

*dal mondo dei formaggi*

# Informa

Magazine di cultura casearia

34

DICEMBRE 2020

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2020



Tutte le strade  
portano a Trento



Il formaggio è  
un signor piatto



In Langa la prima  
scuola di pastorizia



A Natale si brinda  
con il formaggio



Pecorino di Atri,  
accento morbido

**Conaf**

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

# Lattosio? No, grazie.



**g**  
**GORGONZOLA**



## L'EDITORIALE



Fernando Botero,  
"Pic-Nic", olio su tela

di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



Vogliamo essere propositivi e tenere vivo l'interesse per il nostro mondo anche e soprattutto ora, in assenza della nostra proverbiale convivialità. Bisogna pazientare ancora un po', ma tomeremo a incontrarci come solo i soci Onaf sanno fare: ci aspettano manifestazioni, escursioni, concorsi. Dobbiamo stringerci tutti assieme: la gioia del Natale ci accomuna in un virtuale e grande abbraccio

## Abbiamo bisogno di te

**N**ell'ultimo editoriale di InForma abbiamo pronosticato, anzi auspicato, la ripartenza. Non sarà purtroppo così, dobbiamo avere ancora pazienza anche se abbiamo tanta voglia di normalità. Avete il giornale tra le mani per le prossime festività e forse con più tempo a disposizione per leggerlo, in questo periodo in cui la pandemia rimane al centro delle nostre preoccupazioni. Ma per una volta vogliamo essere propositivi e tenere vivo l'interesse per il nostro mondo anche e soprattutto ora, in assenza della nostra proverbiale convivialità. Torneremo presto a incontrarci come solo i soci Onaf sanno fare: ci aspettano manifestazioni, escursioni, concorsi.

\*\*\*

Non sarà il nostro regalo di Natale, dovremo pazientare ancora un po'. D'accordo con il direttore della rivista abbiamo pensato di inviare InForma a tutti gli amici associati dello scorso anno che per mille motivi non sono rimasti con noi anche per quest'anno. Questo perché abbiamo bisogno di te. Abbiamo bisogno di tutti voi, del vostro sostegno e della vostra vicinan-

za perchè la vera forza dell'Onaf siete voi, cari soci. Capisco anche che possa subentrare un calo di interesse, per l'assenza dei momenti di incontro, della partecipazione ai corsi e alle belle serate di degustazione. A maggior ragione, dobbiamo stringerci forte tutti assieme, e prepararci alla ripartenza dopo aver superato questa parentesi di sconforto.

\*\*\*

Mi aspetto in questo senso un intervento propositivo e convincente dei nostri delegati, i quali sapranno motivare nel giusto modo i loro associati con la prospettiva di essere ancora l'anno prossimo quell'esercito di degustatori entusiasti e competenti che conosciamo.

Il formaggio non lo abbandoniamo, la nostra vita si è arricchita con qualche perla di saggezza, riscoprendo in famiglia sapori perduti che la fretta aveva cancellato. Ci prendiamo ancora un po' di tempo, una sorta di allenamento nell'attesa di confrontarci di nuovo.

La gioia del Natale ci accomuna in un virtuale grande abbraccio. Un sincero augurio a voi e ai vostri cari. Intanto teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

6-11

Trento, crocevia dei  
formaggi di montagna  
di Francesco Gubert, Mariagrazia  
Brugnara

12-13

Filosofia Onaf:  
la scheda descrittiva  
di Enrico Surra

14-15

Intervista con Calabrese:  
il formaggio  
è un signor piatto  
di Sara Valentino

16-17

Nuovo marketing per le  
aziende lattiero-casearie  
di Pierluigi Passaro

18-19

In Alta Langa la prima  
scuola di pastorizia  
di Corrado Olocco

21-23

Gli auguri dei Presidenti  
dei Consorzi Dop

24-25

Sfida a stelle e strisce:  
un giurato racconta il  
concorso americano  
di Gabriele Arlotti

27

Peccati di gola  
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

28-29

Natale Onaf  
Casoncello matto  
di Enrico Semprini

30-31

Quei Natali di Parma  
di Gabriella Padova

32-33

Formaggi e vini sulla  
mensa delle feste  
di Gherardo Fabretti

34

Babbo Natale, portami  
una di quelle tome  
di Ettore Bevilacqua

35

Dice Gambera  
di Armando Gambera

36-37

Le ricette di Fabio Campoli  
di Sara Albano

39

Banon, eleganza  
dell'alta provenza  
di Elio Ragazzoni

40-41

Andar per  
formaggi a Miami  
di Giancarlo Russo

42-43

Cinquanta sfumature  
di formaggio  
di Gianmario Giuliano

44-45

L'abito fa il casaro  
di Domenico Villani

47

Caciottone di Norcia  
di Carlo Baccarelli

48-49

Pecorino di Atri  
rarità di Abruzzo  
di Antonio Lododo

50-51

Formaggi di Puglia  
di Daniele Apruzzese

52-53

La biblioteca  
del formaggio  
di Valerio Calzolaio

54

La prima città  
del formaggio Onaf  
di Pietro Pappalardo

55

Vita Onaf  
di Marco Quasimodo, Giulia Vallegra

56-59

OnafNews  
a cura di Beppe Casolo

60

Spazio dell'anima  
di Umberto Casale

61

Formaggi in libertà  
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta  
di Gianni Audisio

ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE CASEARIE  
DELLE CITTÀ CREATIVE UNESCO

## Digitale Forme creative 2020: a Bergamo un'edizione "speciale"



• Foto di archivio della precedente edizione di Forme

di Alberto Gottardi

**F**orme, il progetto dedicato alla valorizzazione e promozione nazionale e internazionale dell'intero comparto lattiero-caseario, è giunto quest'anno alla sua quinta edizione. Un evento unico nel suo genere, in cui il settore scende in campo per affermare la sua rilevanza nel contesto culturale ed economico italiano.

Il fil rouge di questa edizione è stata la creatività, sulla scia del riconoscimento, nell'ottobre 2019, di Bergamo come Città Creative Unesco per la Gastronomia, grazie al valore della produzione casearia del suo territorio. E proprio la creatività è la leva strategica per il rilancio delle specialità casearie e dei prodotti agroalimentari italiani.

Per superare i limiti imposti dalla pandemia, in questa circostanza l'edizione di Forme 2020 è stata una tre giorni tutta in digitale, che ha preso il via venerdì 20 novembre, con il summit "Food. Restart from Creativity" organizzato dal Comune di Bergamo, in cui le tre Città Creative Unesco per la Gastronomia (Bergamo, Alba e Parma) e alcune Città Creative internazionali si sono incontrate "virtualmente" per individuare tutti gli scenari possibili di evoluzione della filiera agroalimentare. Le eccellenze casearie sono state al centro della manifestazione, grazie ad un fitto programma di eventi virtuali: Creative Cheese Expo, la mostra museale dei formaggi delle Città Creative Unesco e dei grandi Dop lombardi, conferenze a tema e-cheese labs. Non è infine mancato l'impegno per il sociale con il progetto "Il formaggio alimenta la ricerca", con una raccolta fondi a supporto dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, in prima linea contro il virus.

La durata della manifestazione andrà ben oltre la tre-giorni, perché la mostra virtuale sarà comunque consultabile online, e anzi si arricchirà progressivamente di nuovi contenuti, così come sarà possibile seguire i virtual cheese labs all'interno dell'area dedicata sul sito [www.progettoforme.eu](http://www.progettoforme.eu), dove sarà presente anche tutta la documentazione audiovisiva relativa all'evento.



## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Un bellissimo brandello di organza rosa

di ELIO RAGAZZONI  
[elio.ragazzoni@alice.it](mailto:elio.ragazzoni@alice.it)



Siamo un po' tutti come la casara capoverdiana che portò il suo formaggio al concorso vestendolo a festa. Anche noi in questo periodo dobbiamo imparare a vivere nella caldera del vulcano, marciando dritti e con l'orgoglio di far bene quello che sappiamo fare

**Q**uando anni fa l'Onaf si impegnò in un progetto per la salvaguardia del formaggio caprino a Bolona, nell'isola di San Antao a Capoverde, fu anche organizzato un concorso caseario. Si tenne in quota, al colmo del vulcano spento dove vivevano le famiglie dei pastori. Narravano i vecchi che là un tempo si allevassero cavalli e la montagna fosse verde ed ospitale. Quando arrivammo noi c'erano solo il vento e le rocce con le capre brade che dove mangiassero non si riusciva a capire. Giunsero in molti, ciascuno con il suo formaggio da mettere in gara. Camminavano ore per partecipare ad un evento a loro sconosciuto. Avevano la speranza che quella balzana idea li avrebbe aiutati.

\*\*\*

Una donna mi porse il suo campione avvolto in un brandello di organza rosa. L'aveva vestito a festa con qualcosa che per lei era prezioso. Forse ciò che rimaneva di un ornamento matrimoniale o il vestitino di sua figlia quella volta che scesero in basso a far la prima comunione. Consegnato il formaggio si riprese lo straccetto, lo ripiegò accuratamente e se ne andò, dritta come un fuso, dopo avermi lanciato uno sguardo carico di orgoglio. L'organza aveva stinto e la formaggetta che mi rimase in mano risultava di un rosa pallido ed inconsueto. Penai non poco a convincere i miei compagni di

giuria che il colore non era dovuto a perversi batteri tropicali e non doveva essere penalizzante.

Perché questo amarcord? Perché vorrei questo Natale regalare a tutti un pezzo di quella organza stropicciata. Che era simbolo di speranza, ricerca della novità e desiderio di crescere.

Siamo un po' come la casara capoverdiana in questo periodo: dobbiamo imparare a vivere nella caldera del vulcano, marciando dritti e con l'orgoglio di far bene quello che sappiamo fare.

\*\*\*

Esauriti i regali mi preme sottolineare un articolo di questo numero che è speranza pura: si è aperta in Langa la prima scuola italiana di pastorizia. Molti allievi hanno già in mente di diventare allevatori per poi aprire un caseificio. Il formaggio non si ferma, riparte dalle origini. E poi gli animali felici offriranno prodotti migliori. Largo spazio, lo vedrete, è stato riservato alle tavole natalizie, quelle che ci faranno dimenticare ossessivi decreti e rinnovate paure ed abbiamo riservato la parte centrale a come brindare con il formaggio. Ai nostri collaboratori invio l'abbraccio più sincero della redazione, grazie.

Mi si permetta anche di ringraziare tutti i presidenti di Consorzi Dop che hanno voluto trasmettere un buon augurio ai lettori di InForma. La famiglia del formaggio è immensa ed è splendido poter esserne una piccola scheggia di voce. Buon Natale.

### 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 Samataro  
Giampaolo Gaiarin - Giuseppe Zeppa  
Paolo Cortonesi

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)  
Email: [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl  
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)  
by Roberta Baffa - [www.graficline.net](http://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, Daniele Apruzzese, Gabriele Arlotti, Gianni Audisio, Carlo Baccarelli, Ettore Bevilacqua, Maria Grazia Brugnara, Valerio Calzolaio, Beppe Casolo, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Gherardo Fabretti, Armando Gambera, Alberto

Gottardi, Francesco Gubert, Gianmario Giuliano, Antonio Lododo, Corrado Olocco, Gabriella Padova, Pietro Pappalardo, Pierluigi Passaro, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Domenico Raimondo, Giancarlo Russo, Enrico Semprini, Enrico Surra, Sara Valentino, Giulia Vallegra, Domenico Villani, Lorenza Vitali, l'Azienda Turismo Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Trento piazza Duomo, foto Franco Trentini

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

# Un VIAGGIO fra ARTE, NATURA e GUSTO

# Trento

Città alpina per eccellenza, Trento vanta una storia millenaria, fatta di tradizione mitteleuropea e cultura italiana, le cui testimonianze sono perfettamente custodite, epoca dopo epoca, nei siti archeologici e nei musei d'eccellenza che la città ospita. Tra questi il Museo, il Museo delle Scienze, il Castello del Buonconsiglio, la Tridendum romana sotterranea, il Museo Diocesano Tridentino, le Gallerie di Piedicastello, il Museo dell'aeronautica Giovanni Caproni e molti altri.

L'evento che più di tutti rappresentò un punto di svolta nella storia della città fu il Concilio (1545-1563): ancor oggi l'aspetto urbanistico di Trento è quello che fu impresso alla città dagli interventi edilizi approntati per accogliere i convenuti ad una delle più importanti assise della storia della Chiesa: dignitari, ambasciatori, principi ecclesiastici con tutti i loro entourage si riunirono a Trento a metà del Cinquecento,

per ridefinire i sacri crismi dell'ortodossia cattolica di fronte allo scisma protestante innesco dalla predicazione di Martin Lutero. Ancor oggi i palazzi più belli della città, oggetto di ammirazione e stupore per migliaia di turisti ogni anno, sono l'esito di quella stagione, il momento in cui Trento per la prima volta salì alla ribalta delle cronache internazionali e svolse un ruolo fondamentale nel decidere il destino dell'Europa intera. Grazie a quell'evento Trento divenne da allora uno dei principali centri del dialogo interreligioso a livello mondiale.

Ma la città non è solo la location ideale per chi vuole soddisfare i propri interessi culturali o di fede, è anche il punto di partenza perfetto per chi va alla ricerca di una gita in un ambiente naturale ancora pieno di sorprese o di un'entusiasmante esperienza tra sport, passeggiate ed attività all'aria aperta. Per chi desidera trascorrere una piacevole giornata in tranquillità o con la famiglia, non si può perdere l'occasione di una dolce pedalata sulla pista ciclabile lungo il fiume Adige tra frutteti, vigneti e bellissime montagne. I ciclisti e i professionisti della bike possono vivere l'emozione di percorrere la mitica Salita Charly Gaul da Trento al Monte Bondone o mettersi alla prova lungo i tracciati della celebre granfondo la Leggendaria Charly Gaul, fra Trento, il Monte Bondone e la Valle dei Laghi.

Infine, gli amanti delle camminate possono contare su ben 50 chilometri di sentieri nei boschi intor-



no alla città e di percorsi di escursionismo urbano.

A pochi minuti dalla città di Trento, il Monte Bondone offre tantissime opportunità per chi desidera trascorrere del tempo all'aria aperta in sicurezza e tranquillità e per gli appassionati di attività sportive: splendide passeggiate nel verde, trekking e sentieri escursionistici di ogni livello, vie ferrate, percorsi mountain bike, tante attività per grandi e piccini come il Parco Avventura Monte Bondone, il tiro con l'arco, giochi all'aria aperta e la possibilità di noleggiare bici e e-bike. Comodamente raggiungibile dalla città di Trento, il Monte Bondone è anche custode di un ricchissimo patrimonio floristico: a 1.500 metri di altitudine si trova infatti il Giardino Botanico Alpino delle Viote, che vanta più di 1.000 specie selvatiche in coltivazione provenienti dai massicci montuosi di tutto il mondo.

Il Giardino è parte della rete territoriale del Museo, il Museo delle Scienze insieme alla Terrazza delle Stelle, il cui grande telescopio da 80 cm di diametro permette l'osservazione della volta celeste nelle sere d'estate. E proprio in campo scientifico Trento ha molto da dire: il Museo è soltanto uno degli anelli di una catena che parte da una sede universitaria all'avanguardia a livello europeo e da tanti centri di ricerca, disseminati nelle colline intorno alla città in mezzo al verde, e rinomati a livello mondiale per gli studi in campo microbiologico, computazionale e dell'intelligenza artificiale.

A pochi minuti d'auto da Trento si apre la suggestiva Valle dei Laghi: una decina di incantevoli laghetti

fra vigneti che regalano aromi e sapori unici, stupendi borghi e castelli medievali. Non c'è che l'imbarazzo della scelta fra rilassanti passeggiate nella natura, splendide giornate in riva ai laghi, escursioni in bici e in e-bike ma anche, per i più avventurosi, arrampicate nelle numerose palestre di roccia, sport d'acqua come il wakeboard, il windsurf, la canoa, la vela e il kayak oppure, per gli esperti, il brivido di un'esperienza in deltaplano o parapendio.

La Valle dei Laghi custodisce inoltre un ricco patrimonio enogastronomico con eccellenze enologiche conosciute in tutto il mondo come il vino Nosiola e il Trentino Doc Vino Santo, che possono essere degustate nelle tante cantine che costellano il territorio. E' proprio in questi luoghi che si respira la vera tradizione vitivinicola della valle e dove è possibile scoprire tutti i segreti che i vignaioli si tramandano con passione di generazione in generazione. Segreti che possono essere scoperti anche visitando la nuovissima Casa Caveau Vino Santo, un luogo esperienziale e suggestivo, dove conoscere tutto sul Vino Santo attraverso voci, suoni, immagini, profumi e gusto.

Trento è anche la patria delle bollicine italiane metodo classico, perché qui ai primi del Novecento iniziò l'avventura di Giulio Ferrari, il capostipite di una delle più celebri maison d'Europa: la Ferrari Spumanti. Oggi le bollicine di casa Ferrari fanno parte della famiglia del Trentino doc, il metodo classico di montagna, che può essere degustato nelle cantine aderenti al marchio che circondano la città o a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale del Trentino.

\*a cura dell'Azienda per il Turismo Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi



## Il formaggio ingrediente perfetto nella cucina tradizionale del Trentino

di Francesco Gubert e Mariagrazia Brugnara

Nella tradizione popolare delle valli del Trentino, il formaggio ha rappresentato da sempre uno degli alimenti più importanti e nutrienti della dieta rurale. Certo, nemmeno il formaggio abbondava nelle povere case dei contadini ma tutti ne avevano a disposizione, chi più chi meno. Vuoi grazie a una vacca o a un paio di capre tenute in stalla, vuoi perché a fine estate qualche forma di nostrano di malga entrava nelle cantine di ogni piccolo allevatore.

L'utilizzo più comune del formaggio era sicuramente quello di accompagnamento alla polenta. Ancora oggi, nel linguaggio popolare, quando un formaggio è particolarmente intenso o saporito o molto piccante, lo si definisce "formài da polenta", formaggio da accompagnare alla polenta per l'appunto. Polenta e formaggio era anche il tipico piatto freddo da potersi portare in campagna, da mangiare alla svelta durante la fienagione o i lavori di raccolta. L'esempio più lampante è forse quello del Puzzone di Moena Dop, chiamato in lingua ladina SpretzTzaori (formaggio saporito), che grazie alla tecnica della crosta lavata guadagnava velocemente intensità gustativa e poteva insaporire al meglio, già in piccole quantità, le magre polente degli allevatori di montagna.

Anche nella Valsugana e nel Primiero l'abbinamento polenta-formaggio era di uso comune. Qui veniva - e viene tutt'oggi - prodotto un formaggio chiamato Tosèla, ottenuto dalla coagulazione di latte vaccino appena munto senza ulteriore riscaldamento della cagliata (pasta cruda). Questo formaggio, che un tempo era molto ricco di carica batterica per le condizioni igieniche di mungitura e lavorazione, veniva consumato subito

cuocendolo nel burro e accompagnandolo alla polenta calda. Quando non era disponibile la Tosèla, si arrostitava una fetta di nostrano giovane (formài rosti) o si cuocivano nel burro formaggi di diverse stagionature a formare una specie di fonduta (formàifrit).

Sull'altro versante della provincia, in particolare nella Valle del Chiese, il formaggio diventava invece ingrediente di una polenta detta "carbonèra" o "macafàna", in una sorta di piatto unico molto energetico e di pronto consumo. Alla farina di mais, infatti, veniva aggiunto durante la cottura il burro, il nostrano magro - che era spesso duro e doveva essere ammorbidito - e in alcune ricette anche della verdura o della lucanica fresca. Ecco dunque che il formaggio fungeva da vero e proprio condimento per la polenta.

Ma nella cucina tipica trentina, fatta di tante zuppe e minestre, il formaggio vecchio veniva impiegato anche come insaporitore, grattugiandolo o scagliandolo sopra le pietanze. Si preferivano i formaggi duri, stagionati, forse anche un po' piccanti, come potevano essere il Vezzena o i suoi nostrani "omologhi" delle diverse vallate. Nella cucina del recupero e del riuso il formaggio poteva fare capolino anche in qualche canederlo o gnocco di patate, mentre le croste, spesso molto tenaci, venivano tritate e messe sotto grappa assieme al pepe per essere ammorbidite, creando così una sorta di crema al formaggio dal nome "formàimiz" (formaggio ubriaco), oggi quasi del tutto dimenticato.

Più moderni di certo alcuni piatti come gli gnocchi al Puzzone di Moena Dop, i ravioli ripieni al Fontal o il risotto mantecato al Casolèt della Val di Sole. Certo è che il formaggio era e rimane l'ingrediente perfetto della cucina tradizionale del Trentino.



# CROCEVIA dei FORMAGGI di montagna

di Francesco Gubert

In Trentino, tutte le strade portano a Trento. Questa città di montagna, incastonata tra le Dolomiti e il lago di Garda, è da sempre il centro degli affari e degli scambi per le vallate limitrofe. Curiosamente, anche in materia di formaggio. Sì, perché già nel Medioevo, all'inizio del periodo di Quaresima, i produttori di formaggio delle valli si davano appuntamento in città per vendere i loro prodotti caseari, gelosamente custoditi nelle cantine dei masi di montagna. Proprio durante la Quaresima, infatti, esisteva l'obbligo di astenersi dal macellare e mangiare carne, e la gente di città aveva bisogno di rifornirsi di formaggi per i giorni "di magro".

Nasceva così la "Casolaria", tradizionale fiera dei formaggi di montagna che

ancora oggi si svolge durante il mese di marzo nella città di Trento. Ma quali sono i formaggi che caratterizzano questi territori? I più antichi sono di certo i formaggi d'alpeggio, chiamati "nostrani di malga", prodotti nei mesi estivi sui pascoli di alta quota. In Trentino, la cultura dell'alpeggio era storicamente molto diffusa: ogni paese, perfino ogni frazione, aveva la sua malga. Qui, nei brevi mesi estivi, gli allevatori monticavano le loro vacche da latte per produrre burro, ricotta e formaggio. Una cultura ancora viva, che vanta oggi oltre 100 malghe attive nella trasformazione del latte in formaggi nostrani. Si tratta di formaggi semigrassi a pasta semicotta, del peso di 7-10 kg, prodotti da latte bovino crudo con l'aggiunta di caglio di vitello, secondo una lavorazione tutta manuale che avviene tuttora in grandi paioli di rame riscaldati con il fuoco a legna. Al taglio della cagliata, della dimensione di un chicco di mais, segue la semi-cottura tra i 43 e i 46 gradi e la messa in forma nelle fascere di legno con le tele di lino. Dopo un passaggio sotto torchio, le forme vengono salate in salamoia per 2-3 giorni e poi messe a stagionare in cantine naturali sulle assi di legno.

La stagionatura può durare dai pochi mesi fino a più anni, quando i formaggi esprimono al meglio le loro caratteristiche di tipicità, con note lattiche evolute di burro fuso, vegetali di erba fresca e animali di vacca e brodo di carne. E proprio i nostrani di malga sono i capostipiti dei principali formaggi del Trentino, la cui tecnologia di produzione rispecchia le tradizioni specifiche delle singole vallate. Sugli Altipiani Cimbri, a confine con il territorio di Asiago, trova la sua culla il **Vezena**, antico formaggio semigrasso a pasta dura destinato alle lunghe sta-

gionature, impiegato come formaggio da grattugia su zuppe e canederli e, a quanto ci raccontano le cronache, uno dei formaggi preferiti dall'Imperatore Francesco Giuseppe d'Austria. Un prodotto che si distingue per il suo sapore dolce-sapido, con le caratteristiche note di burro fuso, fieno e frutta secca e una lieve piccantezza che aumenta con l'avanzare della stagionatura.

Più ad ovest, nelle valli limitrofe al Bresciano, vengono prodotti invece dei nostrani più magri, da latte scremato per affioramento su entrambe le munte, sia quella della mattina che quella della sera. Un latte "spremutato" del suo grasso, che dà vita a formaggi tradizionali come la **Spessa delle Giudicarie Dop**, un nostrano delicato dalle piacevoli note di burro sciolto e fieno di montagna. La stagionatura minima prevista dal Disciplinare è di 3 mesi, ma il formaggio può stagionare anche fino a 12-24 mesi, quando manifesta al meglio il proprio potenziale organolettico. Oggi la produzione avviene nei soli mesi invernali e con latte da fieno, poiché in estate gli animali vengono portati in malga. Non a caso è originaria di questi territori anche la vacca Rendena, razza autoctona molto rustica adatta al pascolamento sui ripidi versanti delle Valli Giudicarie.

Nelle Valli di Fiemme, Fassa e Primiero, ai piedi delle Dolomiti Patrimonio Unesco, la tecnologia del nostrano si contamina con quella dei formaggi a crosta lavata, dando vita a prodotti caratteristici e molto intensi, usati tradizionalmente per insaporire la cucina povera dei contadini di montagna. È questa la patria del **Puzzone di Moena Dop**, formaggio grasso a latte crudo e a crosta lavata che, dopo soli 90 giorni di stagionatura, si fa apprezzare con il suo bouquet aromatico complesso e deciso. Sono tipiche le note di burro fresco, erba fermentata, verdura cotta e ammoniaca, con una gradevole pungenza al naso che ricorda le umide cantine di stagionatura. Si dice che una forma di Puzzone venga girata e bagnata manualmente almeno 15 volte prima di arrivare sui nostri piatti, e che ogni caseificio produttore abbia la propria "formula magica" nel comporre il liquido di bagnatura.

Ma il Trentino non è solo terra di nostrani.

Esistono alcune produzioni tradizionali legate alla caseificazione contadina, un tempo realizzata in fondovalle o nei masi di mezza montagna con il poco latte a disposizione. Ricordiamo ad esempio la **Tosèla di Primiero** e il **Casolèt della Val di Sole**, formaggi a latte intero e a pasta cruda destinati al consumo immediato o tutt'al più a una breve stagionatura. O i formaggi caprini, appannaggio delle famiglie più povere, che possiamo ancora trovare in alcune vallate come la Val di Fiemme (**caprino di Cavalese**) e la Valsugana.

E poi, ultimo ma non per importanza, il **Trentingrana Dop**, il Grana Padano della montagna. Arrivato in Trentino nel 1926 grazie all'incontro tra un casaro della val di Non con una ragazza di Mantova, il Trentingrana viene prodotto oggi nei quindici caseifici sociali trentini con latte da fieno e senza l'impiego di lisozima. Un formaggio che lascia le cantine di stagionatura dopo almeno 16 mesi di maturazione e che sa regalare grande dolcezza con note di panna, burro fuso, fiori di montagna.

Insomma, tutte le strade portano a Trento ma ciascuna strada porta in una valle diversa. Sceglietene una e lasciatevi guidare dal profumo del formaggio. Troverete una specialità da gustare per ogni strada che seguirete.

La foto dei formaggi sono del Caseificio Sociale Predazzo e Moena



## La polenta macafana scacciava la fame

Dal Sussidiario di cucina trentina ecco una ricetta proposta da Maria Girardini di Cimego (Valle del Chiese). Gialla come l'oro, gustosa e tanto nutriente, da accompagnare con i tanti prodotti della montagna: in Trentino la polenta ha nutrito generazioni e generazioni di contadini, tanto che ogni zona ha la sua ricetta tipica. Oltre alla polenta classica, infatti, si può gustare anche la polenta carbonera, la polenta cucia, la polenta di patate o appunto la polenta macafana.

Macafana, letteralmente, significa "scaccia-fame", merito delle abbondanti dosi di formaggio e burro che la condiscono. Il suo ingrediente segreto è infatti la Spessa delle Giudicarie Dop, un formaggio vaccino a pasta semidura prodotto nella zona sud-orientale del Trentino che tradizionalmente era molto magro e duro, e che doveva essere "ammorbato" nella polenta con adeguate aggiunte di burro. Un piatto unico della cultura contadina che rende onore anche alla farina, l'oro giallo di quelle zone. In particolare, nella Valle del Chiese viene coltivata ancora oggi una varietà di mais autoctono, detto il mais di Storo, che è stato recuperato da una cooperativa di produttori su tutta la filiera, dalla produzione delle pannocchie alla macinatura fino alla commercializzazione.

