

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

9

SETTEMBRE 2014

euro 7

ISSN 2281-5120

Il formaggio è salute La sede Onaf nel Patrimonio dell'Umanità

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 - anno 2014



Adami confermato presidente Onaf



Tutte le strade portano a Roma



Molise, la treccia di Santa Croce



Dalí, il formaggio che ispirava l'arte

Onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Artigianale da vent'anni, fresca e sicura ogni mattina.

Prepariamo Mozzarè con il miglior latte di bufala proveniente esclusivamente da allevamenti del Lazio, perché la qualità del latte è un fattore imprescindibile dai nostri processi di lavorazione rigorosamente artigianali per darvi, ogni mattina, una mozzarella di bufala tradizionalmente fresca, genuina e a km0.

Venite a Trovarci in Via della Bufalotta 663
o in uno dei numerosi punti vendita della capitale
per un assaggio gratuito.

PRODOTTA A ROMA CON
IL MIGLIOR LATTE
DI BUFALA DEL LAZIO



MozzaRe®

Qualità sincera, gusto artigiano

Cercate i nostri punti vendita su www.mozzare.it

Via Della Bufalotta, 663 Tel. 06 87200066 Fax 06 87200023

seguiteci anche su



I 25 anni dell'Onaf

Langhe e Roero,
terra di grandi vini,
hanno ottenuto il
riconoscimento di Patrimonio
dell'Umanità dall'Unesco.
Nel cuore di questo territorio,
a Grinzane Cavour,
c'è la sede nazionale dell'Onaf



NEL PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



**Una candidatura
nata in sordina
dieci anni fa
diventa realtà
Prepariamoci
a cogliere
le nuove
opportunità
che si profilano**

Cari amici, sono comunque passati 25 anni. È bello pensare che allora c'ero anch'io e sono, come canta Vasco Rossi, ancora qui.

Nelle celebrazioni, seppure in quelle di tono minore come questa, prevale quasi sempre un vago senso di retorica e anche un pizzico di rassicurante banalità. Tutto è cominciato grazie a Giacomo Oddero. Solo una persona lungimirante e precursore dei tempi come lui poteva avere la felice intuizione di inventare l'Onaf. Dopo aver reso grandi i nobili vini piemontesi con la stessa passione si è occupato di formaggi, ora dei tartufi.

Siamo una bella squadra, ancorché molto variegata. L'Italia è lunga e non sempre le idee del Nord coincidono con quelle del Sud ma è bello collaborare assieme quando l'obiettivo è lo stesso.

Se ci voltiamo per un attimo indietro possiamo dire che qualcosa è stato fatto. Il nostro punto di vista, proprio solo un punto, l'abbiamo espresso sempre con quella promessa di essere liberi e indipendenti, poveri ma belli. Ogni numero di InForma nelle vostre mani ormai da quasi due anni, ci porta ogni volta a scoprire sempre un mondo straordinario che è quello dei nostri formaggi e con il formaggio i nostri corrispondenti ci raccontano personaggi unici, ognuno con la propria storia. Chi per scelta di vita chi per passione chi

per eredità ognuno ha contribuito a scrivere la nostra realtà.

Personalmente questi 25 anni mi hanno portato a conoscere il meraviglioso sistema che circonda le produzioni casearie. I ritmi lenti del mondo rurale ci hanno accompagnati in questo lungo percorso e hanno segnato in modo significativo tutta la nostra attività.

Improvvisamente ci siamo trovati al centro del mondo, sorpresi da un vortice positivo che ci proietta ancora più lontano. La nostra prestigiosa sede nazionale, il castello di Grinzane Cavour, unitamente ai territori del vino di Langhe Roero e Monferrato, è da poco tempo classificato dall'Unesco quale Patrimonio Dell'Umanità. Certo questo non servirà a risolvere i problemi nostri e dell'Italia in generale. E il riconoscimento non può essere immediatamente collegabile al Pil, come ricorda giustamente il neo assessore alla cultura della Regione Piemonte, Antonella Parigi.

Una candidatura nata in sordina oltre 10 anni fa è diventata realtà e gli aspetti positivi che ci potranno coinvolgere nei prossimi anni dovranno trovarci preparati per un rafforzamento della nostra immagine. Saremo in buona compagnia con gli altri siti Unesco in Italia che dovremo contribuire a preservare, ma che forse dobbiamo ancora scoprire. Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

4

Il nuovo sito Onaf

di Marco Quasimodo

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

6-11

Tutte le strade portano a Roma

di Domenico Villani, Stanislao Liberatore, William Loria, Donato Nicastro, Alessandro Fanelli, Francesca Solarino, Gaia Giannotti, Gabriele Piva con un contributo di June di Schino

12-14

Il formaggio è salute

di Monica Russo ed Eugenio Del Toma

15

Peccati di gola

di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

16-17

Album Dop:

il pecorino romano

di Enrico Surra

18-19

Esame visivo e tattile della pasta dei formaggi

di Armando Gambera

20-21

Lait Real, il latte nobile del Piemonte

di Giampiero Lombardi, Massimiliano Probo e Roberto Rubino

22-24

Il formaggio di fossa

di Renato Brancaleoni

25

Il parmigiano più vecchio al mondo

di Cornelio Marini

Concorso Infiniti Blu

di Laura Bonvini

26-29

Molise il formaggio del buon auspicio

di Gabriele Di Blasio, Nicola Iasenza, Nicola Di Niro

30-31

Il formaggio che ha ispirato

Salvador Dalì

di Gianmario Giuliano

32-34

L'altra faccia del bitto

di Maria Grazia Mercalli

35

Brasile-Veneto assieme per un formaggio tipico

di Mimmo Vita

36-37

Il Grand Tour dei formaggi in Sicilia

di Pietro Pappalardo

39

Altri mondi

di Massimo Pelagatti

40-41

Le ricette di Fabio Campoli

42-43

Il Concorso premio Roma

di William Loria

45

Adami confermato presidente Onaf

47

Abitare nel patrimonio dell'umanità

di Elio Ragazzoni e Tomaso Zanoletti

Al Salone del gusto con il Murazzano Dop

48-51

Onaf News

a cura di Beppe Casolo

53

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

52

L'Agenda

di Marco Quasimodo

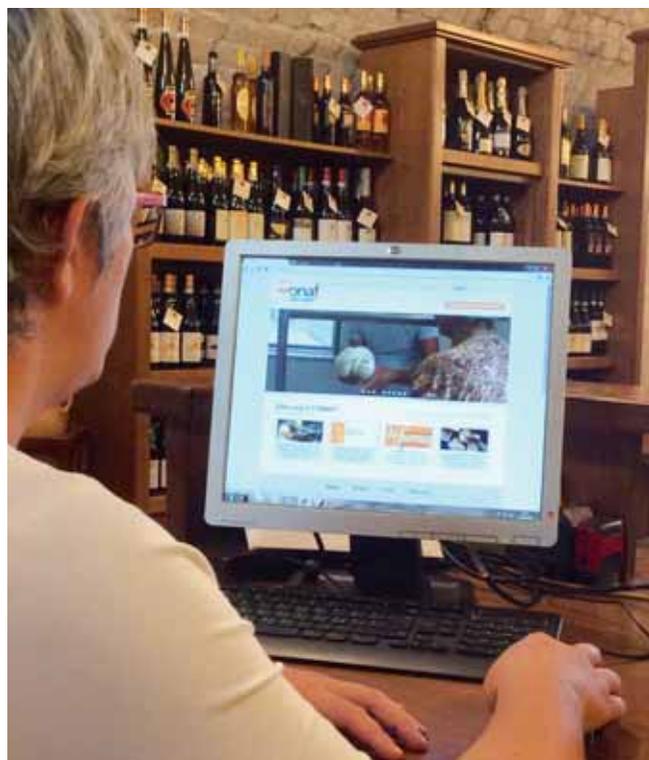
54

La vignetta

di Gianni Audisio

ANCHE INFORMA HA IL SUO SPAZIO
CON TUTTI I NUMERI ARRETRATI

Ecco tutte le novità del nostro sito web



Dai primi giorni di luglio è operativo il sito internet www.onaf.it nella sua veste aggiornata. Numerose sono le novità, sia per chi vi accederà come visitatore che per i cosiddetti "amministratori del sito" (cioè segreteria nazionale e delegati).

La pagina di apertura accoglie l'utente fornendo spunti che possano invitarlo ad approfondire, nelle singole specifiche sezioni, l'essenza dell'Onaf: storia, documenti, obiettivi, proposte, risultati. Senza dimenticare le persone che con la loro passione sono l'anima ed il punto di riferimento dell'Associazione sul territorio, quali delegati provinciali e consiglieri nazionali.

Come è ovvio, anche InForma ha il suo spazio, in cui è disponibile la versione informatica del giornale e dei numeri arretrati. Sono in fase di sviluppo le pagine dedicate alle schede dei formaggi.

La novità principale per i soci consiste nella pagina My Onaf: dopo la registrazione al sito, questa sezione consentirà ad ogni socio di avere a portata di mano tutti gli eventi previsti nell'ambito della delegazione di appartenenza o di altre a cui fosse interessato.

Anche ai delegati, auspicabilmente, il nuovo sito porterà alcuni vantaggi, soprattutto in quanto essi potranno, in qualsiasi momento, conoscere la situazione associativa ed anagrafica dei propri soci.

La nuova veste del sito www.onaf.it è frutto del lavoro della Zetabi S.r.l. di Alba, ditta incaricata dell'attuazione del progetto (specializzata nella creazione di siti web, nell'e-commerce, nella cura dell'immagine delle aziende), e di figure interne all'Onaf con competenze informatiche notevoli quali Luigi Giambarini, Beppe Casolo e Massimo Pelagatti.

Marco Quasimodo

Cooperazione e vecchi discorsi

di ELIO RAGAZZONI



Mettere a disposizione la nostra sapienza casearia per far nascere all'estero prodotti legati alle culture locali è un atteggiamento vincente

Appare in questo numero una notizia che spero sia motivo di serio approfondimento. Era un semplice comunicato stampa ricevuto pure quando il nostro foglio era praticamente chiuso. Giusto il tempo di metterla in pagina così come è giunta. Dietro il normale annuncio di una delle tante cooperazioni internazionali potrebbe esserci una grande soluzione al problema dell'Italian Sounding, l'economia parallela che, sottraendo quote di mercato ai prodotti originali, provoca rilevanti danni alle nostre aziende. Il fatto è che oltre al motivo commerciale di imitare eccellenze alimentari altrui per garantirsi più alti fatturati queste operazioni sono sovente messe in atto dove non c'è cultura locale del prodotto e non esiste tradizione. È difficile "firmare" un alimento caseario del territorio dove c'è poca consuetudine al consumo e alla produzione. Viene da sé che scopi realizzazioni affermate e riconoscibili è la via più breve, ad esempio, per iniziare produzioni di formaggi. Mettere a disposizione la nostra sapienza casearia per far sì che nascano all'estero prodotti legati alle culture locali è un atteggiamento vincente. Saranno formaggi "nuovi" nell'immediato ma velocemente diverranno tipici e dopo un po' tradizionali. L'idea di copiare gli altri sarà meno ossessiva, potranno nascere mercati interessanti, si incrementeranno consumi.

L'arrivo di un formaggio brasiliano ben fatto sarà gradito

C'è chi potrebbe immaginare che così facendo svenderemmo i nostri saperi e aiuteremmo la crescita di concorrenti sleali: visione miope e non al passo con i tempi. Le frontiere culturali sono ormai abbattute, quelle del gusto in espansione, l'importante sarà solo e sempre riconoscere le differenze.

Esisterà un formaggio "Made in Brazil" che si affinerà alle produzioni casearie "Made in Italy" e ciascuno provvederà a difendere le proprie caratteristiche con meno necessità di imitazioni da parte degli ultimi arrivati.

In questo caso la figura dell'assaggiatore sarà essenziale. Riconoscere le differenze in campo alimentare prevede desiderio, preparazione e allenamento. Va al di là del mi piace o non mi piace, è il riconoscimento oggettivo delle caratteristiche. La seria valutazione dei prodotti è un'arma formidabile che vale quanto se non più della cooperazione.

Siamo da capo, capire cosa abbiamo nel piatto è essenziale per parlare di qualità. È un vecchio discorso Onaf, questo, che molti hanno finto di non udire. Forse per la convinzione che capire le diversità sia inutile, mentre è la base del buono che c'è al mondo. Se arriverà nel piatto un formaggio brasiliano ben fatto sarà ottimo e gradito. Se dovessero giungere le ennesime contraffazioni che la peste le colga.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba

il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici

ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:

Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

Armando Gambera - Enrico Surra

Daniele Bassi - Giuseppe Casolo

Giancarlo Coghetto - Maria Sarmataro

Giampaolo Gaiarin

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

E.mail: redazione.informa@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: DP comunicazione

via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)

by Roberta Baffa - www.graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo

0173 231108 (ore 11/15)

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-Gerardo Beneiton

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc

Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Gianni Audisio, Gianfranco Battisti, Laura Bonvini, Renato Brancaleoni, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Giancarlo Coghetto, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Gabriele Di

Blasio, Eugenio Del Toma, Alex Fanelli, Armando Gambera, Gaja Giannotti, Gianmario Giuliano, Stanislao Liberatore, Giampiero Lombardi, William Loria, Nicola di Niro, Cornelio Marini, Maria Grazia Mercalli, Donato Nicastro, Massimo Pelagatti, Gabriele Piva, Massimiliano Probo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Roberto Rubino, Monica Russo, June di Schino, Francesca Solarino, Enrico Surra, Domenico Villani, Lorenza Vitali e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Bruno Murialdo

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Tutte le strade portano

a Roma

di Domenico Villani

Cosa rimane del primato di Roma, la prima e unica città *caput mundi*? Dire che Roma merita un discorso tutto particolare potrebbe sembrare fazioso e campanilistico. Ma proviamo a pensare cosa provano le tantissime persone che arrivano nella capitale dal resto del mondo, ed in special modo da quelle tantissime aree sulle quali si estendeva l'impero romano. Ebbene, la sensazione che la cultura del loro paese di origine sia figlia di quella romana e della sua civiltà, è molto forte.

Anche per chi non conosce la storia di Roma e la visita per la prima volta, è come se ci tornasse poiché le numerose testimonianze, sparse in tutta la città (Roma è la capitale con il più grande centro storico Patrimonio dell'Unesco), non possono non far riflettere sul peso che quella civiltà, moderna non solo per quell'epoca, ha avuto sulla costruzione degli attuali sistemi sociali, religiosi, culturali, letterari, artistici e militari della maggior parte dei paesi del mondo. In questo senso si può dire che Roma è ancora *caput mundi* e non c'è internet che possa cambiare questo dato. Anzi, al contrario, potrebbe addirittura accrescere la consapevolezza. Tutto questo viene sintetizzato dal detto: tutte le strade portano a Roma.

Se consideriamo le varie etnie che si incontrano per la città, possiamo quasi essere portati a dire che l'Impero Romano si sia ulteriormente espanso, considerato che Roma è l'unica città con doppie ambasciate, presso lo Stato Italiano e presso lo Stato Vaticano.

Ma Roma non è solo passato; non era infatti solo città imperiale, "forma urbis" ma anche "ager romanus", ed è oggi, per estensione, il Comune agricolo più

grande d'Europa. Non so se per questa caratteristica o per motivi geopolitici, oggi Roma è la sede di tre importanti organizzazioni che si occupano di problemi relativi all'alimentazione e all'agricoltura, come la Fao (Food and Agriculture Organization-Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura), il Wfp (World Food Programme-Agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di assistenza alimentare nei paesi in via di sviluppo) e l'Ifad (International Fund for Agriculture Development-Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo). Ma il cibo a Roma non è associato solo all'ospitalità di tre organizzazioni mondiali del settore; in questa città si trova la massima espressione del carattere bi-planare dei cibi.

L'uomo, a differenza del resto del regno animale, possiede quel dispositivo simbolico che lo obbliga a trasformare il cibo in cose "buone da pensare" oltre che da mangiare. A Roma questa caratteristica è esaltata: non c'è, ad esempio, quartiere, centrale e periferico, che non abbia un forno che sforni in continuazione pizza bianca, unta, croccante e salata.

È talmente radicata che quando mi capita di andare a trovare i miei amici che vivono all'estero, due cose mi raccomandano: di portar loro "la pizza con la mortazza" (pizza bianca con mortadella) e del buon Pecorino.

Non si tratta di un fatto recente, è stata la prima cosa che notai allorché venni a vivere a Roma negli anni '60. Si potrebbe affermare che i moderni fast food abbiano preso spunto da questa caratteristica.

Taluni, forse in modo dispregiativo, sintetizzano questa nota di costume con la frase: "a Roma se magna". E anche per questo non è un caso che nella capitale non ci sia settimana senza un evento enogastronomico, tra l'altro molto affollato, con il rischio di sovrapposizioni, per cui diventa d'obbligo una selezione.



Formaggi della campagna romana

di William Loria

La tradizione casearia romana vanta millenni di esperienza. Testimonianze scritte risalenti al II-I sec. a.C. (*"De Re Rustica"* di Marco Terenzio Varrone) ed al 50 d.C. (*De Re Rustica* di Lucio Giunio Moderato Columella, in particolare il libro VII *"De caso faciundo"*) dimostrano l'importanza e la conoscenza di tecniche casearie che vengono descritte minuziosamente nelle varie fasi produttive.

Il latte che veniva lavorato ai tempi dei Romani era rigorosamente ovino e veniva utilizzato per fini religioso/sacrificali, alimentari (latte da bere) e per la trasformazione in formaggi e ricotta, termine quest'ultimo derivante dal latino "recoctus" (cioè cotto nuovamente) o dal termine greco "oxygala" descritto da Galeno nel capitolo XVII del libro degli alimenti *"Della natura et vertu di cib"* (1572).

Marco Porcio Catone, nel suo *"De Re Rustica"* del II sec. d.C., dà consigli su come organizzare i possedimenti agricoli affinché siano redditizi, dando valore primario all'allevamento delle pecore che considera la maggiore fonte di ricchezza. A tal proposito, basti pensare alle parole pecunia, derivante da pecus (pecora), e capitale, derivante da caput (testa, inteso come capo di bestiame). Columella e Varrone (*"De Re Pecuaris"*, I sec. a.C.) trattano addirittura molto dettagliatamente le razze del "cane guardiano di greggi", quello che in chiave moderna è meglio conosciuto come pastore maremmano-abruzzese, la cui caratteristica principale è il colore bianco "perché in tal modo lo si distingue più facilmente dagli animali selvatici".

Altro argomento interessante collegato alla produzione lattiero-casearia è trattato da Varrone nel *"Rerum Rusticarum"* è quello della transumanza, che



**Dai tempi antichi
l'allevamento è
fonte di ricchezza**

egli descrive così: "Al contrario, per gli animali che vanno nei pascoli e sono lontani dalle abitazioni bisogna provvedersi di reti per fare dei recinti nei luoghi deserti e di tutti gli altri utensili necessari. Infatti sono soliti pascolare su dei grandi spazi in luoghi molto differenti dato che molte miglia separano i pascoli estivi da quelli invernali. Io lo so bene, infatti avevo delle greggi che svernavano in Abulia e passavano l'estate sulle montagne di Reati (l'attuale Rieti). Come il basto tiene in equilibrio i due cesti così fanno le "Callae Publicae" (tratturi) con questi due pascoli".

Il territorio laziale, e l'Agro Romano in particolare, è stato dunque da sempre meta di quelle peregrinazioni di greggi, ovvero le transumanze, che per secoli hanno solcato i tratturi che dalle montagne abruzzesi portavano al litorale. Non a caso, la ricotta e la giuncata rappresentano i tipici prodotti del pastore itinerante che, durante il viaggio, aveva necessità di trasformare rapidamente il latte e, nello stesso tempo, non disponeva di luoghi adatti per la stagionatura. Con il declino della pratica della transumanza, oramai quasi interamente sostituita dai

moderni mezzi di trasporto, e la conseguente stanzialità dei capi per lunghi periodi di tempo, i formaggi stagionati hanno assunto maggior rilevanza e tipicità grazie anche alla stagionatura in locali naturali (cave, grotte, fosse, ecc.) che garantiscono una migliore maturazione dovuta a condizioni ottimali di temperatura ed umidità pressoché costante per tutto l'anno. Ad esempio, le cave di tufo, scavate per secoli nei dintorni di Roma, ideali per la stagionatura dei formaggi. La nuova gamma dei formaggi di Roma, dunque, ha radici antiche e rappresenta l'evoluzione e la storia della tradizione casearia di questo territorio e di chi, con la sua arte, ha saputo adottare e adattare tecniche tradizionali e moderne.

NON SOLO PECORINO: IN VETRINA ANCHE LA MOZZARELLA E SOAVI CAPRINI

di Donato Nicastro

Quando ci si inoltra oggi lungo l'Appia antica, è abbastanza consueto incontrare sulla strada - considerata la più moderna del mondo antico e chiamata *Regina viarum* per la sua larghezza (4,10 mt), inusuale a quel tempo -, greggi di pecore che pascolano come una volta, come se il tempo si fosse fermato.

In realtà vedere greggi di pecore che pascolano nelle periferie di Roma non è affatto raro; una conferma del fatto che la vocazione alla pastorizia, in modo particolare dell'allevamento ovino, si è tramandata nei millenni e ancora oggi (vedi l'articolo qui sopra) costituisce la gran parte della produzione casearia dell'Agro romano.

La millenaria tradizione ovina però oggi non è più solitaria; non bisogna allontanarsi da Roma per trovare allevamenti di capre, mucche, bufale e ovviamente i prodotti caseari derivati.

Partirei da un prodotto che generalmente si pensa si fermi nell'Agro Pontino e/o in Ciociaria,

anche perché il relativo disciplinare che ne definisce la Dop stabilisce i confini proprio nella provincia di Latina e Frosinone. Stiamo parlando della mozzarella di bufala, che in questo caso non può fregiarsi della Dop e dell'aggettivo campana. Infatti nella capitale c'è un caseificio, Mozzarè, precisamente in via della Bufalotta (i titolari si guardano bene dallo svelare se la collocazione sia frutto del caso o meno), che produce Mozzarella di Bufala proveniente solo da allevamenti locali e che spesso è stata premiata al Premio Roma.

Così come non mancano allevamenti di capre, troviamo, infatti, a qualche chilometro da Roma, tra il lago di Bracciano e quello di Martignano, l'Azienda Agricola I due laghi che alleva capre maltesi-siciliane, poi a Mentana l'Azienda Agricola biologica di Ferretti Anna; i formaggi caprini prodotti, tra cui l'Amaltea, che prende il nome dalla capra che nutrì Giove bambino, possono essere considerati dei veri gioielli caseari. Può sembrare una contraddizione che una



metropoli abbia nello stesso tempo anche una vocazione agricola.

Eppure in quest'ultimi anni non è raro imbattersi in giovani che per motivi di discendenza o per una nuova visione del mondo rurale abbracciano l'imprenditoria agricola e in particolar modo l'allevamento di bestiame e l'attività casearia.

Nell'area dell'Agro Romano esiste una produzione casearia completa e di qualità, in grado di andare incontro a tutte le esigenze e di soddisfare tutti i gusti.



