo.

Onaf



Il domani del formaggio



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