La ricetta che proponiamo viene da Cimego, una minuscola comunità della Valle del Chiese, ed è stata trascritta dalla signora Maria Girardini nel Sussidiario di cucina trentina, curato da Nereo Pederzoli. Una preparazione che si tramanda da secoli, probabilmente da quando ancora non era diffusa la coltivazione del mais granoturco (ogni prodotto "forestiero" che giungeva via mare nel Medioevo era chiamato "turco") e le polente si facevano con altri ingredienti come il miglio, il frumento o il farro.

### Farina, cicoria e grattugiato

#### Ingredienti per 4 persone

- 1 chilo di farina gialla di Storo
- 1 chilo e mezzo di cicoria di campo
- 1 cipolla
- 2 etti di burro
- 2 etti di Spessa delle Giudicarie Dop fresca
- 6 etti di Spessa delle Giudicarie Dop stagionata
- 3 etti di formaggio grattugiato Trentingrana Dop
- sale e pepe

#### Preparazione

Mettete a bollire in una grossa pentola l'acqua salata. Quando avrà raggiunto l'ebollizione versate la cicoria, preventivamente pulita, lavata e tagliata a listarelle abbastanza grosse e fate cuocere per qualche minuto (massimo cinque). Immediatamente setacciate la farina e proseguite la cottura della polenta per almeno una mezz'ora. Ora versate nel paiolo tutto il formaggio Spessa (fresco e stagionato) che avrete appositamente tagliato a cubettini, mescolando ancora, (almeno dieci minuti) finché il formaggio si fonda con la polenta. A parte preparate un soffritto con burro e cipolla tagliata, facendola dorare, quasi "scompare". Prima che il soffritto sia pronto, scodellate la polenta sul tagliere e con un cucchiaino distribuitela a bocconi in una zuppiera, cospargendo di formaggio grattugiato e pepe. Alla fine di tutto questo versate il soffritto, caldissimo, sulla polenta e servite in tavola.



# IL FORMAGGIO ALL'OMBRA DEL NETTUNO



Palazzo Roccabruna  
Enoteca Provinciale del Trentino

Palazzo Roccabruna è una dimora rinascimentale nel cuore della città, risalente all'epoca del Concilio di Trento (1545-1563), che la Camera di Commercio di Trento ha dedicato alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti eno-gastronomici. Dal settembre 2007 il Palazzo è sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino: nelle sue sale, aperte al pubblico per degustazioni da giovedì a sabato con orario 17-22, è possibile ammirare una splendida collezione storica di oltre 600 etichette trentine dagli anni Quaranta agli anni Ottanta, che raccontano la storia del vino in provincia di Trento.

Accompagnati da personale esperto, avrete la possibilità di scoprire i profumi e i sapori dei vini trentini più rappresentativi (TrentoDoc, Nosiola,

Marzemino, Teroldego, Vino Santo) e dei prodotti agro-alimentari tradizionali. Tra questi spiccano i salumi, i formaggi Dop e i formaggi di alpeggio a marchio "Trentino di malga", raccolti sulle malghe di tutto il territorio della Provincia e stagionati proprio nelle cantine del Palazzo. Un'attenzione particolare viene dedicata al tema della montagna "coltivata" e alle sue espressioni agro-alimentari quale presidio per la salvaguardia del territorio e

baluardo contro lo spopolamento. Palazzo Roccabruna è anche la sede delle iniziative formative sul mondo del latte e dei formaggi promosse da Accademia d'Impresa.

Trento, in via Santa Trinità, 24, alle spalle di Piazza Duomo  
dal giovedì al sabato dalle 17 alle 22; tel. 0461.887101  
Tel. 0461.887101; dal lunedì al venerdì: 8.30-12.30 / 14-16;  
www.palazzoroccabruna.it - www.accademiadimpresa.it  
promozione@tn.camcom.it



La statua del Nettuno  
in piazza Duomo a Trento  
foto Franco Trentini

## Ristorante Scigno del Duomo

Il Ristorante Scigno del Duomo, oltre ad essere uno dei ristoranti più esclusivi di Trento, è anche un luogo di grande fascino, situato nel cuore del capoluogo trentino. Il panorama che si gode è quello di un'ambientazione suggestiva, davanti alla fontana del Nettuno e alla Cattedrale del Duomo. Il servizio gentile ed attento, unito ad una cucina superlativa, lo rende un punto di riferimento per tutti gli amanti della ricercatezza gastronomica, da vivere in una situazione intima ed accogliente.

La selezione degli ingredienti a km zero è sempre molto attenta e si inserisce nella proposta di un menu gourmet tipico dei migliori ristoranti, dagli antipasti al dessert. L'obiettivo è quello di rivisitare i piatti legati alla tradizione trentina in chiave moderna, grazie alla fantasia innovativa dello chef. All'interno del menù viene data ottima visibilità alla proposta formaggi, dai prodotti tradizionali del territorio trentino a produzioni italiane di nicchia, serviti con le mostarde di propria produzione. La carta dei vini offre più di 450 etichette e una lista vini al bicchiere molto ampia.

Piazza Duomo, 29 - Trento

Tel. 0461.220030 - Fax 0461.235289

Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 14.30 e dalle 18 alle 23 (nei prefestivi 23.30)

info@scignodelduomo.com - www.scignodelduomo.com



## Osteria a "Le Due Spade"

L'Osteria a "Le Due Spade" nasce a Trento nell'anno del Concilio per accogliere conciliari, pellegrini, notabili e viandanti. Oggi, dopo quasi cinque secoli, è la famiglia Peterlana con Massimiliano a guidarne le sorti. Considerata tra i migliori ristoranti della città, propone una cucina tipica e al tempo stesso innovativa. Il menù alla carta offre una cucina del territorio rivisitata in modo creativo, dove le stagioni ne regolano i sapori. Lo chef Federico Parolari con il suo staff propone, tra l'altro, un menù degustazione del territorio e diversi piatti in cui possiamo incontrare i formaggi caratteristici del Trentino come il Vezzena, il Puzzone di Moena Dop e un formaggio misto vaccino/caprino denominato "50/50". Nel periodo autunno inverno è disponibile anche il carrello dei formaggi, con una selezione di prodotti di eccellenza del Trentino.

Entrando, ci si trova subito avvolti da una piccola stube in legno di cirmolo biondo, originario del '700, con otto tavoli elegantemente preparati ed una stufa antica in maiolica verde della Val di Non. Un soffitto in volta a botte del '500 completa l'atmosfera creando un ambiente dal fascino senza tempo. Nei mesi estivi, a due passi dalla magnifica Piazza Duomo di Trento, c'è la possibilità di mangiare all'esterno in un elegante dehors.

Via Don Arcangelo Rizzi, 11 - Trento

info@leduespade.com - www.leduespade.com - Tel. 0461.234343

## Gastronomia e ristorante "Dal Marcante 1758"

La gastronomia e ristorante "Dal Marcante - 1758", situata a due passi dal Museo delle Scienze di Trento, offre una selezione di oltre 50 formaggi dell'Arco Alpino, sia caprini che vaccini, con un'attenzione particolare ai prodotti delle Dolomiti. Paolo Melchiori, titolare e stagionatore di formaggi, propone una serie di taglieri da degustare nel ristorante o sotto il portico antistante la bottega.

Tra questi possiamo citare le selezioni "Di Malga in Malga", un percorso itinerante fra le migliori produzioni di alpeggio del Trentino, "La Scoperta Vaccina & Caprina", un primo avvicinamento ai formaggi di montagna con prodotti a breve stagionatura, e, per i veri estimatori, il "30 & Lode", composto di formaggi molto stagionati con punte di 6, 8 e addirittura 12 anni. I taglieri possono essere abbinati con i migliori vini trentini, sia bianchi che rossi che prodotti con il metodo classico TrentoDoc, oppure con birre artigianali del territorio. Oltre ai formaggi, dal Marcante si possono trovare anche salumi e piatti caldi della tradizione alpina. Dopo il pranzo o la cena, c'è la possibilità di acquistare i prodotti direttamente in bottega.

Dal Marcante 1758 srl - Viale Adriano Olivetti, 6-8 - Trento

Tel. 0461.038012 - info@dalmarcante1758.it

www.dalmarcante1758.it seguici su Facebook e Instagram.

## Supermercati Poli un assortimento vocato al territorio

Nei negozi della catena Poli figurano in assortimento circa 250 prodotti. Ampio spazio viene dato ai formaggi del Trentino: si va dai grandi classici, tra cui Trentingrana Dop, Puzzone di Moena Dop, Nostrano Trento, Sprezza delle Giudicarie Dop a quelli più caratteristici e di nicchia. Due formaggi trentini, il Casolet a latte crudo di Mezzana e il Vezzena di Malga del Caseificio Altipiani del Vezzena, si fregiano del marchio Presidio Slow Food. Tra i caprini, sono molto apprezzati il Fiocco di Capra, il Caprino rustico di Cavalese e la Caciotta di capra dell'azienda agricola Mora, una piccola realtà della Val di Ledro. Infine, da settembre a dicembre, è possibile gustare una fornita selezione di formaggi di malga, come il formaggio Malghe Val Rendena, il Puzzone di Moena Dop di Malga o il caprino Val di Sole di malga.

Da poco è uscito "Il Gusto Contadino", marchio esclusivo per promuovere prodotti dalla forte impronta artigianale e legata al mondo rurale. All'interno della gamma, in partnership con Gruppo Formaggi del Trentino e Caseria Monti Trentini, sono in vendita 3 formaggi: "Frescadolce", fresco dalle sensazioni gustative che vanno dall'acido al dolce con sentori latte ed erbacei; "Lagorai" e "Più Sapore", dal gusto sapido e deciso e prodotto con latte crudo. A breve verrà introdotto anche un formaggio misto capra (65% vaccino e 35% caprino) prodotto esclusivamente con lattini provenienti dalla val di Sole.

Iperpoli Trento

Via Gemma De Gresti, 5 - Trento

Tel. 0461.402074 - www.gruppopoliti.it



PARLA IL NUTRIZIONISTA

# Calabrese: il formaggio è un signor piatto



“

Troppo spesso viene erroneamente declassato al rango di accompagnamento. Invece è un alimento completo, con tutta una serie di proprietà utili al nostro organismo”

”

di Sara Valentino

**O**naf ha dato il via a un ciclo di videoconferenze mensili durante le quali, fino al mese di giugno, verranno intervistati personaggi diversi, tutti variamente legati al settore lattiero-caseario per lavoro o per passione. Il nostro primo ospite è il professor Giorgio Calabrese, medico nutrizionista di sicuro prestigio, ma anche personaggio pubblico di grande spicco. Nel corso dell'intervista ha tenuto incollati allo schermo numerosissimi soci, amici e simpatizzanti e ha fornito spunti nuovi e imprevisi ai nostri interrogativi.

**Professore, approfondiamo un tema spesso oggetto di discussione: l'importanza del calcio e degli altri nutrienti nel formaggio.**

«L'assunzione di calcio è fondamentale per il nostro organismo, serve a rafforzare la base delle nostre difese organiche. Inoltre valutiamo il problema nella prospettiva dell'attuale contingenza del Covid-19. Mentre nella fase acuta della pandemia abbiamo dovuto pensare a "riempire lo stomaco" senza ammalarci, ora dobbiamo bada-



re a riempirci meno, ma a darci più forza: se noi mangiassimo ogni giorno tre porzioni di latticini, saremmo in condizione di avere tutti i nutrienti di cui necessitiamo».

**Quindi lei pensa che una bella fetta di formaggio possa essere equiparata a una porzione di carne?**

«Dobbiamo partire da un concetto fondamentale: il formaggio non è un condimento, ma un piatto a tutti gli effetti. È un alimento completo a cui

difetta solo il ferro di tipo eme, presente negli altri alimenti di origine animale.

Spesso però il formaggio viene erroneamente declassato al rango di accompagnamento. Si pensi a un piatto di pasta e pomodoro: abitualmente aggiungiamo una bella grattata di formaggio, spesso stagionato, scordando che non si tratta di una semplice aggiunta di contorno. A questo si lega un altro errore molto frequente: il formaggio associato alla carne. Spesso al ristorante dopo aver servito la carne o il pesce ci viene proposto anche un vassoio di formaggi: no! Facciamoci portare direttamente il solo formaggio che sostituisce la carne per le proteine nobili, per la vitamina B12, per la vitamina D, per il calcio, per il sodio, ...».

**Tornando all'importanza del calcio: da quanto ci ha detto sembra che sia importante per uomini e donne allo stesso modo.**

«Non dobbiamo farne una questione di genere, ma di costituzione: tutti hanno una loro specifica necessità. Vale già per i bambini: persino nell'alimentazione della mia nipotina Carlotta di 9 mesi compaiono i primi grammi di formaggio grattugiato. Con il procedere dell'età, nei bambini aumenta il bisogno. Facciamo l'esempio delle ragazze: quando raggiungono l'età dello sviluppo, cambia la composizione degli ormoni (che sono proteine) e le giovani hanno un'accresciuta esigenza di proteine nobili, che possono facilmente trovare nei prodotti lattiero-caseari. Gli adulti necessitano a loro volta di un'assunzione costante: così come abitualmente si fa il pieno a un'automobile perché consuma chilometri, con la medesima regolarità uomini e donne dovrebbero introdurre nella loro dieta le tre porzioni di latticini di cui abbiamo parlato».

**Come possiamo immaginare queste tre porzioni giornaliere?**

«Un esempio: un bicchierone di latte, uno o due yogurt, una porzione di formaggio (50-60 gr) oppure una noce di burro.

**Con l'avanzare dell'età perdura la necessità di latticini?**

«Certo, si pensi che con una regolare assunzione si può abbattere del 30% l'insorgenza di malattie coronariche. Con la comparsa della menopausa e la mancata produzione di estrogeni nella donna, ecco il momento in cui essa ne ha più bisogno: l'estrogeno non va più in aiuto al cuore, e allora chi lo soccorre? I fosfopeptidi contenuti nel formaggio che aiutano ad abbassare la pressione, mentre nella forma di tripeptidi danno al cuore una forza muscolare fantastica. E non dimentichiamo anche la presenza di sostanze ricche di polifenoli e l'azione dell'acido linoleico coniugato che, tra i suoi vantaggi, previene il tumore al seno nelle donne e concorre a proteggere la prostata negli uomini».

**Sotto il profilo medico c'è una curiosità che spesso stuzzica gli assaggiatori: il formaggio può dare dipendenza alla pari di altri alimenti quali zuccheri, cioccolato, vino, etc.?**

«Esiste una dipendenza dalle caseomorfine, ma si

è scoperto che si tratta di una "dipendenza positiva". Queste sostanze, presenti in quantità diverse nei formaggi freschi e in quelli stagionati, sono "simili" alla morfina. Poiché trovano nelle donne un terreno più stabile grazie agli ormoni femminili, permettono loro di sopportare il dolore meglio degli uomini e, per esempio, di partorire.

Ma non è tutto. Sposando il nostro alimento all'olio extravergine di oliva, arriviamo ad avere un insieme di proprietà nutrizionali in grado persino



di rinnovare i neuroni negli anziani. Quando cominciamo a dimenticare nomi, oggetti, azioni, etc., questo matrimonio gioca nell'ippocampo del nostro cervello con una squadra fortissima, composta da vitamina D, vitamina B12, idrossitiroso, oleocantale, fosfopeptidi, calcio e caseomorfine. Con una metafora sportiva possiamo dire che, con una squadra così, il portiere non prende gol, il centravanti è sempre in rete e la partita finisce sempre a nostro favore!

Un aspetto che non possiamo tralasciare è quello che riguarda i grassi.

Siamo chiari: i grassi nella dieta mediterranea non devono superare il 30% del totale delle calorie e tra queste solo il 10% deve essere rappresentato da grassi saturi. D'altronde anche i grassi saturi sono utili, ad esempio per preservare l'attività cardiaca, ma solo se li assumiamo nella giusta quantità: spesso l'errore consiste nell'accumulo, noi abbiamo bisogno di grammature e proporzioni

ben precise. Evidentemente dobbiamo puntare sulla qualità e non sulla quantità in ogni alimento, anche il formaggio».

**Passiamo dalle note scientifiche a quelle più personali: che posto occupano i formaggi sulla tavola della sua famiglia? E dove indirizzate le vostre preferenze?**

«I miei due figli, mio genero - e la mia piccolissima nipotina - amano la totalità dei formaggi: uno spettacolo vedere con che piacere mangiano gorgonzola, mascarpone e formaggi di ogni tipo. Io e mia moglie, giornalista e tecnologa alimentare, ci orientiamo prevalentemente sulla gamma dei formaggi freschi e dei semistagionati. Però non dimentichiamo le radici siciliane che sono a Rosolini, una zona molto vicina alle produzioni di caciocavallo. Io e mia moglie Caterina stiamo insieme da 47 anni e ancora ci piace avere qualcosa da festeggiare insieme, come ragazzini: allora ci organizziamo un aperitivo. Per queste occasioni scegliamo un ottimo vino bianco che accompagniamo con tocchetti di formaggio a pasta dura, anche pecorini, che abbiniamo a pomodorini di Pachino e altre verdure da sgranocchiare. A questo punto non abbiamo bisogno di ulteriori pietanze, ci bastano una bella insalata mista, magari con legumi, e un frutto: ecco un apericena equilibrato e nutriente».

**Dal suo punto di vista un bel vassoio di formaggi, può presenziare bene anche sulla tavola delle Feste natalizie?**

«Assolutamente sì. Anzi dobbiamo cominciare a far capire che, anche nelle occasioni importanti, i grandi piatti di carne, pesce, insaccati e formaggi non devono sommersi. Nelle Feste succede che gli ospiti arrivino per la vigilia di Natale e se ne vadano dopo Capodanno: bisognerebbe che ogni giorno ci fosse il trionfo di un secondo piatto. E in questo caso, poiché il formaggio ha la stessa dignità di ogni alimento di origine animale, brillerà al posto giusto nelle nostre cene».

Il professor Giorgio Calabrese, docente-nutrizionista di fama, durante la videoconferenza dell'Onaf



IL CONSUMATORE OGGI AGISCE, NON SUBISCE

# Marketing dei contenuti per le aziende lattiero-casearie

Non si produce e vende solo il prodotto ma vengono proposte parallelamente sempre di più idee, costruzioni di senso, significati, esperienze, emozioni, condivisioni

di Pierluigi Passaro

**N**ella modernità, il cambiamento è sempre stato una costante e, nel corso degli ultimi decenni, ha assunto un carattere rivoluzionario. Il susseguirsi dei mutamenti tecnologici, sociali, economici, di mercato, e oggi anche sanitari hanno assunto delle tendenze evolutive e dinamiche che hanno caratterizzato strutturalmente lo scenario nell'ambito nel quale le nostre imprese enogastronomiche si stanno muovendo.

Le imprese sono attori primari, e spesso proattivi del processo innovativo. Modificano i comportamenti imprenditoriali e le scelte strategiche ed operative allo scopo, a seconda dei casi, di adattarsi e/o condizionare il contesto di sistema in cui agiscono, perseguendo le proprie finalità. A queste riflessioni non si sottraggono le imprese enogastronomiche, protagoniste fondamentali di un comparto economico in forte ascesa, quale quello turistico-agroalimentare.

Una delle sfide di queste imprese, figlia dei tempi che viviamo, è legata all'applicazione delle innovazioni tecnologiche e culturali utilizzate ai fini della comunicazione aziendale. L'esigenza nasce dal nuovo posizionamento di tali realtà, percepite non più solo come meri produttori di prodotti tipici enogastronomici ma come motori propulsori, attori principali, che determinano la presa d'atto di una

nuova modalità di consumo e di fruizione culturale del prodotto agroalimentare.

Il consumatore è cambiato e sono cambiate le sue modalità di acquisto, di consumo e di interpretazione e attribuzione di senso. Il consumatore oggi agisce, non subisce. Tende a documentarsi, cerca informazioni nel web, vuole saperne di più, acquista il formaggio, o altro prodotto tipico per degustare, per emozionarsi e condividere momenti di convivialità con amiche parenti. Ogni singolo potenziale consumatore è, dunque, destinato ad essere intercettato, attratto da contenuti informativi di qualità per poi essere fidelizzato nel tempo.

Diventa pertanto determinante il ruolo della comunicazione delle imprese agroalimentari nel processo di generazione e diffusione di valore. Nella ricerca di sempre nuovi e più efficaci modi di comunicare con il mercato, le imprese si sono orientate verso strumenti innovativi capaci di favorire non solo e non tanto i processi di vendita, ma anche e soprattutto di interazione proficua e continuativa con i consumatori effettivi e potenziali. La comunicazione è diventata un ambito tematico così ampio da ricomprendere anche contributi che mal si conciliano, apparentemente, con i canoni tradizionali dell'advertising e delle sales promotion.

L'attenzione delle imprese agroalimentari oggi, è quella di focalizzare l'attenzione su una nuova forma di comunicazione che sta trovando sempre

più ampie opportunità di sviluppo. Si tratta del content marketing che fa leva sulle logiche e sugli strumenti di comunicazione digitale. In effetti, i nuovi fenomeni di consumo, anche nell'ambito lattiero-caseario, si giustificano, tra l'altro, con lo sviluppo degli attuali processi di comunicazione, poco strutturati e ampiamente decentralizzati.

Contenuti credibili, familiari, divertenti, empatici, utili e stimolanti per potenziare la propria conoscenza e migliorare le scelte d'acquisto, conquista e fidelizzano i consumatori di formaggi e di prodotti tipici, in una prospettiva radicalmente diversa rispetto al passato. Sono i contenuti veicolati in rete, attraverso i siti web, i profili social dei brand delle imprese agroalimentari, che, dotati di appropriate caratteristiche, spingono sempre di più i consumatori ad attivarsi spontaneamente per cercare informazioni sulle origini della materia prima, sulle modalità di produzione e trasformazione, sui profili organolettici, sulle varianti di gusto e sui legami storico-culturali e antropologici che i prodotti lattiero-caseari hanno con i territori di origine.

Anche per le imprese casearie il marketing dei contenuti, sta infatti aprendo la strada al cosiddetto Inbound Marketing, per il quale non sono più le marche a cercare gli acquirenti con la comunicazione attraverso i media tradizionali, ma sono i consumatori effettivi e potenziali a cercare informazioni sui prodotti tipici del settore lattiero per arricchire e

potenziare le loro conoscenze in materia, da scambiare e condividere con altre persone in community tematiche, per saperne sempre di più e vivere un più intenso e consapevole rapporto con il formaggio e la sua relativa filiera.

Certo siamo ben lontani da un settore trainante per il mercato o attrattivo per il turista ma sicuramente riteniamo che la strada presa sia quella giusta. Il resto lo faranno le tipicità casearie territoriali a veicolare un messaggio rappresentativo delle esperienze, delle specializzazioni ma anche delle storie e dello stile di vita delle popolazioni.

Il settore lattiero-caseario, così come tutto il comparto agroalimentare, oggi posizionato diversamente rispetto al passato, risulta essere tranne rare eccezioni un settore fortemente frammentato e competitivo, inserito in un contesto, quello enogastronomico, in forte cambiamento dove certe forme di comunicazione trovano nei contenuti e nei media che li veicolano una nuova importante opportunità di sviluppo.

Il tutto si fonda su un principio cardine: non si produce e vende più solo il prodotto enogastronomico ma vengono "prodotti" parallelamente sempre di più idee, costruzioni di senso, significati, esperienze, emozioni, condivisioni. In definitiva, il percorso intrapreso consiste nel riconoscere a questo comparto un nuovo complesso aggrega-

to di elementi identitari ed immateriali, tra loro intimamente connessi, che si va configurando grazie alle possibilità offerte dalle tecnologie digitali.

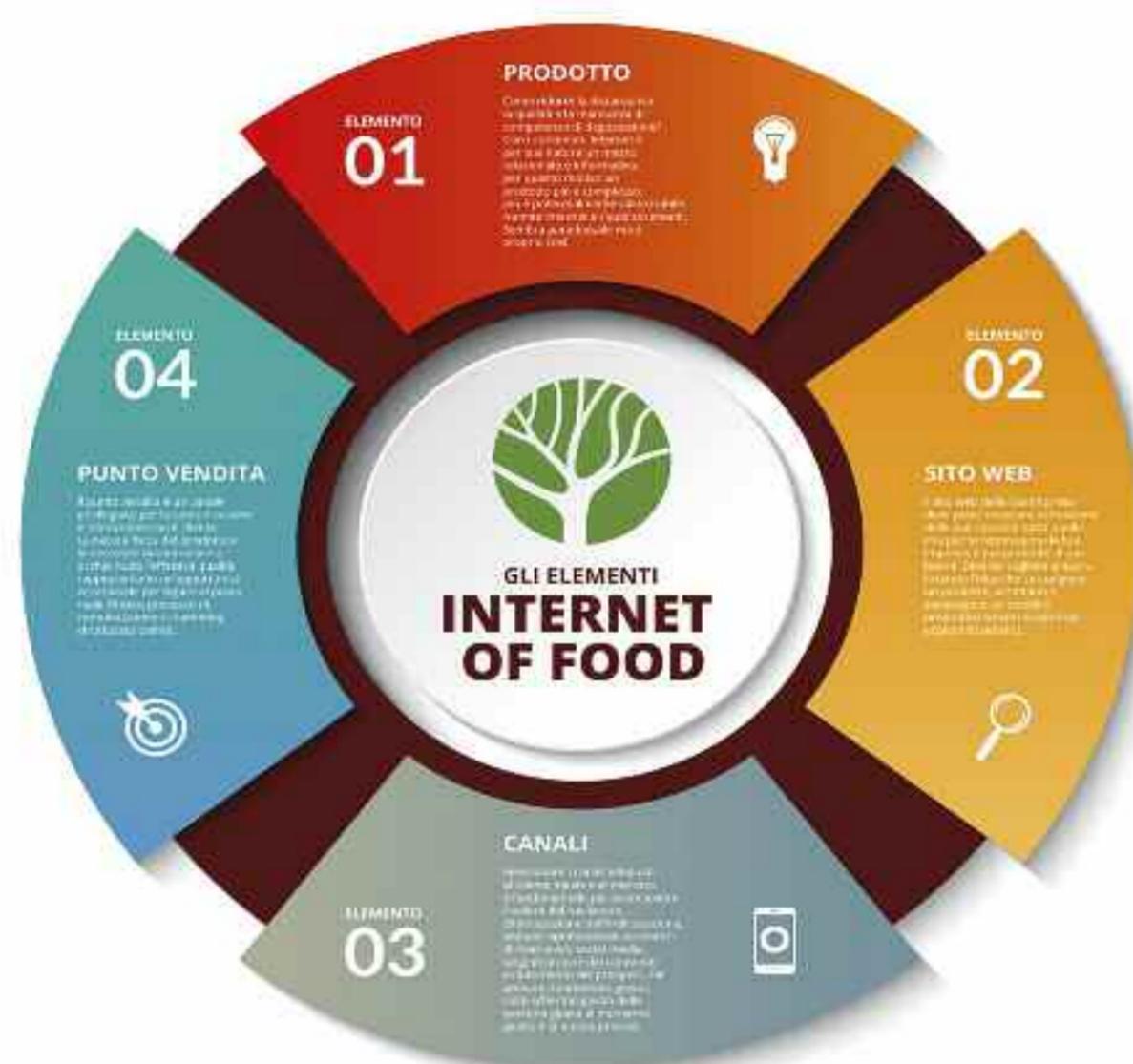
Questo ruolo pone le imprese in oggetto di fronte alla necessità di forti cambiamenti ma anche all'opportunità di interessanti e durature occasioni di sviluppo futuro.