• La suprema magnificenza: il convivio rinascimentale e l'arte del bel servire

SEMPLICE E GUSTOSO: ALLA SCOPERTA DEL CASEUS IMPERIALE

Augusto amava il cacio di vacca col fico fiorone

di Stanislao Liberatore

Nel suo *De vita Caesarum*, il bibliotecario Caio Svetonio Tranquillo, scrive che l'imperator et divus Augusto aveva abitudini alimentari da legionario. Mangiava pochissimo e preferiva derrate semplici: "pane di mistura, pesciolini minuscoli, formaggio di vacca pressato a mano e fichi fioroni". Ed è proprio grazie a questo "pettegolezzo" tramandatoci dall'attento segretario dell'imperatore Adriano che riusciamo, ancora oggi, ad avere uno spaccato estremamente veritiero di come l'aristocrazia dell'antica Roma non impazzisse per il formaggio che, invece, era considerato l'alimento principe delle tavole dei ceti meno abbienti. Il formaggio più saporito e nutriente era quello tenero che si otteneva utilizzando il latte di mucca laddove il robusto animale si fosse sfamato con orzo, paglia e cibi asciutti. Particolarmente apprezzato per il suo sapore e per la sua forma a cono (meta lactis) era il Sassinato proveniente dal bosco umbro di Sarsina. Anche Plinio il Vecchio (I sec. d.C.) riporta un breve ma significativo elenco dei prodotti caseari più celebri ai suoi tempi sul mercato dell'Urbe: fra quelli italiani menziona il Vatusio, proveniente dalle Alpi Graie, il



Cebano, di latte ovino, dalla Liguria, ossia dal Piemonte sud-occidentale e alcune forme esemplari della Lunigiana. Si tratta, per noi, di puri nomi ai quali sarebbe inutile voler cercare corrispettivi moderni. Inoltre, tra i prodotti locali, cioè originari del Lazio e zone limitrofe, va doverosamente citato il caseum vestinum, oggi noto come Pecorino di Farindola che bene si abbinava al robusto pane romano e che era il vanto dei Vestini, popolazione di origine illirica che ebbe i suoi maggiori centri nella fertillissima Pinna Vestinorum (l'attuale Penne, in provincia di Pescara) e in Peltuinum (l'odierna Prata d'Ansidonia, in provincia dell'Aquila). Questo particolare cacio ottenuto con caglio di suino che veniva prodotto nella zona agreste a confine tra il Latium e la Regio IV Samnium, circoscrizione augustea nella quale erano inclusi i territori di buona parte dell'attuale Abruzzo, aveva la caratteristica di essere a pasta compatta, semicotta, con lieve occhiatura che univa spicca-



Alla produzione del territorio laziale si aggiungevano partite di formaggi abruzzesi e del Nord

te qualità nutrizionali a un'ottima conservazione. Un'altra produzione casearia, la cui valenza merita l'attenzione degli storici e dei saggisti, è il Caciofiore, prelibato frutto della campagna romana preparato usando come caglio i fiori del cardo selvatico (carlina acaulis) essiccati, poi messi a macerare in acqua per 4 - 5 giorni. Insomma se è vero, com'è vero, che fra le classi alte dell'Imperium chi decantava le lodi dei formaggi veniva guardato con sospetto è altrettanto vero che tra i popolani la lavorazione del caseus era argomento noto; soltanto grazie alla solerzia di questi pastori e agricoltori, infatti, molti ricercatori, oggi, possono asserire con la dovuta contezza conoscenze e tecniche in materia di trattamento e stagionatura di certe qualità di formaggio.

RICETTE ROMANE

di Gabriele Piva

CACIO E PEPE



È un piatto forte, senza compromessi, non ci si può aspettare un gusto delicato. Naturalmente è fondamentale la qualità del Pecorino Romano. Dop che va grattato fresco. L'acqua di cottura

della pasta (possibilmente tonnarelli o spaghetti) deve essere dolce, non salata. Dopo che si è buttata la pasta cominciare il procedimento per la salsa, lavorando, in una padella di alluminio dai bordi alti, "a freddo", il pecorino, il pepe nero e 2 mestolini di acqua di cottura della pasta, fino ad ottenere un composto non grumoso, somigliante ad una ricotta. Quando la pasta è al dente, scolare accuratamente e poi mantecare con un cucchiaino di legno, sempre lontano dal fuoco, con movimenti energici e veloci, onde far "legare" bene la pasta al composto (a volte può essere utile fare questa mantecatura a bagnomaria per non perdere temperatura), servire a tavola rapidamente in piatti precedentemente ben scaldati.

Proporzioni per ½ kg di pasta: 8 cucchiaini di pecorino romano e 3 piccoli cucchiaini di pepe nero.

BUCATINI ALLA (A)MATICIANA



Si tratta di una ricetta che non si insegna ma si acquisisce con l'esperienza antica dei pastori Maticiani. Anzitutto il guanciale (ricavato dal muso di maiale) che ha un

grasso più nobile. Va tagliato a fette con striscioline lunghe, uniformi e dello stesso spessore, evitando di tagliarlo a dadini poiché si rischia di rendere il magro, alla fine dello strugimento, duro. Usare possibilmente i pomodori casalinghi che una volta scottati vanno privati della pelle, della parte centrale e dei semi e messi in una ciotola a pezzi insieme al loro succo. Anche per il pecorino è preferibile quello di Amatrice. Per il soffritto (a fuoco vivo) va usato lo strutto che dovrà ricoprire completamente il fondo della padella, nella quale vanno versati il peperoncino e le striscioline di guanciale, girandole con un mestolo di legno e facendo rosolare il tutto a fuoco basso per un paio di minuti. Fermata la rosolatura si versa il pomodoro già preparato. Il sugo ottenuto va scaldato per circa 10 minuti, girandolo di tanto in tanto, finché non raggiunga il giusto grado di densità e fluidità. A cottura ultimata va tolto il peperoncino e versati i bucatini al dente messi a cuocere in precedenza, facendoli saltare nella padella in ferro e aggiungendo, un po' alla volta, il pecorino grattugiato. Versare quindi i bucatini alla maticiana in un piatto, aggiungendo in superficie un pizzico di pecorino.

Proporzioni per 400 gr di pasta: 250 grammi guanciale, 500 grammi di pomodoro fresco, 150 grammi di pecorino, 1 cucchiaino di strutto, 1 peperoncino rosso piccante.

FORMAGGI GRANDI FIRME

Chi sono i Maestri del gusto

di Alessandro Fanelli

Roma, capitale d'Italia e luogo dove trovare la gastronomie in cui acquistare i formaggi migliori del nostro paese, e non solo. Per una selezione completa dei prodotti caseari italiani e stranieri, **La Tradizione**, in via Cipro è senza dubbio un punto di riferimento immancabile, con la sua proposta di oltre 400 diversi formaggi. Non è da meno **Volpetti**, nelle sue due sedi di via



• Beppe e i suoi formaggi

Marmorata e via della Scrofa, così come la gastronomia **Roscioli**, in via dei Giubbonari, che la sera si trasforma anche in ristorante.

Bottega Liberati, in via Flavio Stilicone, si distingue invece per una selezione più piccola, ma di elevata qualità, dando particolare risalto a piccoli produttori indipendenti, e poi nel cuore dell'antica Roma, nell'area comunemente chiamata ghetto di Roma, in via S. Maria del Pianto, troviamo **Beppe e i suoi**

formaggi, dove la varietà in esposizione è impressionante e non si può fare a meno di restare affascinati dall'armadio dove sono custoditi i tesori, veri capolavori dell'arte casearia.

Ma chi, da dieci anni, porta avanti la cultura casearia di Roma e del Lazio, è **Vincenzo Mancino**, creatore e proprietario di D.O.L. (Di Origine Laziale), un piccolo negozio méta di pellegrinaggio, verso il quartiere di Centocelle, di tutti gli appassionati di prodotti di origine locale, in particolar modo formaggi. Dalla fine del 2013 il negozio si è trasferito in una sede più grande, con tavoli e cucina, dove la sera si può cenare con pizza e pochi piatti ricchi di ingredienti del territorio. D.O.L. è così diventato Proloco D.O.L., in via Domenico Panaroli, ma la filosofia è rimasta la stessa: qualità e territorio.

Francesco Loreti, invece, con la sua Formaggeria all'interno del mercato di piazza Epiro, sta cercando di abbattere quella barriera che vede la grande qualità lontana dai mercati rionali e di quartiere. Da pochi anni, accanto al banco che gestisce da decenni, ha aperto uno spazio dove offre una selezione di prodotti e formaggi, soprattutto di piccoli produttori e strizzando l'occhio alle aziende del Lazio. E la clientela fissa del suo banco, abituata ad un prodotto industriale, si lascia guidare dalla passione di Francesco, virando verso quello artigianale, dimostrando che l'esperimento funziona.

CARCIOFO AL GIUDIA

I carciofi, rigorosamente romaneschi, vanno privati delle foglie dure e di quasi tutto il gambo, lasciando la caratteristica forma "a palla". Quindi uno per volta vanno messi in olio a temperatura di circa 120° gradi a testa in giù all'interno di un pentolino di rame (potrebbe essere utile un pentolino fatto con la scatola di latta dei pelati da 3 kg: ottimo conduttore). La temperatura è giusta se l'olio bolle appena durante la cottura, in questo modo si riesce a cuocere il carciofo al suo interno per circa 10-15 minuti, senza bruciare le foglie. Dopo aver fatto questa precottura, i carciofi vanno freddati a temperatura ambiente. Poco prima di servire a tavola, mettere il pentolino con lo stesso olio sul gas e mandare ad alta temperatura, poiché al carciofo va dato uno shock termico, in modo tale da renderlo croccante. Prendere il carciofo, infilarlo dal gambo su un forchettone ed allargare con il dito un po' le foglie, spruzzare un pochino di acqua sulle foglie: in questo modo il carciofo appena messo nell'olio bollente si aprirà come un fiore. Bastano 2-3 minuti nell'olio bollente (170°) per poi servirlo a tavola, dopo aver messo un pizzico di sale su un foglio di carta paglia assorbente.

Proporzioni per 8 carciofi: 1 lt di olio extravergine di oliva, carta paglia assorbente, sale q.b.



Passeggiata gastronomica alla scoperta dei negozi e locali noti per l'offerta costante della migliore produzione tipica e Dop

• Da sinistra, Francesco Loreti e Antica Caciara sotto la salumeria Roscioli



DAL VATICANO A TRASTEVERE

di Francesca Solarino e Gaia Giannotti

“È sorprendente come certi popoli barbarici che vivono di latte possano ignorare i pregi del formaggio”. Con queste parole Plinio il Vecchio nel I secolo d.C. riflette sul valore del formaggio, come segno di civiltà. Per questo vi gui-

deremo in una passeggiata nel cuore della Città Eterna alla scoperta di vere e proprie gemme casearie, perché, come ci dice Columella, il formaggio “non serve solo a nutrire i contadini, ma anche ad ornare le mense eleganti”.

GASTRONOMIA FRANCHI

Alle porte del Vaticano, questa “salsamentaria” (termine vernacolare per “salumeria”) è nata nel 1925 come norcineria e da quattro generazioni i Franchi riempiono i propri banchi con il meglio della gastronomia italiana. Quando chiediamo dei formaggi, italiani e francesi, ci dicono: “Il pezzo forte? Sono tutti pezzi forti. Assaggiare, tornerete di sicuro”.

(Via Cola di Rienzo, 200; Tel. 06 6874651; www.franchi.it)

SORPASSO VIN CAFE' E CUCINA

A cinque minuti dalla tappa precedente, questo locale s'impegna nel selezionare con passione i formaggi di piccoli produttori artigianali. L'Argilla di capra (Puglia), il Blu al ramandolo (Friuli Venezia Giulia), il Ca Ru Blu (Trentino Alto

Adige), il Ficu 'nturcina (Sicilia), il Pecorino sardo Intintos Bisine vegetale (Sardegna), solo per citarne alcuni, possono essere accompagnati con cocktail della casa, vini e birre dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

(Via Properzio, 31-33; Tel. 06 89024554; www.sorpasso.info/web)

SALUMERIA ROSCIOLI

Raggiungete Via dei Giubbonari dopo aver attraversato la zona degli antiquari (V. dei Banchi Vecchi, V. dei Coronari, V. Giulia) e quella dei negozi vintage (V. del Governo Vecchio, V. del Pellegrino) e troverete questa “pizzicheria” che dal 2002 è ristorante, gastronomia, wine bar, antico forno. Un ricco bancone vi accoglierà proponendo una vastissima scelta di formaggi italiani, francesi, spagnoli e inglesi, come il Bitto del 2001, il Provolone del Monaco, il Blu di Bagnoli

e la Cialda alle Rose. Se, invece, deciderete di sedervi a mangiare, non perdetevi la sua famosissima carbonara e la mozzarella di bufala con pesto di pomodori secchi.

(Via dei Giubbonari, 21; Tel. 06 6875287; www.salumeriaroscioli.com/it)

ANTICA CACIARA TRASTEVERINA

Proseguendo verso sud, arriverete a Trastevere, luogo del folklore romanesco e del poeta Trilussa. Più di cento anni fa i pastori delle campagne circostanti portavano in questa bottega caci e caciotte. Oggi Roberto Polica, l'attuale proprietario, non è apprezzato solo per i pecorini e per la ricotta di pecora, ma anche per la burrata pugliese, i formaggi piemontesi “toma del fen” e Castelmagno e il trevigiano Ubriacone al Teroldego.

(Via San Francesco a Ripa, 140 a/b; Tel. 06 5812815; www.anticacaciara.it)

CODA DISSODATA ALLA VACCINARA con purea di sedano e cioccolato amaro

La prima operazione riguarda la preparazione della coda che va lavata e tagliata in tocchi seguendo le vertebre, lasciandola a bagno per 2 ore con un filo d'acqua. Se si preferisce un gusto meno caratteristico sbollentare la coda, schiumando il grasso, per 1 ora. Terminata questa operazione, la coda va rosolata in una pentola di alluminio con l'olio, sedano, carota, cipolla, aglio, chiodo di garofano, sale e pepe, aggiungendo, per sgrassare, del vino bianco, lasciando andare per 15 minuti, aggiungendo poi il pomodoro e il cioccolato grattugiato.

Cuocere finché la carne non si stacca dall'osso (circa tre ore), aggiungendo



altro sedano fresco per sgrassare e dare profumo, e, se necessario, dell'acqua calda. Una volta cotta, staccare la coda dall'osso e mantenerla in caldo nel sugo. Per la purea: le patate, sbucciate, tagliate a tocchetti e i sedani mondati, vanno messi a bollire finché non sono morbidi, passati al disco fino onde ottenere una purea, che viene aggiustata con sale, pepe e insaporita con parmigiano grattato.

Proporzioni per 2,5 kg di coda di bue sgrassata: 2 cespi di sedano, 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, chiodo di garofano, sale e pepe, 1 bicchiere di vino bianco Frascati, 2 kg di pelati, 50 gr di cioccolato amaro. Per la purea di sedano e patate: 1 kg di patate, 1 kg di sedani, 50 gr di parmigiano, sale e pepe.

IL FORMAGGIO È SALUTE

Lo dicono medici e dietologi: i prodotti caseari apportano sostanze indispensabili

di Monica Russo

Come sappiamo l'organismo umano ha bisogno di principi nutritivi per accrescere e rinnovare le proprie strutture e per trarre energia per i processi vitali. Negli alimenti troviamo i principi nutritivi che contribuiscono a fornire tutto ciò di cui l'organismo ha bisogno:

- Proteine
- Lipidi
- Glucidi
- Vitamine
- Elementi minerali

Inoltre gli alimenti contengono sostanze bioattive con importanti effetti sulla salute dell'uomo ma anche sostanze per cui sono riportate relazioni

negative con alcune patologie umane.

Tradizionalmente il formaggio viene visto negativamente da medici e dietologi per il suo contenuto in acidi grassi saturi ma non tutti sanno che il formaggio può apportare nella dieta umana vari tipi di sostanze e importanti nutrienti, quali proteine, peptidi bioattivi (composti azotati che agiscono diminuendo l'ipertensione, e che derivano dalla proteolisi durante la stagionatura del formaggio), aminoacidi, grassi, acidi grassi essenziali, vitamine e minerali.

Bisogna considerare che la composizione del formaggio è molto ricca in acidi grassi saturi, circa il 70-75% del totale, ma vi sono anche acidi monoinsaturi e polinsaturi (25 -30% del totale) che agi-



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Il Laboratorio chimico della Ccia di Torino

Il Laboratorio chimico opera, senza fini di lucro, come organismo tecnico della Camera di Commercio di Torino, e collabora con le altre Camere di commercio piemontesi svolgendo compiti di promozione economica e offrendo alle imprese, ai consumatori, alle pubbliche amministrazioni, alle associazioni di categoria e agli enti locali un servizio di analisi, consulenza e formazione indipendente e imparziale.

Con la sua esperienza e i riconoscimenti ottenuti, il Laboratorio chimico dispone di un'équipe specializzata in grado di fornire alle aziende del settore agroalimentare gli strumenti indispensabili per la valorizzazione dei prodotti alimentari attraverso la promozione di progetti strategici. Tali iniziative sono indirizzate alla promozione del prodotto locale e si inseriscono perfettamente nel progetto globale di interventi di tutela e valorizzazione del tessuto economico, in particolare della produzione agroalimentare di qualità.



Pregi nutrizionali dei formaggi

di Eugenio Del Toma

Presidente Onorario Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI)
Docente di Nutrizione Clinica, Campus Bio Medico, Roma

Una parte non piccola della mia biblioteca riguarda lo sterminato argomento dei formaggi, a testimonianza non solo dei suoi meriti ma anche degli interrogativi, pregiudizi e tabù, che il tempo, l'ignoranza e talvolta gli stessi medici, hanno posto fra l'uomo e la buona tavola.

Ai nostri giorni si dovrebbero conoscere meglio gli elastici confini tra il legittimo gusto del "mangiar bene" e le esigenze della fisiopatologia metabolica, considerato quanto la nutrizione interferisce col benessere e la salute. Non è accettabile che all'educazione alimentare contribuiscano più della scuola e dei medici i mass media che

considerano l'informazione alimentare soprattutto come un aspetto influenzabile del business consumistico e delle tecniche promozionali.

Detto questo, varrà pure qualcosa il fatto che al British Museum di Londra sia conservato un bassorilievo sumero del 3.000 a.C. che riassume le fasi di preparazione di un formaggio, a testimonianza di quanto sia antico e provvido il sodalizio dell'uomo con i derivati del latte.

Non voglio citare neppure l'incredibile varietà di formaggi vantati da Italia o Francia ma, come medico nutrizionista, so che da tanta diversità di prodotti ciascuno può ricavarne i suoi vantaggi nutrizionali, sfumando al massimo quelle controindicazioni generiche che accompagnano dei problemi personali: dall'intolleranza al lattosio (sospettata in almeno la metà delle diagnosi ma spesso inesistente al controllo del breath test), al terrore dei grassi o dell'eccesso calorico.

Una volta sgombrato il campo dalle sovra-

strutture, dovrebbe spettare soltanto al buonsenso personale decidere, in base all'eterna antitesi costi-benefici, quali scelte privilegiare o come mantenersi in equilibrio tra la pericolosità statistica (discutibile) e il piacere gastronomico (reale).

Sarebbe per me un motivo di legittima soddisfazione, l'aver contribuito sia pure con queste poche righe, ad abbassare lo steccato che ancora si interpone tra il gusto della tavola e la pragmaticità dei veri o presunti dietologi.

Non è possibile enumerare tutti i meriti dei formaggi: dal patrimonio proteico, quantitativo e qualitativo, al contenuto di calcio assorbibile,

dalla digeribilità (massima nei prodotti molto stagionati, dove l'attività enzimatica ha cancellato anche la presenza del lattosio) al patrimonio energetico e minerale. Proprio la ricchezza calorica dei formaggi ha ridestato l'ansietà dei consumatori

meno istruiti, quasi ignorando che non si tratta di un difetto ma semmai di un pregio che in altre epoche ha salvato l'umanità dalla malnutrizione per difetto.

Nessun cibo del commercio

deve essere considerato nutrizionalmente buono o cattivo ma soltanto più o meno adatto all'età e allo stile di vita che abbiamo adottato per scelta o per necessità. Il formaggio, offre un'incomparabilità di scelte che possono renderlo prioritario nella dieta dei giovani, delle puerpere o degli anziani, al punto da rappresentare, anche in porzioni modeste, una miniera qualitativa altrimenti non realizzabile.

Per fortuna la vita, nelle sue pur brevi stagioni, consente a chiunque di apprezzare vantaggiosamente il formaggio più buono o più adatto.



Una varietà di scelte, adatta a giovani, anziani e alle puerpere

scono positivamente sulla salute umana.

Molti studi hanno evidenziato come sia possibile modificare la qualità del latte e quindi del formaggio agendo sulla composizione della dieta dell'animale ed hanno addirittura rilevato la possibilità del formaggio di acquisire proprietà nutraceutiche e cioè proprietà benefiche sulla salute.

In pianura e negli allevamenti intensivi gli animali vengono nutriti con una dieta ricca di concentrati e calibrata in modo tale da soddisfare i bisogni di produzione e di mantenimento dell'animale.

In montagna invece, durante il periodo estivo gli animali possono nutrirsi al pascolo. Questa pratica prevede che l'alimentazione degli animali sia basata principalmente sul foraggio fresco che essi stessi si procurano nei prati.

Il pascolo però quasi sempre non è sufficiente a coprire i reali fabbisogni energetici della vacca. Infatti i pascoli in quota sono caratterizzati da cicli vegetativi brevi che rendono l'erba più ricca in frazioni fibrose che di conseguenza ne diminuiscono la digeribilità della sostanza organica e del tenore delle proteine, diminuendo quindi anche l'apporto energetico. Un foraggio con una componente fibrosa consistente aumenta inevitabilmente il tempo di digestione e quindi la permanenza dell'alimento a livello ruminale. Essendo l'ingestione della

Segue a pagina 14

Il pascolo accresce il profilo acido del latte e quindi del formaggio, in particolare la frazione importante per la nutrizione umana

Segue da pagina 13

vacca regolata dalla digeribilità dell'erba consumata, la conseguenza è una minor ingestione ed una incompleta copertura dei fabbisogni energetici dell'animale.

Ne deriva che l'animale al pascolo non riesce a sostenere i ritmi produttivi della pianura traducendo lo scarso apporto energetico in una minor produzione di latte.

Il pascolo accresce il profilo acido del latte e quindi del formaggio, in particolare la frazione importante per la nutrizione umana; vi sono contenuti acidi mono e polinsaturi che agiscono positivamente sulla salute. In particolare i CLA, ovvero coniugati dell'acido linoleico (con 2 doppi legami), ed acidi grassi omega-3 (-3) e omega-6 (-6), alcuni dei quali considerati acidi grassi essenziali.

L'acido linoleico coniugato (CLA) è definito come acido grasso essenziale, in quanto l'organismo umano non presenta gli enzimi deputati alla sua sintesi, presenti invece nel ruminante dei bovini. Si può quindi facilmente dedurre come una delle principali fonti di questa sostanza sia la carne animale, ma soprattutto il latte e il formaggio.

Il contenuto di CLA nel latte varia non solo in base all'alimentazione ma anche da specie a specie. Le pecore rispetto ai bovini ed alle capre sono gli animali che presentano il formaggio con il più alto valore di CLA ed il più basso di acidi grassi saturi a corta catena (dall'acido butirrico C4:0 al laurico C12:0).

Sintetizzando si può affermare che la quantità di CLA presenti nel formaggio dipende:

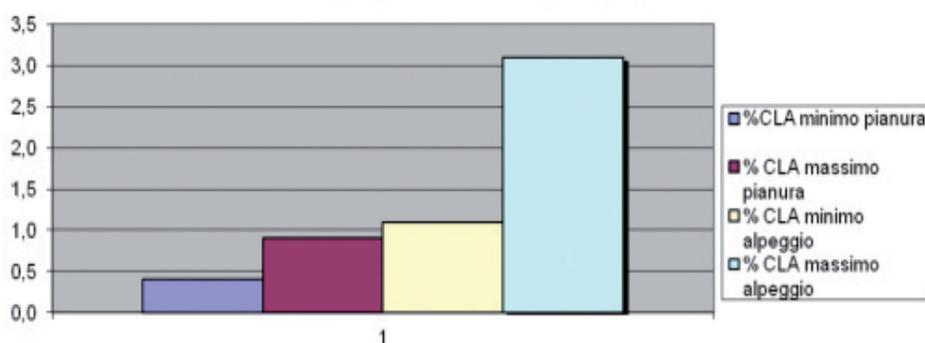
- dalla quantità di CLA nel latte, a sua volta condizionato dalla razza delle bovine, dal regime dietetico, dall'altitudine, dalla stagione produttiva e da fattori individuali;
- dalle pratiche di lavorazione, ed in particolare temperature, sostanze antiossidanti e culture starter;
- dalla durata e dalle condizioni di stagionatura.

Numerosi studi hanno dimostrato gli effetti benefici dei CLA nel controllo di numerose patologie, in particolare:

1) limitano l'insorgenza e la progressione di neoplasie;



Confronto % CLA formaggio pianura / formaggio alpeggio



- 2) esercitano un'azione antimittotica;
- 3) prevengono in misura significativa l'arteriosclerosi;
- 4) riducono la colesterolemia (aumento del colesterolo HDL);
- 5) hanno attività di regolazione della risposta immunitaria ed in particolare di quella allergica;
- 6) favoriscono la mineralizzazione delle ossa;
- 7) controllano alcuni caratteri del diabete di tipo 2;
- 8) riducono l'obesità attraverso la modificazione della deposizione del tessuto adiposo;
- 9) limitano l'insorgenza di malattie tumorali.