Sappiamo che le aziende enogastronomiche sono realtà fortemente legate al territorio in cui sono inserite. Infatti, hanno la capacità di influire in modo diretto sui problemi ambientali e sociali del territorio di riferimento, di incidere esteticamente sul paesaggio e di condizionarne cultura e tradizioni. Pertanto il concetto di prodotto enogastronomico innovativo è basato su un mix di soluzioni multimediali, volte a stimolare il potenziale cliente coinvolgendolo in potenziali percorsi esperienziali d'interazione personalizzata. L'obiettivo è quello di comu-

nicare al consumatore il valore unico del prodotto "Made in Italy", favorendone l'apprezzamento e la riconoscibilità, nonché lo stretto legame del prodotto alle peculiarità culturali, ambientali, gastronomiche e paesaggistiche del territorio da cui si origina. Il prodotto lattiero caseario, nel nostro caso, pertanto, non coinciderà solo con il prezzo finale del formaggio, ma comprenderà anche tutti gli aspetti immateriali necessari per produrlo e per gustarlo (conoscenza, ricerca e innovazione, attenzione alla difesa del territorio, tutela del consumatore e della sua salute, l'interfaccia di servizio, l'atmosfera del punto vendita, assortimento, promozioni, ecc).

L'informazione, la comunicazione, la conoscenza del formaggio costituiscono un percorso culturale e commerciale capace di generare un duraturo valore economico per il casaro, soprattutto nel sistema di offerta Made in Italy, utilizzando il fondamentale concetto del country of origin. L'esperienza di degustazione da parte del consumatore e il valore emotivo ed esperienziale della sua fruizione aumentano attraverso l'uso di strumenti Ict.

La comunicazione attraverso il web è diventata e diventerà sempre più il principale canale di informazione e relazione con i clienti. Contenuti, creatività, valori percepiti e modalità di trasmissione possono sviluppare dei fenomeni virali a vantaggio della brand awareness aziendale.



**Pierluigi Passaro, Maestro Assaggiatore e Socio Onaf delegazione di Bari, è docente di Economia e Gestione delle Imprese e di Marketing all'università di Bari**

# In Alta Langa la prima scuola di pastorizia



• All'iniziativa hanno aderito allievi da tutta Italia

di Corrado Olocco

I pastori del terzo millennio il mestiere lo stanno imparando tra l'aula di borgata Cavallini, a Paroldo, l'Istituto lattiero-caseario di Moretta e direttamente sul campo, in stage tra gli allevamenti e i pascoli dell'alta Langa, in provincia di Cuneo. La prima scuola di pastorizia d'Italia, inaugurata a settembre a Paroldo abbina tradizione e modernità, introducendo, in un'attività vecchia quasi quanto l'uomo, elementi di innovazione che poggiano su solide basi scientifiche. Perché il pastore di oggi deve conoscere gli animali e le loro caratteristiche e deve saper trasformare il latte in formaggio, ma deve anche avere nozioni su come si gestisce un'azienda agricola, su come accedere ai fondi nazionali ed europei necessari a mandarla avanti e su come si vende il prodotto. Tutte capacità che la scuola di pastorizia ideata in alta Langa fornirà in 365 ore di lezione. La conclusione del percorso formativo è prevista per l'autunno del 2021.

\*\*\*

A dare vita all'innovativo progetto sono stati il Comune di Paroldo e la Coldiretti (attraverso il proprio ente di formazione Inipa Nordovest), con il coinvolgimento dell'Università di Torino. L'obiettivo è tanto semplice quanto ambizioso: formare una nuova figura di pastore in grado di garantire il ricambio generazionale in un'attività faticosa, ma importante, sia per la produzione casearia che per la salvaguardia del territorio, come ha ricordato all'inaugurazione del corso il presidente di Coldiretti Piemonte, Roberto Moncalvo: «I territori montani sono il cuore del Piemonte, ma per avere la pastorizia in montagna servono i pastori. Dove ci sono i pastori il territorio è più curato e sicuro e una montagna ben gestita è utile anche per la pianura. Sono contento che ci siano giovani interessati a seguire questo percorso. Decidendo di diventare pastori di professione, gli allievi hanno fatto una scelta coraggiosa».

Ed è stata coraggiosa anche la scelta del Comune di Paroldo (poco più di 200 abitanti), che ha scommesso sulla scuola di pastorizia per rilanciare

Fra tradizione e modernità, l'obiettivo è formare una nuova figura di pastore in grado di garantire il ricambio generazionale in un'attività importante sia per la produzione casearia che per la salvaguardia del territorio

un'attività da sempre profondamente radicata nella zona, come ha spiegato il sindaco (e presidente nazionale dell'Onaf) Piercarlo Adami: «La mia storia personale e quella del nostro territorio è legata all'allevamento e alla produzione di formaggi. Sono felice ed emozionato per l'avvio di questa scuola, che corona un percorso iniziato due anni fa. L'obiettivo è di tentare di avvicinare nuove leve a questa attività, in modo che possa diventare una fonte di reddito per loro, dando allo stesso tempo un valore paesaggistico a una terra sempre più vocata al turismo. L'allevamento serve a mantenere curato il territorio e il paesaggio».

\*\*\*

Restando in tema di pastorizia, a Paroldo sta per andare in porto un altro progetto al quale Adami e la sua Amministrazione stanno lavorando addirittura da una ventina d'anni: la realizzazione, sempre tra le case in pietra di borgata Cavallini, di un ecomuseo dedicato alla pecora di Langa. Una struttura in grado di raccontare ai turisti il legame tra l'allevamento e le colline della Langa più alta, dove i filari o i nocioleti non arrivano.

La scuola di pastorizia ha suscitato interesse non soltanto nel Cuneese, ma anche nel resto d'Italia, richiamando iscritti da varie zone del Piemonte, dalla Valle d'Aosta, dalla Toscana e dal Lazio. A causa delle norme sul distanziamento legate al Covid, gli organizzatori hanno dovuto limitare il numero di partecipanti a 18, rifiutando alcune domande di adesione. L'iniziativa si rivolge sia ai giovani che, pur

non operando nel settore agricolo e non avendo una specifica formazione, intendono sviluppare un progetto d'impresa a indirizzo ovicaprino, sia a chi, pur avendo già maturato esperienze in agricoltura, intende specializzarsi nell'allevamento.

Ma è chiacchierando con i corsisti che saltano fuori le storie più interessanti ed emergono le molteplici ragioni che li hanno spinti a iscriversi. L'allunno che arriva da più lontano è Andrea Acciari, 27 anni, di Viterbo, un ex assicuratore che vive in provincia di Cuneo, tra Chiusa Pesio e località Valliera di Castelmagno, dove lavora nel settore caseario e dell'allevamento. La spiegazione della sua scelta è chiara e semplice: «Mi ero stufato del lavoro di assicuratore. Ho sempre vissuto in campagna e volevo seguire un altro percorso professionale, scegliendo un'attività che sento più mia. Sono ancora giovane, l'età mi permette di fare questa scelta». A proposito del corso, l'ex assicuratore viterbese aggiunge: «La prima impressione che ho avuto è ottima. I docenti sono molto preparati».

\*\*\*

Anche se è nato a Torino, dove lavora come giardiniere, nome e accento rivelano chiaramente le origini calabresi di un altro alunno, Carmelo Ficarra. «La pastorizia è un'attività che richiede impegno e una vita di sacrifici. Per svolgerla bene è necessario essere aggiornati e conoscere le leggi e questa scuola è sicuramente utile», afferma Carmelo, che non esclude un giorno di lasciare la sua attuale attività per dedicarsi a tempo pieno alla pastorizia. «Potrebbe diventare una professione, magari in Calabria, dove la mia famiglia ha ancora dei terreni».

Tra gli iscritti c'è anche Denise del Re, massaggiatrice originaria della provincia di Pisa e residente a Dogliani, patria del Dolcetto, a pochi chilometri dalla sede del corso: «Non sono figlia di allevatori e in questa scuola sono partita da zero. Per ora la mia è una passione, se poi si trasformerà in una vera e propria attività, ben venga». Chi invece intende avviare un'attività proprio grazie a ciò che imparerà alla scuola di Paroldo è Matteo Gomba, di Santa Vittoria d'Alba, appassionato di cavalli, maniscalco e istruttore di equitazione, che intende aprire un caseificio con la fidanzata a Viola, nel Monregalese. Ma tra gli iscritti c'è anche Laura Cagnasso, che dopo aver avuto per molti anni un'er-

In alto, Pier Carlo Adami, in veste di sindaco di Paroldo, nella giornata inaugurale della scuola



boristeria ad Alba, tra le boutique di via Maestra, ha scelto da tempo di vivere in campagna a Cerretto Langhe dove coltiva la terra e alleva tre capre, oltre a numerosi altri animali.

\*\*\*

L'inaugurazione della scuola di pastorizia è stata anche una buona occasione per fare il punto su un'attività che in Piemonte non gode di ottima salute, anche se i riscontri più recenti sembrerebbero dire il contrario. In provincia di Cuneo, secondo le elaborazioni di Coldiretti su numeri della banca dati nazionale, nell'ultimo decennio è quasi raddoppiato il numero di animali negli allevamenti ovicaprini. Dai 21.000 capi ovini del 2010 si è passati ai 41.000 del 2020, mentre tra i caprini, dai 12.000 capi del 2010 si è arrivati agli attuali 22.000. Però, il numero di allevamenti presenti sul territorio (circa 2.700) è lo stesso di dieci anni fa, segno che sono aumentate le dimensioni medie delle singole greggi.

Spiega Coldiretti Cuneo: «Questi dati evidenziano la tendenza alla scomparsa della pastorizia di tipo estensivo, basata sulla transumanza, sull'alpeggio o sul pascolo in prossimità dell'azienda, a vantaggio di allevamenti stanziali e di maggiori dimensioni». E Franco Parola (responsabile dell'area ambiente e territorio di Coldiretti Cuneo) osserva: «La popolazione ovicaprina in provincia di Cuneo è aumentata, ma solo in pianura: ci sono più animali, ma meno aziende». E la perdita si è avuta soprattutto nelle zone montane, quelle in cui il mestiere del pastore è particolarmente duro e il territorio è più fragile.

\*\*\*

Oggi, secondo i dati da Coldiretti, in Piemonte sono 10 mila le aziende che si dedicano all'allevamento ovicaprino. I capi sono 204.000 in totale (125 mila ovini e 79 mila caprini), per un fatturato complessivo che ammonta a 5,2 milioni di euro. Tra le razze allevate storicamente sul territorio piemontese figurano la pecora delle Langhe, la Sambucana, la Garessina, la Frabosana, la Saltassina e la Savoiarda e le capre Sempione, Grigia delle Valli di Lanzo, Fasana e Vallesana. Alcune di queste sono esposte a un serio rischio di estinzione.

Tra le razze caprine quella che sta peggio è la Sempione, ormai ridotta a meno di cento capi tra Verbanese e Vercellese, mentre tra gli ovini sono la Garessina (in Valle Tanaro) e la Saltassina (Verbanese) a essere più vicine all'estinzione, con una popolazione ormai ridotta a poche decine di capi. La pecora delle Langhe, fondamentale per la produzione del Murazzano Dop, viaggia ormai da anni attorno ai duemila capi, sufficienti per non farla considerare a rischio di estinzione, ma lontani anni luce dai quarantamila esemplari degli Anni '50.

Grazie al latte di queste razze ovicaprine più o meno a rischio in Piemonte si producono una quarantina di formaggi: due Dop (Murazzano e Robiola di Roccaverano), alcuni Pat e un gran numero di prodotti non a marchio, ma ugualmente molto importanti per tenere vive non solo le produzioni casearie tradizionali, ma anche le vallate montane e quelle di alta collina, dove, magari già dal prossimo anno, lavoreranno i pastori che sono andati a scuola.



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



**MURAZZANO**

GRAFICLINE • 334.8166871

*Alta Langa:*  
il Murazzano si gusta  
con il territorio.

**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

CONTRIBUTO

# Gli *Auguri* dei *Presidenti*

“  
Dai Consorzi di tutela dei formaggi Dop  
una presa d'atto in questo momento  
difficile per tutti e che mette a dura prova  
la filiera lattiero-casearia. L'invito è a  
restare uniti, lavorando per un nuovo inizio  
”

**Domenico Raimondo**  
Consorzio Mozzarella  
di Bufala Campana

Cari lettori, in questo annus horribilis che (finalmente) volge al termine, vi auguro innanzitutto di riscoprire la serenità e il valore delle piccole cose, con la speranza che questo tempo diverso, che il virus ci costringe a vivere, ci aiuti a ripensare le nostre vite, a dare valore e spazio alle persone e alle cose importanti davvero.



Un nuovo anno che comincia è tempo di speranza. E allora voglio fare i migliori auguri anche a tutte le aziende del comparto dei formaggi, non solo della filiera bufalina, che sono ogni mattina regolarmente al lavoro per garantire sulle tavole la presenza di prodotti di eccellenza e Made in Italy. Uno sforzo enorme, che vi invito a valorizzare consumando prodotti italiani in queste festività. Il mio appello è a restare uniti, continuando ognuno a fare la propria parte per fronteggiare le difficoltà inevitabili. Solo così possiamo vincere la nostra guerra contro un nemico invisibile. Solo così torneremo ad abbracciarci. Auguri!

**Franco Biraghi**

Consorzi Bra Dop, Raschera Dop,  
Toma Piemontese Dop

Questo è un momento difficile che ci ha obbligati ad adottare un nuovo modo di vivere: abbiamo dovuto cambiare radicalmente le nostre abitudini, la maniera mediante cui ci relazioniamo con il mondo esterno e, purtroppo, sono cadute molte certezze. In una situazione così complessa anche i formaggi Bra Dop, Raschera Dop e Toma Piemontese Dop vogliono mandare un segnale positivo e di speranza a tutti i consumatori, ricordando loro che mangiando prodotti del territorio, genuini e di qualità, oltre a nutrirsi in maniera corretta, soddisfano anche quel desiderio di cose buone che serve a rendere più serene le nostre feste.



Un augurio di buon Natale diverso, che vi arriva non dalle persone ma direttamente da tre grandi formaggi che allietano le vostre tavole e che sono, da sempre, i protagonisti delle migliori ricette della tradizione.

**Lorenzo Sangiovanni**

Consorzio Tutela Taleggio Dop

Il Consorzio Tutela Taleggio vi augura un Buon Natale italiano! Che le prossime feste possano vedere le tavole italiane imbandite dei prodotti del nostro territorio. Le Igp e le Dop sono l'orgoglio del Paese, conosciuto in tutto il mondo anche per le sue eccellenze enogastronomiche. Oggi più che mai scegliere l'Italia significa scegliere ognuno di noi e, uniti anche a tavola, aiutarci a guardare al futuro con fiducia. La nostra tradizione è piena di ricette che profumano di Natale. Portare in tavola il Taleggio Dop significa portare in tavola la passione dei produttori e la perizia degli stagionatori che, forma dopo forma, danno vita ad un prodotto che tutto il mondo ci invidia. Quest'anno così difficile per il nostro comparto, il nostro paese e il mondo intero termina nell'incertezza ma, come ogni finale, si porta dietro anche un nuovo inizio. E ogni inizio ha il potere di rigenerare nuove aspettative e infondere ottimismo per immaginare insieme un domani migliore.



**Nicola Bertinelli**

Consorzio Parmigiano Reggiano

In tempo di crisi è necessario rimboccarsi le maniche, aiutare i più deboli e non perdersi d'animo. In un momento complesso come quello che stiamo vivendo, vorrei ringraziare di cuore la nostra filiera composta da 330 caseifici e oltre 2.820 allevatori: oltre 50mila persone che ogni giorno si svegliano per produrre un formaggio straordinario come il Parmigiano Reggiano.



A nome dell'intero comparto, grazie a tutti gli italiani che credono nel Parmigiano Reggiano e nei nostri valori, a tutti quelli che non ci hanno abbandonato e anzi - soprattutto nel periodo del lockdown - hanno aiutato i nostri caseifici scegliendo Parmigiano Reggiano. Insieme ce la faremo. A tutti, auguri di buone feste!

**Libero Giovanni Stradiotti**

Consorzio di Tutela  
Provolone Valpadana Dop

In occasione delle imminenti festività, che quest'anno celebriamo in una situazione di grande inquietudine, il Consorzio Tutela Provolone Valpadana vuole rivolgere a tutti i lettori un augurio di speranza e di rinascita. Questo periodo di sofferenza e di attenzione ci ha aiutato, ancora di più, a mantenere ed accrescere la considerazione per il prossimo e per colui che soffre. E noi produttori ci siamo impegnati, pur tra le difficoltà incontrate, a mantenere ancor più alta l'attenzione, con l'obiettivo di offrire al consumatore un prodotto di elevata qualità. A tutti i più sentiti auguri di Buon Natale.



Renato Zaghini

Consorzio Tutela Grana Padano Dop  
Il 2020 si sta concludendo lasciandoci l'esperienza del Covid 19 con la consapevolezza che potremmo



in futuro tornare ad affrontare simili emergenze. Ed è in questa prospettiva che i consumatori vogliono sempre più certezze, punti fermi anche a tavola; e lo hanno dimostrato nei giorni del lockdown durante i quali hanno fatto scelte consapevoli cercando prodotti di cui si fidano, perché li conoscono da generazioni o li consumano abitualmente, oppure perché sono del loro territorio. Il Grana Padano Dop è da anni il formaggio a denominazione d'origine protetta più consumato nel mondo e quindi il principe di questi prodotti, secondo i nutrizionisti e i sociologi, un prodotto rassicurante, capace di far nascere nei consumatori sensazioni e pensieri di sicurezza. Il Grana Padano Dop è nato nel XII secolo dalla ricetta dei monaci cistercensi per utilizzare il latte non consumato e trasformarlo in un formaggio destinato a durare nel tempo grazie alla stagionatura. Con queste caratteristiche ha superato pestilenze, guerre e calamità. Quindi è abituato a rassicurare e a confortare la gente della sua terra. Le nuove tendenze potrebbero aprire significativi spazi alle produzioni italiane di qualità, partendo dalle Dop.

Valentino Pivetta

Consorzio di tutela del formaggio Montasio Dop

Sappiamo bene quale meraviglia di sapori sa regalare un tagliere di formaggi, capace di raccontare al



meglio il territorio, la fatica del lavoro che lo modella, la meraviglia dei paesaggi attraverso i quali si manifesta. Si tratta di amore e dedizione, impegno e costanza, passione e tradizione, perché solo così può nascere qualcosa di unico ed eccellente come il nostro Montasio Dop.

E l'eccellenza è la nostra cometa, qualcosa a cui tendere, perché rappresenta quel processo che ci porta a crescere e migliorare, sempre. Una costante nel nostro lavoro che si esprime attraverso la maestria dei nostri casari e dei malgari che ogni giorno sanno fondere ingredienti di attenzione e cura per il territorio, per le persone, per gli animali, nonché per una tradizione, che si rinnova di anno in anno rimanendo sempre fedele a se stessa. Il nostro più sincero e profondo augurio per un futuro più sereno e ricco di genuinità.

Giuseppe Occhipinti

Consorzio Ragusano Dop

Dopo le impreviste difficoltà dei mesi trascorsi, tornate purtroppo di drammatica attualità, siamo già a fine anno ed è doveroso porgere ai lettori di Informa, ai consumatori di formaggi e di Ragusano



# Gli auguri dei Presidenti

Dop in particolare, gli auguri più sinceri di Buon Natale e di Buon Anno. E ciò accompagnato dalla viva speranza che il 2021 possa essere l'anno di una indispensabile riscossa per gli imprenditori e di un ulteriore rilancio delle produzioni di qualità con in testa quelli con marchio comunitario. Auguri!

Francesco Scarpino

Consorzio del Pecorino Crotonese Dop

Il primo augurio, come presidente del Consorzio del Pecorino Crotonese Dop, non può che andare a tutta la filiera per l'impegno dimostrato in un periodo così difficile.

Siamo una grande famiglia e la nostra casa è una parte produttiva importante della Calabria, che lotta per andare avanti, tutelando la propria identità e la propria cultura. Tanti auguri poi a tutti i consumatori che amano il nostro prodotto. Ogni giorno lavoriamo per mantenere una qualità altissima, ad un prezzo accessibile, dando al lavoro la giusta retribuzione.

Nonostante la situazione contingente abbiamo deciso di mirare più in alto e fare diventare la nostra Dop e il nostro Consorzio simbolo di orgoglio per tutti i calabresi anche fuori dai confini regionali. Dedicate il tempo solo alle cose che hanno valore. Questo mi sento di suggerire, augurando a tutti voi un Natale di immensa felicità.



Germano De Bortoli

Consorzio Piave Dop

Si sta per concludere uno degli anni più difficili che abbiamo mai dovuto affrontare. L'emergenza Covid19 ha di fatto modificato il nostro modo di vivere e di relazionarci, con effetti significativi anche sulle abitudini di acquisto dei consumatori. In questo pur complicato contesto non sono mancati l'attenzione e l'impegno del nostro Consorzio per mantenere alti gli standard di qualità del formaggio Piave Dop e per garantirne la continuità di produzione per far sì che arrivasse costantemente nelle case dei consumatori.

A questi ultimi va il nostro ringraziamento per aver continuato ad apprezzare e consumare il prodotto da noi tutelato che è espressione dell'impegno quotidiano di centinaia di allevatori nel fornire del latte di ottima qualità per poter produrre il Piave Dop. Alle difficoltà quotidiane che i nostri allevatori affrontano ogni giorno dovute alla presenza in zona montana si sono purtroppo aggiunte le inevitabili problematiche legate all'emergenza Covid. Auguro un buon Natale e un 2021 più sereno per tutti.



Claudio Adami

Consorzio Tutela Murazzano Dop

Sulle colline dell'Alta Langa il Consorzio del Murazzano Dop rappresenta un'eccellenza sia dal punto di vista qualitativo, sia per l'attività di tutela, grazie alla salvaguardia del paesaggio con la gestione dei pascoli.

La Pecora delle Langhe, razza autoctona da cui è ottenuto il latte per la nostra produzione, è stata per lungo tempo a rischio di estinzione, e sebbene questo pericolo non sia ancora scongiurato, il suo parziale recupero si deve proprio alla produzione del nostro formaggio, il più antico tra le robiolè del Piemonte.

In questo difficile 2020, le conseguenze del lockdown si sono fatte sentire, aggiungendosi alle ormai abituali minacce costituite dagli attacchi dei lupi ai greggi. Tuttavia, teniamo alta la bandiera della nostra pastorizia e del Murazzano Dop, confortati dal sostegno degli amici consumatori. Auguri di cuore e guardiamo avanti.



Carlo Santarelli

Consorzio del Pecorino Toscano Dop

Il Natale è un periodo di festa e anche un momento di riflessione e di bilanci. Il 2020 che ci lasciamo alle spalle sarà ricordato come il grande spartiacque tra un mondo che non tornerà più e un altro da costruire con l'impegno di tutti. A dividere passato e futuro una pandemia che segna, tutt'oggi, il nostro presente.

Ognuno per la sua parte deve e può essere protagonista di questa rivoluzione. È il pensiero con cui io prendo il mio posto, ogni mattina, nella filiera del Pecorino Toscano Dop. Una filiera fatta di donne e uomini depositari di un sapere e di una tradizione che si rinnova da secoli. In questo tempo di cambiamenti abbiamo sempre cercato di andare avanti migliorandoci, con la passione e la dedizione di sempre. La crisi, per certi aspetti, ha messo in evidenza quella che è la nostra mission nel mondo e dell'agroalimentare. Non siamo semplici produttori di formaggio, siamo persone che raccontano i territori, le culture, le tradizioni che stanno dietro a ogni forma di Pecorino Toscano Dop.

Il Natale è tempo di riflessioni, ma è anche tempo di sguardi verso il futuro. Il mio augurio non può essere un generico incoraggiamento per un domani migliore, è quello di tutta la filiera del Pecorino Toscano Dop per vivere il nostro presente al meglio, con la consapevolezza che ogni attimo è prezioso e lascia traccia su ognuno di noi e su chi ci sta vicino. Buon Natale.



Vito Pace

Consorzio di Tutela

Formaggio Caciocavallo Silano

Rappresento uno dei più importanti consorzi del Sud, il Consorzio di Tutela formaggio Caciocavallo Silano Dop, che raggruppa ben 5 regioni: Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia. E' inutile negare

che, a causa di questa emergenza mondiale, ci siamo trovati a dover affrontare una realtà che nessuno di noi avrebbe mai immaginato. Ci auguriamo che presto la situazione difficile che stiamo vivendo diventi un brutto ricordo, ma siamo consapevoli che la pandemia da Covid-19 ha cambiato le nostre vite radicalmente. In questa situazione di crisi, vorrei ricordare che il Natale simboleggia la preparazione per la nuova vita, ancora tutto è fermo nel freddo dell'inverno, però sotto la superficie c'è il seme del prossimo raccolto. Ed è proprio questo il mio augurio: che la nuova vita possa presto tornare a riempire la nostra quotidianità, che la speranza del ritorno alla normalità si trasformi velocemente in certezza. I nostri associati hanno continuato, pur nell'incertezza, incessantemente a seminare, la macchina lavorativa non si è fermata un attimo. Restiamo speranzosi di poter tornare presto ad una serena e prospera normalità.



Lorenzo Brugnera

Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana Dop

L'emergenza attuale ha modificato non solo il modo di vivere e di relazionarsi, ma anche le abitudini alimentari e i consumi degli italiani e del mondo intero, incidendo fortemente sugli equilibri di mercato e sulle produzioni.

Il settore agro-zootecnico e, in particolare, quello lattiero-caseario, ancora una volta sono stati coinvolti in prima linea e, se da una parte alcune realtà non sono state colpite dalla crisi in maniera significativa, per altre, in particolare le aziende più piccole

o rivolte a determinate aree commerciali, il colpo accusato è stato duro e la ripresa difficile. La fortuna, tuttavia, è quella di vivere in un territorio con una secolare tradizione agricola e casearia, che permette di produrre e commercializzare prodotti eccellenti, salubri e di elevata qualità, il cui processo produttivo è controllato lungo tutta la filiera, "dai campi alla tavola".

Sensibilizzare e invitare il consumatore alla scelta e all'utilizzo dei prodotti lattiero caseari del territorio, significa sostenere l'economia locale, un "regalo", per restare in tema natalizio, davvero prezioso e importante per le aziende del territorio, forse quest'anno più che mai. A nome del Consiglio di amministrazione e mio personale, un sincero augurio affinché questo Santo Natale possa essere quanto più sereno possibile.



Andrea Barmaz

Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina

A nome delle 170 aziende valdostane che ogni anno producono circa 430.000 forme di Fontina Dop il Consorzio di Tutela, cui sono associati tutti i produttori, è davvero lieto di rivolgere gli auguri di Buon Natale a tutti i coloro che già conoscono e apprezzano il nostro formaggio oltre che, beninteso, a chi lo dovesse ancora scoprire.

In questo periodo troverete le forme che i nostri marchiatori stanno battendo una ad una, che sono state prodotte l'estate scorsa presso i più di 100 alpeggi attivi, anche fino a 2.600 metri, da giugno a settembre. Auspichiamo che la Fontina Dop possa quindi finire sulle vostre tavole regalandovi un'emozione appetitosa con l'immagine delle montagne della Valle d'Aosta negli occhi per trascorrere un Natale più sereno possibile.



Evanzio Fiandino

Consorzio Tutela Castelmagno

Siamo consapevoli del difficile momento che tutti stiamo attraversando e riteniamo che, oggi più che mai, sia importante supportare il lavoro di tutti i produttori del nostro prezioso "Re dei formaggi".

Nella speranza che il nuovo anno sia migliore e che il nostro prodotto venga proposto dai fedeli consumatori nei loro menù natalizi, a nome di tutto il

Consorzio non rimane altro che porgere i più fervidi auguri di Buone feste.