Le analisi che abbiamo condotto in laboratorio allo scopo di valorizzare i prodotti di alpeggio hanno effettivamente dimostrato che questi, rispetto ai prodotti industriali, contengono una maggiore quantità di sostanze nutraceutiche ed in particolare di CLA: se nei prodotti industriali la quantità di CLA si attesta tra 0,4 - 1 % degli acidi grassi totali, nei prodotti artigianali e d'alpeggio questo valore può superare il 3 %.

Ecco allora che nonostante il formaggio non venga da tutti "ben visto" per la quantità di acidi grassi saturi, risulta chiaro che in dosi moderate, soprattutto se il formaggio è di qualità e se viene accompagnato da un dieta equilibrata oltre ad essere buono può anche far bene alla nostra salute.

Acidi grassi essenziali

Sono tali gli acidi grassi che non possono essere sintetizzati dall'organismo umano, in quanto non presenta gli enzimi necessari per la loro sintesi, presenti invece nel ruminante.

Sia gli acidi -3 sia gli -6 possono essere importanti componenti delle membrane cellulari e sono importanti precursori di molte altre sostanze nell'organismo, come quelle coinvolte nella regolazione della pressione sanguigna e nelle risposte infiammatorie.

Gli -3 sono sempre più considerati come fattori di protezione nelle malattie cardiache, nel diabete ed in alcuni tipi di neoplasie.

Nutraceutico

Una o più sostanze si dicono nutraceutiche e l'alimento o gli alimenti che le contengono sono detti funzionali, se da questi deriva un beneficio alla salute al di là del tradizionale apporto nutritivo. (Hornstra, 1999)



Peccati di gola

di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Sondrio Agriturismo "La Fiorida"

Tra il lago di Como e la Valtellina c'è uno chef stellato finalmente anche dentro un "apparentemente tradizionale" agriturismo: la Fiorida. Chiamarlo agriturismo è altamente riduttivo: si tratta del sogno di Plinio Vannini, un imprenditore di successo che, con la moglie Simonetta, ha voluto tradurre in realtà una passione di sempre: la campagna e l'allevamento. Lo chef si chiama Gianni Tarabini, e nel tempo ha raffinato le sue tecniche grazie ad amicizie importanti, come quella con Massimo Bottura. La Fiorida è una sorta di agrivillaggio ai piedi delle montagne quasi autosufficiente: dai pannelli solari sul tetto del caseificio, alla stalla modello ipertecnologica dove le mucche hanno persino la zona massaggio.



Una bella reception dà accesso alla zona ristorazione, alle 29 grandi suite in pietra e legno e al centro benessere con piscina coperta dove si possono acquistare anche i cosmetici a base di latte della propria fattoria. Le formule per la ristorazione sono due: alcune grandi sale, tutte diverse, per clienti dell'hotel o gruppi si chiamano "Quattro Stagioni", mentre il ristorante stellato è una stube, le "Présef" che in dialetto significa la greppia. Lo chef, ha ottenuto la prima stella Michelin, unica nel suo genere, dato che ci troviamo all'interno di un agriturismo. I piatti sono eleganti, costruiti bene, con ricercata semplicità. Abbiamo assaggiato il loro formaggio fresco su erbe aromatiche e fiori, dal lago il luccio, polenta e uova di trota. Splendidi il porro stufato lentamente con tartufo e crostini di pane ed il fiore di zucca gratinato con ricotta su crema allo zafferano. Ottimi il raviolo di pomodoro con cagliata, gli gnocchi di patate di montagna e cuore di Bitto, la bella selezione dei formaggi dell'azienda e il dolce alla crema di latte della fattoria e frutti rossi.



La Fiorida è un agriturismo di successo che, con la moglie Simonetta, ha voluto tradurre in realtà una passione di sempre: la campagna e l'allevamento. Lo chef si chiama Gianni Tarabini, e nel tempo ha raffinato le sue tecniche grazie ad amicizie importanti, come quella con Massimo Bottura. La Fiorida è una sorta di agrivillaggio ai piedi delle montagne quasi autosufficiente: dai pannelli solari sul tetto del caseificio, alla stalla modello ipertecnologica dove le mucche hanno persino la zona massaggio. Una bella reception dà accesso alla zona ristorazione, alle 29 grandi suite in pietra e legno e al centro benessere con piscina coperta dove si possono acquistare anche i cosmetici a base di latte della propria fattoria. Le formule per la ristorazione sono due: alcune grandi sale, tutte diverse, per clienti dell'hotel o gruppi si chiamano "Quattro Stagioni", mentre il ristorante stellato è una stube, le "Présef" che in dialetto significa la greppia. Lo chef, ha ottenuto la prima stella Michelin, unica nel suo genere, dato che ci troviamo all'interno di un agriturismo. I piatti sono eleganti, costruiti bene, con ricercata semplicità. Abbiamo assaggiato il loro formaggio fresco su erbe aromatiche e fiori, dal lago il luccio, polenta e uova di trota. Splendidi il porro stufato lentamente con tartufo e crostini di pane ed il fiore di zucca gratinato con ricotta su crema allo zafferano. Ottimi il raviolo di pomodoro con cagliata, gli gnocchi di patate di montagna e cuore di Bitto, la bella selezione dei formaggi dell'azienda e il dolce alla crema di latte della fattoria e frutti rossi.

Agriturismo "La Fiorida"
Via Lungo Adda - 23016 Mantello (SO)
Tel. 0342.680846
Sempre aperti
www.lafiorida.com

Val Formazza - Verbania Locanda Walser

In Val Formazza, piena di cascate, fonti termali, acque minerali purissime che alimentano centrali elettriche dalle architetture austere, si attraversano diversi paesini, forse il più famoso, Crodo, che tutto il mondo ricorda per l'aperitivo analcolico, il Crodino.



Superata la cascata del Toce, d'impressionante potenza, si apre in un anfiteatro di prati e alpeggi e ci si aspetta che di lì a poco, da dietro una casa Walser, sbuchi Heidi, con la sua capretta. Siamo sul versante italiano della montagna svizzera di confine. Siamo nel regno del Bettematt, mitico formaggio della zona.

Si può godere di questo incredibile paradiso fermandosi nel piccolo villaggio di Riale. Una bella casa tradizionale si apre di fronte alla spianata, siamo alla



Locanda Walser. Poche camere pulitissime, calde, tutte in legno ma spartane, fanno fa complemento a chi vuol godersi la cucina di Matteo Sormani e lasciarsi sorprendere da una cantina di tutto rispetto. La moglie Sonia, in sala, è sommelier professionista. Il menu cambia con le stagioni, naturalmente l'estate è un tripudio di erbe e fiori. Una cucina semplice, leggibile, ma presentata con gusto e una certa ricercatezza negli accostamenti che ritroviamo anche negli arredi, mai banali. Abbiamo assaggiato le crespelle di polenta concia, timo e finferli appena raccolti, una brandade di baccalà con chips di polenta, un rollé di coniglio in porchetta e germogli, i dolci a base di latte e panna del caseificio "Formazza Agricola" e una serie di vini che spaziano dalla Sicilia, agli champagne, agli svizzeri.

Prenotandosi, è possibile organizzare con Matteo, vulcano di idee, escursioni alle malghe limitrofe e verticali di diverse stagionature di tutti i formaggi prodotti nella zona.

Locanda Walser
Località Riale 1 - Riale (Vb)
Tel. 0324 634352
Chiusura: dal 01/06 al 05/10 mai, negli altri periodi il mercoledì
info@locandawalser.it www.locandawalser.it
www.formazzagricola.it www.erbabonavco.it

Una Dop che sancisce il legame fra storia, cultura e territorio delle regioni affacciate sul Mar Tirreno



AI L UN'

conserviamo traccia di tutto questo ed abbiamo la Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Romano" che sancisce il legame tra la storia, la cultura ed il territorio delle regioni affacciate sul Mar Tirreno.

di Enrico Surra

La storia del Pecorino Romano è presente in alcuni momenti fondamentali delle vicende italiane dai tempi dei Romani alle grandi migrazioni dei nostri connazionali verso le Americhe.

AI TEMPI DEI ROMANI

Le pecore allevate nel Lazio e nella Sardegna producevano il latte da trasformare in preziosi caci per nutrire le legioni impegnate ai più remoti confini alla conquista e alla difesa dell'Impero. Se ne era stabilita addirittura la razione da dare ai legionari: Virgilio quantificò la dose in un'"uncia", ossia tra 27 e 30 grammi! Columella, nel suo "De re rustica" codifica la descrizione del Pecorino Romano, "[...] il latte viene generalmente fatto rapprendere con caglio di agnello o di capretto (...) Il secchio della mungitura, quando sia stato riempito di latte, si deve mantenere a medio calore: non si deve tuttavia accostarlo al fuoco [...] ma si deve porre lontano da esso, e appena il liquido si sarà rappreso dovrà essere trasferito in cesti, panieri o forme. Infatti è essenziale che il siero possa scolare immediatamente ed essere separato dalla materia solida [...]. Poi quando la parte solida è tolta dalle forme o dai panieri dovrà essere collocata in ambiente fresco e oscuro, perché non possa guastarsi, su tavole più pulite possibile, e cosparsa di sale tritato affinché trasudi il proprio umore." In queste poche righe è compresa gran parte della storia del formaggio: si riportano alcuni capisaldi di come si faceva il formaggio al tempo dei Romani che già avevano compreso le principali regole dell'igiene e della tecnologia casearia. Oggi

PERCHÉ TANTO PECORINO ROMANO SI PRODUCE IN SARDEGNA?

Il territorio di produzione comprende la regione Sardegna, la regione Lazio e la provincia di Grosseto in Toscana.

Ma perché il Pecorino Romano porta questo nome e tutti ormai sanno che è prodotto per l'80% in Sardegna? Semplicemente per una questione di ambiente. L'ambiente sardo e quello litoraneo laziale sono abbastanza simili, così come il latte delle pecore di razza Sopravissana (storicamente allevate in continente) e quello delle pecore di razza Sarda. I legami commerciali per i formaggi tra l'isola ed il continente erano già forti fin dai tempi dei romani. Successivamente, un po' più di un secolo fa, fu poi necessario far fronte alla grande richiesta di formaggio da esportare in tutto il mondo, ma principalmente in America, dove si erano instaurate numerose colonie di emigranti Italiani. Fu così che la lavorazione si spostò quasi definitivamente verso l'isola, dove v'erano greggi, pascoli ed un territorio ancora da sfruttare per la produzione del formaggio.

Nel 1955 il Pecorino Romano, insieme con gli altri formaggi storici Italiani, fu riconosciuto dalla Denominazione di Origine al sensi della vecchia legge 125/54, un caposaldo che lo identifica come uno dei primi formaggi italiani a fregiarsi di vantare il nome tutelato.



REGIONARI UNCIA DI



Il Pecorino Romano è uno dei formaggi Italiani più esportati per la forte richiesta degli italiani emigrati ed anche dei loro figli, ormai di seconda o terza generazione, che vogliono ricordare le proprie origini.

LA TECNICA DI PRODUZIONE

Il pecorino Romano si produce nel periodo compreso da ottobre a luglio. Esso viene prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione che può eventualmente subire un trattamento di termizzazione ed essere eventualmente inoculato con fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrati con ceppi provenienti dall'area di produzione. Di norma si provvede all'innesto del latte impiegando la "scotta innesto".

La coagulazione del latte, unicamente con caglio di agnello in pasta proveniente dalla zona di produzione, avviene a 38-40°C. Successivamente alla rottura a chicco di riso si procede alla cottura che deve avvenire a temperatura compresa tra i 45 ed i 48 °C.

La salatura può avvenire a secco o in salamoia. In caso di salatura a secco essa può durare anche fino a 80-100 giorni, con continui rivoltamenti e spazzolature delle forme. La stagionatura minima è di 5 mesi per il pecorino Romano da tavola e di almeno 8 mesi per il pecorino Romano da Grattugia. È possibile effettuare la cappatura della forma impiegando materiale protettivo per alimenti in colore neutro o in colore nero.

Dal punto di vista della marchiatura si appone sulla forma il classico logo romboidale con angoli arrotondati e contenente la testa stilizzata di una pecora e sotto la dicitura Pecorino Romano. È oltremodo possibile aggiungere i loghi regionali che identificano la produzione proveniente dal Lazio, dalla Sardegna o dal Grossetano.



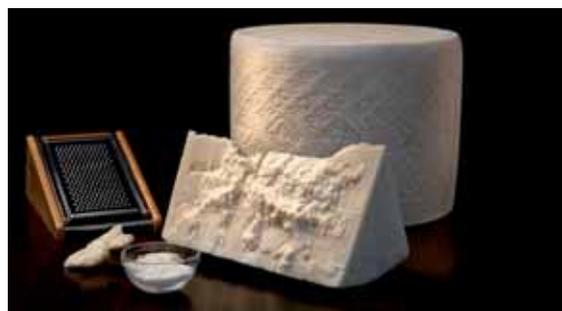
PECORINO ROMANO

SCHEDA 1 • A tavola e in cucina

IDEALE PER LA PASTA ALLA "GRICIA" MA ANCHE NEL PESTO GENOVESE

Un formaggio di pecora, sapido e saporito, con una struttura tipica da grattugia ma un contenuto di grasso ancora rilevante. È difficile trovare un formaggio così poliedrico da impiegare in cucina. Il Pecorino Romano è ingrediente di varie ricette caposaldo della cucina Italiana. È insaporitore di grandi paste della gastronomia romana: dall'amatriciana alla carbonara, dalla cacio e pepe alla "gricia"; entra in alcuni classici sardi ("pane fratau", "maccaronnes de busa", "bombas"), compare nel pesto genovese (i legami tra Genova e Sardegna sono risaputi) e lo si può mangiare da solo con le fave oppure lo si può grattugiare sulla trippa!

Inoltre un formaggio con queste caratteristiche trova applicazione anche in abbinamenti con verdure mediterranee (melanzane, carciofi, peperoni, fagioli, finocchietti) e come complemento di pizze e focacce.



SCHEDA 2 •

LE CARATTERISTICHE

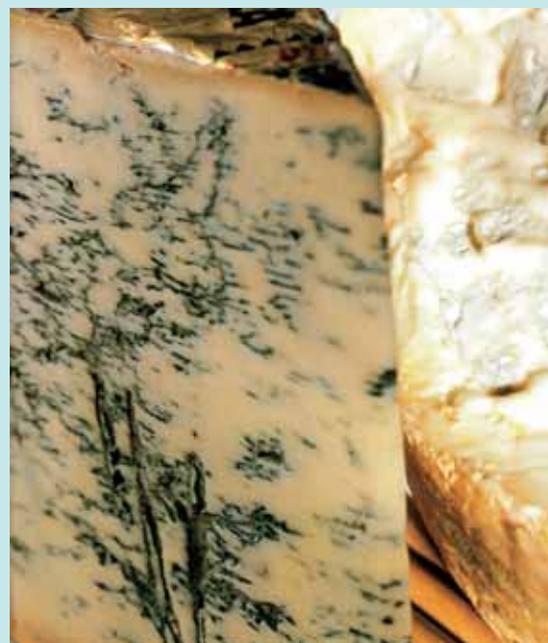
Forma cilindrica con diametro di 25-35 cm e scalzo alto 25-40 cm

Peso da 20 a 35 kg

Aspetto interno del formaggio / La crosta può essere cappata di nero o di colore neutro; la pasta è di colore bianco, o lievemente giallo paglierino, di struttura compatta con leggera occhiature. Nella tipologia da grattugia presenta la tipica struttura granulosa e rugosa, secca ed untuosa.

All'olfatto / Odore intenso, con note animali, lattiche e vegetali. Gli aromi percepiti per via retronasale, oltre alla caratteristiche già evidenziate possono ricordare il brodo di carne, i grassi vegetali (frutta secca, olio di oliva), note tostate.

In bocca / Il Pecorino Romano è di norma molto sapido, poco acido, non amaro e, per contrasto, anche un po' dolce (tipico del latte di pecora). Nelle forme da grattugia ed in quelle più stagionate si avverte una certa piccantezza. La struttura è abbastanza dura, granulosa, solubile e poco adesiva.



ESAME VISIVO E DELLA PASTA DEI FORM

di Armando Gambera

L'esame visivo (con gli occhi) e tattile (con le dita) dell'aspetto interno del formaggio è il preludio, concedetemi questa espressione, alla grande sinfonia dell'assaggio vero e proprio, quando odori, aromi, sapori, invaderanno olfatto e gusto. E poi quando, entrati dentro il formaggio, valuteremo più a fondo la sua consistenza attraverso la masticazione e la solubilizzazione. Questo secondo passaggio è consequenziale al primo e, in molti casi, ne è strettamente dipendente. Quindi l'osservazione dell'aspetto interno rappresenta la linea di partenza del nostro viaggio dentro le segrete cose del cacio in esame: occhi vispi, dita in allerta per l'avventura, come il podista pronto a scattare. Aspetto interno è un termine un tantino generico, onnicomprensivo; possiamo sostituirlo con pasta, o struttura o con quello internazionale di texture. Tuttavia il sostantivo pasta è più calzante. Del resto non classifichiamo i formaggi a pasta molle, a pasta dura, a pasta cruda e via elencando?

La pasta deve presentare innanzitutto un taglio corretto, che non la deformi o la manometta. Difatti sappiamo che ogni pasta esige il suo coltello apposito oppure il suo strumento di taglio, ad esempio un semplice filo.

Ciò detto a mo' di premessa, ecco il nostro campione di formaggio da analizzare. Concedetemi di proseguire in modo meno austero e didattico di

quando si esegue solitamente l'assaggio, scheda alla mano. In un modo più giocoso, guidati dal piacere dell'osservazione della pasta, dove la grassezza diventa opulenza, il colore espressione di solarità, l'occhiatura un piccolo firmamento, il sottocrosta il confine oltre il quale cessa il piacere. Come di fronte ad un quadro quasi astratto, come di fronte ad un paesaggio che si estende all'infinito, a volte monotono simile ad una sfilza di prati, altre volte quasi lunare per i piccoli crateri che lo connotano. Prendiamo un erborinato. La pasta si presta a un'osservazione variegata che rispecchia la sua complessità strutturale. Innanzitutto i colori, che devono essere freschi e vivaci, quindi osservati immediatamente dopo il taglio. Questa è una delle regole, ovviamente. Il blu, il verde, l'azzurro, il grigio, talvolta l'aranciato, in un miscuglio apparentemente disordinato. Miscuglio messo in riga e concentrato lungo il solco dell'ago che ha fatto entrare ossigeno affinché questo miracolo coloristico della natura avesse luogo. Mi viene in mente un'immagine della mia fanciullezza, lassù sulle mie Langhe. In questa istantanea c'è un prato tagliato, col fieno raccolto in lunghe scie, prima di essere caricato sul carro e ammassato nel fienile. Immaginate adesso il prato color avorio con le scie grigio-verdi: eccovi il paesaggio del gorgonzola. Magari con qualche scia sparpagliata, perché un ragazotto ci aveva corso in mezzo.

Adesso, coraggio: palpamo la pasta. La sentiamo

untuosa, umida, tenera, grumosa e vellutata laddove incontriamo le muffe. Avete mai accarezzato la muffa soda, lucida, di una proda, di un masso di montagna vicino al torrente? Sensazioni fuggenti, rapide, indelebili. Fermiamoci qui. In una prossima puntata valuteremo gli aspetti gustativi, ovvero di naso e di bocca.

Osservare la pasta di una mozzarella è impresa complessa, tuttavia l'immaginazione ci viene in aiuto. Il bianco latte, la struttura concentrica della pasta filata ci fa pensare ad una nebulosa, ad un ammasso di stelle ripiegato a spirale. Qualche goccia di latticello, qualche lieve infossatura rendono variegato il quadro. Il calore del latte, il freddo del ghiaccio.





TATTILE AGGI

Nei meandri della pasta s'intuisce già la sua natura: l'elasticità prorompente. Quasi ti viene voglia di giocarci come se fosse una palla. Tocchiamo: il bagnato del latticello, la leggera untuosità del latte, la mollezza un po' rustica della pasta; premiamo col dito: elasticità pronunciata, qualche goccia di latticello che cade. Sembrano lacrime di gioia, quando la mozzarella è appena fatta. Che gioia morderla, sentire il fruscio della gommosità della pasta in bocca. Alt, fermiamoci.

Di fronte alla pasta di un formaggio grana mi viene voglia di

osservarla sotto la lente d'ingrandimento. Allora, la superficie appare un susseguirsi di piccoli monticelli, di avvallamenti asimmetrici, quasi come ammassi solidificati di lava. Il colore accenna al giallo solare, all'oro, talvolta all'oro antico con riflessi ramati. Ecco apparire qua e là piccoli e rotondi laghetti bianco avorio, che sono i cristalli di tirosina. I polpastrelli registrano le asperità della pasta dura e compatta, ma anche una leggera untuosità. Col

coltello a goccia simile ad uno scalpello, ne stacciamo un pezzo e lo passiamo tra le dita per ulteriori altre sensa-

zioni tattili. Leggermente si sgrana, si sbriciola: è nella sua natura farlo.

Talvolta, purtroppo, queste belle immagini della pasta del formaggio sono un po' sconvolte da quelli che noi assaggiatori chiamiamo elementi di discontinuità, ovvero imperfezioni e difetti.

Uno di essi è la sfoglia o (sfogliatura) che consiste in una fessura longitudinale più o meno lunga, come se due strati contigui della pasta si fossero staccati. Avete in mente la pasta sfoglia dei dolci? Una specie di lungo anfratto che nuoce all'estetica e alla conservazione del formaggio.

Il distacco o strappo è invece un'apertura irregolare di piccole dimensioni.

La gessosità si riferisce a una pasta con consistenza simile a quella del gesso, di colore biancastro e di consistenza friabile. Ho scritto gessosità e non gessatura, termine quest'ultimo ampiamente usato per indicare lo stesso fenomeno, rintracciabile in bibliografia. Gessato indica impiestrato, spalmato di gesso; gessato poi si dice anche dei vestiti. Gessoso significa simile al gesso per aspetto e colore; quindi è più confacente alla nostra situazione.

Infine la colatura o rammollimento, tipici di una forma rilassata con aumento irregolare della convessità dello scalzo, talvolta con fessurazioni sulla crosta dalle quali cola una pasta molto molle, fluida.

**È il preludio
alla grande sinfonia
dell'assaggio**



Terminologia dell'aspetto interno del formaggio, secondo la Metodologia dell'Assaggio Onaf

PASTA

COLORE DELLA PASTA

- Bianco
- Avorio
- Giallo (paglierino - dorato - ambrato)
- Salmone
- Rossiccio
- Marrone
- Grigio
- Verde
- Nero
- Uniforme/non uniforme
- Carico/scarico

SOTTOCROSTA

- Presente - Assente
- Sottile, medio, spesso

OCCHIATURA DELLA PASTA

- Presente - Assente
- Forma: regolare (rotonda) - irregolare (deformata)
 - Dimensione: piccola (fine), media, grande
 - Distribuzione: uniforme (regolare) - non uniforme (localizzata)
 - Altro: lucida, con muffe, rada (spargola), diffusa

ERBORINATURA

- Presente - Assente
- Colore: grigio, verde, grigio-verde, blu, giallo, aranciato, marrone
 - Distribuzione: uniforme (regolare) - non uniforme (localizzata)

STRUTTURA DELLA PASTA

(alla vista e al tatto)

- Cremosa
- Molle
- Tenera
- Semidura
- Dura
- Secca
- Umida
- Untuosa
- Rigida
- Elastica
- Compatta
- Granulosa
- Rugosa
- Liscia

ELEMENTI DI DISCONTINUITÀ

- Presenti- Assenti
- Sfoglia (sfogliatura)
 - Distacco
 - Gessosità
 - Colatura (Rammollimento)
 - Dimensione: piccola, media, grossa
 - Distribuzione: uniforme (regolare) - non uniforme (localizzata)

LÀIT REAL, il Latte Nobile del Piemonte

di Giampiero Lombardi e Massimiliano Probo

L'interesse da parte dei consumatori verso il latte alimentare proveniente da allevamenti estensivi è in continua crescita. In tali allevamenti, situati perlopiù in montagna, gli animali sono alimentati prevalentemente con erba e fieni provenienti da prato-pascoli a elevata biodiversità e il latte che ne deriva gode presso i consumatori di un'immagine di naturalità ed evoca spesso la tradizione.

Si riscopre l'interesse verso la produzione di latte alimentare per la vendita diretta o nell'ambito di filiere corte, con l'obiettivo di differenziare le produzioni e far fronte alle fluttuazioni della domanda di formaggi. Si cerca la riduzione dei prezzi all'ingrosso, ridurre il capitale immobilizzato nelle celle di stagionatura e diminuire l'onere delle lavorazioni con l'obiettivo di un bene primario di largo consumo che richiami il consumatore presso il punto vendita.