Vincenzo Comaggia

Consorzio di Tutela dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto

Il 2020 sarà certamente ricordato da tutti noi. Questa è una delle poche certezze di questo anno difficile. Il comparto agricolo, e in particolare quello lattiero caseario di qualità e di montagna, ha continuato a lavorare, portando sulle tavole degli Italiani i nostri formaggi, anche nei momenti di maggiore chiusura delle attività, dimostrando il valore autentico di questo lavoro che non si ferma per nessuna ragione. Certo, la completa ripresa delle attività non sarà semplice o immediata, ma con l'impegno e la costanza di tutti, riusciremo a superare anche questo periodo particolare.

Voglio inviare a nome mio personale, del Consiglio di amministrazione, i migliori auguri di felici e serene festività natalizie, per riscoprire i sapori semplici della vita insieme.



# Sfida a stelle e strisce 4.0

In America si tiene un celebre concorso mondiale di formaggi con una finale giocata come alla roulette. Tra i 3.667 prodotti iscritti prevalgono gli svizzeri, premiato anche il Parmigiano Reggiano



di Gabriele Arlotti

**P**artecipare al più grande concorso americano di formaggi arricchisce in fatto di cultura e formazione. Siamo a Madison, nel Wisconsin, la cosiddetta America's Dairyland come è scritto orgogliosamente sulle targhe delle loro auto. Il World Championship Cheese Contest, ospitato nel futurista Monona Terrace Convention Center e iniziato nel 1957, ha la particolarità di esaminare formaggi, ma anche burro e yogurt del mondo. Si è tenuto a marzo, poco prima che il lockdown stravolgesse il mondo.

"Per generazioni, i produttori di formaggio hanno affinato il loro mestiere con un impegno per l'eccellenza, e questo si vede nel lavoro dei vincitori del World Championship Cheese Contest", ha affermato con orgoglio John Umhoefer, distinto direttore esecutivo della Wisconsin Cheese Makers Association, che organizza questa competizione biennale. Suo braccio destro Rebekah Sweeney, coordinatrice dell'evento. In un briefing introduttivo guida i giurati nei tre giorni di lavori ricordando che «se qualche giornalista chiede se il Covid-19 si diffonde col formaggio... è fuori strada». Con lei puoi parlare amabilmente di politica, di formaggio, di stili di vita.

## Vincitori e vinti

Campione assoluto è stato lo svizzero Gourmino Le Gruyère Dop, di 24 mesi, prodotto da Michael Spycher del Caseificio Fritzenhaus, affinato in grotta con un punteggio record di 98,81 su 100. Ha sbaragliato una concorrenza di 3667 formaggi e latticini, divisi in 132 categorie e valutati da una

giuria internazionale fatta di 63 giudici - tra cui chi scrive. Secondo classificato il Gallus Grand Cru, formaggio a pasta dura di latte vaccino prodotto da Hardegger Käse AG di Jonschwil, San Gallo (ancora Svizzera!) e quindi una spettacolare Lutjewinkel Noord Hollandse Gouda Dop, di età compresa tra quattro e dieci mesi, prodotto dalla Royal Friesland Campina-Export, per lei 98,66 punti. Essendo la prevalenza di iscritti latticini americani, nel complesso delle 132 categorie sono invece stati gli stessi statunitensi ad avere la maggior quantità di ori, cioè vincitori di categoria.

Più curiosa ancora la vittoria nella categoria del Parmesan. Come noto da anni rivendichiamo con gli Usa la legittima tutela internazionale della Dop italiana più famosa. Sebbene in questa categoria siano presenti in netta prevalenza formaggi del continente, dal Canada all'Ecuador, con nomi tratti dall'Italian sounding, la maggior parte prodotti da emigrati, come Enrico Auricchio o Saputo, a vincere è stato invece l'unico Parmigiano Reggiano Dop iscritto. Un 24 mesi prodotto dalla Latteria San Romano Visignolo, sull'Appennino reggiano (Team il Re).

## Qualità del concorso

Tre giorni dietro le quinte ci fanno percepire l'orgoglio americano nel fare formaggi, elemento alquanto diffuso nelle diverse nazioni. Ma i risultati sopra citati dimostrano l'imparzialità di una giuria a maggioranza americana che, invece, non ha esitato a premiare i formaggi Dop anche a latte crudo. Nostro mentore, nella tre giorni, sarà il dottor Nana Farkye, professore emerito della Cal Poly State University e tecnologo di fama tra le due

sponde dell'oceano. Ci aiuta a capire il loro punto di vista: "Primo, per il consumatore degli States i formaggi a latte pastorizzato sono preferibili a quelli a latte crudo; secondo, a meno che non si disponga di U.S. patent (brevetto d'invenzione) che di solito detengono le multinazionali, non esiste nessun diritto per rivendicare un nome, quindi è lecito usare i nomi europei per i prodotti locali; terzo, a questo concorso partecipa il gotha del lattiero caseario delle Americhe".

## I lavori della giuria 4.0

Oltre che dagli Usa, i giurati provengono da Australia, Sud Africa, Germania e da molti altri paesi. Lavorano a coppie di due. A ogni coppia compete di valutare una serie di categorie individuate in base all'analisi del loro curriculum professionale valutato preventivamente dalla Wisconsin Cheese Maker Association. Tra loro, per allinearsi, possono interloquire solo nelle prime fasi della valutazione dei campioni che dovranno valutare, circa 160 in tre giorni.

Ogni giurato annota il proprio punteggio digitalmente su una scheda su tablet (tutto è informatico) in rigoroso silenzio, sottraendo a 100 decimali di punteggio per ogni difetto riscontrato (da - 0,1 a - 2,6 punti per ogni imperfezione).

Ogni formaggio avrà quindi un punteggio che è esattamente la media espressa dai singoli giurati. Rilievi particolari sono annotati e resi al produttore. La scheda di valutazione "informatica", per quanto più semplice, ricalca le tradizionali voci di analisi utilizzate, ad esempio, da Onaf (aspetto, aroma, sapore...), per quanto non sia previsto uno spazio per annotare particolari eccellenze. Se



• Alcuni momenti della kermesse ospitata nel futurista Monona Terrace Convention Center di Madison

Un componente della giuria racconta il prestigioso World Championship Cheese Contest che si è tenuto a Madison, nel Wisconsin

un giurato intende rivedere un punteggio... deve rivolgersi all'esperto informatico. E' la bellezza di un concorso 4.0.

## La fiche vincente

Spettacolare, ma a porte chiuse, la fase antecedente la finalissima. Su venti tavoli sono ospitati i vincitori di ogni categoria. La giuria al completo, e questa è una novità rispetto a molti concorsi europei, viene divisa a gruppi di 10 giurati per ogni tavolo. Si assaggiano tutti i campioni finalisti e, al via, ogni giurato, contemporaneamente ai colleghi e senza esserne quindi influenzato, depone rapidamente una vera e propria fiche sul formaggio che reputa migliore. Così, sono scelti i primi 20. Il vincitore assoluto sarà, invece, individuato, anche in diretta tv come avviene in Europa per il World Cheese Awards, da una ristretta giuria di esperti.

## A spasso per l'America's dairyland

Idea lodevole quella della Wisconsin Cheese Maker Association di dilazionare il concorso su tre giorni, perché consente di interloquire appieno con gli altri giurati del mondo. Prima di una sosta in un fienile di un allevatore di bovine di Brownsweise, dalla mole incredibilmente elevata, visitiamo una piccola latteria privata e scopriamo che lì non è diffusa la cultura del lavorare in cooperativa e, men che meno, di utilizzare nomi storici per i loro prodotti. Vince la fantasia. Sono gli States dei formaggi.





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

# Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

## Orta – Novara Villa Crespi

Villa Crespi perché no? Almeno una volta a Natale. D'altronde siamo in un posto magico che evoca la fiaba. Una villa moresca costruita nel 1879 da Cristoforo Crespi, imprenditore tessile, innamorato dell'arte orientale. Una villa ricchissima con decorazioni tipiche dei paesi dell'islam che è sormontata da un grande minareto la cui sagoma si vede da lontano. La villa ha un fascino unico, comprende anche un largo giardino degradante sul lago ed è stata perfettamente restaurata grazie anche alla



passione di Cinzia Primatesta moglie di Antonino Cannavacciuolo, il famoso chef del ristorante. Completa l'esperienza il grande Tonino, lo chef forse più famoso d'Italia, sicuramente tra i più bravi e, aggiungiamo noi, tra i più simpatici e umani.

Il suo menù è un viaggio per l'Italia, che lui ha attraversato quando da Vico Equense sul mare è arrivato alle Alpi, anzi si è fermato poco prima su questo bel lago piemontese. Il ristorante propone un menù classico come scansione, preciso nei sapori, perfetto nell'esecuzione e presentazione.

Spesso compare il formaggio, soprattutto gli erborinati per i quali ha un debole e che d'altronde si trovano anche nella vicina pianura padana, e per quelli campani, la sua terra d'origine che giustamente non dimentica, come la mozzarella e la provola. Citiamo ad esempio dal suo menù: la Triglia con cavolo nero e provola affumicata, e l'incredibile Plin di anatra, zuppetta di fegato grasso, latte di bufala e lampone, un capolavoro di equilibrio tra la grassezza del foie gras ed il confronto delle due diverse acidità della bufala e dei lamponi.

Ma la nota bella, per noi amanti dei formaggi, è appunto il carrello dei formaggi, o meglio i carrelli in quanto sono in genere per l'appunto due. E, cosa ancor più rimarchevole, sono quasi sempre inseriti in tutti i menù degustazione proposti.

La selezione costa 20 euro e, considerando il contesto, la classe con la quale viene preparata e servita al tavolo, la varietà di generi tra i quali scegliere, è di ottimo rapporto prezzo qualità.



## Castel Giorgio - Terni Radici

All'incrocio fra tre regioni, Toscana, Umbria e Lazio, non distante da località superbe come il lago di Bolsena, Civita di Bagnoregio (il borgo che sembra un presepe da non mancare soprattutto a Natale), Orvieto, c'è un paese che pochi conoscono, Castel Giorgio. E poco distante un resort di pochi mesi di vita non considerando quelli del lockdown.



Ecco che al centro di una pianura boschiva lievemente ondulata appare il Borgo La Chiaracia, pigramente disteso lungo il prato, con le sue tante opportunità e coccole all'interno. C'è tanto e ci sarà anche altro, man mano che la struttura verrà completata. Ma già tra sale conferenze, wellness, fitness, varie lounges, bar c'è da girare e godere.

Anche la ristorazione offre due alternative, una più semplice ed una più ambiziosa. La responsabilità della cucina è affidata a Stefano Faioli, uno chef di rassicurante presenza, solida esperienza, piglio determinato per gestire la brigata. Il ristorante si chiama Radici, un nome che dà la direzione e il senso della cucina. Stefano, ben coadiuvato dalla proprietà e dalla direzione, si è dedicato, e ancora di più nei mesi del Covid dove c'è stato tempo per riflettere e approfondire, alla scoperta dei piccoli produttori del territorio. Ed è già a buon punto.

Il suo menù si sta arricchendo di legumi ed ortaggi locali che si aggiungono a quelli dell'orto adiacente, del maiale allevato in zona, e anche dei formaggi di un paio di piccoli caseifici del circondario. Altra sua passione è il pane, e il cestino ne offre una buona varietà compreso quella a lievitazione naturale.

I latticini hanno una presenza diffusa nel menù. Pensiamo al kefir che appare sulla tartare di manzo con crostini e porcini e con il carpaccio di vitellone e zucca; al pecorino con la sua spuma nell'uovo con pappardelle al pomodoro all'amatriciana e guanciale croccante; al parmigiano in sottile cialda per dare croccantezza agli gnocchi di patate e castagne; e lasciatevi infine spazio per i dessert qui particolarmente curati come ad esempio il dolce di zucca ed amaretto con la cremosina di capra.



Ristorante Radici  
Borgo la Chiaracia - 05013 Castel Giorgio - Terni  
Tel. 0763 627123 - www.borgolachiaracia.it

# Il menù del classico Natale bergamasco

di Enrico Semprini

**F**onti storiche trovano la prima menzione del casoncello nel 1386 negli scritti di Castello Castelli nel suo *Chronicon Bergomense Guelpho e Ghibellinum*. Il casoncello entra a far parte delle paste ripiene che hanno caratterizzato la cucina medioevale che scoprì l'importanza di proteggere gli ingredienti con una sfoglia di pasta dando luogo a ricette in cui la farcia era costituita da verdure, carne, pesce, formaggio, per poi essere cotta prevalentemente al forno, ma successivamente in acqua bollente. Basta citare i tortellini per ritrovare l'etimologia del torta o dei ravioli perché sembra che il primo ripieno fosse ottenuto da un purè di rape arricchito con ricotta.

I due personaggi storici connessi con le ricette delle paste ripiene sono stati dei giganti della cucina medioevale. Il primo è Cristoforo di Messisbugo, il nome è curioso perché al cognome Messi è stato annesso il suo nomignolo Sbugo.

La sua principale opera è *Banchetti*, composizioni di vivande et apparecchio generale pubblicato un anno dopo la sua morte nel 1549 e ristampato più volte fino all'inizio del 600.

È a quest'opera che già elenca numerose paste ripiene, che si ispira a Bartolomeo Scappi, cuoco privato di Papa Pio V, che nel suo monumentale trattato di 6 libri "Mastro dell'arte del cucinare", dedica un intero libro, il quinto, ai pasticci e alle paste ripiene.

A quei tempi la povertà regnava sovrana e queste squisitezze erano riservate alle tavole dei nobili e dei primi ricchi mercanti. Ma qualche concessione se la potevano permettere anche i comuni mortali, soprattutto per le occasioni festive come sponsali o ricorrenze religiose.

Bergamo si trova fra Milano e Brescia, dove nel capoluogo si celebra la festività natalizia mentre nella provincia bresciana è ancora viva la festa di Santa Lucia. Queste feste natalizie ruotano tutte intorno al solstizio d'inverno che chiude il periodo di riposo dei campi e segna l'inizio di giornate progressi-



# Casoncello Matto

È il "pezzo unico" senza farcia messo a cuocere con tutti gli altri: considerato un portafortuna, chi lo ritrova nel piatto deve pagare penitenza. Il tirchio se lo mangerà furtivamente



vamente più luminose. Prima gli imperatori romani e poi la religione cristiana hanno quindi fatto ruotare su queste giornate eventi significativi come potevano essere i compleanni imperiali o la nascita del redentore.

Qualunque sia il giorno, 13 o 25 di Dicembre, in cui si festeggia la fine delle brevi giornate autunnali e si guarda a un futuro sempre più luminoso, la ricorrenza sottolinea l'importanza che aveva la luce solare nella vita di ogni giorno, dedita alle attività agricole e che ha poi generato con la geniale intuizione di Beniamino Franklin. L'ora solare, ancora impera nel mondo nonostante la maggior parte delle attività di lavoro e di svago sfrutti ormai l'illuminazione elettrica facendoci dimenticare quanto importante fosse la luce solare.

Nel menù natalizio di Bergamo il casoncello ha sempre fatto da padrone perché la preparazione di questo piatto è laboriosa e il tempo e la cura necessaria per ottenere un prodotto di qualità potevano essere svolte solo nei periodi festivi e celebrativi.

Il casoncello natalizio era in regola anche con le norme dietetiche prescritte dalla Liturgia cattolica perché i giorni di festa permettevano il consumo di carni, proscritte invece nei periodi di magra. La sfoglia è la tipica pasta all'uovo con un uovo ogni 100 gr di farina, tirata a mano con spianatoia e mattarello. Il ripieno varia in accordo alla disponibilità di ingredienti nelle zone montane, nelle valli, nelle città e nella pianura.

Di certo il casoncello è il piatto identitario bergamasco che sfrutta la gustosa protezione della sfoglia e il saporito ripieno in cui il formaggio non viene mai a mancare con il suo importante contributo di glutammato sodico. Nei ripieni non mancano prezzemolo, una benefica erba officinale che stimola la digestione, qualche volta l'amaretto a ricordo di quando le mandorle venivano abbrustolite per sfruttare la loro componente dolce e amara al tempo stesso.

Il casoncello viene cotto in acqua bollente e condito con burro aromatizzato con la salvia, qualche volta viene aggiunta della pancetta e non può mancare una spolverata di Grana padano. Tipico della ricetta è la rosolatura del burro fuso fino a diventare noisette, perché le proteine del burro si complessano

producendo melanine (il colore caramellato) e complessi di carboidrati aromatici (appunto il caramello), in cui si pongono delle foglie di salvia perché i meravigliosi terpeni di questa pianta officinale contribuiscano a una nota balsamica e profumata a questa prelibatezza gastronomica.

Viva in alcune famiglie è la tradizione del Casoncello Matto, il cui ripieno è di pasta, manca quindi la farcia e che viene cotto insieme a tutti gli altri casoncelli chiamiamoli savi, perché preparati in modo canonico con la loro bella farcia. Quando il cibo viene imbandito, la persona che trova il casoncello matto può interpretarlo come un segno di fortuna, può dover pagare penitenza per questa sua fortuna, può mangiarlo furtivamente senza dirlo a nessuno.

Nella tavola natalizia bergamasca che può avvalersi dei meravigliosi prodotti caseari delle sue valli, il casoncello ha ancora una precisa funzione celebrativa anche se purtroppo una rapida scorsa ai menù della ristorazione commerciale in provincia di Bergamo raramente include questo piatto nel menù, a favore di altri primi piatti di altre regioni o Paesi.

Dal mio punto di vista "vade retro Satana", a Bergamo si mangiano i casoncelli, e lasagne, tortellini, strozzapreti almeno a Natale devono rimanere a casa loro (Natale con i tuoi!). Nessuna perplessità invece sull'abbinamento con il vino identitario della bergamasca, il Valcalepio, che è un classico taglio bordolese in cui la rude irruenza tannica dei polifenoli del Cabernet Sauvignon, si sposa felicemente con la setosa e profumata complessità aromatica del Merlot.

Natale si avvicina, dopo un anno difficile e un forte richiamo alle tradizioni culturali e autoctone di un territorio, aiuta a comprendere quanti altri disastri storici e sanitari deve aver visto il casoncello nei 635 anni che sono passati da quando fu menzionato ufficialmente in un testo storico, ancora compulsabile. Un tempo il casoncello faceva parte dei primi piatti a cui seguivano carni, pesci, contorni e dolci, e forse oggi potremmo far rivivere la sua nascita come piccole torte ripiene e ritenerlo un piatto completo da far

seguire a un ben porzionato e presentato piatto di formaggi in cui il naso e il gusto possono navigare felicemente dal fungo ed il tartufo del taleggio ben stagionato, fino ai sentori erbacei e balsamici del Formai de Mut.

Ci facciamo quindi forza sulle nostre tradizioni per guardare avanti con determinazione e ottimismo perché le ferite si rimarginino e perché la cultura, l'intraprendenza, la determinazione al lavoro dei bergamaschi possa prevalere. Infine, la nota scherzosa del casoncello matto è una buona occasione per strappare un sorriso anche nella solennità delle celebrazioni natalizie, sorridere a queste piccole tradizioni e ritrovare il buon umore.



• La riedizione del libro di Castello Castelli. In alto, il frontespizio dell'opera di Bartolomeo Scappi, il cuoco dei papi

Arrosto di Natale, anolini in brodo e tortelli alle erbette non possono mancare sulle mense parmensi nelle festività



# Quei Natali di Parma

di Gabriella Padova

Sbiadiscono i colori dell'autunno, che si spengono in un melanconico bigiore invernale. Le giornate si accorciano bruscamente. Nell'aria si avverte tuttavia un qualcosa di magico, un sentimento che invita a ripararci nel calore delle nostre case mentre fuori l'incalzare delle intemperie si fa via via più invadente.

Non ce ne siamo neanche accorti ed è arrivato dicembre, il mese di Natale. Chiudo gli occhi e rivedo gesti simbolici, rituali di tempi passati ma che ancora oggi a Parma "City of Gastronomy" sono sempre attuali.

Inizia quello che da noi è un mese completo di festeggiamenti con la notte di Santa Lucia, la notte più lunga che ci sia. Chi non si ricorda di aver apparecchiato la tavola prima di andare a dormire con una scodella di latte, due fette di pane imburato o di una crosta di formaggio per la cara vecchietta? E magari una carota ed un po' di fieno per l'asinello?

Si finirà il 13 gennaio festeggiando Sant'Ilario di Poitiers, il vescovo patrono cittadino preso in prestito dagli Angioini presenti in città nel XIII secolo. Narra la leggenda che un calzolaio vedendo il Santo camminare coi calzari laceri gli regalò un paio di scarpe nuove. Il giorno dopo lo stesso calzolaio trovò al posto delle vecchie scarpe due scarpette d'oro. Da allora la città è inebriata dal profumo della frolla burrosissima con cui vengono confezionate da pasticceri e fornai le golose scarpette dolci, decorate con glassa e zuccherini colorati.

Nel mezzo ogni scusa è buona per sedersi a tavola con famigliari e amici, per scambiarsi gli auguri e condividere quel calore, quella gioia dello stare insieme tipica di noi emiliani. Le strade della città si accendono di luminarie e di alberi di Natale addobbati. E le nostre case si scaldano con le fiammelle di qualche candela e dei profumi che provengono dalla cucina. La "rezdora" mette insieme tutto ciò che servirà per preparare la cena di magro della Vigilia e il sontuoso pranzo di Natale. Tutti gli ingredienti provengono dalla nostra realtà contadina. Il ricco foraggio di erba medica e dei prati stabili, il fieno che le vacche mangiano ci regala un latte ricco che abili mani trasformeranno in ingredienti preziosi: burro, parmigiano e ricotta. C'è uno stretto legame tra territorio e cultura, e la cucina è parte integrante della cultura stessa.

E' il pomeriggio della Vigilia. Il ritmo frenetico che attanaglia i nostri giorni sembra rallentare e perdersi in momenti di armonia familiare. Le nonne raccontano delle case di una volta con la "stanza fredda" dove erano custodite tante prelibatezze e di un'altra stanza, la cucina, che si trasformava in officina di tortelli e anolini. L'aria profuma gradevolmente di lessi e stracotti che borbottano sulla stufa economica, mentre nel forno



lento lento cuoce "al ròst ad Nadel".

Sembra il Paese di Bengodi raccontato dal Boccaccio nel Decamerone, dove c'era "una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavano genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi..."

Effettivamente servirà proprio una montagna di parmigiano grattugiato per preparare i ripieni delle paste per questi due giorni.

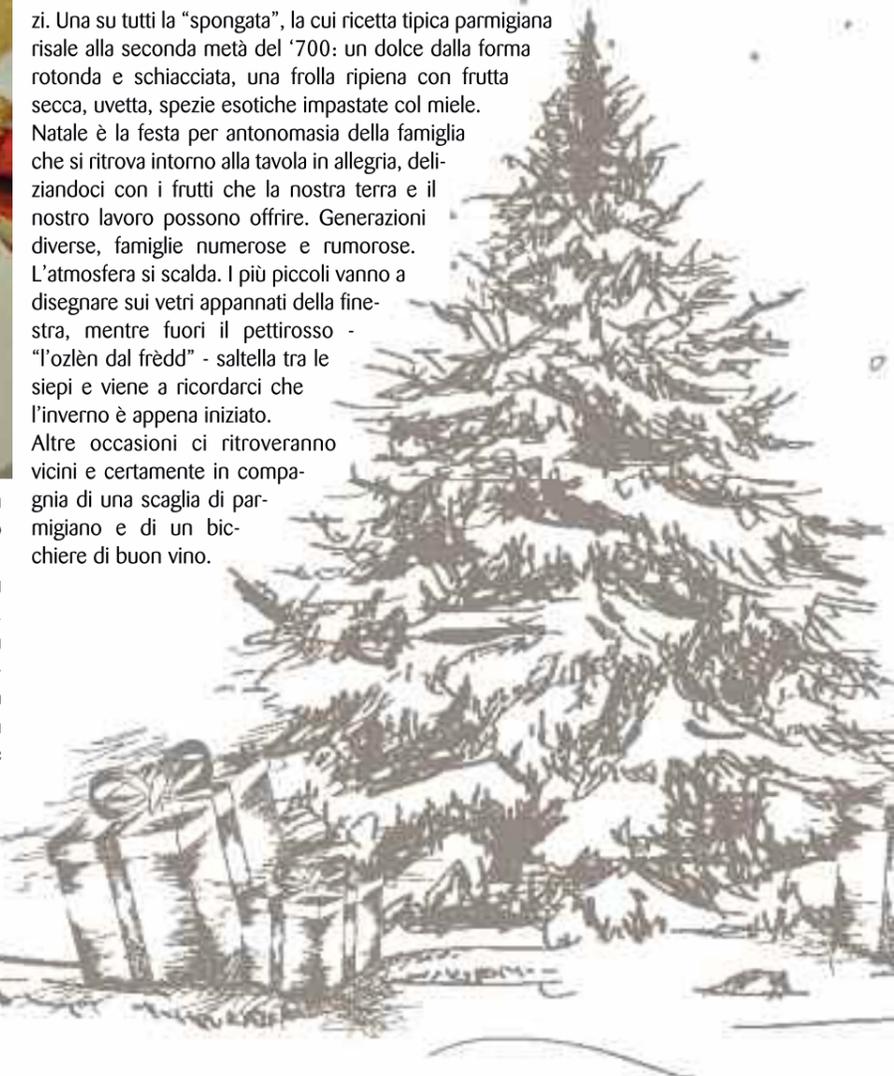
I tortelli di magro della Vigilia sono un rettangolo di pasta all'uovo farcito con un ripieno di ricotta, parmigiano ed erbette (bietole) lessate. Rigorosamente andranno serviti "foghè in t'al buter e sughè col formaj", si legge affogati nel burro e asciugati col parmigiano. Onore ed onere della nostra terra avere sulla tavola il Re dei Formaggi: il Parmigiano Reggiano. Quello entrerà in ogni portata accompagnato dal suo burro preparato con la panna affiorata nella notte e dalla ricotta, esaltazione di quel siero che si penserebbe essere uno scarto. Non si pensi che sia una cucina monotona. Si parla di tradizioni legate al territorio con sfumature prettamente famigliari.

Ogni "rezdora" infatti ha il suo segreto per preparare un piatto che sarà sulla tavola di tutti ma che al tempo stesso sarà riconoscibile identità di ogni famiglia.

Testimonianza di questa variabilità sono gli anolini, così chiamati per la loro forma, il piatto forte del pranzo natalizio. Il ripieno prevede una base di parmigiano impastato con uova e pane grattato bagnato con brodo di carne. A seconda delle ricette famigliari può variare il parmigiano sia per la stagionatura sia come provenienza. C'è chi preferisce un ripieno dove forte sarà il sentore di formaggio e quindi ne sceglierà uno stravecchio e di montagna, saporito e pieno di aromi. C'è chi addirittura mette nel ripieno degli anolini lo stracotto di cavallo o di asino, o chi ancora ne utilizza soltanto il sugo. Vederli "galleggiare" in una zuppiera di brodo di manzo e cappone scalderà sicuramente l'atmosfera. A tavola poi seguirà un tripudio di carni lesse ed arrosto, per concludere una tradizionale carrellata di dolci natalizi.

Da Santa Lucia (13 dicembre) a Sant'Ilario di Poitiers (13 gennaio) nella Città e nella Bassa era un lungo mese di festeggiamenti, in cui la regola era indulgere a tavola. Ogni cucina si trasformava in officina di tortelli e anolini, mentre nel forno cuoceva lento "al ròst ad Nadel"

zi. Una su tutti la "spongata", la cui ricetta tipica parmigiana risale alla seconda metà del '700: un dolce dalla forma rotonda e schiacciata, una frolla ripiena con frutta secca, uvetta, spezie esotiche impastate col miele. Natale è la festa per antonomasia della famiglia che si ritrova intorno alla tavola in allegria, deliziandosi con i frutti che la nostra terra e il nostro lavoro possono offrire. Generazioni diverse, famiglie numerose e rumorose. L'atmosfera si scalda. I più piccoli vanno a disegnare sui vetri appannati della finestra, mentre fuori il pettirosso - "l'ozlèn dal frèdd" - saltella tra le siepi e viene a ricordarci che l'inverno è appena iniziato. Altre occasioni ci ritroveranno vicini e certamente in compagnia di una scaglia di parmigiano e di un bicchiere di buon vino.