IL LATTE DA PASCOLO

Il progetto "Làit Real", finanziato dal PSR Regione Piemonte 2007-2013, ha come obiettivo la realizzazione di un nuovo prodotto, il Latte Nobile del Piemonte, che valorizzi le caratteristiche intrinseche del latte proveniente da allevamenti estensivi, a sostegno soprattutto delle aziende zootecniche delle zone più marginali. Nell'ambito del nuovo prodotto il progetto ha inoltre l'obiettivo di differenziare un sottotipo "da pascolo", quale produzione a ulteriore valore aggiunto, limitata al periodo nel quale le vacche sono alimentate quasi esclusivamente con erba fresca.



La fase di progettazione della nuova produzione è stata caratterizzata da scambi e momenti di arricchimento scientifico-culturale con Anfosc, Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo, promotrice del marchio Latte Nobile dell'Appennino campano (www.lattenobile.it). Tale marchio ha per primo definito un modello di produzione del latte alimentare che considera il latte prodotto da animali alimentati prevalentemente a fieno ed erba. Le caratteristiche nutrizionali e salutistiche lo rendono riconoscibile e superiore a quello normalmente presente in commercio. Tale latte è infatti più ricco in molecole antiossidanti come carotene e vitamina E, ha un contenuto in acidi grassi "buoni" (omega 3 e CLA) superiore alla media dei prodotti in commercio, presenta un migliore rapporto omega 6/omega 3 e una complessità di aromi che si riflette sui suoi caratteri sensoriali.

GLI AUTORI DELLA RICERCA



Giampiero Lombardi Ricercatore presso Disafa, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – gruppo di ricerca Pastoralismo – e docente di Alpicoltura 1 e Pianificazione pastorale nel corso di Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali dell'Università degli Studi di Torino. È coordinatore del progetto Làit Real - Il Latte Nobile delle Alpi piemontesi come strumento per migliorare la competitività delle aziende agricole montane.

Contatto: giampiero.lombardi@unito.it



Massimiliano Probo Dottore di Ricerca in Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e collaboratore presso DISAFA, gruppo di ricerca Pastoralismo.

Contatto: massimiliano.probo@unito.it

LA COLLABORAZIONE CON IL MODELLO CAMPANO

Il progetto si propone di adattare il modello campano agli ambienti e al contesto del nord Italia, definendo modelli produttivi adatti alle aziende potenzialmente interessate a tale produzione, sia quelle che producono e commercializzano in proprio il latte, sia quelle che conferiscono la propria produzione ad imprese di trasformazione. Allo scopo si lavora per predisporre piani foraggero-pastorali e di razionamento, testati dalle aziende partecipanti e adottabili successivamente da quelle che intenderanno aderire al disciplinare e predisporre protocolli di verifica delle caratteristiche chimiche, microbiologiche e nutrizionali del nuovo prodotto. Sarà essenziale definire il regolamento di produzione e registrare



• La degustazione a San Sicario, in alta Val di Susa

il marchio Latte Nobile del Piemonte così come definire i criteri per la tracciabilità-rintracciabilità lungo la filiera produttiva. Valutare la sostenibilità ambientale della filiera; diffondere le conoscenze sul Latte Nobile e valuta-

**“
Dai primi mesi del 2015
il marchio e i relativi
modelli di produzione
saranno a disposizione
delle aziende interessate
al nuovo regime
di alimentazione
delle bovine**

re il bacino di aziende potenzialmente interessate all'adesione all'associazione dei produttori.

A partire dai primi mesi del 2015 il marchio Latte Nobile del Piemonte e i relativi modelli di produzione saranno a disposizione delle aziende che intenderanno adottare il regime di alimentazione delle bovine definito nel corso del progetto. Per i consumatori il marchio sarà garanzia di un prodotto con elevate qualità differenzieranno dai prodotti comunemente reperibili in commercio. Partecipano al progetto “Lait Real”: l'Università di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (coordinatore), l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, il Caseificio Alta Valsesia Società Cooperativa Agricola e le aziende Daniele Bermond, Chiaffredo Agù, Maria Antonietta Ferraris e Silvino Carlo Vaira.

Da Napoli a Torino, un format di sviluppo alternativo e vincente

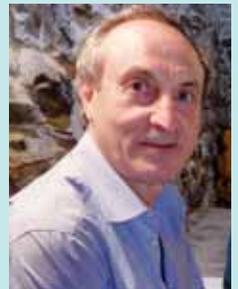
di Roberto Rubino

Il mondo del latte è in apprensione perché dal 2015 scompariranno le quote latte. Lo scenario che molti tracciano sembra già definito e si può riassumere in poche parole: i piccoli allevatori scompariranno ma la produzione aumenterà, perché i grandi diventeranno sempre più grandi. A scapito naturalmente della qualità del latte e dell'ecosistema. Purtroppo, fino a quando resterà in vigore la (indecente) legge 169/89 dell'Alta Qualità, le probabilità che tutto questo si avveri sono molte.

Chi potrebbe rovinare la festa è il Latte Nobile, un modello di sviluppo che è nato per due obiettivi precisi: offrire ai consumatori l'opportunità di comprare e bere un latte veramente e decisamente di buona qualità e riportare l'allevamento verso sistemi e metodi più rispettosi del benessere animale e dell'ambiente. In un mondo così difficile, dove la quotidianità della produzione e della distribuzione non permette pause di riflessione e di verifica, il modello ha subito preso piede soprattutto perché i consumatori che desiderano mangiare meglio sono più numerosi di quello che ci si aspetti.

Lo sviluppo è stato lento ma continuo. Lento perché l'unico modello commerciale disponibile era quello dell'Alta Qualità: supermercato, prezzi bassi, nessuna informazione. E noi, dopo un primo tentativo, abbiamo subito capito che, come il Latte Nobile nasceva da un approccio opposto a quello corrente: remunerazione giusta all'allevatore, qualità garantita e alto prezzo al consumo, allo stesso modo bisognava stravolgere l'accesso al mercato: niente supermercati, solo gastronomie, bar, ristoranti, molta comunicazione ai consumatori. In pochi mesi, quello che sembrava il mercato più difficile, Napoli, ha risposto con tale entusiasmo che ormai nei quartieri alti della città il Latte Nobile è uno status symbol.

Dopo la Campania abbiamo attivato un modello di estremo interesse in provincia di Roma, a Segni. Andrea Colagiaco ha un allevamento di Frisone con circa 150 capi in lattazione. Ha accettato di destinare a Latte Nobile un gruppo di 48 vacche. Contrariamente a quanto dicono gli esperti, la Frisone non solo è scesa sotto i 20 litri al giorno, ma ha anche migliorato il suo stato di salute. E dopo il Lazio, il Latte Nobile è ormai presente a Torino, non solo come latte alimentare ma come yogurt e soprattutto gelati. Pensiamo che il filone della gelateria potrà rappresentare una buona chiave di sviluppo per il LN, soprattutto quando si potranno preparare anche la panna da LN. E poi dopo l'estate, la filiera si attiverà in Molise, Basilicata, Puglia e Sicilia, anche come latte alimentare. Pure dall'estero arrivano segnali positivi. Finalmente nel mercato del latte c'è un po' di democrazia: il consumatore potrà scegliere un latte diverso da quello di Alta Qualità.





IL FORMAGGIO DI FOSSA

IL MIRACOLO CHE NASCE SOTTO UNA TERRA GENEROSA DI ANARCHICI, CHIESAIOLI E MANGIAPRETI

La Valle del Rubicone in Romagna: fra le tante gustosità date alla luce in questo angolo di mondo il Formaggio di Fossa ne è il più degno rappresentante. Nasce da una storia lontana, nascosta tra castelli e briganti. Fino a qualche tempo fa conosciuto ed usato solo dagli abitanti del luogo ora è proposto sulle tavole di curiosi, buongustai ed esigenti gourmet.

Visivamente è gobbo, stranamente deforme, intrigante nei profumi, persistente nei sapori e generoso nelle emozioni. Accompagna con alterigia le paste asciutte come pure penetra con alterigia il cuore delle minestre romagnole dove sobbollono cappelletti e passatelli. Si degusta a fine pasto accompagnato da un calice di Sangiovese. Non è solo formaggio, è Romagna. Terra che ha generato anarchici, chiesaioli e mangiapreti. Terra generosa, come il Formaggio di Fossa.

di Renato Brancaleoni

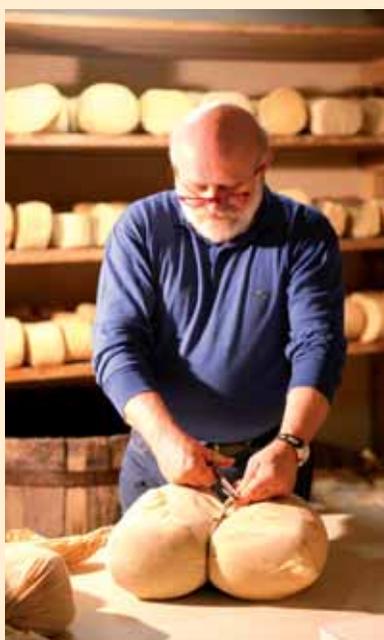
I primi documenti che testimoniano questo formaggio risalgono al 1497 e sono custoditi nell'Archivio Notarile di Rimini. La storia vuole che la sua nascita sia un fatto del tutto occasionale.

Si racconta che in epoca lontana, non si sa quanto prima del 1500, i paesi arroccati sulle alture di Romagna venissero presi d'assedio dai briganti per essere derubati di tutto quanto il disponibile. All'interno di questi paesi, permeati di cultura romana, esistevano ed esistono tuttora delle fosse granarie, ovvero delle cavità a forma di un gigantesco fiasco scavate direttamente nell'arenaria. Questo tipo di terreno in quel di Romagna viene comunemente chiamato "tufo". In effetti si tratta di una arenaria gialla molto compatta con tracce di residui marini con una forte carica minerale dove spiccano lo zolfo e il gesso.

Queste cavità scavate a scalpello sono all'interno dell'abitato e a loro volta all'interno delle case. Erano i luoghi ideali a conservare il grano fino al raccolto dell'anno successivo. Si racconta che durante un assedio, per salvare il salvabile, tutto ciò che poteva essere oggetto di razzia venisse nascosto in una fossa. Questa a sua volta veniva chiusa con coperchio di legno e sopra ancora veniva pavimentata in modo da costituire un nascondiglio invisibile.

Terminato l'assedio la fossa fu riaperta e recuperato quanto nascosto. Tra le tante cose c'era anche del formaggio che si fece notare per i suoi afrosi minerali, animali e di sottobosco. Così ebbe inizio la storia del formaggio di fossa. Più di una famiglia, poi, durante la seconda guerra mondiale continuò ad usare le fosse per nascondere oggetti e generi alimentari per salvarli dalle razzie dell'esercito tedesco.

Col tempo la tecnica della infossatura, dedicata unicamente all'affinamento dei formaggi, si perfezionò nei modi e nei tempi fino ad arrivare agli





La fossa dell'abbondanza di Renato Brancaloni

FOTO SERVIZIO DI GIANFRANCO BATTISTI

Dopo cento giorni le forme vengono riportate alla luce il 25 novembre, festa di Santa Caterina Si presentano di colore chiarissimo con sentori minerali di zolfo e pietra focaia

anni '60, periodo in cui le campagne erano ancora fittamente popolate ma già si profilava all'orizzonte il loro svuotamento dovuto alla migrazione delle genti verso i costituenti poli industriali.

Le famiglie contadine producevano formaggi utilizzando il latte delle bovine presenti nelle loro stalle e alla fine di luglio ogni famiglia portava il proprio sacco di formaggio (spesso era una federa per cuscini) all'infossatore che pretendeva il pagamento anticipato del lavoro e ne distingueva la proprietà riportando sullo stesso sacco un numero scritto con inchiostro di sambuco.

IL LATTE DELLA PRIMAVERA

I formaggi destinati alla infossatura sono i migliori dell'anno perché sono fatti con il latte della primavera quindi più ricchi di profumi. Ogni conferente porta il suo e ne nasce una miscela unica di microorganismi e sapori, patrimonio culturale della Valle del Rubicone. Oggi operando nel rispetto della storia si effettua l'infossatura una sola volta all'anno, come vogliono il rigore francescano tradotto in rispetto delle procedure, delle tradizioni e dei tempi.

Il lavoro inizia a fine aprile-maggio con la selezione dei formaggi destinati alle fosse.

Principalmente si tratta di formaggi pecorini con rare eccezioni di caprini o vaccini. Sono preferiti quelli lavorati a latte crudo. Si ricorre comunque anche a formaggi prodotti a latte pastorizzato. La prima stagionatura di circa 100 giorni avviene parte in cella e parte in ambienti aerati. La seconda metà di luglio si procede alla impagliatura della fossa utilizzando paglie fresche di trebbiatura. Pagine che profumano di estate e di grano. Ai primi di agosto si mette il formaggio nelle sacche di cotone vergine. E poi ecco il momento magico della infossatura: si calano i sacchi uno a uno nella fossa dove vengono meticolosamente sistemati fino al suo totale riempimento.

In quel momento la temperatura della fossa è intorno ai 18 gradi con un'umidità superiore al 90

per cento. Terminato il riempimento si posa il coperchio di legno quindi si procede alla sigillatura. Si crea una colla fatta di farina e aceto e con questa poltiglia assieme a carta paglia si procede alla sigillatura totale.

COSA SUCCEDDE DENTRO LA FOSSA SENZA ARIA E SENZA LUCE

Il formaggio "infossato" inizia il suo processo di maturazione in assoluta assenza di ossigeno, fermenta, la temperatura sale e la struttura della pasta si ammorbidisce. Qui, per compressione, inizia il suo processo di deformazione con relativa perdita di peso (siero e grasso).

Terminata questa fermentazione il formaggio comincia a riposare per ritornare lentamente alla temperatura iniziale e in questo riposo i suoi umori si mutano con quelli minerali, sulfurei, fungini, tipici dell'habitat. Dopo circa 100 giorni di vita al buio il formaggio viene riportato alla luce il 25 novembre festa di Santa Caterina. Si presenta di colore chiarissimo senza bucciatura, dai sentori minerali e terrosi di zolfo e pietra focaia. È ottimo su un carrello di formaggi come pure in cucina ed è un prodotto stagionale disponibile fino a esaurimento.

DAL VACCINO AL PECORINO

Il procedimento in fossa non è una tecnica di produzione, ma di stagionatura. Si usava latte vaccino e altri in minor misura. Negli anni '70 e addietro era quasi esclusivamente vaccino perché tale era il patrimonio zootecnico della provincia di Forlì. Successivamente la colonizzazione delle campagne da parte di famiglie sarde ha introdotto in maniera massiccia il formaggio di Pecora. Oggi la Dop allargata in maniera irrazionale a terre che nulla hanno a che fare con tale prodotto prevede vaccino-pecorino-misto escludendo tassativamente la capra mentre storicamente è dimostrato che nelle case in cui ci fosse una partoriente la capra era presente per eventuali problemi di allattamento e il latte di capra inutilizzato finiva nelle caciotte che poi venivano infossate.



La "Fossa" prima e dopo la Dop

Bleu d'Aoste

il CAMPIONE OLIMPICO dei formaggi di montagna



2005 MEDAGLIA D'ORO
Olimpiadi dei formaggi di montagna
VERONA



2007 MEDAGLIA D'ORO
PIR - CHEESE
MOSCA



2007 MEDAGLIA D'ORO
Olimpiadi dei formaggi di montagna
OBERSTDORF - GERMANIA



2009 MEDAGLIA DI BRONZO
Olimpiadi dei formaggi di montagna
SAIGNELEGIER - SVIZZERA



2013 MEDAGLIA D'ARGENTO
World Cheese Awards
BRIMMINGHAM - INGHILTERRA



Valle Gran Paradiso

CONSORZIO LA FOSSA S.p.A. - LA FOSSA D.O.P.
Via Valle Po, 70 - 11020 Morra San Martino (CN)
Tel. 0175.25.90.26 - Fax 0175.25.94.36
www.lavirginia.it

Fino agli anni '60 le fosse attive erano tre per una produzione totale annua di 60 quintali circa ottenuta attraverso una sola infossatura che avveniva dai primi di agosto alla seconda metà di novembre. Negli anni '80 vengono recuperate altre fosse per raggiungere una produzione di 250 quintali circa e negli anni '96/'97 si sperimenta una ulteriore infossatura di primavera.

L'interesse dei media stimola la richiesta di prodotto fino ad allora destinato al consumo familiare per cui le infossature si susseguono a ritmo continuo. Inizia parallelamente lo scavo di nuove fosse. Con il recupero di vecchie fosse all'interno di antichi edifici dedicate alla conservazione

del grano e lo scavo di nuove si supera il numero di quaranta unità operative con una produzione nel 2004 di oltre 3 mila quintali. Nel novembre 2009 il formaggio di fossa ottiene il riconoscimento della Dop. Nell'occasione viene fatta una mappatura per avere un inventario esatto delle fosse potenziali e della loro capacità. Confermate inizialmente una quarantina di fosse, oggi se ne contano una sessantina. La Dop stabilisce che possono essere fatte due infossature all'anno che danno origine al Formaggio di

Fossa di Sogliano al Rubicone Dop. Il periodo d'infossatura va da un minimo di 80 giorni ad un massimo di 100 giorni; attualmente la contrazione di mercato non supera i 2 mila quintali. Ancora oggi si possono attrezzare nuove fosse, ma queste verranno omologate alla produzione Dop solo dopo 5 anni di sperimentazione, anni nei quali si farà un normale formaggio di fossa, non a denominazione controllata e protetta.

La zona di origine storica è quella della Valle del Rubicone. Oggi il formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone Dop si può produrre nelle province di Forlì, Cesena, Ravenna, Rimini, Pesaro, Urbino, Ancona, Macerata, San Benedetto e la parte sud della provincia di Bologna nei comuni di Borgo



Tossignano, Casal Fiumanese, Castel del Rio, Castel san Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio e Pianoro. Il formaggio può essere: pecorino o vaccino-misto di vacca e pecora in debite proporzioni (max 80 per cento vacca, minimo 20 per cento pecora).

Il peso di ogni forma può variare dai 500 grammi ai 1900 grammi. Si può usare sia latte pastorizzato che latte crudo; il caglio deve tassativamente essere sempre e solo caglio naturale.



La
Virginia
AGRITURISMO

Via Valle Po, 70 Morra San Martino • Revello (CN)
tel. 0175.25.90.26 - fax 0175.25.94.36
Gianfranco 333.36.36.303
www.lavirginia.it info@lavirginia.it

Agriturismo di Qualità 2014 (certificato dalla C.C. di Cuneo)

Il Parmigiano più vecchio al mondo

È UNA FORMA DEL '63 OGGI CUSTODITA A QUISTELLO

di *Cornelio Marini*

Una forma di Parmigiano Reggiano di cinquantuno anni, tra le più vecchie al mondo, è custodita da Franco Mai in quel di Quistello in provincia di Mantova. Casaro e figlio d'arte da tre generazioni il signor Franco venne in possesso di ben sei forme "storiche" per un caso quasi fortuito. Intorno agli anni '80 fu l'amico Onelio Oleggi, un personaggio modenese che batteva il Mantovano e la Reggiana acquistando immense partite di formaggi da rivendere, a segnalare la presenza del tesoro nascosto. Alcuni anni prima una famiglia di affinatori aveva ceduto l'attività e la fortuna volle che nella restaurazione del palazzo padronale, in una stanza della soffitta dove questa famiglia teneva i propri gioielli gastronomici, furono scoperte da parte dei muratori, sei forme di Parmigiano lì dimenticate. Le forme erano perfette, con il marchio originale



• **Tonino Tafurelli, Franco Mai, Cornelio Marini, Giovanni Carnevali**

del Consorzio di quei tempi, una datata 1963 (quella oggi esistente), una 1966, due 1967, due 1969.

Per quei tempi era un rischio questo acquisto, forse più una scommessa, ma il buon naso ed il mestiere gli diedero ragione, le forme sono state

vendute tutte tranne quella più vecchia, che fu tenuta esclusivamente per piacere personale di custodire un pezzo caseario unico.

Oggi questa forma è ancora presente in casa del signor Mai che vanta orgogliosamente la decisione di non averla ceduta. Si presenta integra, di colore ambrato dato dalla "terra d'ombra e olio di lino" con cui veniva ogni tanto protetta la crosta, il peso è quasi dimezzato e si è convinti che ci sia ancora qualcosa di buono all'interno. In merito, tra qualche giorno il Parmigiano semi-centenario sarà elemento di analisi accuratissime che si realizzeranno nei laboratori dell'Istituto Lattiero Caseario dell'Ersaf della Regione Lombardia di Mantova.

Vanno riconosciuti a Franco Mai l'impegno, la pazienza e la cura che si devono a questi formaggi, atteggiamenti che derivano dall'amore per questo mestiere ricco di fatiche e giornate di lungo lavoro.

A Gorgonzola il concorso Infiniti Blu

di *Laura Bonvini*

Il 20-21 settembre a Gorgonzola si svolge la settima edizione di "Infiniti Blu", la rassegna dei formaggi erborinati organizzata dalla locale Condotta Slow Food e Martesana. L'iniziativa, ha lo scopo di valorizzare e promuovere la conoscenza e l'apprezzamento della grande famiglia dei formaggi erborinati durante la Sagra, evento di

grande importanza per recuperare e valorizzare la tipologia di formaggio alla quale ha dato i natali.

Onaf collabora con Slow Food nell'organizzazione del Concorso Caseario riservato ai formaggi erborinati prodotti con le diverse tipologie di latte. Il 20 settembre, un panel costituito da oltre 20 Maestri Assaggiatori Onaf sarà al lavoro per valutare i formaggi in concorso e per decretarne i vincitori. La premiazione dei migliori erborinati d'Italia avverrà a Torino il 25 ottobre nell'ambito del Salone



del Gusto.

Durante la valutazione da parte della commissione giudicatrice, i formaggi in concorso rimarranno a disposizione del pubblico per essere osservati sotto la guida competente degli assistenti Onaf, disponibili per tutte le informazioni. La varietà e l'originalità dei prodotti attira, infatti, un pubblico estremamente curioso di conoscere le molteplici varianti degli erborinati nelle numerose declinazioni dettate dalla fantasia e abilità di produttori e affinatori. Oltre alle classiche forme del Gorgonzola Dop con le sue variegata mufle, formaggi con frutti di bosco, erbe di montagna, spezie e vinacce coloreranno l'esposizione, rendendola unica nel suo genere. Farà da cornice alla manifestazione il movimentato mercato dei produttori/affinatori di formaggi erborinati e di prodotti enogastronomici ad essi collegati ubicati nelle vie e nelle piazze del centro di Gorgonzola. Informazioni e Programma www.infinitiblu.it



BENVENUTI IN MO

DAL FORMAGGIO DEL BUON AU



di Gabriele Di Blasio

La Treccia di Santa Croce di Magliano – centro del Basso Molise a 40 km da Termoli sulla costa - costituisce un alimento di alto valore simbolico, nella festività della Madonna dell'Incoronata che ricorre l'ultimo sabato di aprile. Durante la processione il formaggio viene utilizzato ancora oggi come ornamento, messo a tracolla sia dai pastori che dagli animali, che ricevono la benedizione del Santo Patrono "San Giacomo". Il rito è finalizzato ad un buon auspicio dell'andamento delle produzioni agricole e zootecniche di cui la treccia ne costituisce il simbolo e la sintesi.

Il fatto, brevemente descritto, è decantato, nei primi anni del novecento, in una poesia in dialetto del poeta locale Don Raffaele Capriglione.

"...chi va ppede, e chi e cavale Sta chi porte i casca valle Chi na treccia torza torze Tutte paste de scamorze Tè tracoll'a petteràte Da cammischia rracamàte..." (tratto dalla poesia "U l'uteme sabbete d'abbrile di Raffaele Capriglione).

È un formaggio a pasta filata che, per la particolare lavorazione, assume l'aspetto di un nastro intrecciato di colore bianco al momento della preparazione, che si trasforma in giallo dopo qualche giorno. È lungo quasi un metro e largo circa venti centimetri.

Al latte bovino crudo, viene aggiunto siero derivante dalla cagliata del giorno precedente.