# Abbinare formaggio e vino sulla mensa delle feste

di Gherardo Fabretti

/// Tanto per cominciare, l'abbinamento tra formaggio e vino era morto. Sul fatto non c'era il minimo dubbio. Il registro delle sepolture recava la firma dei bar e delle trattorie, delle paninerie e dei ristoranti. Aveva firmato persino un sommelier ottuagenario, e la firma di uno che aveva servito Grace Kelly al Savini era una garanzia per qualsiasi cosa.

Potremmo cominciare così, parafrasando per scherzo le prime righe del Canto di Natale di Dickens, immaginando un mondo invaso da onnipresenti taglieri di formaggi orbi di qualsiasi indicazione utile, depositati frettolosamente al tavolo con un bicchiere di rosso senza etichetta. E scopriremmo che non siamo così lontani dalla realtà. Fatte le debite eccezioni, spesso collocate nell'ambito alto della ristorazione, l'abbinamento tra formaggio e vino rimane il convitato di pietra di ogni tavolo. Eppure, non è necessario fare la fine del Don Giovanni: seguendo basilari indicazioni è possibile abbinare comodamente gli uni con gli altri, componendo una sequenza felice di abbinamenti. Quale occasione migliore, allora, delle feste di dicembre?

I cenoni di Natale della mia infanzia, fedelmente alla vulgata della tavolata meridionale, erano traboccanti di intingoli, calici e vassoi, e non mancavano mai del formaggio. Turgescanti mozzarelle, caciocavalli eretti come Farinata nell'arca di Dante, scultorei ragusani già sbriciati dai coltelli facevano da solisti, mentre tume, piacentini e pecorini, degni comprimari, sbordavano dai ripieni come lava lattescente, o fiocavano sui piatti come nevischio. Anche adesso che vivo al Nord, e i corpacciuti provoloni, le formaggelle e i paffuti gorgonzola hanno sostituito i formaggi dei miei trascorsi, le feste invernali rimangono l'occasione più propizia per apprezzare l'infinita varietà dell'arte casearia italiana, e per indagarne le infinite possibilità di abbinamento col vino. Ecco allora sei combinazioni, dal-

l'antipasto al dolce, per legare la Sicilia con la Lombardia. Un dialogo in cui ogni piatto del Sud dialoga con un vino del Nord (e viceversa) per connettere i lembi della grande tavola di un paese che ora più che mai ha bisogno di unità.

Come molti piatti, la scacciata catanese nasce come forma di recupero degli avanzi, e costituisce un eccellente antipasto. Torta salata, la sua pasta, a base di semola di grano duro, trabocca di tuma, il nome locale del pecorino messo in forma da una manciata di giorni. Pasta semidura, colore bianco, le forme, pesanti una decina di chili, dopo essere ridotte in pezzi, costituiscono l'ossatura di un ripieno che i puristi vorrebbero in compagnia di una manciata di acciughe e olive. Secoli di apprezzamento, e la ormai irrimovibile noema di piatto delle feste invernali, legata alla decisione del nobile Giovanni Moncada, principe di Paternò, di servirla nel 1763 alla propria tavola di Natale, ne incoraggiarono le varianti, lasciando che cavolfiore, patate o prosciutto prendessero il posto delle acciughe. Ubertosa e strutturata, il cuore di tuma, con un velo di sapidità e una punta di acidità, la rende remissiva all'assaggio, ideale con un Oltrepò Pavese Metodo Classico Pas Dosé, magari da solo pinot nero, con un lungo periodo di affinamento sui lieviti.

Morbido quanto la tuma, ma di indole meno accondiscendente, il pannerone, da latte vaccino, a pasta cruda semidura, nasce dalle mani dei monaci del Medioevo. Il suo nome proviene dal dialetto lombardo: "panera" vuol dire infatti panna. Il suo peculiare sapore, tra il dolce e l'amaro, dovuto alle generose dosi di caglio e a un processo di caseificazione che non prevede la minima aggiunta di sale, lo ha allontanato dai più. Non è un caso che siano rimasti solo due coraggiosi caseifici a produrlo, uno nel Lodigiano e uno nel Cremonese. Unito alle pere, che ne stemperano l'ir-

Scacciata con la Tuma

Oltrepò Pavese  
Metodo Classico Pas Dosé

Risotto Pannerone e pere  
Moscato bianco secco

Pasta 'ncasciata  
al Caciocavallo  
Lugana Superiore

Falsomagro col Maiorchino  
Valtellina Superiore

Polenta e Taleggio  
Merlot

Torta Gorgonzola  
e Mascarpone  
Marsala Vergine Riserva

Sei combinazioni, dall'antipasto al dolce, tra Lombardia e Sicilia

ruenza, il pannerone è invece un eccellente deuteragonista del risotto. Ad accompagnarlo, la morbidezza profumata di un moscato bianco secco della sponda sud della Sicilia, sempre in bilico tra sapidità marine e generosità alcoliche.

Pasta filata, compatto e panciuto, da latte vaccino, l'etimo del caciocavallo proviene dall'unione di "cacio", nel senso generico di formaggio, e "cavallo", inteso come locuzione, dall'uso di lasciare appese le forme "a cavallo" di un supporto, perché potessero essiccare. Il suo profumo intenso, il sapore deciso, specialmente nelle versioni più stagionate, costituiscono l'ingrediente indispensabile della pasta 'ncasciata, resa celebre da Andrea Camilleri. Il suo Salvo Montalbano, ne "Le ali della sfinge", la abbinava ad esempio a "un bianco tenero e 'ngannevoli", come potrebbe essere un Lugana Superiore, prodotto della riviera lacustre gardesana, con un passaggio in legno e qualche anno sulle spalle.

Ingannevole è anche il falsomagro, caposaldo della cucina siciliana. La parola composta, forse dal francese farce (farci) o dal latino falsus (infido, appunto) indica un rotolo di carne bovina avvolto, il cui invisibile ripieno nasconde una generosa massa di tritato, pancetta e uova sode. E formaggio, naturalmente, la cui scelta potrebbe ricadere su un piccante e sapido maiorchino, da latte crudo

di pecora, a pasta cotta e dura. Un secondo da affrontare con la limpida energia dei tannini di un Valtellina Superiore.

Figlio di altre valli, quelle bergamasche, il Taleggio, a crosta lavata. Nacque dall'esigenza di conservare le eccedenze della produzione del latte di vacca. Burroso, pastoso, irrompe in bocca con la sua aromaticità, portando con sé una tenerezza dolce e, a volte, piccante. Unito alla polenta, che ne addomestica l'esuberanza, si trasforma in un eccellente secondo, da sposare al generoso corpaccone di un merlot, vitigno che in Sicilia ha trovato da tempo l'habitat più adatto ad accoglierne le esuberanze alcoliche.

Formaggio italiano erborinato per eccellenza, il gorgonzola nasce da latte vaccino pastorizzato. Venuto dalle inconfondibili formazioni blu e verdi, o grigie e azzurre, in unione con il mascarpone, opportunamente coronato dalle noci, dà vita a una torta che può serenamente concludere il nostro pasto. A esaltarne il carisma, la brillante veste ambrata di un Marsala Vergine Riserva. In genere a base di uve grillo, opportunamente fortificato con solo alcol, e lasciato a riposare in botti di legno per decenni, caldo e avvolgente, sapido di miele e di frutta secca, mette la sua elegante potenza al servizio del tenero formaggio dal cuore mordace.

## Dialogo nord-sud a tavola

La tavola natalizia è l'occasione ideale per mettere insieme vini e formaggi italiani geograficamente distanti, sperimentando abbinamenti che uniscono, ad esempio, la Lombardia con la Sicilia. La scacciata con la tuma, un pecorino messo in forma da pochi giorni, sposa idealmente l'effervescente acidità di un Oltrepò Pavese Metodo Classico Pas Dosé. Poco conosciuto, ottimo con il risotto, il pannerone, col suo sapore dolce e amaro, trova un complemento d'elezione nei profumi e nella sapidità di un moscato secco. La pasta 'ncasciata, col sapore deciso del caciocavallo, si apprezza meglio con un Lugana Superiore passato in legno. Uno dei formaggi più indicati per il ripieno del falsomagro, rotolo di carne farcito, è il maiorchino, perfetto con un Valtellina Superiore. Il binomio classico tra polenta e taleggio si esalta con la corporatura gagliarda di un merlot siciliano. La torta gorgonzola e mascarpone acquista nuovi sapori se unito a un bicchiere di Marsala Vergine Riserva.

Ricordi di un assaggiatore predestinato: il vassoio dei formaggi in vetrina a Torino, la sosta nella grangia dell'alpeggio a Bardonecchia



# Babbo Natale, portami una di quelle tome

di Ettore Bevilacqua

**P**arafrasando il titolo di un celebre film, mi tornano alla mente ricordi di molti anni fa, quasi preistoria. Erano i primi anni '60 ed io, ragazzino, non guardavo solo i negozi di giocattoli con le macchinine Corgi Toys, ma ero attirato anche dalle due sfavillanti vetrine di una ricca gastronomia di Torino, la salumeria Mingori di via Madama Cristina, vicino a dove abitavo. La mia attenzione era subito rivolta a un grande mastello colorato di mostarda di Cremona, con i suoi frutti invitanti, poi mi intrigava anche il vassoio con una montagna di bianchetti o bianchetti che dir si voglia, con gli occhi argentati che brillavano nel bianco candido dei pescetti, ma ciò che calamitava a lungo il mio sguardo era il grande banco dei formaggi sulla sinistra. A ogni visita di mia madre nel negozio, non potevo farmi sfuggire l'acquisto di un nuovo prodotto.

Per la verità, la mia attenzione era in particolare catturata dai formaggi francesi, con le loro confezioni ed i loro nomi accattivanti, Caprice des Dieux, Camembert, Reblochon. Il mio preferito era Les Ducs, una crosta fiorita di Normandia in una bella scatola di cartone, con la foto di un giovane in abito medioevale. Qualcosa di simile a un odierno Alpino Osella, però presentato in modo chic. Era cremoso, dal gusto dolce e dalla crosta candida. Già allora i nostri cugini transalpini nel marketing ci asfaltavano.

Peraltro non erano solo i formaggi "glamour" ad attirarmi, mi piacevano molto anche le rustiche tome di montagna di Bardonecchia, che mio padre acquistava dai casari della zona. In quegli anni papà, con pochi amici, aveva iniziato l'avventura della costruzione degli impianti di risalita di Melezet ed io spesso lo seguivo nelle sue escursioni in montagna, perché sapevo che in quelle zone c'erano delle grange dove i casari stagionavano le loro tome e si ritornava sempre a casa con un bottino nello zaino. Avevo imparato che dovevo preferire i formaggi con mufte rossastre sulla crosta, solitamente piuttosto spessa, dalla pasta di un bel colore dorato e con un occhiatura evidente, profumo intenso ed un po' animale, gusto ad un tempo dolce e sapido ed una struttura legger-



mente gommosa: insomma, favolosa con un pezzo di pane croccante e l'appetito dei ragazzi.

Ripensando a quei tempi, mi ritorna alla mente un episodio curioso. Era un pomeriggio di fine agosto ed accompagnavo mio padre e un suo collaboratore in un sopralluogo sulle piste da sci di Melezet, quando il tempo cambiò rapidamente ed arrivarono delle nubi scure, che nel giro di pochi minuti iniziarono a rovesciare un'abbondante pioggia. Riparammo in una grangia poco distante, abitata da un margaro e dalla sua famiglia, che conoscevamo, in quanto ci aveva talvolta venduto del formaggio. Mio padre parlava col caposervizio di piste ed impianti, mentre io fui attratto dal lavoro del casaro che mungeva le vacche: rivedo il secchio del latte con la schiuma provocata dal candido getto della mammella e ricordo che sentivo il profumo dolce del latte che contrastava il meno piacevole ed acre odore della stalla.

Il margaro manifestava grande familiarità con le vacche, come con persone di famiglia, mentre il figlio, un ragazzo più o meno della mia età, si muoveva con sicurezza con i secchi e gli attrezzi, come chi conosce alla perfezione il suo mestiere. Il suo aspetto era "ruspante" e mi colpì come, nelle pause, lavorava un bastone di legno con il suo coltellino Opinel: mi pareva di avere un minus, come cittadino, rispetto a lui e probabilmente lui pensava il contrario di me, ostentando sicurezza, nel suo ambiente. Passato il temporale, riprendemmo il nostro percorso, dopo aver acquistato un bel pezzo di toma, un po' per gratitudine, ma soprattutto come prova di quell'esperienza. Mi capitò di rivedere in seguito quel ragazzo e mi sembrò che tra di noi ci fosse, se non amicizia, almeno complicità, forse perché avevamo condiviso qualcosa, anche solo per qualche minuto. In ogni caso, per parecchio tempo, mi sembrò che il formaggio prodotto in quell'alpeggio fosse speciale.

Sono aromi, odori e gusti astratti, mentre, al contrario, rivivi quei ricordi e quei momenti quando annusi un formaggio di montagna con quelle caratteristiche. Sinceramente vorrei che Babbo Natale mi portasse una di quelle tome, certamente non impeccabili, senza Dop, senza etichetta, ma con quelle struggenti sensazioni.

mente gommosa: insomma, favolosa con un pezzo di pane croccante e l'appetito dei ragazzi.



Un morso di cacio dei pastori, un boccone degno dei Re Magi e un assaggio di bontà casearia legata al bambino che è dentro di noi

di Armando Gambera

**U**no dei comandamenti dell'assaggiatore Onaf è di santificare il Natale con un vassoio di formaggi di un certo impegno territoriale e culturale. Durante il cenone della vigilia o nel pranzo, a seconda delle consuetudini, oppure, saltando i canoni, in un momento conviviale qualsiasi durante l'arco delle feste di fine anno. Vista la sostanziosità delle pietanze che precedono l'assaggio caseario, bastano tre caci e la coscienza di appartenere a un sodalizio nazionale come la nostra trentennale associazione e nel contempo il diritto di proclamare il nostro essere ambasciatori di latticini, vengono appagati alla grande. Che importa se uniamo il sacro al profano, del resto il Natale è santo per i credenti ma è altrettanto festa laica se non altro per lo scambio dei regali. Tutti festeggiano il Natale. E allora noi assaggiatori, credenti o non, regaliamoci quel formaggio che abbiamo sempre voluto degustare ma non siamo mai riusciti a procurarcelo.

\*\*\*

A me viene un'idea. I pastori che più di duemila anni fa accorrevano alla capanna di Betlemme a rendere omaggio al Bambinello, gli portavano qualche regalo tratto dalla loro povera vita di ogni giorno. Ricordo che da ragazzino, nel presepe umido di muschio fresco che raccoglievo nei prati, ci collocavo sempre due pastorelli, uno con l'agnello al collo e l'altro con una formaggetta in mano, seguiti dal gregge di pecore. Ecco quindi svilupparsi l'idea iniziale: diventiamo anche noi pastori per un giorno e rechiamo sul desco di Natale il nostro formaggio.

Che sia però un cacio di tradizione pastorale locale. In ciò siamo fortunati perché sulla nostra ancora bella Italia troviamo pastori di ovini un po' dappertutto.

D'accordo, il più delle volte occorre cercarli ma noi di Onaf abbiamo amicizie e collaboratori dalle Alpi alla Sicilia che ci permettono d'individuare. E poi abbiamo amici commercianti e affinatori che ci danno i consigli giusti, per cui trovare un cacio pecorino della nostra area geografica diventa facile cosa. In ciò sono più fortunati gli abitanti del centro d'Italia e del Sud, regioni ricche di ovini e quindi di produzioni d'eccellenza.

Ecco, per Natale cerchiamo il cacio di quel tale produttore di cui abbiamo letto ottime recensioni sulla Guida dei Formaggi Onaf-Espresso: assaggiandolo possiamo descriverne anche la genesi, oltre al suo profilo sensoriale.

\*\*\*

Al contrario dei poveri pastorelli, i tre re Magi coi loro cammelli al seguito, recavano doni all'altezza della loro funzione regale: oro, incenso e mirra. Noi invece portiamo quello che riteniamo, in base ai nostri gusti personali, alla nostra cultura e conoscenze casearie, il re dei formaggi. Per i piemontesi (e io lo sono) è il Castelmagno, nelle altre regioni non metto becco non

# 3 FORMAGGI PER UN BUON NATALE

volendo attirarmi i rimproveri degli amici. Fate voi. Al Nord ci sono grandissimi vaccini, al Sud straordinarie paste filate, sulle isole pregevoli produzioni al profumo di zafferano o di affumicato. Non rimane che l'imbarazzo della scelta.

\*\*\*

Il terzo formaggio dedicatelo al "bambinello" che è dentro di voi. Perché, giovani adulti anziani, tutti nascondiamo nei recessi più delicati del nostro io, reminiscenze affetti gioie, che ogni tanto emergono, soprattutto nei momenti in cui rimaniamo soli, calati nel nostro cuore. Ebbene, il Natale è una festa buona, la più buona dell'anno, e quindi venga fuori anche la nostra bontà casearia di quando eravamo adolescenti, di quando abbiamo conosciuto la prima ragazza nel pic nic al mare, pane formaggio e tanto amore. Non importa se è un banale formaggio (io non lo sceglierei perché già da bambino ne odiavo uno, che andava per la maggiore e di cui taccio il nome, che mia madre mi dava a merenda perché "ti fa crescere meglio").

Io sceglierei un Camembert de Normandie, gustato sulle scogliere di Etretat con la mia Bruna e gli amici, quasi una vita fa, accompagnato da un bicchiere di sidro. Al mio Natale vorrei quindi un Murazzano di pura pecora, un Castelmagno erborinato e un Camembert di Normandia e come vino un Barolo giovane. E tu, caro lettore?



# Regaliamoci un formaggio!

di Sara Albano



Gli animali non sono "macchine", quindi la produzione di latte non si è di certo potuta fermare: alcuni sono stati addirittura costretti a disfarsi della preziosa materia prima per non incorrere nei costi di produzione, del personale e dell'energia che avrebbero dato luogo a prodotti senza prospettive di vendita.

Un problema che ha toccato soprattutto il comparto di formaggi e latticini dalla breve vita commerciale, quelli dalla breve stagionatura, quelli caratterizzati da una freschezza della pasta unica nel suo genere. Il pensiero va al Taleggio e allo Stracitunt, alla Robiola di Roccaverano e al Murazzano Dop: prodotti che per loro natura non si possono commercializzare dopo oltre 150

giorni di vita, dei quali alcune forme sono necessariamente andate perdute.

Non bisogna dimenticare inoltre quanto il mercato lattiero-caseario nazionale conti sul turismo - quello estero si è perso in questi mesi tra regole imposte e paure personali - e sul comparto della ristorazione, anch'esso fortemente messo alla prova nelle possibilità

sia di spesa che di vera e propria offerta commerciale al cliente, che in molti casi è diventata più limitata o comunque è andata incontro ad alcune modifiche dettate dalle necessità di tempi di consumo al tavolo più veloci e dell'attivazione di servizi di asporto e home delivery.

E allora perché, sotto l'albero, non regalarsi e regalare un formaggio italiano di prima qualità? Al posto della classica scatola di cioccolatini, della bottiglia di vino o del panettone, anche artigianalmente infiocchettato, farà la gioia di ogni buongustaio con un tocco di originalità e trasmettendo un senso di sincero altruismo verso i nostri preziosi produttori nazionali. Non dimentichiamo che regalare un formaggio è un po' come voler donare una ventata di cultura e al contempo di buonumore in tavola: c'è chi amerà conoscerlo gustandolo in

## INSALATA DI CHAMPIGNON, MELE E ROBIOLA DI ROCCAVERANO

### Ingredienti per 4 persone

- Funghi champignon piccoli, 250g
- Mela golden, 1
- Robiola di Roccaverano Dop, 300g
- Fette di pane tostato, 4
- Maggiorana, 3 rametti
- Succo di 1 limone
- Latte
- Olio extravergine d'oliva, 4 cucchiaini
- Sale e pepe

### Esecuzione

Lavate e sbucciate la mela, togliete il torsolo e tagliatela a fettine sottili. Mondate con un coltellino i funghi dalla terra, lavateli rapidamente e sbucciateli togliendo la pellicina esterna. Quindi tagliateli sottilmente, uniteli alla mela e conditeli con sale, pepe, il succo di limone e l'olio extravergine. In una ciotola mettete la robiola di Roccaverano privata della crosticina esterna, insaporitela con un trito di maggiorana fresca e lavoratela con il cucchiaino, aggiungendo poco latte per renderla più cremosa. Tagliate le fette di pane a triangoli e tostatetele in forno a 180°C. Componete il piatto adagiando l'insalata di funghi e mele sul fondo, e accompagnando con il pane tostato sul quale avrete adagiato la robiola lavorata con due cucchiaini in forma di quenelle.



purezza e chi lo utilizzerà per preparare le più golose ricette.

Che si tratti di frico, di polenta, di fonduta, di crostini, di risotti, di sformati e paste al forno o di preparazioni personalizzate con un tocco gourmet... il successo sarà sempre assicurato. Proprio come quello degli instancabili casari d'Italia che si vedranno ripagati meritando il giusto posto, prima sotto l'albero e poi in tavola.

## SFORMATO DI CREPPELLE, TALEGGIO E VERDURE

### Ingredienti per 6 persone

- Crespelle grandi rotonde, 6
- Besciamella, 1 lt
- Taleggio Dop a cubetti, 250 g
- Parmigiano Reggiano grattugiato, 100g
- Zucca, 300g
- Zucchine, 400g
- Cipolla, 1
- Sedano, 300g
- Carote, 400g
- Olio extravergine d'oliva, 7 cucchiaini
- Sale

### Esecuzione

Mondate e lavate tutte le verdure, poi procedete tagliandole tutte a piccoli cubetti. Sistematele in una padella ampia irrorandole con quattro cucchiaini d'olio, e lasciatele cuocere a fiamma media alternando la presenza del coperchio, per ottenere un prodotto né troppo rosolato né troppo ricco d'acqua. Una volta pronte, regolatele di sale e tenetele da parte. A questo punto, sarete pronti per assemblare le lasagne di crespelle: ungete uniformemente una teglia alta rotonda, poi disponete alla base una prima crespella, ricoprendola uniformemente con uno strato di besciamella, e cospargendo poi le verdure, i cubetti di taleggio e del parmigiano grattugiato. Procedete ottenendo strati identici impilandoli l'uno sull'altro, completando la superficie con la besciamella e il parmigiano rimanenti. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Una volta sfornate le lasagne di crespelle, lasciatele riposare almeno un quarto d'ora prima di servirle in tavola.





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



www.robioyadiroccaverano.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.robioyadiroccaverano.com – info@robioyadiroccaverano.com

## Banon, eleganza dell'Alta Provenza

di Elio Ragazzoni



La più piccola Aop francese è un caprino a latte crudo avvolto in foglie di castagno e nasce in un paese medioevale arroccato da sembrare un presepe

Giunge dall'Alta Provenza la più piccola Aop francese e prende il nome da una cittadina medioevale, Banon, arroccata sulla collina con sotto di sé campi di lavanda che sembrano laghi, quanto sono grandi. E' una terra calma, questa, calda ma non troppo e ricca di vegetazione. E' l'antitesi della realtà provenzale più a Sud, quella vicino al mare. Mentre là si celebra la movida e si intrecciano farraginosi percorsi turistici con tanto di code, agitazione, e botte di vita, qui le strade si snodano con curve larghe tra orti e vigne e quando si scende appare anche il granturco. I paesotti sono sistemati sui bricchi come presepi fuori stagione e le cittadine vivono una vita senza fretta.

Banon conta poco più di mille abitanti, ospita la più grande libreria di Francia, "Le Bleuët", ha belle vestigia medioevali ed è il territorio di produzione della perla casearia che prende il suo nome. Tutto qui, ma è quanto basta a giustificare il viaggio.

Il formaggio "Banon" c'era già ai tempi dei Galli e dei Romani, già apprezzato sulle tavole degli imperatori, ma solo nel 2003 ha ottenuto l'Appellation d'Origine Contrôlée che sarebbe la nostra Dop, solo che i francesi la chiamano diversamente.

Si tratta di una formaggetta di latte caprino crudo, a pasta molle, avvolta in foglie di castagno. La crosta sotto le foglie è abbastanza morbida, di colore giallo crema, la pasta è compatta, cremosa e morbida.

La raccolta del latte nella fattoria deve essere quotidiana e lo stoccaggio del latte prima della raccolta deve avvenire a una temperatura di 8°. Il latte, intero, viene lavorato a crudo e il tenore di proteine e materie grasse non è normalizzato. Qualsiasi trattamento fisico o chimico è vietato, ad eccezione del filtraggio, destinato ad eliminare le impurità macroscopiche, del raffreddamento a una temperatura al di sopra dello 0 ai fini della conservazione e del riscaldamento del latte fino a un massimo di 35° prima dell'ag-

giunta di caglio. È proibito togliere dal latte o aggiungere ad esso sostanze diverse dal caglio, dai fermenti lattici, dai fermenti per l'affinatura o dal sale (cloruro di sodio).

Il latte viene cagliato a una temperatura compresa fra i 29 e i 35°. Per i formaggi prodotti in azienda, l'aggiunta di caglio si effettua entro 18 ore al massimo dalla prima mungitura. Per la fabbricazione industriale ciò avviene entro 4 ore al massimo, dopo la raccolta corrispondente all'ultima mungitura. Si procede al taglio della cagliata non più tardi di 2 ore dopo l'aggiunta di caglio.

La cagliata viene estratta dalla caldaia e inserita manualmente nelle fuscelle. Il formaggio è rivoltato almeno 2 volte durante le prime 12 ore. Lo spurgo avviene ad almeno 20°. La rimozione dalla forma dalle fuscelle si effettua 24-48 ore dopo la formatura, quindi il formaggio viene salato.

L'affinatura si sviluppa in due tempi: inizialmente sul formaggio fresco, non ancora ricoperto di foglie, a una temperatura minima di 8° per 5-10 giorni; dopo che il formaggio è stato avvolto in foglie di castagno, si procede a una seconda affinatura, lavorando a una temperatura compresa fra gli 8 e i 14°, per almeno 10 giorni. Il grado di umidità deve essere superiore all'80%. Prima di essere avvolte nelle foglie di castagno, le forme possono essere immerse in acquavite di vino o di vinaccia. Questa duplice affinatura, che dura almeno 15 giorni, consente lo sviluppo delle caratteristiche aromatiche del formaggio.

Le sensazioni olfattive, mediamente o molto intense secondo la stagionatura, sono caratterizzate da note vegetali e animali equilibrate che al taglio aggiungono note lattiche. In bocca è solubile con ricordi ammandorlati e di crema uniti a lievi sensazioni fungine.

Insomma, sarà la più piccola Aop francese, ma è una grande esperienza da provare. E' un formaggio da consumare con attenzione e felice predisposizione alla gioia gastronomica. Non tradirà. Si abbina perfettamente a bianchi strutturati o rosati dotati di corpo e profumo. L'unica difficoltà, per noi, è reperirlo sui nostri mercati.

Nel Sud Florida gli allevamenti sono scarsi e i pochi caseifici lavorano latte e cagliate di importazione. Sui banchi dei supermercati, con i Parmesan & Co, americani, dominano il tipo Cheddar, i simil Gouda e i francesi (tanto Brie). Ma Parmigiano, Grana e Gorgonzola sono ben esposti. Il successo del danese Havarti, sconosciuto in Italia.

di Giancarlo Russo

**N**ella mia terza vita, mi capita di vivere a Miami in Florida dal 2018 e vendere vini italiani. Nella mia prima vita ho fatto il dirigente d'azienda in Lombardia, nella seconda l'imprenditore occupandomi anche di affinamento formaggi e il professore universitario a Firenze. Nel passaggio dalla prima alla seconda, nel 2000, sono divenuto Maestro Assaggiatore in quel di Lodi. Non ho mai perso i contatti con i miei amici dell'Onaf ed eccomi quindi a raccontarvi dei formaggi a Miami.