Il tutto viene posto in una caldaia d'acciaio e



viene portato ad una temperatura di 35° - 40° aggiungendo successivamente caglio nella quantità necessaria. In 30 - 35 minuti la cagliata raggiunge la consistenza ottimale per permettere la rottura della stessa con lo spino, quindi si lascia riposare per 5 minuti raccogliendo la pasta con le mani che viene messa in un recipiente d'acciaio. Il siero, portato ad ebollizione, viene messo un po' alla volta sulla pasta raccolta precedentemente fino a ricoprirla interamente. Tale composto viene lasciato riposare per circa 3-4 ore affinché la pasta maturi. A questo punto la pasta viene tagliata a strisce sottili di circa mezzo centimetro di spessore che vengono messe in una bacinella d'acciaio versandovi sopra, delicatamente, acqua bollente fino a ricoprirle interamente. Con un cucchiaino di legno si rimasta il tutto in modo tale da amalgamare la pasta, facendola diventare un unico pezzo. Tenendo sempre la pasta nell'acqua calda, la si lavora formando tanti fili tondi di circa 1 cm di diametro, passandoli poi in acqua fredda e lasciandoli per 10-15 minuti, in modo che gli stessi assumano consistenza. I fili di pasta vengono poi passati in un altro recipiente con acqua, in precedenza salata,

È la treccia di Santa Croce portata in processione alla festa della Madonna Incoronata di Magliano



bollita e fatta raffreddare, restandovi per circa 20 minuti. Successivamente, tolti i fili dall'acqua e posti su di un tavolo ricoperto con una tovaglia di cotone, si procede alla formazione della treccia. Il prodotto può essere consumato subito oppure dopo 6-7 giorni. Il formaggio viene prodotto nella giornata della festa e anche durante l'anno da tutte le famiglie per il consumo prettamente familiare. L'unico caseificio del Comune autorizzato alla produzione e vendita è il Caseificio Paladino che lo produce tutto l'anno.

LISE

SPICIO



- A pasta filata, per la particolare lavorazione il formaggio assume l'aspetto di un nastro intrecciato di colore bianco

NOTE DI PRESENTAZIONE

La Treccia di Santa Croce di Magliano, con la sua forma unica nel suo genere per un formaggio, è di colore bianco latte o giallo paglierino per la versione leggermente stagionata. Non ha crosta e la pasta si presenta compatta ed elastica. I profumi sono quelli tipici del latte fresco, e dello yogurt, con note vegetali che ricordano l'erba fresca.

Al gusto si presenta dolce con una leggera acidità e sapidità.

Per apprezzarne al meglio le caratteristiche gusto-olfattive, la Treccia di Santa Croce di Magliano, va gustata tal quale tagliando strisce di circa 5-10 cm. e sfilacciandole con le mani.

Una famiglia di affinatori



Oreste Trotta, figlio del capostipite Sebastiano cura una forma di pecorino a "T"

di Nicola Iasenza

A Capracotta, nel Molise Altissimo, in una terra di freddo pungente e di neve, di pascoli incontaminati e di economia pastorale, troviamo una famiglia che da molti anni "alleva" formaggi e non solo. Sebastiano Trotta, il capostipite, non nasce "stagionatore" ma in qualche modo lo diventa da che, partito come tanti capracottesi alla volta di Roma ed entrato in crisi il sistema sartoriale - Sebastiano faceva infatti il sarto - non prende la via dell'estero come tanti suoi compaesani, ma fa ritorno a Capracotta dove rileva dalla zia e rinnova una piccola bottega con l'insegna "Vino & Olio".

Di qui ha origine la sua storia di commerciante di alimentari e di pregiati prodotti locali. Sebastiano comincia in piccolo a "custodire" per pochi clienti affezionati qualche caciocavallo. Il formaggio fresco, uscito esclusivamente dai laboratori locali, veniva riposto in un locale asciutto e areato e riconsegnato al cliente bello stagionato e pronto per essere consumato in tutta la sua consistenza e fragranza.

E così di caciocavallo in caciocavallo, di pecorino in pecorino e di prosciutto in prosciutto quella che agli inizi rientrava in una semplice cortesia fatta dal buon commerciante, nel tempo si è tramutata in una vera e propria attività con le sue imprescindibili fasi e le sue regole, a partire dal "marchio di fabbrica", una "T" che da 30 anni ormai marca all'origine le forme di pecorino che passano per le mani e le grotte di stagionatura dell'impresa Trotta.

Al papà Sebastiano si sono poi affiancati i figli, Fabrizio e Oreste, che avendo ormai appreso l'arte, sostengono il padre nella conduzione dell'impresa convinti di continuare quella che è diventata una tradizione.

I Trotta, si avvalgono di fidatissimi produttori con longeva esperienza artigianale, abili e capaci nel trasformare la materia prima di alta qualità in un sano prodotto finito, che a stagionatura ultimata diventa un vero e proprio capolavoro del gusto.

La selezione e la stagionatura in seguito - sostiene Sebastiano - sono momenti importantissimi, affinché il prodotto possa soddisfare ogni palato e diventi un vero e proprio capolavoro del gusto.

Fiore all'occhiello dell'attività di stagionatura, il pecorino a marchio "T". È un formaggio prodotto solo nel periodo primaverile, quando l'erba dei pascoli brucata dagli ovini è più verde e ricca di fiori colorati che riversano i loro pigmenti nel latte offrendo così da lavorare una materia prima più grassa e ricca di proteine. Il Pecorino T è il soggetto di una iniziativa molto particolare che si tiene ogni fine di anno, nel punto vendita aziendale. Sono infatti esposte per circa una settimana, forme di pecorino maxi a marchio "T", pezzatura 10kg, con stagionatura che varia da 30 a 44 mesi.

Le forme esposte vengono presentate con una lettera in cui le stesse parlano e spiegano tutto l'iter di stagionatura e le cure a cui vengono sottoposte nel tempo affinché si raggiungano risultati eccellenti.

LA SCHEDE DEL FORMAGGIO PECORINO A "T"

Le forme vengono posizionate a stagionare nei "fondaci", locali seminterrati con muri in pietra in condizioni di aerazione, temperatura e umidità controllate in modo naturale ma con attenzione maniacale dato il lungo periodo di stagionatura che dura almeno 6 mesi e si può protrarre oltre i 18. Durante tale periodo, le forme, appoggiate su castelletti di legno, ad intervalli precisi vengono spazzolate, unte con olio extra vergine di oliva e rigirate su se stesse. La forma è cilindrica con scalzo convesso e regolare, il peso varia da 3 a 12 kg.

La crosta, con la stagionatura, assume il color mattone, è canestrata dura e untuosa.

All'interno la pasta è di colore giallo paglierino, morbida all'inizio della stagionatura, dura e compatta con il passare del tempo con occhiature fini e regolari, che rilasciano piccole lacrime.

Al naso i profumi sono intensi e persistenti e rimandano a note animali, vegetali, fruttate e floreali.

Al gusto si presenta inizialmente dolce e con il giusto grado di sapidità con il passare del tempo. Esprime una lunga persistenza gustativa. Al palato offre un'ottima solubilità. Il pecorino stagionato "T" esalta ancora di più le sue qualità organolettiche abbinandolo con vini rossi strutturati con buona morbidezza, oppure confetture di frutta come la pera, uva, crema di peperoni, miele.

ALCUNI FORMAGGI DEL MOLISE

LA MANTECA



Il termine manteca deriva dallo spagnolo mantequilla che significa burro. La tecnica di produzione, prevede infatti l'utilizzo del burro all'interno di un involucro di pasta filata. Questa pratica veniva utilizzata dai pastori transumanti per conservare il burro realizzato dalla mantecatura della ricotta.

Formaggio di latte vaccino a pasta filata, di forma ovoidale con testina dal peso dai 200 ai 500 gr. Crosta quasi assente di colore giallo paglierino, lucida, dura. All'interno si presenta il burro anch'esso di colore giallo paglierino, morbido, spalmabile. Profumo delicato e intenso di burro, sapore dolce, delicato e pastoso. La manteca si gusta fresca o scaldata e spalmata sul pane, accompagnato da un vino Molise o Biferno doc.

STRACCIATA



Il nome deriva dalla tecnica di produzione, ovvero stracciare in strisce la pasta filata. Si produce nel comprensorio dell'Alto Molise, in particolare Agnone, Carovilli e Vastogirardi. La forma è a strisce di pasta accoppiate dal peso di 400-500 gr., larghezza 5 cm. Lunghezza 15-20 cm. Si presenta di colore

bianco con crosta sottilissima, liscia, molto umida e morbidamente elastica appena prodotta. Nei giorni successivi diventa più compatta. La pasta si presenta di colore bianco, morbida ed elastica, con la fuoriuscita di siero lattiginoso al taglio. Al naso il profumo rimanda al latte, il gusto è dolce, con vago sentore acidulo. La straciatella va gustata da sola all'inizio del pasto.

CACIOCAVALLO



Viene prodotto in tutta la regione. Più apprezzato quello dell'alto Molise. Formaggio di latte vaccino crudo a pasta filata, di forma ovoidale con testina dal peso di 1,5/2,5 Kg.

La crosta è di colore giallo paglierino che tende al nocciola con la stagionatura, lucida e dura. Presenza di muffe nei formaggi molto stagionati. All'interno la pasta è di colore giallo paglierino, morbida, elastica, compatta, con poche occhiate. Nei più stagionati è più dura e quasi friabile. Il profumo è intenso e delicato nei caciocavalli giovani, sentori di erbe secche con l'affinatura. Il sapore dolce e intenso diventa piccante nel tempo. Si accompagna a vini rossi invecchiati, di corpo, morbidi e abbastanza tannici. Gli stagionati ingentiliti con miele di sulla o castagno, si sposano con vini dolci come il Moscato di Macchiagodena.

FORMAGGIO DI PIETRACATELLA

Il formaggio di Pietracatella è prodotto nel Fortore molisano, particolarmente nel comune di Pietracatella. È a pasta tenera di latte misto vaccino, caprino, ovino. Di forma cilindrica dal peso variabile da 0,5 a 4 Kg ha crosta lievemente rugosa con le impronte della fuscella e di colore giallo paglierino.



La Pasta è tenera e umida di colore bianco tendente al giallo con la stagionatura. Al naso si avvertono sentori lattici con lievi note di crema. Al gusto il sapore è dolce e fresco. Va degustato tra gli antipasti.

PECORINO DEL MATESE



Il Pecorino del Matese prende il nome dalla zona di produzione. È prodotto in un'area naturale, da latte di pecore della razza pagliarola e percentuali di latte di capra, tutte allevate al pascolo. Formaggio a

pasta dura a latte ovino e piccola quota di caprino. La forma è cilindrica, la crosta si presenta dura e rigata, tendente al colore nocciola con la stagionatura. La pasta è leggermente occhiata, bianca tendente al paglierino. All'olfatto si avvertono sentori di latte ed erba fresca. Al gusto il sapore è dolce e delicato nelle forme giovani, intenso e accentuato nelle forme più stagionate.

PECORINO DI CAPRACOTTA



Il Pecorino di Capracotta prende il nome dal luogo di produzione. È realizzato esclusivamente con latte di pecora in purezza. Ha forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso; altezza dello

scalzo cm 7-11, diametro delle facce cm 15-22, peso kg 1-3,5. La crosta è dura, di colore giallo con varie tonalità, la pasta compatta e tenace al taglio, di colore paglierino con minuta occhiatura non regolarmente distribuita.

Odore intenso, sapore fragrante e pastoso quando è poco stagionato, per diventare sempre più aggressivo. Il Pecorino del Matese si abbina a vini rossi strutturati con notevole persistenza gusto-olfattiva.

CAPRINO DI MONTEFALCONE DEL SANNIO



Si produce nell'intero territorio regionale, in particolare a Montefalcone del Sannio dove si alleva la capra grigia molisana o capra di Montefalcone. Formaggio a latte caprino a pasta cruda ha la forma

tipica dei formaggi canestrati, con forma cilindrica a facce piane e l'impronta delle fuscelle. Crosta di colore giallo paglierino nelle forme giovani e giallo dorato in quelle stagionate. Pasta di colore giallo paglierino. Al naso si avvertono profumi delicati nel fresco e sentori che rimandano alla capra in quelli più stagionati. Al gusto il sapore passa dal dolce e delicato all'aggressivo della stagionatura. Il caprino fresco rientra tra gli antipasti tradizionali e va servito in abbinamento con i vini bianchi. Quello stagionato con rossi di corpo.

I quattro giorni
che fanno rivivere
le emozioni
di un rito ancestrale

La Transumanza che strega i partecipanti

di Nicola di Niro

Si è conclusa a fine maggio l'intensa quattro giorni che ha fatto rivivere la transumanza, l'antico viaggio lungo le autostrade verdi che collegano San Marco in Lamis, in provincia di Foggia, alle incontaminate alture molisane di Frosolone vicino ad Isernia. Anche quest'anno l'Azienda Colantuono, unica in Italia e forse la sola rimasta in Europa, ha compiuto il viaggio di ritorno con i suoi trecento capi bovini di razza podolica dalla Puglia al Molise per ricondurli all'alpeggio estivo. La carovana, con il suo lento intercedere ed il seguito di cavalieri, appassionati di natura e tradizioni antiche, giornalisti e fotografi ha ripercorso i solitari tracciati che hanno assistito per millenni al passaggio di armenti, pellegrini, viandanti ed eserciti.

Un viaggio di oltre 180 km sui Tratturi storici



• Patrizio Roversi intervista Colantuono

attraversando solo brevi tratti stradali, una ventina i territori dei Comuni coinvolti ed emozionante il passaggio della mandria nei centri urbani di Santa Croce di Magliano, Castropignano e Frosolone.

Un rito che resterà nel cuore di chi ne ha preso parte.

Al seguito della carovana della transumanza, quest'anno, anche una troupe di Linea Verde, il programma di Rai1 in onda ogni domenica che da più di mezzo secolo racconta l'agricoltura italiana. Tra gli addetti ai lavori entusiasmo e sorpresa per la bellezza dei paesaggi, la suggestione di un rito pressoché sconosciuto, la bellezza di una terra ancora tutta da scoprire.

Affascinato il conduttore Patrizio Roversi:

“La transumanza non è folklore ma gesto agricolo concreto legato ad allevamento allo stato brado e prodotti eccellenti che ne derivano. Riporterò nel servizio la bellezza fisica di questo viaggio a tema e l'aspetto sportivo (trekking, equitazione). Mi piacerebbe partecipare come volontario, per il gusto di dare una mano e compiere un'esperienza turistica completa”.

Piacevolmente colpiti dalla transumanza anche Enrico Saravalle e Nicoletta Valdisteno, gli inviati della rivista “Dove”, il mensile dedicato a tempo libero, viaggi e cultura. “Mai messo piede prima in quest'angolo d'Italia affascinante, con panorami unici e persone fortemente legate alle tradizioni che si sforzano di fare rivivere con passione” hanno commentato.

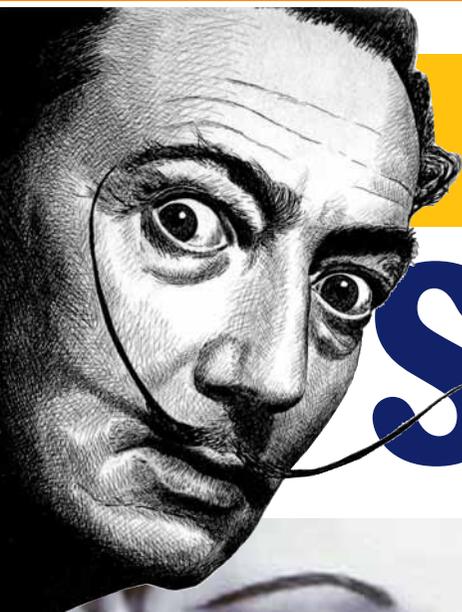
E mentre la transumanza era in corso, non si è fermato lo sforzo dell'Agenzia di Sviluppo Rurale Moligal di Campobasso che nell'ambito dell'evento “Il Molise verso l'Expo 2015”, ha presentato a Venafro l'ambizioso pro-



getto “Vie e Civiltà della transumanza patrimonio dell'umanità” consistente in una doppia candidatura, materiale ed immateriale, presso l'Unesco.

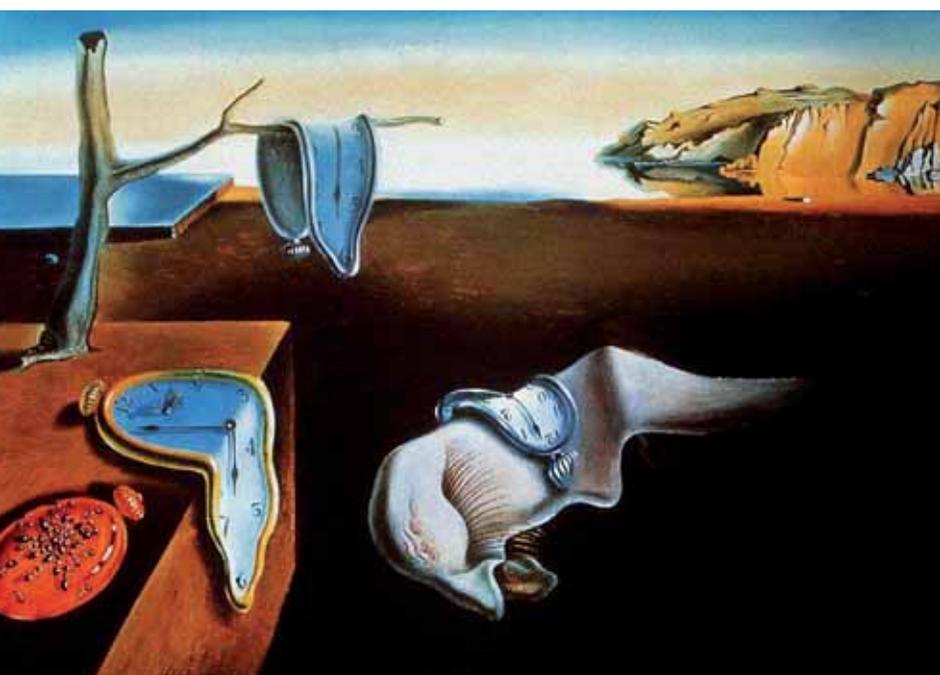
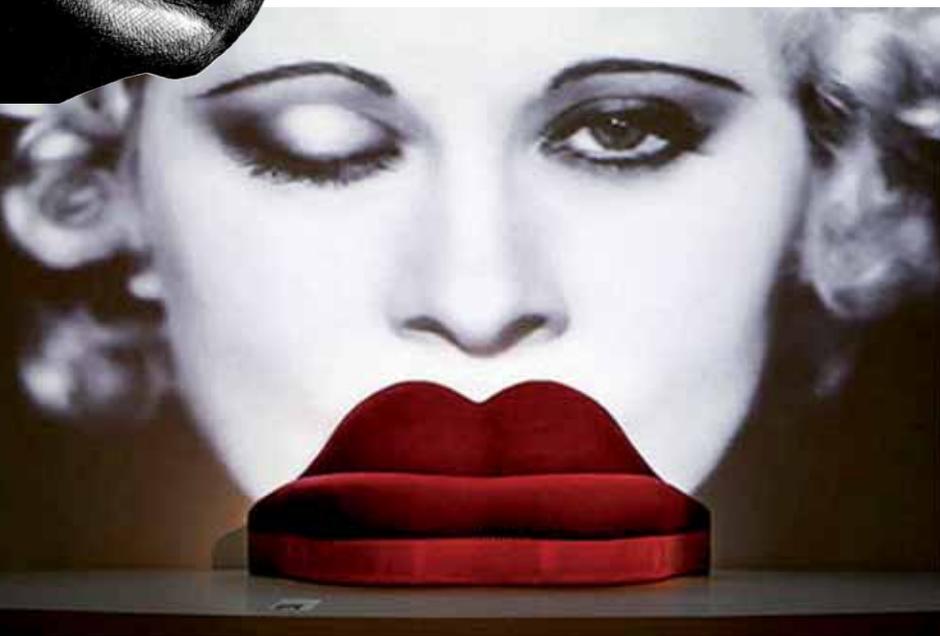
Punti di forza che fanno ben sperare nell'accogliimento positivo della domanda sono la candidatura internazionale poiché coinvolge diverse regioni italiane e vari Paesi europei, l'unicità in quanto è la prima in ambito agro-pastorale e la ricaduta sulle comunità locali che condividono quella complessa civiltà agro-pastorale che per secoli è stata la fonte del sapere e dell'economia dei territori rurali dell'Italia meridionale.

**Con la carovana
anche una troupe di
Linea Verde guidata
dal conduttore
Patrizio Roversi**



Il formaggio che SALVADOR

di Gianmario Giuliano



In alto, "Divano - labbra" dedicato a Mae West (attrice dell'epoca) 1937 e qui sopra, "Gli orologi molli" anche detto "La persistenza della memoria" del 1931; conservato al Moma di New York

Era nato nel maggio del 1904 a Figueras in Catalogna. A cinque anni voleva fare il cuoco, a sette era affascinato dalla figura di Napoleone, a sedici decise di essere un genio, a diciotto andò a vivere nella Residencia de Etudiantes di Madrid per studiare all'Accademia di belle arti. Incontra Pablo Picasso e Joan Miró e, mentre sviluppa un proprio stile, realizza diverse opere mostrando l'influenza dei due grandi artisti. Si avvicina al movimento surrealista, animato da personaggi come André Breton, René Magritte, Jacques Prévert, con cui condivide l'interesse per un'arte basata sulle moderne scoperte della psicologia. Visionario, paranoico, sregolato, eccentrico, stravagante come solo un genio può esserlo.

Artista versatile, ha operato in diversi campi dell'arte come pittore, scrittore, illustratore, scenografo, sceneggiatore, disegnatore di alta moda, di gioielli, di oggettistica, di mobili.

Dotato di grande fantasia, aveva il vezzo di assumere atteggiamenti bislacchi per attirare l'attenzione. Nel suo primo viaggio negli Stati Uniti, si presentò alla conferenza stampa con una cotoletta sulla spalla: un successo.

Ci riprova alla Sorbonne di Parigi, dove, in occasione di una conferenza, arriva con una Rolls carica di cavolfiori. È un genio della comunicazione. È lui che ha inventato il nome Chupa Chups (i bambini sanno perfettamente di cosa si tratta) e quello di Alka Seltzer (noto analgesico - antipiretico della Bayer).

L'arte per lui aveva un'unica regola, quella di "ouvrir toutes les portes à l'irrationnel".

Dalí mostrava uno smisurato e irrefrenabile interesse per il cibo. Moltissime opere di Dalí raffigurano elementi commestibili, surreali simboli del suo modo di "mangiare" la vita, che, a suo parere, è anche l'unico modo per viverla. Uova, spaghetti, pane, crostacei, anatre, lumache, bacon e formaggi hanno ispirato la passione del pittore.

Ma, ciò che più di tutti ha stimolato la fantasia gastronomica di Dalí è senz'altro il Camembert. Celebre formaggio - a pasta molle, lievemente salata, colore giallo crema, ricoperto da un leggero feltro di muffe - che prende il nome da un tranquillo villaggio dai verdi pascoli, nella regione francese della Normandia.

Ne La mia vita segreta si legge: "È il giorno in cui decisi di dipingere orologi, li dipinsi molli. Accadde una sera



ha ispirato DALÌ

che mi sentivo stanco e avevo un leggero mal di testa. Volevamo andare al cinema con alcuni amici e invece, all'ultimo momento, decisi di rimanere a casa. Gala (la moglie), però uscì ugualmente mentre io pensavo di andare subito a letto.

A completamento della cena avevamo mangiato un Camembert molto maturo e, dopo che tutti se ne furono andati, rimasi a lungo seduto a tavola, a meditare sul problema filosofico dell'ipermollezza posto da quel formaggio. Mi alzai, andai nel mio atelier, com'è mia abitudine, accesi la luce per gettare un ultimo sguardo sul dipinto cui stavo lavorando. Il quadro rappresentava una veduta di Port Lligat; gli scogli giacevano in una luce alborea, trasparente, malinconica e, in primo piano, si vedeva un ulivo dai rami tagliati e privi di foglie. Sapevo che l'atmosfera che mi era riuscito di creare in quel dipinto doveva servire come sfondo a un'idea, ma non sapevo ancora minimamente quale sarebbe stata.

Stavo già per spegnere la luce, quando improvvisamente vidi la soluzione. Vidi due orologi molli uno dei quali pendeva miserevolmente dal ramo dell'ulivo. Nonostante il mal di testa fosse ora tanto intenso da tormentarmi, preparai febbrilmente la tavolozza e mi misi al lavoro.