E' necessario comprendere subito il contesto in cui mi trovo, con caratteristiche uniche anche negli Usa. Miami, di cui Miami Beach è solo una delle zone e non certo la più affascinante, è un agglomerato urbano tra oceano, laguna e rigogliosa vegetazione tropicale con circa 6 milioni di abitanti. La popolazione è a maggioranza ispanica, da cui il nomignolo di Havana nord della città. Senza parlarci lo spagnolo si combina poco. Da maggio a novembre la temperatura è sempre tra i 30 e i 40 gradi con umidità altissima. Da dicembre a maggio tra i 15 e i 25. In queste condizioni la deperibilità di



# Andar per formaggi a Miami



• Vincenzo Gugliotta, venezuelano di origine italiana, nella periferia sud di Miami ha creato un negozio di alimentari che propone una selezione dei nostri migliori formaggi

molti cibi è davvero veloce e richiede attenzioni particolari.

La città è ricca, ma le differenze sociali sono comunque molto evidenti e il flusso migratorio in arrivo dai Caraibi, dal Centro e Sud America è ancora intenso nonostante le attenzioni dell'amministrazione Trump. Molti gli Italiani residenti.

Nel sud della Florida non ci sono allevamenti se non sparuti branchi bovini in lande desolate, gestiti dai nativi discendenti del popolo Seminole. Esiste qualche stabilimento caseario di media-grande dimensione che lavora con latte e cagliate trasportate. Tanti di questi formaggi, in genere molto simili ai nostri primo sale vaccino, molto semplici e simili tra loro, sono cilindrici con scalzo basso, facce piane e dimensione medio piccola con denominazione tipo Queso Colombiano e rispondono alle esigenze della gran massa di immigrati centro-sudamericani da Cuba, Haiti, Colombia, Venezuela, Perù, Repubblica Dominicana, ecc.

Torno a sottolineare che in altre città americane le cose sono molto diverse per i motivi geografici, climatici e sociali di cui sopra. Purtroppo i buonissimi formaggi, anche a latte crudo, prodotti da veri casari nel nord-nordovest degli Usa recentemente vincenti anche a livello mondiale, qui sono praticamente non presenti.

Scelgo la tecnica dei luoghi d'acquisto descrivendovi: il negozietto di specialità italiane, il supermercato medio per tutti, il supermercato chic con tendenze bio e generalmente caro.

Vincenzo Gugliotta, venezuelano di origine italiana appassionato della nostra cucina, ex negoziante di ferramenta, emigrato negli Usa nel 2015, ha creato "Origini", un piccolo negozio di specialità alimentari solo italiane nella periferia tropicale sud di Miami, in una zona a cavallo di quartieri residenziali e quartieri decisamente meno ricchi. E' il mio fornitore preferito e da lui trovo anche il Formaggio di Fossa insieme ai classici originali: Pecorini, Asiago, Parmigiano Reggiano, Fontina, Montasio, un grande Caciocavallo, l'Ubricco e vari altri.

La qualità è eccellente, tutti i formaggi sono già porzionati sotto vuoto tra i 200 e i 400 gr. Non esiste in tutta Miami che ti taglino lo spicchio dalla forma al momento. Purtroppo da un punto di vista educativo, non vedere la forma del formaggio che acquisti è davvero riduttivo. Ha anche una burrata a marchio Lioni, prodotta in New Jersey in vaschetta di plastica con sottolineata in caratteri grandi la presenza di panna. Direi che non sfigurerebbe affatto con un buon prodotto industriale italiano.

I prezzi sono alti ma questa è una costante dei formaggi in Florida e credo in tutti gli Usa. I prezzi vanno dai 20 ai 55 dollari al kg, nella fascia 20-30 sono in genere industriali e poca cosa gustativamente.

Sto cercando di convincere Vincenzo a togliere il Parmesan del produttore americano Belgioioso, recentemente arrivato nel banco e comunque eccellente: ci riuscirò.

Con i suoi formaggi ho fatto un apprezzatissimo evento di abbinamento formaggi-vini in una Cigar House, sostanzialmente un bar elegante, dove i soci appassionati di sigari hanno settimanalmente anche la possibilità di assaggiare vini, liquori, cibi diversi raccontati da esperti del settore. Come vedrete dalla locandina sono incappati in simpatici errori nei termini tecnici e io sono quindi diventato il primo Solminter al mondo, un sommelier di nuova generazione e anche un Master Formagest, altro esperto di formaggi del nuovo millennio!

Se poi entriamo da Publix, grande catena di supermercati della classe media, troviamo di tutto. Qualche forma intera ma sempre sotto vuoto si vede, ma finirà poi nel reparto taglio e sotto vuoto. Vediamo cosa può interessarvi. Il Parmigiano è ben esposto e davvero dominante, l'unico con forme intere e grandi pezzi sotto vuoto a vista. Nelle vasche, abbastanza disordinati, ci sono, in packaging vario plastico di piccola dimensione, formaggi francesi, tanto Brie, Comtè, Gruyere, erborinati con spesso Gorgonzola e Grana Padano originale.

Dominano il tipo Cheddar, spesso australiani e neo



zelandesi, alcuni davvero di buona qualità come l'Old Croc e con stagionature differenziate. Li uso spesso in cucina grattugiati al posto del Parmigiano per il prezzo più abbordabile.

Tanti i simil Gouda prodotti anche negli Usa con le problematiche analoghe al Parmesan. In genere i formaggi sono in tre zone separate non vicine tra loro: la zona prodotti davvero a prezzi bassi, la vasca o lo scaffale con i formaggi di media alta fascia e la gastronomia dove, insieme ai salumi, ci sono i formaggi in forma di grande sigaro da 4-6 kg, che servono per i panini e vengono tagliati ahimè nelle affettatrici da salumi. Domina lo stile Provolone, prodotto negli Usa anche con speziature diverse.

Molto interessante è la diffusione e la popolarità di un formaggio da noi pressochè sconosciuto: l'Havarti di origine danese. Lo si trova ovunque in varie stagionature.

L'Havarti è un formaggio di latte vaccino, a pasta semidura, prodotto e stagionato in Danimarca. Nel gennaio 2014, a livello europeo, è stata pubblicata una domanda di registrazione dell'Havarti nel registro delle Igp.

Il suo metodo di produzione si caratterizza nel modo

in cui la cagliata viene separata dal siero, collocata nelle forme e poi sottoposta a fusione. Il suo interno è di colore biancastro con piccoli fori irregolari della dimensione di un chicco di riso. Ha un odore e gusto delicato, acidulo e aromatico. Può essere di forma sia rotonda che rettangolare.

Nei supermercati della catena Fresh Food, di fascia alta, l'esposizione è più curata e il nostro Parmigiano Reggiano è quasi sempre fuori banco posizionato in evidenza. Nella vasca refrigerata, molto più ordinata di quella dei smkt ordinari, troverete denominazioni originali europee note: molto presente il Manchego, il Munster, il Roquefort, la Feta, formaggi di capra francesi, l'Emmenthal, il Comtè.

Vi segnalo in chiusura la curiosa pratica sistematica e di grande successo in tutti i ristoranti italiani, non solo a Miami, di servire la pasta cacio e pepe nelle forme di Pecorino Toscano o Sardo, da cui poi viene scenograficamente trasferita con perizia varia nei piatti. Altra singolarità non tradizionale del piatto è la spolverata con tartufo nero di origini varie, in maggioranza italiano o spagnolo, qui apprezzato su tutti i piatti esclusi dolci e pesci.

Amore e buona tavola

50

SFUMATURE  
DI FORMAGGIO



Passati di moda caviale e crostacei, i veri interruttori della sensualità oggi sono le spezie e, in ambito caseario, i grandi stagionati. Perché abbondano di feniletilamina, ormone prodotto dal cervello quando ci innamoriamo



• Une boutique de fromages, Edouard Jean Dambourgez

di Gianmario Giuliano

Non credo che siano molti i manufatti edibili più antichi del formaggio. La sua invenzione si perde nella notte dei tempi e infinite e meravigliose sono le declinazioni con cui, nel corso dei secoli, la "ricetta base" è stata plasmata. Nasce tutto dal latte appena munto e da quel momento comincia la meravigliosa avventura chiamata semplicemente formaggio che deriva dal latino "formaticum", cioè "latte coagulato nella forma", usato volgarmente in luogo del classico caseus, da cui invece proviene la parola cacio. Ma il formaggio in tavola ha uno **strano destino**: raramente è protagonista, come altrettanto raramente può esistere un pranzo privo del suo contributo. Proprio come succede a certi ciclisti gregari, che non vincono le gare, ma che contribuiscono attivamente per portare alla vittoria il campione di turno. O come certi calciatori che non segnano molte reti ma che si trovano in ogni parte del campo, lavoratori infaticabili che mai si leggono nei titoli dei giornali ma che poi, in conclusione, fanno vincere gli scudetti.

Così è il formaggio, **gregario campione**: dadini di grana come aperitivo, a scaglie sul carpaccio d'antipasto, grattugiato sulla pasta (quando ci vuole), fuso nei secondi (valdostane, melanzane alla parmigiana, ecc.) da solo a chiudere il pasto o magari in compagnia di una pera. Persino nel dessert non è esentato trovandolo gradito nei cannoli o presentato come cheesecake.

L'unica obiezione che si può sollevare sull'utilizzo del formaggio in Italia è la scarsa attenzione prestata. Tanto siamo grandi utilizzatori di formaggio-gregario, rendendogli anche il dovuto onore, tanto siamo reticenti a dargli la responsabilità di piatto autonomo. Purtroppo è ancora insufficiente la cultura da parte di chi lo dovrebbe proporre, e ne consegue che la potenziale utenza rimane priva di preparazione. Nonostante le abbondanti note negative, i golosi appassionati non mancano, anzi molteplici sono i seminari, le tavole rotonde, i convegni in cui il formaggio diventa un caleidoscopio di argomenti. Eros compreso.

Non è più tempo di ostriche, caviale e champagne. Almeno per chi a tavola cerchi una carica voluttuosa. A sostenerlo sono nutrizionisti e sessuologi che una volta ancora svelano i segreti dei cibi afrodisiaci. Che l'idea e la sostanza della buona tavola siano legate all'amore, non è una novità, e lo confermano otto esperti su dieci, così come pare che i piaceri del palato siano il miglior viatico (lo sostiene l'87% degli interpellati) per conquistare il desiderio del partner.

Terminata **la moda del caviale e dei crostacei**, i veri interruttori della sensualità sono alcune spezie (soprattutto il peperoncino) che per gli esperti è in grado di stimolare il Vip, un ormone scoperto negli anni '70, che agisce come un eccitante naturale. A poca distanza, il secondo gradino del podio spetta ai formaggi (come Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano) particolarmente ricchi di feniletilamina, ormone prodotto dal cervello quando ci innamoriamo. Medaglia di bronzo per il miele che, oltre alle proprietà energetiche, evoca scene di seduzione ma anche di alto lirismo come nel Cantico dei Cantici, compostoprime del IV secolo a.C.

Nel tempo si sono tramandate alcune convinzioni - ancora oggi molto diffuse - per cui alcuni cibi siano afrodisiaci e, oltre a stimolare il desiderio, aiutano a migliorare le performance (per esempio, disinibendo), in realtà agiscono per la maggior parte sulla componente psichica grazie ad esperienze sensoriali (sapore, forma, profumo) e a fattori psicologici e culturali (effetto placebo).

E a fianco degli **ingredienti afrodisiaci**, dagli esperti arrivano i consigli e indi-

cazioni per sedurre il partner a tavola: dal cucinare a quattro mani (44%) alla scelta dei colori delle portate e l'atmosfera: luci, profumi, musica (35%). Questo è quanto emerge da uno studio promosso da un periodico specializzato e condotto su 110 **sessuologi e nutrizionisti**, intervistati sul rapporto tra desiderio e cibo in cui il formaggio recita una parte tutt'altro che secondaria. Si dice da sempre che il desiderio sia strettamente correlato con il palato e che alcuni cibi abbiano virtù afrodisiache. Si tratta di un mito da sfatare o esistono delle basi che avallano questa credenza? A quanto pare il legame tra cibo e desiderio non solo esiste, ma è anche molto forte, come evidenzia il 41% degli specialisti intervistati a cui si aggiunge il 30% che conferma con quali cibi può avvenire. Ecco allora che gli esperti, al di là dei luoghi comuni, sono in grado di confermarlo: la tavola rimane fondamentale **per conquistare il partner** (38%) a cui si aggiunge il 29% che lo ritiene molto importante.

Ha ragione quel vecchio adagio che dice: "Si cucina sempre pensando a qualcuno, altrimenti si sta solo preparando da mangiare". Infatti cucinare per l'altro è più intrigante rispetto alla cenetta nel locale trendy della zona.

Tra i segreti per sedurre, indubbiamente, c'è quello della programmazione e della preparazione in cui non deve mancare una preliminare ricerca delle golosità e dei formaggi particolarmente graditi dal partner (58%), o ancora meglio - secondo il 44% degli esperti - cucinare e svolgere i preparativi insieme.

Da aggiungere ai suggerimenti forniti dagli esperti, l'utilizzo di prodotti e ingredienti del made in Italy dev'essere al primo posto (59%) oltre, naturalmente, alla scelta di portate saporite ma non troppo pesanti per lo stomaco onde evi-



tare l'effetto "abbiocco" (47%). Alcune sostanze contenute nei "nostri" alimenti come i polifenoli, migliorano l'umore, la sensazione del piacere, l'euforia e la motivazione: funzioni fondamentali per l'intesa della coppia.

Diffuse convinzioni sulle proprietà stimolanti del Parmigiano, del Grana Padano o Trentino non possono essere smentite se pensiamo che una porzione da 50 grammi di questi formaggi apporta ben 155 mg di triptofano (amminoacido essenziale per l'uomo), 32 di magnesio, 5 di zinco, oltre 500 di calcio, che hanno effetto rilassante. Come se non bastasse, abbondano le vitamine B12 che hanno importanti funzioni sul sistema nervoso perché migliorano la trasmissione neuronale, intervengono nella produzione dei globuli rossi, quindi combattono la stanchezza dovuta all'anemia. E non basta. Sono anche presenti non indifferenti quantità di antiossidanti come la vitamina A, lo zinco e il selenio che, contribuendo a combattere i radicali liberi, aumentano lo stato di benessere, sempre utile alla coppia.

Nonostante **peperoncino, formaggio e miele** concorrano in maniera vigorosa a stimolare l'eros, gli esperti suggeriscono alcune sane abitudini comportamentali come: evitare lo stress; praticare una costante attività fisica; dormire adeguatamente poiché il sonno è legato alla produzione del testosterone. La moderna scienza dell'alimentazione insegna che i processi dell'organismo, fornitori di benessere, sono innumerevoli e molti ancora sconosciuti.

Nella particolare "danza rituale" di corteggiamento, prendono vita le meravigliose specificità che contraddistinguono i nostri più intimi tratti caratteristici, le nostre visioni del mondo, i nostri comportamenti, i pensieri, le emozioni. Questa danza speciale e meravigliosa di mente, corpo e anima, prende forza e nutrimento da elementi che costituiscono la linfa di una vita vissuta con interesse e connessa con l'immaginazione che permette di far emergere una ispirazione creativa stimolante rivolta a pensare fuori dagli schemi, lontano dagli standard.

Poi c'è la passione, il carburante che dà vita all'azione: vortici emozionali, sensazioni corporee, palpitazioni, tutto permette di percepire che la vita si sente nel corpo oltretutto nell'anima. Ecco. **La sensualità è come il silenzio**, ti cattura senza parlare, e se si incontrano nella stessa serata cibi dalla equilibrata personalità e un'atmosfera confacente, si creano i giusti abbinamenti, si realizzano le giuste alchimie. Non è necessario essere degli chef, ci vuole poco per organizzare una cenetta a base di formaggi, dal gusto dolce, saporito ostuzzicante, proprio come può essere l'amore. Eh sì, perché la sensualità altro non è che il piacere dei sensi, piano piano, in un processo lento tutto da pregustare. Nel caso ipotizzato, prima ammirando il ricco tagliere ricolmo di prelibatezze, appetitose e dai colori accattivanti, poi scegliendo con cura cosa assaggiare per primo. Infine, assaporare tutto, proprio tutto, magari accompagnando i ghiotti bocconi con un calice di bollicine. Ci può essere piacere più grande? Eccola dunque la sensualità, che è presenza, complicità, potenza delle tradizioni: formaggi superlativi e il giusto vino, raggiungono toni edonistici, uniti nel far diventare voglioso il nostro palato. Diventando complici nel rendere perfetta la nostra serata!

Nel Casertano la storia esemplare di Benito La Vecchia, che stava per emigrare in Svizzera e invece decise di imparare l'arte in un caseificio locale. Che poi ha rilevato, lanciando la produzione della mozzarella di bufala. Oggi, nell'azienda Il Casolare, la sua lezione di coraggio e intraprendenza è portata avanti con successo dal figlio Mimmo insieme alla famiglia.

# L'abito fa il casaro



di Domenico Villani

**L**e coincidenze hanno destato curiosità ed hanno affascinato gli esseri umani da sempre. Anche il caso è stato motivo di profonde riflessioni e di grandi interrogativi, nonché oggetto di studio di illustri psicologi, filosofi ed anche esoterici. E su questi due aspetti della vita, caso e coincidenze, è nata ogni tipo di teoria. Forse uno dei primi ad interrogarsi è stato il padre della medicina, Ippocrate, secondo cui tutti i componenti dell'universo sono legati da affinità occulte. Chissà cosa pensò Benito La Vecchia quel lontano ultimo mercoledì di luglio 1969, giorno di mercato a Caiazzo (Caserta), allorché era in procinto di effettuare un acquisto che, fortunatamente per lui, non fece mai, o meglio, se lo fece fu per motivi completamente diversi. Proprio per quella sincronizzazione tra due situazioni che non trova spesso spiegazioni, Benito era andato al mercato per comprare un abito che non serviva per un evento lieto, tutt'altro.



L'abito che il giovane Benito aveva intenzione di comprare, infatti, era destinato a fornirgli una dignità che spesso si faceva fatica ad ottenere in determinate circostanze, in certi periodi ed in quei luoghi dove la precarietà sembra essere qualcosa di ineluttabile.

Benito, infatti, aveva deciso di emigrare in Svizzera e aveva pensato quindi di acquistare un vestito adatto non solo per il viaggio della speranza, ma che servisse anche a renderlo presentabile in un paese straniero, dove non era raro tro-

vare ancora cartelli che impedivano l'ingresso nei locali pubblici ai cani e agli italiani. Vuoi per il costo, vuoi per la situazione nuova per lui, la scelta sul tipo di vestito adeguato si presentava abbastanza complicata; ma questa sua incertezza fu in un certo senso la sua fortuna.

Il suo indugiare tra le bancarelle del mercato non era dettato solo dall'indecisione, ma anche dalla moltitudine di pensieri che riempivano la sua mente: il vestito, in quei momenti, rappresentava una rivoluzione della sua vita, quasi una rimozione del suo passato. Solitamente i tentennamenti tendono a farci perdere delle occasioni, delle opportunità, ma a volte sono anche in grado di regalarci delle piacevoli sorprese. E così fu per il nostro Benito che, anche se distratto, si accorge del suo amico Vicienz', cioè Vincenzo Gravante.

Altre volte i due si erano incontrati, proprio al mercato, per scambiare due chiacchiere, così fu anche quella volta e il 'caso' volle che proprio prima di allontanarsi, Vicienz' chiedesse a Benito come mai avesse ancora la borsa vuota e alla spiegazione del motivo, Benito ebbe come risposta la segnalazione di un'interessante opportunità di lavoro in un caseificio a Vitulazio, non lontano da casa, dove avrebbe potuto iniziare l'attività da lì a poco e precisamente il primo settembre dello stesso anno.

All'inizio poteva sembrare una delle tante segnalazioni che riceveva, che alla fine si rivelavano inconcludenti, soprattutto alla luce che l'attività lavorativa non era proprio immediata, ma avrebbe dovuto attendere 2 mesi e si sa come in questi casi la percezione del tempo sia molto rallentata. Ma l'idea di fare un viaggio in un paese straniero, lontano dal suo luogo di nascita e lontano dai suoi affetti, lo spinse a volerci provare nonostante l'incertezza che solitamente accompagna gli inizi di una nuova attività. Non gli mancava certo la

voglia di fare e di imparare, anche se non ci pensava proprio che quello fosse il lavoro che voleva fare da grande. L'attesa fu premiata e l'approccio fu positivo, tanto che non passò molto tempo, che Benito diventò l'allievo preferito del casaro del caseificio Santo Stefano. Passarono solo 3 anni e divenne uno dei soci lavoratori, insieme ad altri tre, del caseificio. Spesso, quando la passione è tanta, diventa facile trasmetterla alle persone che ci sono accanto, ma forse nel nostro caso non ci fu nemmeno bisogno di "contagiare". Tante furono le volte che il nostro mancato emigrante portò con sé il figlio Mimmo, che quest'ultimo ne rimase affascinato e fu proprio il fatto di vedere come anche il figlio apprendesse velocemente il mestiere, che convinse Benito a rilevare il caseificio completamente e trasferirlo, qualche anno dopo, ad Alvignano, vicino alla casa di famiglia, così da essere uno dei primi, se non il primo, caseificio dell'Alto Casertano a produrre la mozzarella di bufala.

Cambiando luogo, Mimmo, che aveva nel frattempo prese le redini dell'azienda per la prematura scomparsa di Benito, cambiò anche nome al caseificio, chiamandolo: "Il Casolare" per indicare un loro manufatto di campagna ristrutturato. Affermare che il Casolare costituisce una splendida realtà del mondo caseario, sarebbe ridutti-

vo. Non solo per la particolare ed originale storia che c'è dietro, per la passione che attraverso tre generazioni, per quel magico incrocio di artigianalità e seria imprenditoria, ma soprattutto perché il risultato di tutti questi 'ingredienti' è un prodotto di alto livello qualitativo.

Attualmente, tutta la famiglia è impegnata nell'azienda, oltre a Mimmo, che non conosce giorno di riposo in quanto se non è nel caseificio è impegnato a far conoscere il frutto della sua missione. C'è con lui la sua prima sostenitrice, sua moglie Concetta, una donna dallo sguardo dolcissimo, ma che per supportare e supportare Mimmo per tanto tempo, non poteva non avere anche un carattere di ferro. La terza generazione è rappresentata dal figlio, Benito junior, che si occupa del marketing e della comunicazione aziendale, e dalla figlia Filomena, che si occupa dell'amministrazione. La squadra è completata dal fratello di Mimmo, Pasquale, che coordina tutta la preparazione e produzione del prodotto, da Donatella, moglie di Pasquale, e da una quindicina di dipendenti.

Tutti impegnati alla trasformazione di circa 150 quintali di latte (bufalino e vaccino) al giorno, provenienti dagli allevamenti del territorio e le cui lavorazioni vanno per il 30% all'estero e del restante 70%, la metà è destinata ai mercati fuori dalla regione Campania. Certamente sarebbe augurabile se dietro tutte le produzioni casearie, e non solo, ci fossero storie simili a quella di Benito, che esprimono realtà produttive che possono assicurare quella sostenibilità che l'industria casearia, al momento, non è in grado di garantire, e che rappresenterà, in tempi brevi, non un semplice argomento di vendita, ma l'unica opportunità nel complesso mondo moderno in cui il settore agroalimentare riveste un ruolo importante.

Fortunatamente di simili storie ce ne sono diverse e conoscerle non è assolutamente un fatto retorico o solo semplicemente una questione di marketing, significa anche, e soprattutto, attribuire il giusto valore a un prodotto che viene definito, a volte, "l'oro bianco", non tanto per chi lo produce, ma per milioni di persone che lo utilizzano in tantissimi modi ed in tutte le parti del mondo, tanto da essere uno dei prodotti più imitati al mondo.

Mimmo La Vecchia e la sua famiglia al lavoro nel laboratorio del loro caseificio; al centro e sotto un amarcord dei primi anni di produzione



# Onaf

Per riconoscere  
la qualità

In omaggio  
"VIAGGIO CON  
FORMAGGIO"

Edizione Onaf  
440 pagine



## Rinnovo adesione

QUOTA 2021 » € 70  
2021 + 2022 » € 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](http://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!

# Onaf

ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE ASSAGGIATORI  
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale  
Tel. 0173.231108 - [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

Prodotto in soli cinque Comuni nel lembo estremo dell'Umbria verso i Sibillini, è a base di latte vaccino con aggiunta tra il 5-10% di ovino. Pur nel piccolo, gode di una solida reputazione per unicità e fragranza, ed è certificato dalla Igp



## CACIOTTONI DI NORCIA

di Carlo Baccarelli

**P**arlare del Caciottone di Norcia, che ha avuto il riconoscimento Igp e possiede una solida reputazione sul mercato, è facile ma nel contempo risulta difficile datarne la data d'origine in riferimento al suo areale di diffusione: la conca nursina e i comuni di Cascia, Monteleone di Spoleto, Norcia, Preci, Poggiodomo.

### Caratteristiche

Prodotto con preponderante latte bovino e una percentuale di latte ovino pastorizzato con aggiunta di fermenti lattici, caglio e sale, il Caciottone si presenta in forma cilindrica, a scalzo dritto con facce arrotondate. Le dimensioni sono comprese tra i 20 ed i 22 cm di diametro ed i 9 e gli 11 cm d'altezza dello scalzo. Il peso risulta di 3,2 Kg (± 10 %). Esternamente presenta una crosta liscia, lavata, sottile e di colore giallo ocra. Il nome farebbe pensare alle sue dimensioni ma ci piace pensare possa essere associato alla sua grandezza di formaggio, alla sua prelibatezza e unicità. La pasta ha consistenza morbida e burrosa, più tenace vicino alla crosta; al taglio il colore risulta bianco tendente al paglierino, con lieve occhiatura da distacco.

Elemento caratterizzante del formaggio è il rapporto tra latte bovino non inferiore al 90% e non superiore al 95% e latte ovino non inferiore al 5% e non superiore al 10%.

### Metodica produttiva

Il latte viene raccolto dagli allevamenti, poi preso in carico dal caseificio. Viene stoccato in silos alla temperatura inferiore ai 10° C. Di seguito subisce un trattamento termico di pastorizzazione a 70-72° C per un per un intervallo di 30-60 secondi. Successivamente viene trasferito nelle "polivalenti" ad una temperatura ottimale per favorire la coagulazione. Al latte presente nelle polivalenti si aggiunge l'innesto (immissione di cultura microbica) per inoculo diretto. Di seguito si aggiunge il caglio di vitello che consente la formazione della cagliata entro 35 minuti.

Trascorso questo tempo si procede al taglio della

cagliata fino ad ottenere grumi delle dimensioni di 3-6 mm. Le forme presenti negli stampi vengono sottoposte a "stufatura" in camera calda ad una temperatura costante di 35-40°C, fino al raggiungimento di un PH pari a 5,0-5,1. Durante questa fase le forme vengono ribaltate 3 o 4 volte. Passata la fase di stufatura si lascia raffreddare e si procede alla salatura. La salatura si effettua in salamoia di salgemma in una soluzione salina a concentrazione di 18-20°Be (Bomè) per 24 ore, oppure tramite salatura a secco intorno alla forma. Eseguita la salatura, il Caciottone di Norcia Igp inizia il processo di stagionatura, prima della quale può anche subire un trattamento antimuffa. Poi il formaggio matura in celle a temperatura e umidità idonee per un periodo di almeno 60 giorni. Dopodiché è pronto per la commercializzazione e il consumo, avendo acquisito i caratteri sensoriali propri mediante i processi di maturazione.