Quando, due ore dopo, Gala tornò dal cinema, il quadro, che sarebbe diventato uno dei più famosi, era terminato". Ecco realizzato *Persistenza della memoria* Un formaggio che si deforma, un oggetto commestibile appunto, assume un valore simbolico che induce lo spettatore a riflettere sul valore del tempo e della memoria. Il tempo di Dalì non è rigido, è un tutt'uno con lo spazio, cioè fluido.

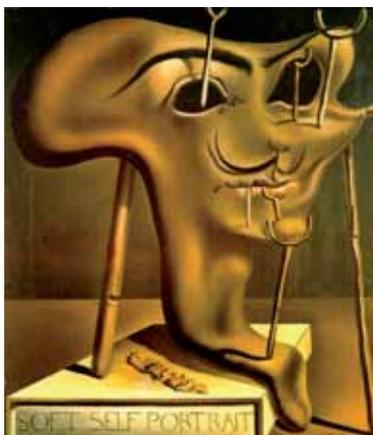
In altri dipinti di questo periodo appaiono immagini commestibili, cariche di una funzione fortemente simbolica ed erotica, come nel *Pane antropomorfo* in cui il filone di pane assume un significato provocatoriamente fallico.

Anche le uova furono un tema prediletto come simbolo della realtà fisica e intrauterina femminile.

Alcuni anni dopo (1941) realizza *Autoritratto molle con pancetta*, il suo viso sciolto sorretto da alcune stampelle, rappresenta il dualismo dell'essere umano, composto sia di un'anima ma anche di un corpo destinato a liquefarsi.

Dalì stesso, con il suo modo sconcertante di presentarsi al pubblico, con il suo stile di vita, costituisce il manifesto della propria arte ossia un cocktail ben assortito di genialità e delirio.

la morbidezza diventa arte



Dall'alto, il Camembert; il museo Dalì a Figueres; *Autoritratto molle con pancetta* 1941; *Natura morta con scodella rossa* 1923;

Al centro in basso, "Pa de tres crostons" pagnotta catalana a tre punte

Simbolo della realtà casearia lombarda lo “storico” è nato nelle valli orobiche occidentali e rappresenta l’eredità culturale di un sistema tecnico-sociale



di Maria Grazia Mercalli

Il formaggio *Bitto storico*, simbolo della realtà casearia lombarda, le cui origini risalgono a circa 5 secoli fa, è nato nelle valli delle Orobie occidentali, grazie ad un sistema tecnico-sociale che ha lasciato un’eredità culturale inestimabile, basata su una gestione razionale dei pascoli, sul benessere dell’animale e sulla lavorazione “a caldo” del latte. Prende il nome dal torrente Bitto che scorre dal Passo San Marco verso Morbegno, tra le valli di Albaredo e di Gerola.

Il *Bitto storico* è l’unico formaggio al mondo con una prolungata attitudine alla stagionatura che può protrarsi oltre 10 anni, diventando un formaggio da meditazione, quasi a voler revocare la sua lunga tradizione.

La stagionatura inizia nelle casere d’alpeggio, che garantiscono un ambiente con un’umidità elevata e costante ed una temperatura bassa e dove avviene la prima selezione delle forme. Prosegue poi presso l’*Heritage del Bitto storico* nel piccolo borgo di Gerola alta, luogo d’affinamento collettivo ma anche di degustazione e di vendita, dove è possibile acquistare oltre al Bitto Storico di diverse annate, la *maschèrpa*, ricotta salata ottenuta aggiungendo al siero un secchio di latte di capra e il formaggio *latteria*, prodotto dagli stessi produttori del *Bitto storico* nel periodo non di monticazione. È un formaggio

La stagionatura inizia nelle casere d’alpeggio dove l’umidità è costante

gio a pasta semi-cotta, fatto con latte vaccino intero o parzialmente scremato, che viene consumato generalmente a partire da 30-45 giorni dalla produzione fino ad una stagionatura di 6-7 mesi. È possibile anche far personalizzare le forme del *Bitto storico* con dediche o decorazioni e lasciarle affinare nella cantina di Gerola fino al momento più opportuno per il consumo, quale una particolare ricorrenza.

Il Bitto è presente nel mercato europeo con due consorzi: il *Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto* ed il *Consorzio Salvaguardia Bitto Storico presidio Slow Food*.

Gli associati di entrambi i Consorzi producono un *Bitto* molto apprezzato dai consumatori. Una domanda viene spontanea: in cosa si differenziano i due Consorzi?

Il *Consorzio Salvaguardia Bitto storico* impone ai propri associati l’utilizzo degli alpeggi situati nell’area storica di produzione, ossia quelli delle valli del Bitto di Gerola e di Albaredo e dei territori limitrofi dei comuni dell’Alta Valle Brembana in provincia di Bergamo (Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve) e gli alpeggi denominati Varrone, Artino e Lareggio nei comuni di Introbio e Premana in provincia di Lecco ed esclude quelli della restante provincia di Sondrio. Prevede l’aggiunta al latte vaccino, intero, crudo, di un 10-20% di latte caprino crudo e impo-





LA POLENTA TARAGNA OROBICA

Ingredienti per 6 persone

- 2 litri di acqua
- 10 grammi di sale grosso
- 350-400 grammi di mais vitrei o semivitrei, possibilmente di varietà antiche (rostrato di Rovetta, spinato di Gandino, nostrano dell'Isola, scagliolo di Carenno) ed eventualmente anche di farina di grano saraceno.
- 300-600 grammi di Bitto, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Branzi
- 50 grammi di burro soffritto con uno spicchio d'aglio e foglie di salvia (poi rimossi)

Preparazione

Portare a ebollizione l'acqua salata in un paiolo di rame e versare la farina a pioggia, continuare a mescolare per non fare formare grumi. Cuocere per almeno un'ora mescolando al bisogno. Abbassare il fuoco al minimo e aggiungere alla polenta il formaggio tagliato a pezzetti; amalgamare gli ingredienti fino al loro scioglimento. Versarla su un tagliere e condirla con il burro insaporito con aglio e salvia.

CCIA DEL BITTO

ne che gli animali vengano alimentati solo con erba di pascolo degli alpeggi, quindi vieta l'utilizzo di integratori nell'alimentazione del bestiame. Vieta inoltre l'uso di fermenti lattici industriali per pilotare la caseificazione ed impone di iniziare la lavorazione del latte entro trenta minuti dalla fine della mungitura manuale.

Per iniziare la cagliatura subito dopo la fine della mungitura, se la baita non è nelle vicinanze e per non stancare le vacche facendole camminare, può capitare che venga effettuata nei "calécc", semplici capanne costituite da un muretto a secco alto non più di un metro e mezzo e prive di copertura fissa, ma coperte da teloni impermeabili. L'impiego dei calécc richiede faticosi e frequenti spostamenti della caldaia in rame, dello spersoio e di tutti gli altri attrezzi da lavoro, molti ancora in legno, che contri-



• Un tipico calécc dei pastori

buiscono a mantenere e sviluppare la microflora spontanea.

L'immagine del calécc è diventata simbolo dell'alpicoltura delle valli del Bitto Storico basata sulla caseificazione itinerante, che favorisce il mantenimento degli alpeggi e della cotica erbosa grazie anche al lavoro che i caricatori effettuano di rottura dello sterco di vacca per favorirne l'assorbimento nel terreno.

Gli stessi caricatori, così vengono chiamati gli alpeggiatori, si stanno inoltre impegnando a reintrodurre nei loro allevamenti animali in via di estinzione, ma molto adatti alla monticazione: la vacca di razza Bruna alpina e la capra orobica o di Valgerola dal lungo pelo e dalle belle corna, appiattite e dirette in fuori e verso l'alto.



• Capre di razza orobica

Il Bitto Storico lo si riconosce dalla marchiatura, che indica il nome dell'alpeggio, apposta in bassorilievo sullo scalzo concavo della forma al momento della produzione.

Nella stagione di alpeggio 2014, da giugno a settembre, sono stati caricati dodici alpeggi situati ad una altitudine tra i 1400-2000. La produzione è decisamente di nicchia: se ne produce circa 300 quintali per stagione (3000 forme) di cui il 50% viene venduto direttamente dai produttori dopo una maturazione minima di settanta giorni. Una parte delle forme (circa 1000) proseguono la stagionatura e la selezione nel santuario del Bitto Storico (casera di Gerola Alta) e le restanti 300-400 forme nella cantina dei noti fratelli Ciaponi di Morbegno.

Il prezzo al chilo presso il Centro del Bitto Storico è di 20 euro per le forme giovani, di 30 euro per le forme invecchiate un anno, a cui vanno aggiunti 8-10 euro per ogni anno in più di stagionatura

fino ad arrivare ad un prezzo simbolico di 100 euro al chilo per quelle di 10 anni.

Nel 2010 il Consorzio Salvaguardia Bitto storico ha dato vita con i produttori di formaggi bergamaschi all'Unione dei Formaggi Principi delle Orobie, che riunisce 6 produzioni casearie d'eccellenza dell'arco orobico, ovvero Agri di Valtorta, Bitto storico, Branzi FTB, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, Strachitunt e Stracchino all'Antica.

A volte la cagliatura avviene nei calécc, le capanne vicine ai pascoli

LA SCHEDA

Bitto storico Valli del Bitto

Formaggio grasso, duro, a pasta cotta e pressata, con coagulazione prevalentemente presamica (caglio di vitello). Latte crudo, intero, misto vaccino e caprino (10-20%) di una sola munta, lavorato entro 30 minuti dal termine della mungitura. Durata del periodo di maturazione minimo 70 giorni fino ad oltre 10 anni (maturazione media o lunga), fatta inizialmente nelle casere d'alpe e poi nelle strutture di fondovalle in cui la temperatura e l'umidità sono modulate dal naturale andamento climatico della ristretta zona di produzione.

Forma cilindrica, regolare, con facce piane di 30-50cm e scalzo concavo di 8-12cm a spigoli vivi con indicato il nome dell'alpeggio di produzione, peso variabile da 8 a 25Kg. Presenta una crosta compatta, liscia, pulita, di colore giallo paglierino che diventa più intenso con la stagionatura, di spessore compreso da 2 a 4 mm, ottenuta grazie ad una salatura effettuata gradualmente e a secco. **La crosta** non viene trattata con olio, ma l'untuosità è dovuta ai grassi che nella stagione più calda tendono a fondere, a trasudare e poi ad

ossidare. La pasta ha una struttura compatta, con presenza di occhiatura rada ad occhio di pemice (rotonda, regolare).

Al taglio il colore si presenta giallo paglierino più o meno carico a seconda della stagionatura.

L'odore e l'aroma sono generalmente intensi e complessi, descrivibili con gli attributi lattico cotto, erba, fiori, frutta secca, tostato leggero o medio, quest'ultimi dovuti all'uso ancora del fuoco a legno.

Il sapore è dolce, ed equilibrato.

In cucina Dopo almeno un anno di stagionatura può essere utilizzato grattugiato come condimento o abbinato a vini rossi di media struttura o invecchiati (Valcalepio Rosso, Franciacorta Rosso, Valtellina Superiore, Barolo, Brunello di Montalcino). Giovane è indicato come ingrediente nella preparazione della polenta taragna orobica e dei Pizzoccheri della Valtellina.

Curiosità Il Bitto per alcune caratteristiche (durezza e temperatura di cottura) sembra discendere dal formaggio "Branzi" di un secolo



fa, caratterizzato anche dall'aggiunta di zafferano. Col nome "Branzi" si indicava tutto il formaggio grasso di monte, prodotto nelle valli orobiche, che veniva trasferito nel piccolo paese di Branzi sede di un importante mercato di formaggi e di un'importante fiera bovina, per essere venduto il 21 settembre in occasione della Festa di San Matteo a numerosi commercianti provenienti dalle province vicine. Oggi lo storico appuntamento è riproposto.

Appuntamenti Terzo fine settimana di settembre, fiera di San Matteo a Branzi in alta Valle Brembana e Sagra del Bitto a Gerola in Valtellina.

Bibliografia "I ribelli del Bitto" - Quando una tradizione casearia diventa eversiva di Michele Corti.



Il Consorzio si impegna ogni giorno per tutelare una bontà unica al mondo.

CONSORZIO TUTELA
FORMAGGIO GORGONZOLA DOP
www.gorgonzola.com





BRASILE E VENETO ASSIEME per la produzione di un formaggio tipico

di Mimmo Vita

Sono stati presentati lunedì 14 luglio a Belluno da Veneto Agricoltura e dall'Associazione Bellunesi nel Mondo, i risultati di una ricerca condotta da istituzioni scientifiche di entrambi i Paesi che ha portato lo Stato brasiliano del Paranà a produrre un formaggio tipico locale.

Grazie all'esperienza dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Veneto Agricoltura, lo Stato brasiliano del Paranà potrà ora produrre un formaggio a marchio tipico di quei territori dove, nonostante l'elevata produzione di latte, non vi è ancora una tradizione e un'abitudine al consumo di formaggi stagionati. L'importante risultato è il frutto di una collaborazione sorta nell'ambito del progetto "Rete" sostenuto dalla Regione Veneto e coordinato dall'Associazione Bellunesi nel Mondo e al quale partecipano anche Veneto Agricoltura con il suo Istituto di Thiene (Vi) e Bioagro Srl. Il lavoro di sperimentazione condotto da Veneto Agricoltura sarà presentato lunedì 14 luglio a Belluno, presso la Sala Bianchi (Viale Fantuzzi) alle ore 17,30. Il progetto "Rete" si pone l'obiettivo di realizzare una serie di attività di collaborazione in ambito zootecnico e lattiero-caseario tra l'Agencia de Desenvolvimento Regional do Sudoeste do Paraná, le Università di Pato Branco e Francisco Beltrao, il Dipartimento Dafnae dell'Università degli Studi di

Padova, la Provincia di Belluno, Bioagro srl e Veneto Agricoltura. In particolare, l'Università di Pato Branco, Veneto Agricoltura e Bioagro hanno sviluppato delle colture starter autoctone selezionate da latte raccolto presso alcuni caseifici del Paranà. Obiettivo: arrivare a delle colture autoctone da utilizzare nella produzione di un formaggio a marchio tipico del territorio di

alcuni Comuni dello Stato del Paranà. La prima fase di selezione delle colture è stata sviluppata presso i laboratori dell'Università di Pato Branco mentre le fasi successive di caratterizzazione, individuazione e produzione dei fermenti autoctoni si sono svolte presso i laboratori e il Centro Produzione Fermenti di Veneto Agricoltura-Bioagro.

Sono state così selezionate e prodotte due colture starter che, testate attraverso prove di caseificazione condotte in Paranà, si sono integrate con la flora batterica originale presente nel latte. Successivamente sono state pilotate le fasi di caseificazione e maturazione del formaggio a marchio territoriale "Santo Giorno", che verrà prodotto nella zona a maggior produzione lattiero-casearia del Brasile. Questo successo ha stimolato alcune imprese venete a partecipare alla presentazione ufficiale del formaggio, avvenuta nei giorni scorsi in Brasile, e a proporre i propri prodotti nell'immenso mercato della filiera casearia che abbraccia settori che vanno dall'alimentazione e dalla termomeccanica fino a quello dei macchinari.

**Lo Stato
del Paranà grazie
ai Bellunesi nel
mondo avrà il suo
gioiello caseario**

Dopo Trinacria d'oro
una serie di eventi
in tutta la regione
con l'Onaf protagonista

SICILIA

IL "GRAND TOUR" DEI

di Pietro Pappalardo

L'Onaf ha realizzato l'anteprima dei festeggiamenti per i suoi venticinque anni di attività con il "Grand Tour dei Formaggi di Sicilia". Si tratta di una serie di appuntamenti creati per riscoprire alcuni tesori caseari siciliani nelle realtà di produzione dove storia e tradizione si fondono per creare sapori ed emozioni indimenticabili.

Dopo "Trinacria d'Oro 2014", evento annuale che chiama a convegno tutti gli appassionati del mondo del formaggio, sono seguiti una serie di appuntamenti che hanno appagato il desiderio di esplorare il vasto e a volte sconosciuto patrimonio caseario dell'isola.

Le delegazioni della Sicilia orientale e Sicilia occidentale, in un'azione congiunta hanno realizzato il primo grande percorso di esplorazioni casearie diffuso su tutto il territorio regionale. L'evento ha visto quindici tappe, tredici comuni visitati, quattro Dop regionali ed altrettanti consorzi coinvolti per la prima volta insieme. Si è svolto un concorso caseario e si sono tenute più di cinquanta degustazioni di formaggi guidate da Maestri Assaggiatori Onaf. Milleduecento i contatti attivati con i social network, un sito web dedicato, quaranta tra aziende, enti, Istituti di ricerca ed associazioni che hanno collaborato e circa cinquecento

presenze per tutte le tappe. Nelle puntate del Grand Tour si è innescata la voglia in tutti di saperne di più e di poter approfondire la metodologia di assaggio Onaf come strumento di scoperta e valorizzazione



delle produzioni casearie locali.

Domenica 13 aprile a Poggioreale - Trapani - I segreti del Caglio naturale. Il sindaco casaro Lorenzo Pagliaroli ha illustrato la caseificazione del Pecorino Siciliano Dop, della Vastedda della Valle del Belice Dop e la lavorazione del caglio realizzato presso il Centro del Caglio regionale.

Sabato 26 aprile a Castiglione di Sicilia - Catania - I Formaggi dell'Etna. Il Vulcano più alto d'Europa ed il parco fluviale dell'Alcantara sono stati la suggestiva cornice per scoprire le emozioni sensoriali dei formaggi dell'azienda casearia Camuglia.

Domenica 27 aprile a Cammarata - Agrigento - Il Canestrato siciliano. L'incontro è avvenuto presso la sede di una fattoria didattica alla scoperta del Canestrato, formaggio tutto da scoprire.

Domenica 11 maggio a Poggioreale -



Trapani - La prima edizione del "Premio Belice" per la migliore Vastedda della Valle del Belice Dop.

Mercoledì 14 maggio, sempre a Poggioreale, si sono dati convegno presso l'aula consiliare le aziende ed i formaggi che sono stati premiati durante l'edizione annuale del "Trofeo San Lucio" a Lodi.

Domenica 1 giugno ad Aidone - Enna - Il Piacentinu Ennese Dop. I tesori archeologici di Morgantina e gli interventi del presidente e del direttore del Consorzio di tutela hanno fortemente valorizzato l'incontro.

Domenica 15 giugno a Ragusa - Il Ragusano Dop. La magnifica cornice del Castello di Donnafugata ha impreziosito il programma coordinato dal gruppo Onaf del Corfilac.

Domenica 22 giugno a Gagliano Castelferrato -





FORMAGGI

Enna - I Formaggi di Collina. Presso l'azienda Principe di Torremuzza si è rinnovata la tradizione della tavolata pastorale che seguiva la tosatura delle pecore.

Domenica 6 luglio a Campobello di Licata - Agrigento - Le Perle della Capra Girgentana. La ricerca e l'impegno di Giacomo Gati fanno sì che la capra girgentana diventi, con i suoi formaggi, un tesoro prezioso da poter gustare con sempre nuove sperimentazioni.

Domenica 20 luglio a Salemi - Trapani - Il Pecorino Siciliano Dop. La Famiglia Cucchiara ha guidato i partecipanti nella scoperta della tradizione casearia del territorio che ha dato il miglior Pecorino Siciliano Dop premio Trinacria d'Oro 2014.



• Il presidente di Confindustria Sicilia Antonello Montante con lo sceicco del Qatar, Ali Bin Thamer al Thani

Foto Confindustria Sicilia

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

I Formaggi della Vendemmia

Domenica 21 settembre 2014 - Piedimonte Etneo (CT)

I Formaggi dei 24 Baroni

Domenica 28 settembre 2014 - Nicosia (EN)

Preservazione dell'Identità dei prodotti caseari tradizionali siciliani

Domenica 12 ottobre 2014 - Palermo

La Vastedda della Valle del Belice DOP

Domenica 26 ottobre 2014 - Santa Margherita di Belice (AG)

I Formaggi dei Nebrodi

Domenica 16 novembre 2014 - Cesarò (ME)

Lo sceicco: venite a Brand Italy in Qatar

Lo scorso 26 giugno a Palermo, nell'ambito di un incontro organizzato presso la sede di Confindustria Sicilia, la redazione di InForma ha avuto modo di incontrare Sua Eccellenza lo Sceicco Ali bin Thamer ben Mohamad ben Thani Al Thani, membro della Famiglia Reale del Qatar. L'occasione è stata quanto mai preziosa per sottolineare l'importanza del patrimonio lattiero-caseario nazionale e, soprattutto, siciliano come espressione di una Cultura Mediterranea fondata sull'integrazione ed un confronto che arricchisce.

Sua eccellenza lo Sceicco Ali bin Thamer ben Mohamad ben Thani Al

Thani è figlio dello Sceicco Thamer ben Mohamada Al Thani, uno dei più autorevoli personaggi dell'alta società qatarina, strettamente imparentato a Su Altezza l'Emiro Padre e l'attuale Emiro Tameen ben Hama Al Thani.

Dal 2005 è membro nella

sezione Studi e Ricerche Strategiche del Qatar ed è stato invitato dal governo americano per partecipare al programma dei futuri leader nei media per il mondo arabo.

Nella sua famiglia anche altri fratelli ricoprono alte cariche in Qatar: lo Sceicco Hamad è Direttore Generale di Al Jazera Media Network e Bein sport, il fratello Abdullaè Ambasciatore in Arabia Saudita, un altro fratello è presidente di una multinazionale nel settore OLI & Gas.

In Italia dal 22 al 27 giugno lo Sceicco Ali Bin Thamer al Thani è promotore di Brand Italy, il salone multisettoriale che dal 10 al 12 novembre a Doha presenterà l'eccellenza e la qualità del made in Italy ad un mercato moderno, dinamico e in pieno sviluppo qual è quello del ricco Emirato arabo.

Brand Italy si svolgerà presso il Qatar

National Convention Centre, il Palazzo espositivo più grande e innovativo di tutto il Medio Oriente.

L'interesse e la passione per il made in Italy fanno dell'Italia uno dei paesi prediletti dai ricchi sceicchi qatarini, consapevoli che le nostre imprese possono contribuire allo sviluppo del paese. Brand Italy è dunque un'opportunità per le aziende italiane per entrare in uno dei mercati più interessati al mondo, in quanto nasce proprio con l'obiettivo di rispondere alla crescente domanda di Italia nel mercato medio-orientale e rilanciare l'export nazionale nei paesi del Golfo Arabo.

Nell'ambito della conferenza stampa è stato possibile, inoltre, sottoporre allo sceicco una domanda specifica per il settore formaggi che gli ha permesso di aprire una parentesi per quanto riguarda il comparto agroalimentare ed i nuovi scenari che si prospettano con il Qatar.

Quando si parla d'Italia qual è la cosa che più la colpisce?

«Il Concetto di Bellezza che nei prodotti agroalimentari trova ancora più fascino con risultati di eccellenza».

Che cosa si aspetta il vostro paese da Brand Italy?

«Il Qatar, pur essendo uno degli Stati più ricchi al mondo, importa il 95% del food dal mondo e l'Italia ne ha una fetta del 15%. Brand Italy è la prima esposizione di Stato del Made in Italy in Qatar e sarà ripetuta per altri dieci anni con sviluppi di grande respiro come la realizzazione del più grande Centro Commerciale e la creazione del più grande museo del Mondo Arabo, inoltre, il Governo intende fare del Qatar una delle principali piattaforme economiche e logistiche della penisola arabica, snodo commerciale tra Oriente e Occidente».

L'Italia e la Sicilia sono uno scrigno di tesori caseari, Brand Italy come potrà valorizzare formaggi antichi ma, a volte, sconosciuti?

«I formaggi siciliani e l'agroalimentare di qualità, nel rispetto della cultura e della religione islamica, sono molto ricercati ed apprezzati per l'eccellente patrimonio di tradizioni e sapori che riescono ad esprimere».

L'arte di affinare

L'affinamento di un formaggio è come un processo di creazione. Un'esperienza a volte rischiosa ma capace di dar vita a sapori e aromi unici.



ALCHIMIA DE' FORMAGGI

www.demagi.it

Formaggio di cerva, amico del sistema immunitario

Scienziati neozelandesi, un allevatore di cervi e un formaggio locale hanno unito le proprie forze per produrre il



primo formaggio al mondo da latte di cerva. Un latte, quello dei cervidi (alci, caprioli, cervi, daini, renne), ricco di sostanze nutritive e di proteine, che potrà avere numerose applicazioni in medicina e in cosmetica grazie ai composti bioattivi unici che contiene, capaci di rafforzare il sistema immunitario degli esseri umani che se ne cibano. Il responsabile del progetto, professor Alaa El-Din A Bekhit, ha dichiarato che l'idea di produrre un formaggio dal latte di cerva è venuta dall'apprendere che in Europa si vende a prezzi altissimi il formaggio di latte di asina, che ha solo alcune proprietà bioattive, mentre il latte di cerva ha proprietà ancora più benefiche (contiene almeno il doppio dei nutrienti rispetto al latte

di vacca).