### Zona di produzione

L'area di Norcia è da sempre considerata una delle aree più marginali della regione Umbria, ma anche una delle più belle, dal punto di vista naturalistico, dell'Appennino centrale. Questa terra "speciale" ha saputo esprimere un gran numero di produzioni di qualità, rinomate ben oltre i confini regionali. Vale la pena di specificare alcuni dettagli sul territorio di Norcia, in quanto centro di riferimento politico e amministrativo dell'area. Tali qualità derivano da ragioni storiche e sociali che hanno sempre visto Norcia come centro urbano di maggior riferimento. In tal senso ha giocato un ruolo fondamentale la sua posizione di crocevia della viabilità e dei traffici tra Roma e il Medio Adriatico, lungo la via Flaminia.

La zona di caseificazione si individua in una definita area geografica della Valnerina (facente parte della provincia di Perugia), con esattezza nel territorio dei seguenti cinque comuni: Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo. Il territorio di caseificazione si estende per circa 640 kmq, ha carattere prevalentemente montuoso, delimitato a ovest dalle montagne di Spoleto e Trevi, mentre ad est dai Monti Sibillini, ed è costellato da numerosi piccoli insediamenti che ne attestano il carattere montano e rurale.



Un formaggio di cui si ha traccia sin dall'XI secolo. Antonio e Tiziana, continuando la vocazione di famiglia, sono gli unici titolari del marchio registrato come Pat



# PECORINO di ATRI

## RARITÀ di ABRUZZO

Nell'azienda agricola D'Amario e Feliciani la caseificazione ha una storia lunga 60 anni. Oggi sono un centinaio le pecore allevate, il cui latte è destinato alla produzione del Pecorino di Atri. Nella pagina accanto la contitolare Tiziana



di Antonio Lodedo

**N**el montuoso Abruzzo la tradizione casearia affonda le proprie radici nella particolare orografia del territorio, caratterizzato da una quasi totale assenza di pianure, fatta eccezione per le valli fluviali ed una fascia collinare che dalla costa adriatica si alza verso le alture del Massiccio del Gran Sasso, dell'Altipiano della Laga e della Majella. Numerosi sono quindi i pascoli che disegnano la fascia pre-montana e sono interessati dall'allevamento ovino e caprino, mentre a quote più basse vengono coltivati ulivi e la vite. Fra i contrafforti abruzzesi si svolgeva e ancora si svolge l'antica pratica della transumanza che, nel 2019, è stata dichiarata dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. Veniva esercitata lungo le vie erbose dei "tratturi", tanto in linea orizzontale, cioè ad esempio verso le aree pianeggianti della vicina Puglia, quanto in linea verticale, ossia verso i generosi pascoli delle montagne abruzzesi.

Ancora oggi, la maggior parte delle aziende che allevano capre e pecore sono a carattere familiare e sono proprietarie di greggi che difficilmente raggiungono il centinaio di capi. Sono queste greggi che oggi effettuano, per lo più, la transumanza verticale, cibandosi delle centinaia di specie di erbe spontanee che caratterizzano i ricchi pascoli. Ed è proprio questa abbondante varietà di flora che garantisce una eccezionale ricchezza di profumi ed aromi al latte ed ai suoi derivati.

In contrada Paterno, nel paese di Atri (provincia di Teramo), l'azienda agricola D'Amario e Feliciani, accudisce un centinaio di pecore e si dedica alla caseificazione da oltre 60 anni. Antonio e Tiziana, proprietari dell'azienda, sono gli unici titolari del marchio "Pecorino di Atri" Pat; unici produttori di un formaggio di cui si ha traccia sin dall'XI secolo, data cui si fa risalire il



reperito di un colino, custodito al Museo Archeologico di Atri, utilizzato per dare la forma al formaggio.

Antonio e Tiziana continuano la tradizionale lavorazione del Pecorino sulla base degli insegnamenti della mamma di Antonio: lavorazione del latte crudo, lavorazione immediata del latte appena munto, utilizzo di caglio di agnello o, in caso di sua mancanza, di caglio vegetale di cardo selvatico o fico.

Il mondo dei Pecorini in Abruzzo è davvero sconfinato, si pensi al Pecorino di Farindola, al Canestrato di Castel del Monte, al Pecorino di Pizzoli, al Pecorino di Amatrice, al Pecorino di Scanno, al Pecorino Marcetto, ecc: produzioni molto spesso condotte a livello familiare, vere e proprie prelibatezze per il palato che talvolta non escono neppure dai confini delle mura domestiche, se non per raggiungere pochi amici o conoscenti.

Va anche ricordato che nessun formaggio in Abruzzo può fregiarsi del riconoscimento Igp, né tanto meno della Dop; così il marchio del Pecorino di Atri rimane nelle mani della famiglia D'Amario e Feliciani, vista la difficoltà di mettere a fattor comune il lavoro delle aziende presenti sul territorio per tutelare un prodotto che è frutto della tradizione secolare tramandata di padre in figlio nella maggior parte delle famiglie del paese.

Come vuole la tradizione Antonio si dedica per lo più al pascolo e alla cura delle pecore; Tiziana invece si occupa della produzione del formaggio. Assieme, invece, procedono ancor oggi alla mungitura manuale.

Le specie ovine più diffuse sul territorio sono la Gentile di Puglia, la Sopravvissana, la Comisana, la Pagliarola, la Sarda, ma anche la Massese, la Bergamasca e la Lacaune che sono state introdotte solo negli ultimi anni.

Tiziana ci racconta che mette il latte in caldaia (capienza massima 50 litri) portandolo ad una temperatura di 37 gradi, poi aggiunge il caglio di

agnello che, fino a pochi anni fa veniva prodotto in forma autonoma presso alcune famiglie, con la messa in infusione dell'abomaso unitamente a vino bianco, pepe, peperoncino. Dopo circa un mese, il risultato dell'infusione viene filtrato fino a che non diventa limpido e può essere utilizzato.

Latte e caglio stazionano circa mezz'ora in caldaia, fino alla formazione della cagliata; questa viene quindi rotta a mano finemente, in pezzi piccolissimi per farne uscire il più possibile il siero.

Successivamente viene inserita nelle fiscelle, che solitamente permettono di produrre forme che vanno dal mezzo chilo ai dieci chili.

Il siero è riutilizzato per fare la ricotta, che viene anche stagionata eventualmente con aggiunta di polvere di liquirizia (di Atri), zafferano (azienda Zafferano Sulpizi), arancia e limone canditi, curcuma o tartufo.

Nel periodo autunno-invernale, il clima più fresco consente la conservazione della mungitura della sera che viene unita poi a quella del mattino seguente; d'estate, invece, le singole mungiture vengono lavorate subito anche se il quantitativo di latte munto è limitato.

Il Pecorino di Atri così ottenuto viene talvolta conservato in giare di terracotta dove può sostare anche un anno; altre volte viene conservato sotto olio Evo (pratica della tradizione locale che conferisce al formaggio un gusto deciso con maggiore piccantezza), sotto crusca, trebbie di birra (Agripub Opperbacco) o nelle vinacce di Montepulciano (Az. Agr. Cirelli) o Montonico (Agriturismo Domus Colle Marmo), uve, ovviamente, del territorio.

La stagionatura del Pecorino di Atri va dai tre mesi a oltre un anno; la crosta mostra i segni delle fiscelle di vimini o plastica utilizzate, mentre i profumi e gli aromi del pecorino esprimono i sentori tipici della materia prima nelle stagio-

nature più brevi, i sentori erbacei, floreali e animali nelle stagionature più prolungate.

La consistenza della pasta passa da una gentile morbidezza delle versioni più fresche o quelle conservate sotto olio, ad una pasta che tende a scagliare superati i sei mesi di stagionatura, pur tuttavia mantenendo sempre una apprezzabile morbidezza. Solitamente, al progressivo incremento della consistenza della pasta, corrisponde un incremento della piccantezza.

Le forme prodotte nel periodo primaverile-estivo, sono caratterizzate da un sentore erbaceo più spiccato; la varietà di piante e fiori sbocciati nella nuova stagione consentono un'alimentazione dei capi ricca e variegata ed il latte si arricchisce di note olfattive decisamente diverse rispetto a quello del periodo autunno-invernale.

Il Pecorino di Atri è un prodotto straordinario che incarna secoli di tradizioni e di arte casearia ma purtroppo rimane ancora un prodotto per pochi.

Antonio e Tiziana mantengono tenacemente in vita questa Pat che è espressione di un territorio unico collocato a metà strada tra mare e montagna e che subisce inevitabilmente, da un punto di vista climatico, l'influenza di una Riserva Naturale, l'oasi dei calanchi di Atri, una tra le più belle e autentiche d'Italia, il cui direttore, il dottor Adriano

de Ascentis è costantemente impegnato nel far conoscere e quindi tramandare alle nuove generazioni questa tradizione casearia la cui origine si perde nella notte dei tempi.

L'auspicio è quello di vedere prima o poi nascere un Consorzio, un'associazione all'interno dei quali ritrovare riuniti i vari produttori che da Atri possano "esportare" il loro prezioso Pecorino verso le altre regioni d'Italia.

Un viaggio di 400 km tra formaggi e vini che si diversificano in base alla latitudine e all'altitudine. L'itinerario parte dal Gargano e attraverso il Tavoliere e le Murge arriva nel Salento.



# Colori, odori e sapori di Puglia

di Daniele Apruzzese

Penisola nella penisola, tacco dello stivale, la Puglia è una terra lunga stretta e variegata. Negli oltre 400 chilometri che separano Lesina da Santa Maria di Leuca si assiste ad un carosello di colori dettato dalle ondulazioni del terreno, dal grano, dagli ulivi, dai vigneti, dai boschi e dai pascoli. Montagne, colline e pianure, contornate da una linea blu che avvolge quasi tutto il territorio, fanno di questa regione una zona unica nel suo genere.

Dal punto di vista caseario la Puglia è la patria della Burrata (Igp), del Canestrato (Dop) e di una lunga serie di produzioni che si diversificano in base alla latitudine e all'altitudine. Nel cuore della regione, infatti, circondata da stuoli di vacche frisone e brune, in un territorio collinare (la Murgia) nascono ottime mozzarelle. Ma tutto questo non è che l'antipasto di quanto vi si può trovare attraverso una ricerca attenta e dettagliata. Allora, andando con ordine, si può provare a fare dall'alto verso il basso, un piccolo viaggio di scoperta, andando ad analizzare quanto di buono questa terra ci mette a disposizione.

Il punto di partenza lo fissiamo sul Gargano. Siamo in provincia di Foggia, unica zona pugliese annessa al territorio di produzione della **Mozzarella di Bufala Campana Dop**. In quest'area, l'arte della

lavorazione delle paste filate è antichissima. Salendo di qualche metro, attraverso strade strette, ricche di curve e tornanti si arriva su di un promontorio: una vera terrazza naturale che si proietta nell'Adriatico, una terra "colonizzata" dalle podoliche, vacche decisamente poco produttive ma il cui latte vanta un profilo sensoriale unico.

Il **Caciocavallo podolico** del Gargano (Pat) dalla caratteristica forma a pera e dalla testa piccola e allungata, è apprezzato al meglio dopo 8-10 mesi di stagionatura, quando tutte le caratteristiche di una pasta filata stagionata emergono tutte. Grasso, mediamente dolce e lievemente sapido, col tempo produce sentori olfattivi e aromi decisamente complessi. Lievemente piccante, ha una persistenza gustativa medio elevata.

Formaggio molto particolare, a volte difficile da mangiare e abbinare. Anche se il territorio foggiano in questo compito ci aiuta molto proponendo un vino rosso da una storia antica: il Cacc'eMmitte di Lucera Doc. Questo deve il suo nome dialettale all'antica procedura di vinificazione: i proprietari delle tipiche masserie provviste di vasche per la pigiatura dell'uva davano in affitto le attrezzature per la vinificazione e le operazioni dovevano terminare entro la giornata di fitto per lasciare libere le attrezzature all'utilizzatore successivo. Pertanto un affittuario toglieva il mosto appena prodotto dalle vasche della tenuta (cacc) per portarlo nelle proprie

cantine, e un nuovo affittuario versava nelle vasche (mmitte) la propria uva da pigiare.

Nero di Troia prevalentemente, ma sono ammessi in uvaggio anche Montepulciano, Sangiovese, Malvasia nera, Bombino bianco, Trebbiano e Malvasia bianca. Colore rosso rubino profondo, che può virare al granato con il passare del tempo. Corposo, dal tenore alcolico sostenuto e dal tannino gentile e addomesticato, è il compagno di merenda ideale



visti i sapori un po' rustici del Caciocavallo Podolico.

Scendendo qualche chilometro più a sud, a dominare sono le pianure a perdita d'occhio. Il Tavoliere è la terra del grano, che in passato ha sempre accolto le greggi di pecore transumanti provenienti dalle montagne circostanti di Campania, Molise, Abruzzo e Basilicata. Cosa che ne ha fatto, oggi, terra del **Canestrato pugliese**.

Questo pecorino deve il suo nome ai canestri di giunco in cui originariamente era messo in forma. Particolarità da segnalare è il trattamento con olio di oliva che le forme subiscono durante il periodo di maturazione.

Formaggio complesso al naso come in bocca, che è possibile apprezzare ancora di più in compagnia di un calice di Primitivo di Gioia del Colle Doc. In particolar modo uno di quelli che fa un minimo



Vacche di razza Podolica e un gregge al pascolo. I formaggi nella foto: dall'alto, la Ricotta Forte, il Caciocavallo Podolico e la Burrata.

passaggio in botte e che ne arricchisce dunque il profilo olfattivo e gusto-olfattivo. Un rosso che conserva sempre le sue note originarie di ciliegia e di mora, accanto a cui si stagliano effluvi speziati di liquirizia o di erbe di campo.

Continuando il viaggio, restando sulla più ampia pianura della regione, si arriva ad Andria, terra della **Burrata**, formaggio ormai noto e desiderato in tutti i continenti. Il prodotto, dalle numerose consistenze, non è altro che un sacchetto di pasta filata ripieno di panna e sfilacci di pasta filata. Più sarà fine la parte esterna, più saranno amalgamati gli sfilacci alla panna, tanto più gustoso sarà il morso.

Proprio in virtù di queste molteplici sensazioni, legate al latte, rese acidule e dolci al tempo stesso, il matrimonio perfetto è quello con una bollicina, un metodo classico brut da Bombino bianco magari, come quelli che nascono nella zona di San Severo e maturano in cantine interrate che si sviluppano sotto le strade della cittadina foggiana.

Raggiungendo il cuore della Puglia, si approda nella terra della Mozzarella. Al centro delle Murge infatti, a partire da **Gioia del Colle** (l'iter per la Dop è in standby dopo un ricorso da parte della Germania) e allargando l'orizzonte disegnando cerchi concentrici, il territorio storicamente si è vocato alla produzione di questa pasta filata fresca da latte vaccino. La tradizione parla di latte crudo e sieroinnesto: da qui i sentori aciduli e di panna acida che in bocca trovano una esplosione equilibrata di sapori. Elastica ed umida, necessita di un vino fresco e secco per poter essere apprezzata al meglio. Un vino bianco, come quelli tipici della valle d'Itria: una Verdecia in purezza o un Locorotondo Doc. Vini in cui emergono freschi sentori fruttati di agrumi e di pera ma anche di spezie, che ne ampliano la silhouette, utili ad armonizzare ed equilibrare i sapori del formaggio fresco.

Scendendo ancora verso sud, spostandosi sul versante che degrada verso il Mar Jonio, è possibile incontrare numerose masserie che lavorano il proprio latte. In tante di queste, quotidianamente, si produce la **Giuncata** (Pat). Storicamente, le famiglie contadine adagiavano la cagliata calda e appena estratta in cestini di giunco dai quali ha poi

preso il nome questo formaggio fresco che si produce in ogni angolo della regione. Non vi è alcuna salatura, se non in maniera blanda quando il latte è ancora in caldaia, cosa che conferisce al formaggio una delicata tendenza dolce. Alla fine la struttura risulta compatta, dal forte sentore lattico, di panna ed erba fresca.

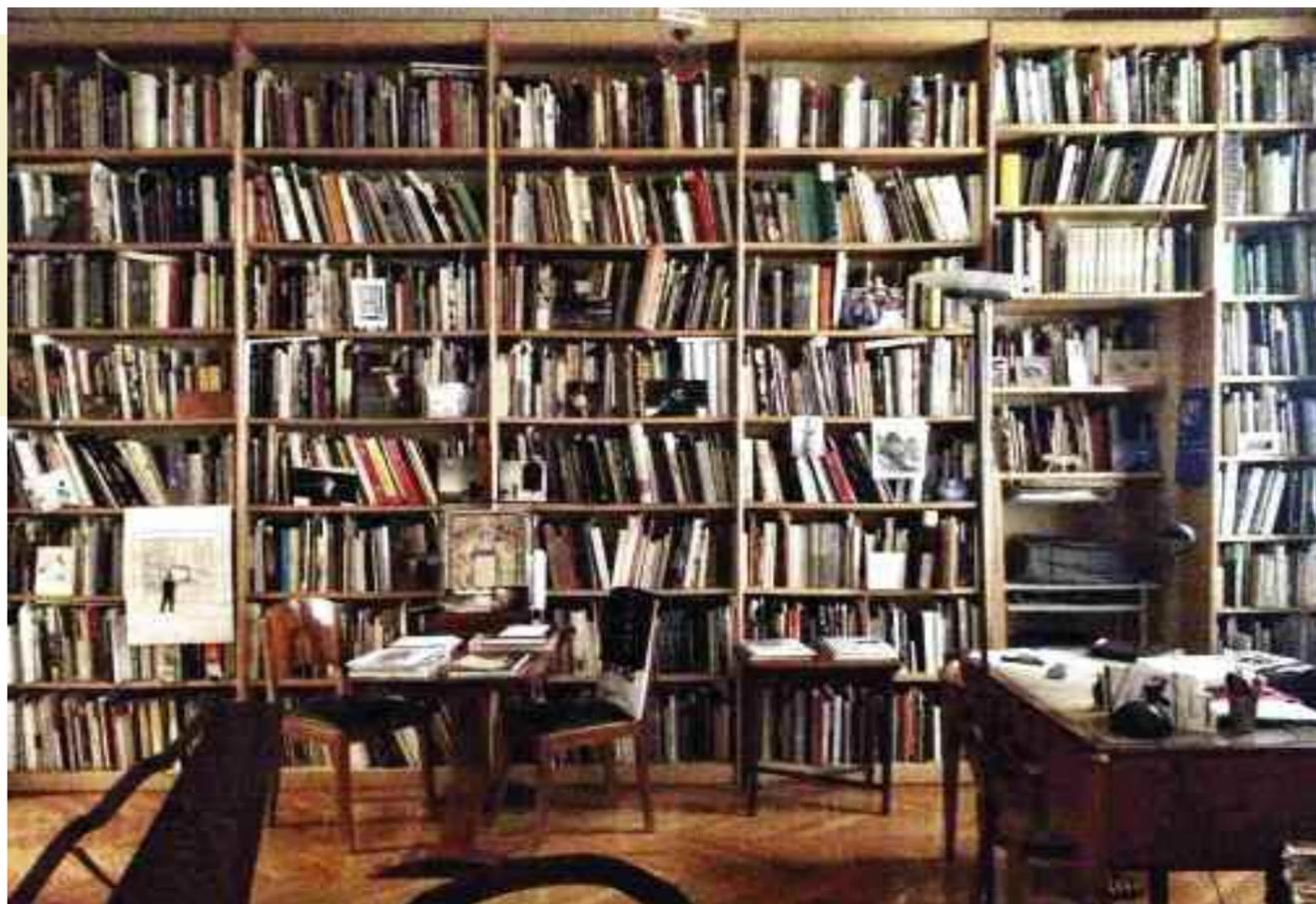
Detto ciò, uno dei vini da abbinare a questo storico prodotto potrebbe essere un Minutolo in purezza. Quest'uva, coltivata in Puglia sin dal 1200, per molto tempo è stata catalogata come sub-varietà di Fiano e per questo motivo i coltivatori pugliesi lo hanno denominato ora come Fiano aromatico, ora come Fianello e più recentemente come Fiano Minutolo. Come altri antichi autoctoni non molto produttivi (grappoli di piccole dimensioni e spargoli), era vicino all'estinzione quando, nel 2000, alcuni lungimiranti produttori ed enologi avviarono una rigorosa selezione massale nelle vigne della Valle d'Itria dove il vitigno era, ed è ancora, diffuso.

Nel 2001 si è fatta definitiva chiarezza: quest'uva mostrava parentele con il Moscato bianco e il Moscato di Alessandria. A seguito di queste scoperte e, al fine di evitare inutili confusioni, si è deciso di utilizzare, come nome ufficiale per questa varietà, il termine Minutolo. I vini che nascono da questi grappoli dorati hanno una spinta olfattiva aromatica molto forte e al palato si presentano freschi e sapidi.

Il viaggio virtuale in terra pugliese si conclude in Salento dove è forte il legame con un prodotto di nicchia: la **Ricotta forte** (Pat). Questo è un latticino cremoso e poco compatto, dalla consistenza spalmabile, che si ottiene dalla maturazione e fermentazione della ricotta. Questa viene lasciata per circa 30 giorni in cella umida e fredda prima di essere salata e lasciata a stagionare per almeno 3 mesi prima di essere messa in commercio e consumata. Deve il suo nome, forte, alla possente forza olfattiva e gustativa. È consumata da sola, spalmata su fette di pane bruscato o per arricchire alcuni piatti della tradizione gastronomica locale.

Per abbinare tali sapori e aromi c'è bisogno di un vino morbido e alcolico. Un rosso corposo di quelli che nascono alle calde latitudini salentine, come un Negroamaro o una Malvasia di Lecce. Uno di quei vini che vengono prodotti con uve molto mature o leggermente appassite, capaci di rendere omaggio a una produzione casearia per molti ma non per tutti.

Nella scia del godibile "Il formaggio e i vermi. Diario di un mugnaio" di Carlo Ginzburg, altre due opere d'autore raccontano il mondo della fermentazione



# La biblioteca del formaggio



di Valerio Calzolaio

**V**i sono molti racconti e romanzi che parlano, più o meno incidentalmente, dei formaggi o di singoli formaggi. In vista delle festività natalizie un libro può essere una buona idea regalo, a se stessi o ad altri amici e conoscenti. Entrare in una libreria fa sempre bene, ci si può far consigliare da titolare e commessi, magari serve a mettere una pulce nell'orecchio o nel naso (comunque nel gusto) anche a loro. Ovviamente, si può parlare di formaggi nei libri per ragazzi, se non altro perché hanno spesso protagonisti i topi, che ne sarebbero pare ghiotti. Riferimenti "formaggiferi" non mancano in narrazioni e storie di ogni altro genere letterario, comprese le poesie. Qualcuno ha scovato anche una lirica intitolata "Ode al formaggio". Bisognerà fare una raccolta prima o poi delle relazioni tra formaggi e fiction. E dovremo tornarci sopra. Segnalo, giusto per fare un esempio, il bellissimo titolo del godibile libro del grande storico italiano **Carlo Ginzburg** (Torino, 15 aprile 1939), *Il formaggio e i vermi*. Il cosmo di un mugnaio del '500, Adelphi 2019 (1ª edizione Einaudi 1976), pag. 231, euro 24, di grande successo di pubblico oltre che fra gli specialisti, tradotto già in 23 lingue.

Nel volume citato, Ginzburg, sulla base di una ricerca sulle classi subalterne del passato (che mostra l'ambiguità del concetto di "cultura

popolare") e di un'analisi approfondita di alcune specifiche carte processuali, prende in esame le vicende di un ignoto oscuro (ma capace di leggere e scrivere) mugnaio friulano del XVI° secolo, Domenico Scandella detto Menocchio (1532-1599), per due volte sottoposto a processo per eresia da parte del Sant'Uffizio, una prima volta condannato al carcere a vita (poi liberato con atto di clemenza per le cattive condizioni di salute e per la precaria situazione economica della famiglia) e successivamente, a quindici anni di distanza, arso al rogo come relapso e pertinace.

Ginzburg mostrava come dietro alle confessioni dell'imputato interrogato (accusato di sostenere che il mondo nasce dalla putrefazione), dietro alla sua descrizione della Cosmogonia si celassero influssi della Bibbia e di altri libri in qualche modo letti, ma anche elementi della cultura popolare, alcuni dei quali presumibilmente di origine orale antichissima. L'idea della nascita del vivente dal non vivente (i vermi dal formaggio), peraltro, era in quel periodo appannaggio della cultura ufficiale e non solo delle credenze popolari, e paradossalmente era considerata un'idea di tipo scienziista in quanto contrapposta all'idea di

creazione da parte di un essere superiore.

Il fatto è che il formaggio fa parte del vivente, è un prodotto naturale secondario, nasce dalla fermentazione, dipende sia dai viventi batteri unicellulari e funghi uni e pluricellulari, ordini biologici né animali né vegetali, con completa autonomia vitale e replicativa, sia da umane viventi pratiche sul latte animale, possibili e sperimentate dopo la fine dell'ultima glaciazione e della vita errante, con l'avvio stanziale e diffuso dell'agricoltura e dell'allevamento.

La fermentazione del latte è il risultato dell'azione di microrganismi apportati con il caglio o naturalmente presenti nel latte, e della relativa attività metabolica, microrganismi che possono essere naturali contaminanti del latte ovvero aggiunti deliberatamente sotto forma di colture, e che poi influiscono anche sul sapore, una popolazione "infinita" che si sta riducendo per via di un'agricoltura sempre più standardizzata e artificialmente chimica.

Come noto, tutti i formaggi derivano da tale "fermentazione" e dalla successiva eventuale maturazione, indipendentemente da una stagionatura breve o lunga, quelli definiti freschi si ottengono quasi solo a partire dalla coagulazio-

ne del latte, i più, quelli definiti formalmente fermentati (o anche erborinati), hanno sviluppato ed evidenziano sulla superficie della pasta delle muffe (fungine), sotto forma di venature dal caratteristico colore verde tendente al blu. Tali muffe sono il risultato di trasformazioni di carattere fisico e biochimico.

Sulla fermentazione suggerisco due libri che accennano anche ai formaggi. Il primo è di **Sandor Ellix Katz**, *Il mondo della fermentazione*. Il sapore, le qualità nutrizionali e la produzione di cibi vivi fermentati, Slow Food Editore, 2018 (orig. 2016, 2ª ed., trad. Carlo Nesler), pag. 350 euro 18, che spiega anche come garantirsi eventualmente caseificazione in casa. Tutte le forme di vita sulla terra hanno origini batteriche e alcuni batteri, fra l'altro, mettono in atto straordinarie trasformazioni culinarie.

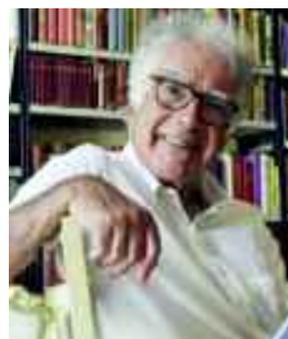
La fermentazione è alla base di molti dei nostri alimenti principali e di alcune squisitezze come cioccolato, caffè, vino, birra e formaggio. Il termine fermentation si usa allo stesso modo in tante lingue e, per tutte, deriva dal latino fervere, ribollire, lo spunto storico e fisico è quanto accade all'interno del mosto nel processo di vinificazione. Un insieme di micro-organismi (batteri) catalizza la trasformazione di molecole (in genere carboidrati) presenti su piante o loro parti o loro derivati o su derivati di specie animali, che possono essere alimenti o cibi anche prima e, dopo, acquisiscono caratteristiche nuove e diverse, spesso "migliori" dal punto di

vista del consumo umano, visto che poi risultano più digeribili e nutrienti, capaci di essere conservati a lungo e di proteggerci da malattie. Esseri umani sapienti (e forse prima anche altre specie umane) lo hanno veduto di persona in diretta, facendone ben presto un progetto e un processo, derivandone prodotti agricoli secondari, dal miele all'idromele, dal succo d'uva al vino, dal latte al formaggio, dalla farina di cereali al pane, quest'ultimo tramite il fuoco (scoprendo che la cottura induce ulteriori modificazioni). Il secondo libro consigliato sulla fermentazione è altrettanto odoroso e divertente. Lo ha recentemente pubblicato il giovanissimo micologo **Merlin Sheldrake**, *L'ordine nascosto*. La vita segreta dei funghi, Marsilio 2020 (trad. Anita Taroni e Stefano Travagli), pag. 377 euro 20, che sottolinea come i "fermenti" siano appunto funghi, una materia vivente a parte.

I funghi sono uno dei regni della vita, una categoria vasta e affollata quanto quella degli altri regni, degli animali e delle piante. Si stima che al mondo esistano tra i 2,2 milioni e i 3,5 milioni di specie di funghi. A qualcuno possono particolarmente incuriosire proprio i funghi lieviti che sono gli involucri più semplici di vita eucariote e condividono la storia più intima con gli esseri umani. I lieviti ci addomesticarono e indussero alla vita stanziale durante la lunga transizione neolitica: appena entrano in contatto con una solu-

zione zuccherina tiepida la fanno "fermentare" e dallo zucchero arriva l'ebbrezza dell'alcol (s'iniziò dal miele delle api e dal mosto dell'orzo per i primi prodotti alcolici), oppure "danno vita" ai pani e ai formaggi sempre attraverso la fermentazione.

La fermentazione è forse l'argomento più lirico di quelli connessi alle scritture sul formaggio, il processo crea qualcosa di biologicamente diverso, coniuga vivente umano e vivente non umano, trasforma liquido latte in solido cibo, richiama culture e discipline differenti, mescola insieme inevitabilmente finzione e realtà, suggerisce altri pensieri e altre letture. La prossima volta.



• Carlo Ginzburg



Il riconoscimento al comune di Santo Stefano Quisquina (Agrigento)

La proclamazione è avvenuta nell'ambito dell'evento Caseus Siciliae Trinacria d'Oro, su iniziativa della Delegazione Sicilia Onaf



# In Sicilia la prima Città del formaggio Onaf

di Pietro Pappalardo

**P**iccolo e gradevole borgo agro-pastorale coronato dai monti Sicani, Santo Stefano Quisquina, in provincia di Agrigento, luogo gradevole di vacanza e turismo, dal 12 gennaio scorso è la prima "Città del Formaggio" d'Italia.

La proclamazione è avvenuta nell'ambito dell'evento Caseus Siciliae Trinacria d'Oro e su iniziativa della Delegazione Sicilia Onaf che, con il suo delegato, si fa promotore dell'iniziativa in ambito nazionale.

La nomina è arrivata contornata da una serie di momenti che la Delegazione doveva vivere in sinergia con il Comune e che sono stati obbligatoriamente rimandati per le problematiche legate alla diffusione del Covid-19.

Santo Stefano Quisquina dà il nome ad un noto formaggio Pat e ospita quattro aziende di rilevanza regionale e nazionale che trasformano il latte di animali che vivono nei suggestivi pascoli dei Monti Sicani.

I visitatori che si recano alle sorgenti di Capo Favara, diventano subito ospiti e vivono nel profondo quei luoghi, dove la tranquillità dei paesaggi tende al trascendente. Prova tangibile la si trova visitando l'Eremo di Santa Rosalia o il Teatro di Andromeda, posti unici che invitano alla riflessione e alla serenità.

Il nome deriva dal greco stéfanos, cioè corona, proprio perché coronato dai Monti Sicani: così si decise di consacrarlo a Santo Stefano Protomartire. Quisquina, invece, è il nome della zona boschiva che lo circonda: il termine deriva dall'arabo coschin, cioè oscurità, per via della fittezza dei boschi.

La produzione casearia è parte integrante della cultura locale con una sagra dedicata ai formaggi che viene celebrata da quasi un quarto di secolo.

I pastori come Lorenzo Reina e Ignazio Ciccarello, della loro scelta di restare sul territorio a vivere da pastori sono diventati con le loro espressioni culturali simboli e testimoni di una scelta difficile ma ricca di libertà.

Per amplificare la recente nomina Onaf a "Città del Formaggio" l'amministrazione comunale, la Pro loco e le attività produttive locali hanno voluto, nel periodo estivo di luglio e agosto, fronteggiare il contraccolpo finanziario per l'economia generato dalla pandemia, facendo omaggio a tutti i visitatori della

"Sacchina stifanisa". La borsa prende ispirazione dalla cosiddetta bisaccia che gli antichi contadini e pastori portavano a tracolla e che conteneva il cibo da consumare durante la giornata di lavoro.

A Santo Stefano Quisquina sorge un antico eremo, quello nel quale tra il 1150 e il 1162 si rifugiò da Palermo colei che sarebbe stata poi venerata come Santa Rosalia. Quattro le tipologie di sacche, tutte realizzate da esperte mani di sarte stefanesi.

La **Sacca "Pasta"**, contenente i principali ingredienti per preparare dell'ottima Pasta col sugo di pomodoro (alla stefanese): una confezione di Pasta Bio di grani antichi siciliani, una bottiglia di Passata di pomodoro e, ovviamente, una ricottina salata da grattugiare.

La **Sacca "Schiticchio"**: un barattolo di caponata di melanzane, un barattolo di patè di montagna e, soprattutto, del formaggio pecorino semistagionato.

La **Sacca "Focaccia"** contiene i principali ingredienti per preparare in casa la "facci di vecchia": una confezione di Farina con miscela di grani antichi, una bottiglietta di olio extra-vergine, e del formaggio pecorino pepato da grattugiare.

La **Sacca "Colazione"** contiene un barattolino di miele degli apicoltori della zona, delle savoiarde all'uovo tipiche della colazione stefanese e una confettura di ciliegie. Tutte le sacche contengono inoltre un gadget e materiale promozionale per meglio conoscere il paese ed i suoi prodotti.

Sono da visitare i caseifici e i locali di stagionatura locali, le belle costruzioni del Settecento e in particolare la Chiesa Madre del XVI secolo dedicata a S. Nicola di Bari che conserva un Crocifisso ligneo intagliato, la Chiesa del Santuario di Santa Rosalia, posto in luogo ameno, ricco di vegetazione e situato tra i monti Cammarata e delle Rose. Insigni sono le architetture urbane come il Palazzo Baronale dei Ventimiglia del 1745 e la splendida Fontana del XVIII secolo sita in piazza Castello.

«La pandemia – spiega il sindaco Francesco Cacciatore – ci ha costretti a cancellare importanti appuntamenti, dalla Sagra del Formaggio alla festa patronale di Santa Rosalia. Il riconoscimento prestigioso ci gratifica per un percorso avviato di valorizzazione e promozione delle nostre eccellenze agroalimentari supportato anche in questi anni con continuità dal Comune».



# A Bologna il Consiglio del direttivo nazionale

Corsi, fiere, degustazioni: momento difficile, avanti con le video-conferenze L'Onaf partecipa a Terra Madre-Salone del Gusto

di Marco Quasimodo

**S**abato 10 ottobre il Consiglio direttivo nazionale dell'Onaf si è riunito a Bologna. Anche in questo anno così particolare, quindi, la maggioranza dei consiglieri ha potuto, almeno una volta, incontrarsi fisicamente. Si è trattato in realtà di una riunione ibrida, in presenza per 15 consiglieri, in video-conferenza per altri tre, impossibilitati a intervenire.

Il proseguimento di corsi, degustazioni, fiere è fortemente incerto. Nuovamente si profila la possibilità di una chiusura forzata e ancora una volta i consiglieri si sono confrontati sull'applicabilità di incontri a distanza per attività come quelle proposte dall'Onaf, in cui il momento della degustazione di un medesimo campione di formaggio da parte di tutti i partecipanti è fondamentale. Di nuovo tale ipotesi è stata vista come soluzione estrema, per il momento è preferibile piuttosto il rinvio degli appuntamenti sino a quando se ne possa garantire uno svolgimento totalmente sicuro e sereno.

Onaf parteciperà a Terra Madre Salone del Gusto quale

esecutore di attività di promozione per tre Consorzi di tutela. Anche l'evento organizzato da Slow Food adotterà una formula mista di eventi on line ed altri in presenza. Nel programma ufficiale saranno quindi presenti tre momenti di degustazione gestiti da Onaf per i tre consorzi, ma altri potranno essere inseriti al di là di tale collaborazione, fatto salvo il rispetto delle linee guida di Slow Food.

Si prospettano tempi duri, per Onaf come per tutti. Sarà importante individuare nuove forme di finanziamento. Questo il motivo che suggerisce di considerare la creazione di una fondazione tra Onaf, in quanto editore della rivista InForma, e altri soggetti dell'editoria.

Sarà allo stesso tempo sempre più importante la fidelizzazione dei soci. L'impegno che da alcuni mesi si sta dedicando per una maggiore visibilità e una più regolare presenza dell'Onaf sui social media ha anche questo scopo. Non ci si vuole, è vero, rassegnare all'idea di non poterci più incontrare di persona, ma ciò non toglie che la proposta di video-conferenze con personaggi legati al mondo caseario e amici dell'Onaf e la pubblicazione di post frequenti aiuti a restare uniti e a seguire l'Associazione.

## L'ONAF SUI SOCIAL

Costruiamo vicinanza nell'epoca del distanziamento

di Giulia Vallegra

**S**tiamo portando avanti l'attività sui social all'insegna della passione e dell'informazione, cercando di coinvolgere più cheeselover possibili e stiamo riscuotendo un discreto successo, solo su Instagram i seguaci sono più che raddoppiati (da 350 a giugno siamo a 826 ad ottobre!).

In quanto istituzione, l'Onaf ha deciso di avviare delle rubriche tematiche di approfondimento sul formaggio per ripassare insieme agli appassionati e ai meno esperti, ma comunque incuriositi, i capisaldi del mondo lattiero caseario: la rubrica sulle denominazioni, ad esempio, per comprendere meglio cosa stanno a significare; oppure la rubrica sulle Dop per incuriosire ed invitare a spingere sempre il palato oltre i propri confini.

Ha riscosso un grande successo l'appuntamento, primo di molti, di MeetCheese. Una numerosa platea ha potuto assistere, in via telematica, ad un interessante intervento di Giorgio Calabrese, celebre medico nutrizionista. L'Onaf ha deciso di promuovere queste conferenze per dare risalto alla molteplicità di sguardi che si possono adottare nei riguardi



di del nostro amato formaggio.

Si è inoltre conclusa la campagna sui social #estate casearia, tanti soci e non ci hanno inviato foto stupende e hanno voluto condividere con noi le loro estati in alpeggio o al mare, tutti accomunati dal sapore di un buon formaggio sembrava di essere tutti insieme, seduti alla stessa tavola solo con panorami diversi.

L'azione corale che cerchiamo di perseguire sui social è quella di creare una community di appassionati, un'identità che ci faccia sentire parte della passione di molti e meno soli, soprattutto in un momento tanto delicato. In merito ha divertito enormemente il video postato, "Onaf: il mio sguardo su formaggio", simbolo di una diversità all'insegna di una comunanza, il cacio.

L'appello è di ritrovarci sui social, oltre che nelle occasioni prestituite di Onaf, per avviare una comunicazione più assidua e più immediata, a portata di mano! Anche se per molti non è facile approdare a canali di comunicazione nuovi, sarebbe davvero bello darci tutti appuntamento sui social Facebook @Onafitalia e su Instagram @onafitalia per rimanere in contatto nonostante le distanze e i tempi che ci attendono.



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

**DALLA DELEGAZIONE DI  
LA SPEZIA - MASSA CARRARA**



**Visita al caseificio "Il Fornello"**

Attraversata Massa, risaliamo la collina costeggiando il fiume Frigido e arriviamo in località Fornello, dove le cime delle Alpi Apuane spuntano maestose all'orizzonte. Siamo un bel gruppo, variegato ed appassionato, e dopo una stretta scalinata raggiungiamo il piccolo caseificio. Il latte crudo delle 20 capre, proveniente dalla munta serale e mattutina, è già nella piccola caldaia, arricchito dell'innesto e riscaldato ad una temperatura di circa 38 gradi. Raggiunta l'acidificazione ottimale, si aggiunge il caglio di vitello in pasta sciolto preventivamente in poca acqua. Mentre aspettiamo che si formi la cagliata, ripassiamo di come le micelle di caseina, da prima in sospensione, con l'intervento del caglio non si respingano più e si uniscano in agglomerati fino a rendere il latte gelatinoso. La cagliata è pronta, viene rotta con lo spino e successivamente estratta e sistemata nelle fascere, dove le caciotte prenderanno forma dopo l'adeguata fase di stufatura, spurgatura e rivoltamento. Il siero, invece, viene filtrato,



• **Tagliere rappresentativo dei formaggi**

versato nella caldaia e portato ad una temperatura di circa 90 gradi. Al raggiungimento della temperatura, a fiamma spenta, si estrarrà la ricotta. Dopo aver assistito alla mungitura serale, ci accomodiamo per la degustazione della produzione casearia dell'azienda: ben 9 formaggi, tutti rigorosamente caprini. Stracchino, tre caciotte di differente stagionatura, robiola fresca e stagionata, crosta fiorita, blu di capra e caprini freschi aromatizzati alle erbe aromatiche o al peperoncino. I formaggi hanno un aspetto invitante, forme regolari e tecnicamente ben fatti. L'olfatto rivela aromi eleganti e corrispondenti alla stagionatura, alla tipologia del latte e alla tecnica casearia applicata. L'assaggio conferma l'alta qualità dei prodotti, la cura impiegata nella lavorazione e l'attenzione alla materia prima. Oltretutto è notevole l'ampia diversificazione dei prodotti per un'azienda molto piccola. Tutti veramente ottimi. Non manca l'abbinamento con due vini tipici della zona dell'azienda Il Moretto e l'assaggio di uno straordinario biroldo, un salame tipico. Un'altra esperienza indimenticabile per la nostra Delegazione.

*Il socio Gabriella Tarasconi*

**DALLA DELEGAZIONE DI  
ASTI**



**Si torna a degustare con Ais**

La Delegazione Onaf di Asti si rimette all'opera collaborando con Ais (l'Associazione Italiana di Sommelier) in due serate di degustazione, la prima il 16 settembre e la seconda il 7 ottobre. La prima serata aveva come protagonisti i Vini dell'Alsazia, la seconda quelli della Nuova Zelanda. La delegazione di Asti dell'Onaf ha partecipato con i suoi Maestri Assaggiatori Sergio Rossotto, Isella Zanutto e Alice Sattanino, oltre che con il delegato Elio Siccardi, che si sono occupati del taglio e di una presentazione dei formaggi scelti in abbinamento ai vini proposti. Queste serate sono solo le ultime di una lunga e proficua collaborazione che Onaf e Ais portano avanti da diverso tempo; questo dipende anche dal fatto che il delegato Ais di Asti, Paolo Poncino, è anche un assaggiatore Onaf e si è quindi creato un terreno fertile per lavorare in sinergia ad iniziative che raccolgono un bacino di utenti maggiore, dando quindi maggiore visibilità ad entrambe le associazioni. E' stata anche l'occasione per promuovere il corso di primo livello che dovrebbe partire ad inizio 2021.

*Il consigliere Alice Sattanino*



• **Paolo Poncino (Ais) e Elio Siccardi (Onaf) alla serata sui vini neozelandesi**

**DALLA DELEGAZIONE DI  
NAPOLI**



**Attività autunnali**

La delegazione Onaf Napoli non ha fermato le sue attività nonostante l'emergenza sanitaria nazionale.

Nel mese di settembre i soci partenopei hanno partecipato alla manifestazione nazionale Caseifici Agricoli Open Day. Durante le giornate di sabato 12 e domenica 13 è stato possibile visitare i sei caseifici agricoli campani aderenti all'evento, avere accesso alle stalle nel pieno rispetto degli animali, degustare e acquistare prodotti caseari lavorati con metodi artigianali.



Nel mese di ottobre si sono concluse le lezioni del corso di secondo livello, che ha formato i nuovi maestri assaggiatori di formaggio della delegazione napoletana. Sono stati inoltre condotti incontri a distanza attraverso piattaforme di conferenza remota che hanno coinvolto sia assaggiatori che maestri assaggiatori.

*Il maestro assaggiatore Daniela Marfisa*

• **Il delegato Onaf di Napoli Salvatore Varrella**

**DALLA DELEGAZIONE DI  
BERGAMO**



**Sapere è sapore**

In questi mesi, durante i quali le restrizioni ed i divieti sanitari hanno ridotto e bloccato le attività conviviali/culturali di tipo aggregativo, come delegazione abbiamo pensato di proporre mensilmente il quiz/questionario "cheese trekking" per cercare di mantenere viva la curiosità sui nostri amati formaggi e stimolare l'esplorazione a 360 gradi il mondo caseario.

Abbiamo stilato ad oggi circa 130 quesiti attinenti l'analisi sensoriale, la

tecnologia, la nutrizione, la legislazione casearia e i difetti dei formaggi. Molto soddisfatti dal riscontro avuto anche da parte dei colleghi delle altre delegazioni, che si sono poi dati appuntamento on line per commentare le risposte. Possiamo dire d'aver proposto momenti formativi

sia per chi ha aderito all'invito, che per coloro che hanno stilato le domande.

Stimoli interessanti per non fermarsi e per approfondire la conoscenza e giungere alla consapevolezza di quello che il formaggio rappresenta.

È possibile ancora ricevere i quiz scrivendo a [bergamo@onaf.it](mailto:bergamo@onaf.it).

*Il delegato Grazia Maria Mercalli*





Partecipiamo con gioia al convivio regale con un assaggio di Gorgonzola e un bicchiere di Sauternes... tanto per restare in quella che l'apostolo Paolo chiama una "sobria ebbrezza"



## Il re, la ragazza e il banchetto. Il Natale dell'amore

di Umberto Casale

C'era una volta un re giovane e aitante, che s'innamorò di una ragazza bellissima e poverissima. Egli pensa intensamente come suscitare l'amore libero della fanciulla. Potrebbe presentarsi a lei in tutta la sua magnificenza, far sorgere il sole del suo splendore sulla capanna, facendole dimenticare se stessa nell'ammirazione. Questo avrebbe soddisfatto la ragazza, ma non il re: egli non vuole la sua glorificazione, bensì quella di lei.

Il re potrebbe, al contrario, fare come se non fosse il re, come se fosse uguale all'amata, affinché ella avesse la possibilità di amarlo realmente, da pari a pari. Ma così egli non potrebbe incontrare la ragazza e comunicarsi a lei come colui che egli è realmente. Qui sta l'impasse: non manifestarsi è certo la morte dell'amore, manifestarsi è la morte dell'amata. Per suscitare il puro amore dell'avvenente fanciulla povera in canne al re resta la scelta di abbassarsi sino a lei nella figura del servo. Ma così facendo, come può non nascondersi in un incognito, bensì mostrarsi come colui che è?

La parabola escogitata dalla fervida fantasia di S. Kierkegaard (1813-1855), come ogni vera parabola, resta aperta. Fuor di metafora: parla di Dio e del rapporto che egli vuole instaurare con gli uomini. Fra le possibilità – che anche il re aveva considerato – Dio ha scelto di "farsi servo": con la kenosi del Cristo uguale a Dio, con l'abbassamento del suo stesso amore viene incontro agli uomini suscitando in essi una risposta d'amore libero e sincero. La parabola si muove secondo la logica che, dall'amore infelice (perché essi sono così diversi e non è semplice comprendersi senza annientare chi è diverso), conduce all'amore vero, che vuol far partecipare a se stesso e lo può fare soltanto se suscita nell'amata nient'altro che amore.

### Natale dell'amore più grande

Così è delicatamente svelato il mistero dell'incarnazione, del natale del Figlio di Dio che si fa carne, pane e vino per gli innamorati. Si svela la divina onnipotenza dell'amore: nel fatto che l'amante diventa colui che deve essere affinché l'amata possa diventare persona che ama a sua volta: «quia amasti me, fecisti me amabilem» (Agostino). Soltanto l'onnipotenza può riprendere se stessa mentre si dona, e questo costituisce l'indipendenza di colui che riceve. «L'onnipotenza di Dio – conclude il pensatore danese – è identica alla sua bontà».

Natale è la rivelazione incarnata dell'agape di Dio che – nel bimbo di Betlemme – si riversa nei cuori e si radica nella storia riaprendola al suo beato compimento. È la manifestazione e il dono dell'amore più grande – che è Gesù stesso (Giovanni, 15,13), amore che troverà, nell'evento pasquale di morte e di risurrezione, il suo vertice rivelativo.

Le fede – che accoglie il dono natalizio – è l'atteggiamento del cuore che si decide per l'affidabilità dell'amore di Dio, consapevole della grazia salvifica che in esso ci è offerta, e cerca la sua giustizia in ogni forma dell'amore per le creature, seguendo la via del supremo comandamento dell'amore di Dio e del prossimo. Questa fede – per dirla col sommo poeta – è come «la favilla che dilata in fiamma poi vivace, e come stella in cielo in me scintilla» (Paradiso, XXIV, 145-146).

### I banchetti del Regno di Dio

Nel corso della sua missione, per rivelare e donare questo affetto divino, Gesù ricorre spesso a quella che possiamo chiamare la pastorale dei banchetti. I vangeli attestano che Gesù spesso partecipa a momenti conviviali: banchetti festosi come alle nozze di Cana; amichevoli come quello in casa di Marta, Maria e Lazzaro; compromettenti come quello con pubblicani e peccatori; drammatici come quello dell'ultima cena. Anche dopo la risurrezione, Gesù si manifesta condividendo un fritto di pesce con gli apostoli sulle sponde del lago di Tiberiade, o spezzando il pane con i due discepoli diretti a Emmaus. («Io riconoscono nello spezzare il pane»: Luca, 24, 31). La condivisione della stessa tavola è conseguenza naturale dell'incarnazione, una bella performance dell'Emanuele ("Dio con noi").

Siffatta avventura non si chiude con la vicenda terrena di Gesù, ma continua in tutto il tempo della Chiesa fino al suo felice compimento (il banchetto escatologico). Gesù, infatti, suscita ogni giorno questa fede amante con un delicato invito: «Sto alla porta e busso – così nell'ultimo libro biblico – se qualcuno ascolta la mia voce e mi apre la porta, io verrò da lui, cenerò con lui ed egli con me» (Apocalisse 3, 20).

E, a proposito di cene, partecipiamo dunque con gioia al banchetto natalizio di quel re e di quella fanciulla e propongo – tra i miei saperi e sapori preferiti, non distanti da quelli della tradizione biblica – un assaggio di saporita gorgonzola innaffiata da un bicchiere di Sauternes. O due ... per restare in quella che l'apostolo Paolo chiama (con suggestivo ossimoro) una "sobria ebbrezza".



# Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

## Quello che ci siamo persi in quest'anno bisestile



Pensando di fare cosa gradita ai nostri quattro o cinque lettori, trasceremo in questa rubrica l'argomento coronavirus, parlando d'altro. Sono rimaste in canna, nel corso di quest'anno bisestile a tutti gli effetti, una serie di notizie che hanno un loro perché, e ve le proponiamo.

### Attenti al lupo

L'Università della Tuscia (Viterbo) ha progettato e sperimentato una tecnologia che vuol proteggere le greggi, e il lavoro dei loro allevatori, dal lupo predatore. Si tratta di un dispositivo composto da un microfono ad alta sensibilità, associato a un processore di frequenze audio. Il tutto collegato a una scheda Sim. Come funziona? Semplice, dicono gli ideatori. Quando il microfono, posto nella zona di pascolo, registra suoni che superano una certa intensità-standard, parte un messaggio al cellulare dell'allevatore che segnala l'anomalia, compatibile con un attacco predatorio.

Il sistema è stato collaudato in provincia di Terni e pare abbia funzionato, con qualche falso allarme. Per ora abbiamo a che fare con un prototipo: una volta realizzato su scala, costerà sui 700 euro, cifra sostenibile considerando le possibili riduzioni del danno. Visti i guai combinati dai lupacchioti d'Italia, non resta che dire: auguri.

### Prosciutto più blu

E' il nome della neonata specialità tenuta a battesimo dal Salumificio Venegoni di Boffalora sopra Ticino assieme a Luigi Guffanti 1876 di Arona. Detto alla buona è un prosciutto che, cotto a bassa temperatura, incontra e accoglie al suo interno il formaggio erborinato San Carlone. Quelli che la fanno lunga sostengono che bisogna fare sistema, stabilire sinergie, creare reti: le due aziende, tra le più antiche di un vasto territorio ricco di storia, di acque e di grandi tradizioni alimentari, ci hanno provato. Buon appetito!

### Adieu a un mito

Il tristellato Pierre Troisgros, alla bella età di 92 anni, ha lasciato le mense terrene il 23 settembre scorso, nella sua casa di Le Coteau, a due passi da Roanne, dove ha dato lustro al suo acclamato ristorante. Era considerato uno dei più grandi chef francesi, amico e sodale di Paul Bocuse e Joel Robuchon, mancati entrambi nel 2018. Troisgros è

diventato celebre, con il fratello Jean, per aver creato piatti innovativi come "le saumon a l'oseille" (salmone all'acetosa) e "le boeuf à la Fleurie et à la moelle" (manzo al Fleurie, 1er cru de Beaujolais, e midollo), associando sapori come nessuno prima. Il nostro Gualtiero Marchesi, anch'esso defunto nel 2017, quando aveva 38 anni lasciò l'albergo di famiglia a Milano e andò come stagista alla corte dei Troisgros. «Ho capito tutto», disse dopo sette mesi di duro apprendistato. E tornato in Italia lanciò il suo tempio culinario, primo locale a conquistare le tre stelle nel Belpaese. Altro che masterchef...

### Banca dati pecoreccia

In Sardegna (tre milioni di pecore, record nazionale), l'assessora all'agricoltura Gabriella Murgia ha dato vita a una banca dati che impegna le aziende della filiera ovino-caprina a registrare ogni mese i quantitativi di prodotto venduto e in giacenza. Nell'annata 2019/2020 in Sardegna sono stati prodotti circa 255 milioni di litri di latte di pecore, così trasformati: Pecorino romano Dop per 221.251.604 litri; Pecorino sardo e Fiore sardo Dop per 15.600.000 litri; Caciotte e pecorini non a marchio per 17.900.000 litri.

### Malgari

Andrea Colombo, giovane allevatore di Moiola (Cuneo) che pratica la monticazione ai duemila metri di Mollières, sul versante francese delle Alpi Marittime, è riuscito a scampare alla devastante alluvione del 2 ottobre che ha messo in

ginocchio le valli Roya e Vésubie. Ha calato la sua mandria di vacche piemontesi il giorno prima, un regalo del destino. E' lo stesso Andrea Colombo che, prima di salire in alpeggio, aveva lasciato un suo scritto per

Dove si parla di lupi e pecore, di un mostro sacro della nouvelle cuisine e di un prosciutto erborinato, nonché di un malgari-profeta



la pubblicazione sulla rivista dell'associazione di razza Anaborapi. «Presto ci troveremo sui nostri monti, nuovamente confinati, a vivere una vita fatta di essenziale, sempre accompagnati dai nostri animali, con il suono delle campane che rompe il silenzio e ci rassicura, perché è un suono antico che conosciamo fin da bambini. La montagna saprà ancora stupirci, emozionarci e magari ci metterà alla prova con le difficoltà che a volte possono capitare. Come ci hanno insegnato fin da piccoli, cercheremo di cavarcela, insieme ai nostri animali». Parole profetiche.

# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



PEGORINO DI GROTTA

## 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



## L'attesa del formaggio

**Onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

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