Se saranno confermati i benefici, davvero unici, emersi in laboratorio, il latte e il formaggio di

cerva potranno offrire migliori proprietà rispetto ad ogni altro formaggio commerciale e assicurare forti vantaggi economici ai produttori.

Dopo aver superate tutte le severe analisi, per avviare una produzione stabile, occorrerà portare questi animali, abituati a vivere liberi, all'interno di una sala di mungitura che, per evitare traumi fisici alle cervice, è stata progettata con speciali sale "imbottite", dotate di coppe di mungitura adatte alle mammelle di questi animali. I primi formaggi prodotti saranno venduti ad un'asta di beneficenza per la Cancer Society neozelandese, non appena saranno pronti per la commercializzazione (dopo sei mesi di stagionatura).



L'associazione degli affineurs

In vari paesi ci sono diverse organizzazioni che riuniscono "amatori dei formaggi", ma in Francia il "Cercle des Fromagers Affineurs", pur organizzato in modo diverso, condivide in buona parte gli obiettivi statutari della nostra Organizzazione.

Il Circolo è un'associazione di professionisti del "mestiere di affinatore" - tutti amici e pazzi per il formaggio - che porta avanti riflessioni, sperimentazioni e ricerca, ciascuno nella regione in cui opera, condividendo le relazioni privilegiate che ognuno ha con i produttori del proprio territorio.



Stilton Cheese-Rolling

Oltre all'appuntamento sulla collina di Gloucester da cui intrepidi giovani ruzzolano rovinosamente rincorrendo forme dell'omonimo formaggio, a Stilton, in maggio, si sfidano numerose squadre di quattro partecipanti che devono far rotolare forme del gustoso formaggio erborinato lungo un percorso cittadino. Considerata la preziosità di quelle forme, la gara si svolge utilizzando simulacri di legno del tutto identici all'originale, ma l'impegno dei partecipanti e l'incoraggiamento del pubblico sono come se si utilizzasse formaggio vero. La gara, che ricorda un'antica tradizione caduta in disuso, fu reintrodotta a metà del XX sec. da un intraprendente gestore di uno dei pub della cittadina per rivitalizzare la zona caduta in crisi economica per l'autostrada A1 che, attraversando il territorio, aveva eliminato il passaggio delle auto lungo le varie strade locali.



Originariamente la gara, riservata ai soli uomini, si svolgeva il lunedì di Pasqua partendo davanti allo Stilton Cheese Inn e il Talbot, per terminare di fronte al Bell Inn e vinceva il concorrente che, accompagnando la propria forma di Stilton fatta rotolare con spinte e deviazioni, per prima raggiungeva la riga dell'arrivo segnata sulla strada.

Oggi la partenza è rimasta la stessa, ma il traguardo è stato spostato all'incrocio fra la fine della Fen Street e la Church Street. I concorrenti sono riuniti in squadre di quattro persone (tutti uomini, tutte donne, o tutti giovani di entrambi i sessi) e ognuno, almeno una volta, deve far rotolare la forma. La competizione è ad eliminazione con quarti, semi e gran finale che decreta la squadra vincente dell'anno.

- Catering specializzato
- Consulenza e formazione
- Promozione prodotti tipici

tagliatoperilgusto.it

L'ETERNO DILEMMA FORMAGGIO-PESCE SI RISOLVE COSÌ



di Fabio Campoli

Da quando ho iniziato la mia carriera dietro i fornelli, sento dire: "Il formaggio insieme al pesce? Sacrilegio!".

In realtà, sempre attraverso l'esperienza, ho scoperto quanto questo dictat venga recitato ma altrettanto infranto, dal momento che posso dire di non aver quasi mai visto uno chef evitare del tutto questa combinazione.

È curioso come l'abbinamento di pesce e formaggio assuma da sempre un aspetto quasi "eretico", ma in realtà venga altrettanto apprezzato, anche nelle stesse cucine professionali da cui parte lo storico tabù. Nelle paste e nei risotti a base di pesce è di frequente utilizzato per esaltare i sapori. Spesso in queste preparazioni bastano formaggi stagionati grattugiati, che possiedono un buon quantitativo di acido glutammico, esaltatore naturale di sapidità, che origina dalla lunga stagionatura.

Accanto alle mie esperienze personali, è all'interno della nostra vasta cucina regionale

italiana che ritroviamo testimonianze storiche di questo abbinamento tanto discusso. E la storia si è tradotta in ricette, che sono state tramandate nei secoli, e ancora oggi siamo in grado di ritrovarle e,

perché no, apprezzarle ancora sulle tavole dei locali storici delle nostre città.

In un giro d'Italia virtuale alla scoperta dei piatti simbolo di questi accostamenti, si scopre che i pesci del Mediterraneo, i pesci azzurri e i pesci conservati vengono spesso preparati infrangendo il nostro "eterno dilemma". Parto dal centro, e in particolare dal Lazio, regione dello Stato Pontificio e dei papi, in cui insieme regna sovrano l'abbinamento tra alici e mozzarella, che rivive nei croccanti fiori di zucca ripieni e fritti, nella mozzarella in carrozza, nonché nei crostini alla provatura (di fiordilatte) ormai quasi del tutto scomparsi dalle tavole.

A settentrione, saltiamo direttamente nel territorio occidentale dei Savoia, il Piemonte, dove per differenti influenze il burro, il tartufo e le alici si ritrovano in una triade eccellente per il tipico crostino piemontese. Dal lato opposto, a Oriente, i territori austro-ungarici del Friuli e del Veneto, influenzati dalle Repubbliche Marinare con le loro tradizionali capesante gratinate al forno con il formaggio.

Al Sud, ritroviamo ancora il crostino alla napoletana



**Alcuni esempi:
il baccalà con
mozzarella filante,
le cozze ripiene, le
alboresse con polenta**

arricchito con acciughe, mozzarella e pomodorini, e nelle Isole il frequente abbinamento del pesce con i pecorini locali in involtini di pesce spada, sarde ripiene, polpette di pesce. E poi ancora: il baccalà ripassato al forno con mozzarella filante dall'Umbria, le cozze ripiene

pugliesi, le alboresse con polenta filante trentine... Ed è così che ci sorprende il dilemma, tanto evitato quanto cercato, e si scopre vera tradizione appartenente anche alla cucina italiana.

Il matrimonio tra pesce e formaggio ha iniziato a trovare consenso solo dagli anni '90 in poi, periodo in cui l'avvento della cucina creativa ha sdoganato molti tabù culinari. È per questo che consiglio di abbandonare i freni inibitori del gusto e di mantenere la propria cucina in costante evoluzione anche attraverso l'impiego, oramai spero concesso, del pesce e del formaggio, avendo cura di seguire le regole del bilanciamento e delle contrapposizioni: ad esempio a un formaggio forte accosteremo un pesce dal gusto più delicato e viceversa, per la corretta esaltazione delle papille gustative e dei recettori retrofattivi. Rendete un ingrediente vero protagonista del vostro piatto, cercando di addolcirne i toni con l'altro: i risultati della fantasia e dello studio attento di un piatto daranno, a un antico abbinamento, nuovo e meritato successo.

**Nella nostra cucina
regionale troviamo
testimonianze
di questo discusso
abbinamento**

LE RICETTE

di Fabio Campoli



RAVIOLO BIANCO dentro e fuori

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca:

Farina "00", 125 g
Farina di semola, 125 g
Acqua, 175 g
Sale fino, 2 g

Per il ripieno:

Patate bollite, 200 g
Condimento balsamico al bergamotto
o aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, 15 g
Prezzemolo, 3 ciuffi
Sale fino, 3 g

Per il condimento:

Filetti di acciughe dissalate, n. 4
Robiola, 100 g
Latte o crema di latte, q.b.
(per diluire)
Mandorle a lamelle, 20 g



Esecuzione

Per la pasta fresca

In planetaria mettete la farina, la semola, il sale e l'acqua. Mescolate con il gancio, fino a formare un impasto liscio, uniforme e ben incordato. Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per almeno 2 ore coperto con la pellicola.

Per il ripieno

Sbucciate e passate le patate bollite, conditele in una ciotola con il sale, il condimento balsamico e il prezzemolo tritato.

Per il condimento

In una padella versate la robiola, il latte o la crema di latte e i filetti di acciughe dissalati tritati. Portate a bollire e spegnere.

Per terminare

Stendete la pasta a spessore 5 (più alta rispetto alla norma, trattandosi di un impasto debole perché privo di uova). Riempite una sacca da pasticceria con il ripieno e farcite le strisce di pasta, ripiegatele e, con una rotella tagliapasta, ricavate dei ravioli di forma quadrata. Bollite i ravioli in abbondante acqua salata. Si consiglia una porzione di 4 ravioli a testa. Scolate i ravioli nel condimento, mantecate velocemente e servite caldo, cosperso con poco parmigiano grattugiato e mandorle a lamelle.

CROCCHETTE DI RISO CACIO E PEPE al cuore di cozze

Ingredienti per 4/6 persone

Riso, 250 g
Burro, 15 g
Vino bianco, ½ bicchiere
Brodo vegetale, 1 l
Pecorino, 100 g
Pepe nero, q.b.
Cozze, 400 g
Farina, 15 g
Falde di pomodoro senza buccia e senza semi, 80 g
Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiari
Prezzemolo, 4 ciuffi
Aglione, 1 spicchio
Patate, 300 g
Olio per friggere

Per la pastella:

Acqua, 250 g
Farina "00", 150 g
Sale, 2 g

Esecuzione

In una casseruola fate fondere il burro, aggiungete il riso e fatelo tostare (fino quando non diventa vitreo e lucente). Bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare. Aggiungete il brodo vegetale e lasciate cuocere, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, mescolate il pepe e il pecorino, grattugiato al momento, in una ciotola e miscelateli insieme.

Appena il riso sarà pronto, spostatelo dal fuoco e mantecatelo con il pepe e il pecorino. Deve risultare di consistenza sostenuta. Stendetelo in una teglia e lasciatelo raffreddare. A parte, in una casseruola fate aprire le cozze (che devono essere freschissime) con 1 spicchio d'aglio e due ciuffi di prezzemolo. Lasciate cuocere incoperchiate e, una volta aperte, sgusciatele. Conservate il liquido di cottura da una parte, filtrandolo. In un pentolino, mettete l'olio e la farina e lasciate cuocere per 4/5 minuti. Aggiungete il liquido di cottura delle cozze gradualmente, in modo da ottenere una vellutata densa, lasciando cuocere ancora qualche minuto. A questo punto aggiungete le cozze e le falde di pomodoro tagliate in piccoli cubetti e il prezzemolo rimasto tritato, ottenendo un salpicone (nome tradizionale del composto da ripieno) che lascerete raffreddare.

Mentre tutto fredda, preparate la pastella avendo cura di utilizzare acqua fredda e di mescolarla il minimo indispensabile. Successivamente, passate alla formatura delle crocchette, disponendo il riso sul palmo della vostra mano, riempendolo con un po' di farcitura alle cozze e richiudendole poi su se stesse. A seguire, prendete le patate, pelatele e grattugiatele. Disponetele sulla pellicola a formare un quadrato di 8/10 cm per lato. Passate le crocchette prima nella pastella e poi nelle patate, aiutandovi con la pellicola per arrotolarle e far aderire bene la panatura di patate. Potete conservarle in frigorifero incartate come una caramella. Friggete le crocchette in immersione poco prima di servire.





I formaggi del premio Roma

di William Loria

Lo scorso 24 maggio si è svolta, nella prestigiosa sede del Tempio di Adriano di Roma, la premiazione del Concorso Formaggi "Premio Roma", organizzato dall'Arm-Azienda Romana Mercati, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione del settore agroalimentare.

Giunto alla sua undicesima edizione, il Concorso è divenuto indiscutibilmente un punto di riferimento non

solo per le aziende del territorio romano, ma anche per quelle laziali e nazionali. E sono soprattutto i numeri a confermarlo: 136 aziende di 18 regioni che hanno sottoposto oltre 270 campioni di formaggio suddivisi in 22 tipologie.

Tutti prodotti di eccellenza valutati da una severa Giuria di dodici degustatori professionisti dell'Onaf e del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali.

La struttura del Concorso prevede quattro sezioni. La sezione provinciale è dedicata alle aziende di Roma e provincia, che si sono confrontate sulle 8 tipologie tipiche del territo-



• Il presidente Onaf Piercarlo Adami consegna il premio della Critica a Giuseppe De Tursi

rio, tra cui spiccano i Pecorini ed il Caciofiore di Columella. La sezione regionale, invece, racchiude tutte e cinque le province del Lazio per un totale di 7 tipologie di prodotto, comprendenti produzioni tipiche quali il Pecorino di Picinisco e la Marzolina di capra. Nella sezione nazionale, invece, si confrontano i migliori formaggi a latte crudo, suddivisi in pecorini, vaccini e bufalini, e caprini, ed i caciocavalli e provoloni provenienti da tutta Italia. La scelta delle quattro tipologie non è casuale.

Infatti, la produzione di formaggi a

latte crudo, che rappresenta in un certo senso un ritorno a metodiche del passato, sta tornando in auge anche grazie all'acquisita consapevolezza che una materia prima di qualità sia l'ingrediente fondamentale per ottenere prodotti di maggior pregio. Per i caciocavalli e provoloni, la scelta deriva dalla constatazione della diffusa produzione di queste tipologie di formaggio. Infine, la sezione internazionale è dedicata ai formaggi vaccini, ovini e caprini a latte crudo provenienti da aziende estere in modo da stimolare un confronto con produzioni similari per tecnica produttiva o per tradizione a quelle del territorio locale.

La giuria del concorso

Dodici giurati scelti tra i massimi esperti dell'Onaf e del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma si sono sottoposti a cinque intense sessioni di assaggio svoltesi presso la Borsa Merci di Roma, la Camera di Commercio di Rieti e la Camera di Commercio di Frosinone. Gli oltre 270 campioni, opportunamente anonimizzati, sono stati dapprima sottoposti ad uno screening iniziale per escludere eventuali formaggi difettati o non rispondenti alle tipologie del Concorso, per poi essere valutati dai giurati, suddivisi in due commissioni, in base a cinque parametri: aspetto, odore, sapore, retrofatto e struttura.

L'attestato della critica

Questo premio speciale viene assegnato da una Giuria composta da giornalisti ed esperti di comunicazione ad uno solo dei formaggi giunti primi in classifica, indipendentemente dalla tipologia o dalla sezione del Concorso. Durante la giornata di premiazione, questi giurati, che non sono tecnici del settore caseario ma che possono rappresentare il gusto dei consumatori, assaggiano tutti i primi classificati ed esprimono la propria preferenza non sulla base di parametri oggettivi, bensì del proprio gradimento, individuando così il "campione" dei campioni.

In ricordo di Francesca Adinolfi

In questa edizione è stato assegnato un premio speciale per il miglior formaggio Dop dedicato alla memoria di Francesca Adinolfi come ringraziamento per l'impegno svolto nel riconoscimento e nella difesa dei formaggi a denominazione di origine e per il lavoro svolto come presidente della giuria di assaggio.

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2014



SEZIONE ROMA

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: La Capretta s.r.l.
La Caprona
2° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
La Fiorita
3° classificato: Giuseppe Riti Formaggi
Primo Sale di pecora

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili
Il Gentile
2° classificato: Caseificio De Julii Enio & Figli s.n.c.
Caciotta Genuina Romana
3° classificato: Agriturismo "Valle Maggio"
Caciotta di capra a fermentazione lattica

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l.
Mozzarella di bufala
2° classificato: Caseificio De Julii Enio & Figli s.n.c.
Scamorzovi

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Montefortino
2° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Caciocavallo
3° classificato: Terra Mia s.r.l.
Scamorza vaccina

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricoltura Nuova
Pecorino affinato nelle foglie di noce
2° classificato: Cooperativa Agricoltura Nuova
Pecorino stagionato
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Deliziosa

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: La Quercia s.r.l.
Ricotta Romana DOP
2° classificato: Antichi Sapori s.r.l.
Ricotta vaccina
3° classificato: Eredi Ferrazza s.s.
Ricotta Romana DOP
3° classificato: Terra Mia s.r.l.
Ricotta di bufala

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Julii Enio & Figli s.n.c.
Caciofiore di Columella
2° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

- Cooperativa Agricoltura Nuova
Pecorino affinato nelle foglie di noce

SEZIONE LAZIO

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)
Piramide di capra

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Gentile

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Casearia Casabianca s.r.l. (LT)
Mozzarella di Bufala Campana DOP

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola F.lli Nesta Enzo e
Massimo (RI)
Straccheggio

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Pacitti Casa Lawrence (FR)
Conciato di San Vittore

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Antico Caseificio della Maremma s.r.l. (VT)
Ricotta di pecora

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

- Azienda Agricola Pacitti Casa Lawrence (FR)
Conciato di San Vittore

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola De Tursi Giuseppe (KR)
Pecorino Crotonese affinato in barrique
2° classificato: Azienda Agricola Pacitti Casa Lawrence (FR)
Pecorino di Picinisco
2° classificato: Cooperativa Agricoltura Nuova (RM)
Pecorino a latte crudo
3° classificato: Azienda Agricola Canu Tomaso (SS)
Pecorino "San Leonardo"
3° classificato: Cugusi Giuseppe (NU)
Fiore Sardo DOP

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Corradini (MO)
Parmigiano Reggiano DOP
2° classificato: Il Cantone Società Agricola (RE)
Parmigiano Reggiano DOP
3° classificato: Zanetti S.p.A. (BG)
Grana Padano DOP

SEZIONE INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Arteserena, S.L. (Spagna)
Pecorino "Cremositos del Zújar"
2° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado con romero "Villarejo Rosemary"
3° classificato: Enzia, S.C. (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Entzia"
3° classificato: Felix Etxezarreta Goiburu (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Gordoan"

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Industrias Lácteas Cerrón (Spagna)
Caprino "Alma de Cerrón"
1° classificato: Inagh Farmhouse Cheese Ltd. (Irlanda)
Caprino "St. Tola Ash Log"
2° classificato: Agasur, S.C.A. (Spagna)
Caprino "Gran Reserva"
3° classificato: Queso Montefriño, S.L. (Spagna)
Caprino Curado "Montefriño"

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

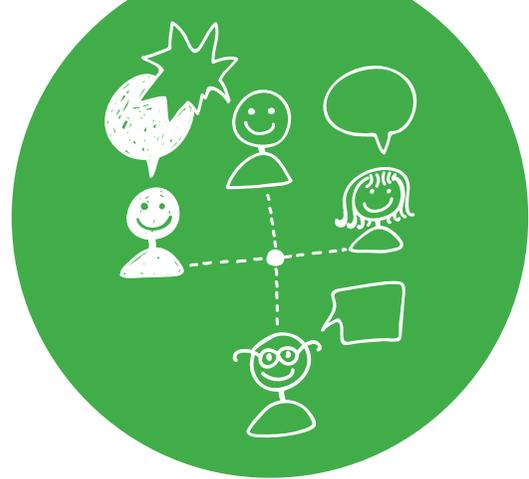
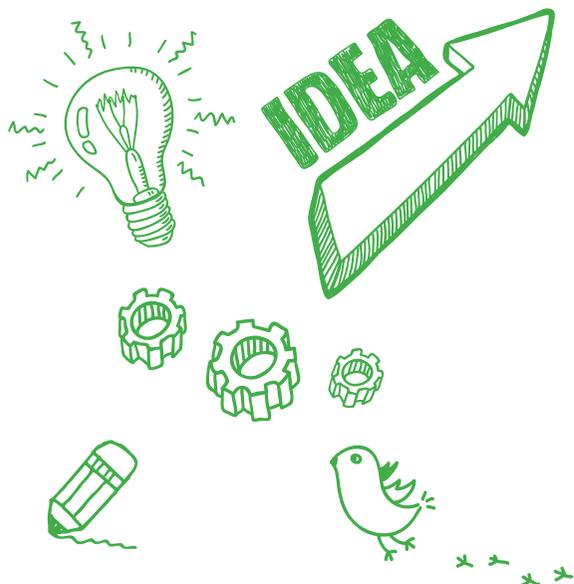
- Industrias Lácteas Cerrón (Spagna)
Caprino "Alma de Cerrón"

PREMIO SPECIALE "FRANCESCA ADINOLFI" PER IL MIGLIOR FORMAGGIO DOP - Cugusi Giuseppe (NU) - Fiore Sardo DOP

SIAMO UN'AGENZIA CREATIVA NELL'AMBITO
DELLA COMUNICAZIONE E DEL DIGITAL DESIGN

Crediamo che il pensiero creativo abbia
il compito di comunicare i valori di un'azienda,
seguendo l'evoluzione della società.

La nostra
Mission è applicare
le idee, passioni
ed emozioni
ai tuoi progetti,
creando soluzioni
uniche e
sorprendenti.



Nel nostro team è importante
la sinergia con i clienti,
sviluppando così progetti mirati
di comunicazione, web design
e digital solutions.

PERCHE' NOI?

Perché amiamo il nostro lavoro
e per noi ogni collaborazione
è unica.

Perché essendo una realtà
piccola, abbiamo una grande
capacità di risposta alle
richieste dei nostri clienti.

Perché possiamo soddisfare le tue
esigenze con una vasta gamma di
soluzioni studiate ad hoc

via dell'Acquedotto 2/B
12051 Alba (CN)
tel 0173 440953
fax 0173 280381
info@zbservizi.net



ELETTO IL NUOVO CONSIGLIO DIRETTIVO

Pier Carlo Adami confermato presidente



Pier Carlo Adami è stato confermato presidente nazionale dell'Onaf per il prossimo quadriennio. La nomina è avvenuta nel Consiglio nazionale (eletto lo scorso mese di giugno a Grinzane Cavour) che si è tenuto martedì 5 agosto a Milano. L'organizzazione degli assaggiatori di formaggio, nata 25 anni fa, ha provveduto inoltre a eleggere i vicepresidenti Beppe Casolo di Milano, Maria Sarnataro di Salerno, e Giacomo Toscani di Parma. A

I PIÙ VOTATI DALL'ASSEMBLEA

Candidato	Voti ricevuti
ADAMI PIETRO CARLO	158
RAGAZZONI ELIO	151
GAMBERA ARMANDO	134
SURRA ENRICO	127
TOSCANI GIACOMO	103
SARNATARO MARIA	96
BEVILACQUA ETTORE	93
PAPPALARDO PIETRO	93
CASOLO GIUSEPPE	85
GAJARIN GIAMPAOLO	85

loro si aggiungono nel Comitato esecutivo Elio Ragazzoni di Racconigi, Andrea Magi di Arezzo, Armando Gambera della Morra d'Alba e Giampaolo Gaiarin di Trento. Il rinnovato comitato scientifico è formato da: Daniele Bassi, Giancarlo Coghetto, Giampaolo Gaiarin, Armando Gambera (coordinatore), Maria Sarnataro e Enrico Surra. La prima decisione del nuovo consiglio è stata di lasciare invariata la quota associativa e di riconsiderare i rapporti con le Delegazioni per rendere più efficiente il lavoro della segreteria nazionale e favorire le collaborazioni. La prossima riunione sarà in occasione del Salone del Gusto a Torino sabato 25 ottobre.

"Il rinnovo al vertice del nucleo storico dell'Onaf - sottolinea il presidente Adami - è la migliore garanzia per la continuità professionale della nostra organizzazione, nella direzione di assicurare ai produttori lattiero-caseari un organo indipendente di valutazione e ai consumatori una presenza costante e qualificata nella tutela della qualità e del gusto".

**Adami: il rinnovo al vertice
del nucleo storico è la miglior garanzia
per la continuità dell'associazione**

AL SALONE DEL GUSTO CON IL MURAZZANO DOP



Grazie ad un progetto di collaborazione tra Murazzano Dop e Onaf saremo presenti al Salone del Gusto che aprirà i battenti il 23 ottobre a Torino Lingotto. Come sempre la planetaria vetrina alimentare

organizzata da Slow Food sarà occasione di incontri costruttivi e palestra di assaggi. Oltre ai momenti di degustazioni guidate l'area Onaf sarà a disposizione di soci ed amici per fornire informazioni o stabilire contatti diretti

con l'organizzazione.

La stretta collaborazione con il Consorzio di Tutela del Murazzano Dop continuerà nel tempo con la realizzazione di corsi mirati al mondo della ristorazione.



Il senso della tradizione

Il forte legame col passato rende la Valle d'Aosta terra di tradizioni, agricoltura, artigianato, feste, miti e leggende vive e radicate. Dalle danze dei gruppi folkloristici ai carnevali storici, dagli sport popolari alla cultura enogastronomica delle eccellenze del territorio: la trasmissione dei valori di una comunità è fonte di ricchezza, sapere e scoperta.

Région Autonome
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

Abitare nel Patrimonio dell'Umanità



I grandi valori dei territori sono tali grazie a chi ci ha vissuto, salvando tradizioni e lavorando per rinnovare

di Elio Ragazzoni

Che le terre di Langa siano una magia non è una novità, che le storie, gli abitanti e il prodotto di casa siano unici e affascinanti si sa da tempo. Il rincorrersi delle colline è visione materna, calma, segno di forza e di bellezza. Più che i filari sono gli orizzonti a far mancare il fiato, diversi ad ogni curva, come una piacevole ossessione.

Non ci sono strade dritte in Langa e Roero: sono percorsi che stupiscono, entusiasmano e stordiscono. Il dialetto è chiuso, ruvido come le dita dei vignaioli. Il cibo è accattivante, le bottiglie sublimi, gli agnolotti piccoli e soavi. Le carni hanno nei sughi i profumi delle "rive", le stradine che costeggiano le vigne e sovente il sontuoso profumo del vino invecchiato. Case e castelli appaiono sui bricchi a testimoniare vecchie

nobiltà e la terra secca e nocciola ricorda la fatica di piegarla all'uso. Tutto ciò è divenuto Patrimonio dell'Umanità.

Noi abitiamo lì, la nostra sede nazionale è nel sito del castello di Grinzane Cavour, cuore del territorio premiato dall'Unesco. All'orgoglio di così prestigioso alloggio si unisce la forte consapevolezza che molto ci accomuna. I grandi valori dei territori sono tali grazie anche a chi ci è vissuto, salvando tradizioni, lavorando per rinnovare, impegnandosi a difendere bellezze e storia. Capita così anche per il formaggio specchio di cultura oltre che grande proposta di bontà. Anche lui è patrimonio dell'Umanità, pur se non ancora ufficialmente riconosciuto. Non potevamo avere una casa migliore.



IL PRESIDENTE DELL'ENOTECA DI GRINZANE

Simbolo della civiltà enogastronomica

L'Unesco, nei giorni scorsi, ha inserito i paesaggi viticoli di Langhe-Roero e Monferrato nel patrimonio dell'umanità. È un riconoscimento prestigioso che ci deve inorgogliare e che apre grandi possibilità se sapremo agire con responsabilità e collaborazione.

Tra i sei siti specifici la Commissione di Valutazione ha posto, motu proprio, pure il Castello di Grinzane. Lo ha fatto perché ha ammirato la bellezza del maniero, il vigneto sottostante che abbraccia

la collina e perché è stata colpita dai meriti storici rispetto alla vitivinicoltura, basti pensare a quanto ha fatto il Conte di Cavour. Ma anche perché ha apprezzato le attività che adesso si svolgono nel Castello.

Grinzane infatti è veramente un centro-simbolo della civiltà enogastronomica della regione e dell'Italia intera. E lo è grazie all'Enoteca, la prima della regione e la seconda del Paese, all'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba,

all'Osservatorio Nazionale Vino & Salute e, non in ultimo, all'Onaf.

Pure l'Onaf dunque ha una parte di merito per il riconoscimento che abbiamo ottenuto e ne può gioire. Tutti i suoi soci possono pregiarsi di avere la sede in un luogo tanto prestigioso ed ammirato.

*Presidente dell' Enoteca
On. Tomaso Zanoletti*



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

DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



Festambiente di agosto a Grosseto innovazione e riqualificazione per produzioni di qualità in Maremma



• Gildo Carabelli

Nel corso della giornata si sono svolti dibattiti, incontri tra i vari rappresentanti delle realtà aziendali, da una parte, e rappresentanti delle autorità di governo dall'altra.

A conclusione dei lavori, nello spazio riservato "Officina dei Sapori", sono state proposte degustazioni gratuite e guidate per un pubblico selezionato di 25/30 persone a sessione. In una serata calda e serena di piena estate ai tavoli appositamente apparecchiati i visitatori hanno fatto un viaggio tra formaggi e vini riscoprendo antichi sapori e saperi, informandosi sulle produzioni, le tecnologie e degustando secondo le codificate tecniche Onaf le eccellenze casearie abbinate a quelle vinicole del territorio toscano, con un occhio particolare alle biodiversità. In degustazione diverse tipologie di pecorini Dop con svariate stagionature e vini Docg a base di Sangiovese, Alicante, Ciliegio.

Serata di alto interesse per la qualità dei prodotti proposti, che ha riscosso un grande successo fra i partecipanti, al termine della quale Gildo Carabelli, consigliere nazionale, Onaf ha ceduto il microfono a Dario Fo per il suo spettacolo "In fuga dal Senato".

DALLA DELEGAZIONE DI SALERNO



Investitura del corso di Montesano Scalo



• Gli assaggiatori del corso di Montesano Scalo

Allenamento Maestri Assaggiatori della Campania e investitura nuovi assaggiatori alle "strade della Mozzarella"

Le Strade della Mozzarella è il congresso di chef che si svolge annualmente a Paestum (SA). Unico caso in Europa di convention gastronomica mono prodotto. Il tema ovviamente è la Mozzarella di Bufala Campana Dop. Dal 12 al 14 maggio le sale del Savoy Beach Hotel hanno ospitato le relazioni di oltre 50 chef italiani ed europei. I contributi dei professionisti della ristorazione vertono tutti sull'uso della mozzarella e sulle tecniche per valorizzarla. Come ogni anno l'Onaf ha avuto il compito di supportare l'organizzazione nella comunicazione dei formaggi italiani partecipando nello specifico ai seminari di approfondimento su alcuni formaggi di nicchia in collaborazione con Alberto Marcomini, ed organizzando un incontro sugli aspetti organolettici della mozzarella e delle sue diverse pezzature di produzione. Grande successo inoltre per la giornata di approfondimento dedicata ai Maestri assaggiatori sull'uso della Mozzarella di Bufala Campana Dop in cucina. Grazie al contributo tecnico dello chef stellato Ilario Vinciguerra e del Maestro Pizzaiolo Giuseppe Giordano i soci Onaf che hanno partecipato hanno seguito un focus tecnico di grande valore. In particolare si sono anche osservate, segnatamente all'impiego sulla pizza, le differenze con il fior di latte grazie al contributo del produttore Paolo Amato. Durante l'evento sono anche stati consegnati gli attestati agli assaggiatori del corso di Montesano scalo sulla Marcellana (SA).



E gli allenamenti ...continuano

Continuano gli incontri di allenamento dei Maestri assaggiatori della Campania. La visita al Caseificio Iemma a Paestum ha affrontato la produzione di formaggi a latte di Bufala diversi dalla mozzarella. Si è prodotta una toma di circa 10 kg e delle caciotte primo sale dove il latte di bufala si è espresso in modo interessante. Simpatico, come ogni anno, l'incontro di tosatura delle pecore, presso l'Agriturismo il Capitano a Caggiano (Salerno). Presso la Scuola Agraria di Salerno si sono tenuti degli incontri sull'uso della metodica Onaf nella comunicazione del formaggio, con la finalità principale di far conoscere la nostra organizzazione ai futuri imprenditori agricoli del territorio salernitano. Come Maestri Assaggiatori si è riflettuto sull'importanza di investire sulle nuove generazioni per puntare sulla valorizzazione della qualità dei prodotti del nostro territorio.

Il delegato Maria Samataro e Barbara Guerra consigliere Onaf Salerno

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



Serata didattica a Fontevivo

Il 19 maggio ,presso il Ristorante Rigoletto di Fontevivo, serata didattica con alcuni formaggi siciliani e precisamente:

Vastedda della Valle del Belice Dop, Robiola di capra Girgentana, Caciocavallo Palermitano, Pecorino Siciliano Dop e Ricotta infornata. Come di consueto i partecipanti hanno redatto, per ogni formaggio, la scheda che è stata poi discussa con il Maestro Assaggiatore Massimo Pelagatti che ha fatto rilevare le particolari caratteristiche organolettiche. Il 19 giugno, presso il ristorante Faccini a Castell'Arquato, incontro con i soci e simpatizzanti alle 20,30 per la degustazione di "Cacio della valle d'Aosta" Formaggi proposti da "Nicoletta s.r.l." e presentati dai soci Onaf

Abbiamo assaggiato "Montagnard" prodotto con latte vaccino proveniente da allevamenti di alta montagna e stagionato 90 gg. A seguire Fontina DOP con stagionatura di 90 gg., Toma di capra, con latte raccolto in zone di montagna, stagionato 45 gg., Caprino del Frate stagionato 60 gg., e Tometta di latte vaccino stagionato 120 gg.

I vini in abbinamento dell'Azienda Agricola Cav. Emiro Bortolusso di Carlino (UD) scelti da Giorgio Bortolusso e dai nostri consiglieri Malvisi Filippo e Villa Alessandro, contitolare del ristorante. La Signora Paola, titolare del ristorante ha preparato i "Turtei cu la cua" (tortelli con la coda, tradizionali della zona) e Gelato Artigianale alla vaniglia con fragoline di azienda agricola locale. Un ringraziamento particolare alla Sig.ra Paola, ad Alessandro Villa e ai consiglieri Onaf che hanno contribuito alla ottima riuscita della serata.

Il delegato Giacomo Toscani e il Segretario Massimo Pelagatti

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Serata con i formaggi funzionalizzati 15 maggio 2014

Dalla mente "diabolica" del Prof. Giuseppe Zeppa e del suo competente staff, è nata una serata veramente particolare: l'assaggio di formaggi funzionalizzati.

Riservata ai soci, con una scheda di assaggio personalizzata da compilare, si è trattato di assaggiare 6 + 6 formaggi freschi, caseificati con lo stesso latte, lo stesso giorno, di un inquietante colore mazzato bianco-beige e bianco-viola: detta così, una serata da famiglia Addams. In realtà si è rivelata una prova impegnativa ed interessante, riuscire a cogliere dal punto di vista organolettico sapori, aromi, sensazioni ed intensità che questi formaggi, producevano all'assaggio. Il trucco è stato svelato alla fine, per non influenzare le prove: nella prima serie di formaggi erano state aggiunte delle farine ricavate dalle bucce dell'uva chardonnay e barbera, da cui i colori, in varie percentuali, allo scopo di utilizzare da un lato delle scorie da eliminare e dall'altro aggiungere di fibra i formaggi.

Nella seconda serie le robioline erano additivate con olio di lino od olio di semi di lampone entrambi ricchi di omega 3. Il fine della serata era di individuare prodotti e soglie entro le quali il formaggio assaggiato poteva ritenersi gradevole e commercialmente proponibile all'utenza, a fronte di funzionalità utili, ma tali da non dover diventare penalizzanti per il formaggio stesso.

Ettore Bevilacqua-Consigliere Nazionale

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Quinta edizione alle radici del formaggio 29 giugno 2014



• Gli amici di "alle radici del formaggio"

Un formaggio due valli: il Bitto storico (Alpe Cavizzola in Alta Valle Brembana) Domenica, la sveglia suona alle 5.15. Svegliarsi non è facile e mi chiedo se ne varrà la pena. Ci ritroviamo in una trentina davanti al rifugio Madonna delle Nevi e ci incamminiamo verso la baita. Comincia a piovere. Negli ultimi 300 metri di salita diluvia. Arriviamo al Pra del Muto, a 1490m s.l.m. e salutiamo Sonia ed Alfio. Le condizioni di lavoro sono dure quando il tempo è bello, figuriamoci quando diluvia... Sonia si sta preparando per fare il Bitto, Alfio per recintare la nuova zona di pascolo per le vacche. Non lo invidio. Fuori continua a diluviare. Sonia incomincia a cagliare mentre suo suocero ci porta a visitare i pascoli. Alla fine della tostissima mattinata, tostissima per noi che non abbiamo fatto niente, so quanto è duro produrre il Bitto. Dopo questa esperienza, se qualcuno oserà dirmi che il formaggio d'alpeggio è costoso...frmm Riscendiamo al rifugio e segue una degustazione guidata da Grazia e Marco. Io sono lì per aiutare. I presenti sono soddisfatti e i bambini sono pieni di entusiasmo. Spero che almeno qualcuno di loro continuerà la nostra passione. Sfinito torno a casa pieno di emozioni e con profondi ricordi. Un grande grazie a Sonia, Alfio e a tutti gli altri membri della famiglia Sassella.

Nenad Terzic, Maestro Assaggiatore, consigliere delegazione di Bergamo



Visita al caseificio Cà du Roc 14 giugno 2014

Stimolati dall'assaggio di alcuni caprini prodotti dal caseificio Ca du Roc, abbiamo deciso di organizzare una visita in Val di Lanzo per verificare di persona i metodi di produzione ed i formaggi di questo caseificio. Nella frazione Cresto di Balme,



in un contesto di montagna "alla Heidi", con le capre Saanen che pascolano nei prati intorno al caseificio, Renata, Cinzia e marito, ci hanno accolti nel locale di produzione, molto pulito, dove, attraverso una vetrata, ci hanno dimostrato, in diretta la loro notevole manualità nella lavorazione del latte. Il risultato del lavoro, che abbiamo potuto apprezzare nell'aperitivo seguito alla visita dei locali e della stalla, è molto interessante e di qualità: il tomino con il caglio vegetale è eccellente ed anche le caciottine stagionate sono ottime e risentono della cura con cui viene allevato il bestiame, lavorato il latte e stagionato il formaggio. Una citazione pure per il Maggiorino, una tometta lavorata all'antica, a due cagliate: da provare.

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



In giro al Rifugio Chaligne - 5 luglio 2014

La consueta gita estiva in alpeggio è stata organizzata all'Alpeggio Chaligne, all'ombra dell'omonima cima, in Val d'Aosta, sulla strada che conduce al Gran San Bernardo, poco oltre Gignod. Ad accoglierci Edy Bianquin, titolare del caseificio e presidente degli allevatori valdostani.

La visita inizia dalla grande caldaia di rame dalla quale l'esperto casaro estrae la cagliata, con mosse rapide e ripetute agisce con gli attrezzi del mestiere a formare quella che diventerà la fontina, il formaggio valdostano per eccellenza.

Affascinante è la cantina di stagionatura in pietra, con la giusta umidità per fare maturare le forme allineate e curate con passione.

Nel frattempo sono rientrate in stalla le vacche a riposare e mangiare uno "spuntino secco", mentre i vitelli leccano con avidità il siero residuo della cagliata. Dopo la sosta le vacche verranno munte manualmente



per la seconda volta, per poi uscire di nuovo al pascolo e rientrare definitivamente per la notte, prima del buio. Nell'adiacente rifugio dotato di tutti i confort, compresa vasca con idromassaggio e sauna in pietra, Moira, gestore del rifugio

ed i suoi amici, recentemente diplomati Maestri Assaggiatori Onaf, ci offrono un aperitivo di formaggi e vino, prima di servirci un vero pranzo di montagna, con tutte le eccellenze della Regione.



DALLA DELEGAZIONE DI VARESE



"Abbinamento formaggio-birra"

La delegazione di Varese il 28 Maggio ha organizzato una serata dedicata alla degustazione del formaggio abbinato alla birra. Sede dell'evento l'Unibra, di Calcinato del Pesce, la seconda versione dell'università della birra, fondata dal compianto Franco Re ad Azzate, i cui storici collaboratori hanno voluto ridare vita in una nuova location. Migliore sede non si poteva trovare per una serata che si è, in effetti, rivelata degna delle aspettative. Più di cinquanta i presenti che hanno avuto la possibilità di degustare tre formaggi a latte crudo abbinati a birre belghe di pregio, presentate e spillate dal personale docente dell'Unibra con alta competenza. I formaggi sono stati presentati dal delegato Marco Imperiali mentre le birre sono state illustrate dal degustatore di birra Stefano Baladda.

Sono stati proposti:

- Caprino fresco prodotto dall'azienda agricola Elleboro di Cangi Samuele di Varese (zona Martica) abbinato con una birra blanche St. Bernardus Wit che bene si sposa con i formaggi freschi e che, da tradizione belga, andrebbe bevuta in "non più di tre sorsi".
- Varesot a latte misto vaccino-caprino, pasta semidura, prodotto dall'azienda Pian del Lares di Armio in Val Veddasca abbinato alla birra Gouden Carolus Triple dove triple sta per tripla fermentazione e non triplo malto. Risulta fruttata e leggermente speziata adatta a formaggi stagionati.



• La serata di degustazione

- Roquefort a latte ovino, erborinato prodotto da Papillon abbinato ad una Roquefort 10, una birra trappista ad alta fermentazione prodotta dai monaci della Abbazia di St. Remy de Rochefort. Anche il colore marrone ricorda la tonaca dei frati, l'aroma fortemente fruttato e le note di cioccolato fondente e malto bene si armonizzano con l'erborinatura del formaggio.

Al termine della serata, dopo i doverosi ringraziamenti, la delegazione Onaf di Varese ha dato appuntamento ai presenti in autunno.

Alberto Rogora

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Anche quest'anno invitati da "Degustando"

Il 20 maggio l'onaf è stata nuovamente invitata presso Agoal, in via Torino, dagli amici Giorgio e Carolina dell'associazione meneghina "Degustando" per guidare un'interessante degustazione di formaggi laziali, abbinati ad una selezione di vini del territorio.

Sono stati presentati: Conciato di San Vittore (di latte ovino crudo con spezie ed erbe aromatiche), Caciottina massaggiata in foglie di amareno, Formaggio Amaltea latte crudo di capra a pasta molle (bio), Provolone di Latina: si tratta di un Provolone prodotto nella pianura padana, magistralmente affinato a Formia da Enzo Recco.



All'ombra della Madonnina: evento nell'evento



• Beppe Casolo, Paolo Forini, Roberto Carlino, Laura Bonvini

ad un pubblico particolarmente attento e competente, del mondo dell'allevamento delle capre in Italia.

I produttori hanno avuto la disponibilità e il piacere di condividere con i colleghi e gli appassionati le peculiarità delle singole realtà, dall'allevamento alla trasformazione del latte in caseificio.

Nel 2014 hanno raggiunto l'ambito traguardo delle Targhe di eccellenza il Fatuli della Val Savioire e il Frisel dell'allevamento "Le frise" (Artogne -BS-) realizzati da Gualberto Martini, il Caprino fresco della Coop "La Peta" (Costa Serina -BG-), presentato da Mario Costa, la Piramide di capra dell'Az. Fiorini Paolo che dopo anni di avvicinamento ha consentito all'entusiasta produttore di Picinisco (FR) di entrare ufficialmente nell'olimpico dei produttori dei qualità, il Tronchetto con cenere di carbone dell'Az. Agr. Il Boscasso (Ruino -PV-) di Maria Chiara Onida.

Consegna dei riconoscimenti anche ai bambini che hanno realizzato i disegni sul tema. "La capra e suoi formaggi".

A completare la serata vini biologici dell'az. Stefano Milanese dell'Oltrepò Pavese, offerti e presentati dallo stesso produttore.

Appuntamento per l'edizione n° 10 nella primavera del 2015.



Altri 34 ambasciatori del formaggio a Milano

Il 15 giugno a Milano, il ristorante Dulcisinfundo ha ospitato la cerimonia di investitura dei nuovi Assaggiatori Milanesi. Un gruppo affiatato ed entusiasta, accompagnato da amici e parenti, si è riunito prima per un aperitivo e poi per una cena durante la quale è avvenuta la cerimonia, presieduta da Beppe Casolo e Laura Bonvini.

La serata si è conclusa con l'assaggio di un eccezionale Castelmagno Dop di Alpeggio dall'importante stagionatura. Occasione importante e golosa!



Questi nuovi ambasciatori del formaggio: Matteo Bonaiti Pedroni, Sonia Bruno, Germano Canil, Alberto Capelli, Cristina Carraro, Luciana Ciceri, Marco Citron, Andrea De Andrea, Cristina De Giorgio, Valentina D'Onofro, Laura Dordoni, Pablo Fernando Espinel, Gulo Angelo Fattorossi, Riccardo Ferrario, Gloria Focetola, Paola Alessandra Franchini, Jose Alberto Franco Lopez, Guillermo Gomez Diaz, Cesare Groppelli, Giuseppe La Terza, Giovanna Milone, Francesco Mino, Andrea Muscarà, Gabriele Nasti, Oreste Andrea Nicolò, Luca Palladini, Giuliana Pascale, Luca Pescina, Lorenza Pliteri, Luca Rivabene, Cristina Rombolà, Marta Rossiello, Francesco Vandone, Nicola Viganò.

Il delegato Beppe Casolo e Laura Bonvini, Consigliere nazionale

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Cacioricotta alla mantovana

Il mantovano Antonio Taffurelli si aggiudica il 2° premio con il Cacioricotta, al 6° concorso caseario CaseoArt - Trofeo San Lucio 2014 che si è svolto a Pandino (CR) il 1° maggio scorso.

Il Cacioricotta è un formaggio prodotto nel mezzogiorno d'Italia, in particolare in Puglia, Basilicata e Calabria, ma assai raro nella tradizione casearia mantovana.

Taffurelli che opera da anni presso la Latteria Vò Grande Pegognaga Mantova, roccaforte del Parmigiano Reggiano prodotto nel mantovano, seppur ancora alle prime sperimentazioni ha creato la sua "Dolcezza di Latte" con una tecnica chiamata coagulazione termica, indotta da acque termali. Grandissima la soddisfazione per il successo ottenuto.



Vilnius, 20 maggio 2014

La Delegazione Onaf di Mantova ha partecipato, con il Premio Acerbi, alla premiazione della letteratura Lituana, organizzando e realizzando prima all'Istituto di Cultura Italiano e poi a quello Lituano a Vilnius, un buffet di prodotti del paniere della Provincia di Mantova.

Parmigiano Reggiano, schiacciatine, mostarde mantovane, salame e Lambrusco mantovano, evento in previsione del semestre Italiano alla Presidenza Europea.

Il Delegato Cornelio Marini

Agenda

a cura di

Marco Quaranta

onaf@onaf.it

ROMA 1-3 NOVEMBRE 2014 COOKING FOR ART Officine Farneto

L'area delle Officine Farneto sarà nuovamente la location di Cooking For Art, un evento organizzato da Witaly che unisce i migliori alberghi, i migliori chef e i prodotti di nicchia. Il filo conduttore saranno la qualità e la Montagna. Le migliori aziende vinicole ed agroalimentari promuoveranno i loro prodotti e i Territori di Montagna che invoglieranno i visitatori con le loro attrattive naturali e gastronomiche. Nella Food Zone 33 prestigiosi chef e maestri pasticceri si alterneranno rendendo accessibili al grande pubblico le loro realizzazioni. L'Onaf sarà presente con la sua delegazione.



CASTEGNATO (BS) 10-12 OTTOBRE 2014 FRANCIACORTA IN BIANCO Polo Fieristico - Via 2 Giugno

La 19.ma edizione di Franciacorta in Bianco, patrocinata da Expo2015, sarà, come d'abitudine, occasione di incontro tra produttori e consumatori e vetrina per i formaggi italiani, ma anche momento di festa. Gli assaggiatori Onaf saranno impegnati nella valutazione dei formaggi in concorso.

Per informazioni: www.franciacortainbianco.it

BERGAMO 18-26 OTTOBRE 2014 FESTIVAL DEL PASTORALISMO E DELL'ALPEGGIO

Il Festival organizzato dall'Associazione Amici Orto Botanico di Bergamo avrà il suo clou tra il 24 e il 26 ottobre ma sarà anticipato nel week end precedente da performance musicali nelle strade e dall'apertura di alcune mostre. Il programma prevede eventi al chiuso in alcune sale e spazi delle istituzioni museali cittadine (proiezioni cinematografiche a tema con dibattito, mostre tematiche, convegni sul pastoralismo e sui formaggi) ma anche eventi per le vie e nelle piazze. Tra gli eventi di maggior impatto evocativo vi sarà la "transumanza" tra Città Alta e Astino. Saranno organizzati diversi laboratori sui temi delle abilità artigianali e dell'uso dei materiali naturali e degustazioni di formaggi curate da Onaf Bergamo e Slow Food Lombardia.

Per informazioni: amiciorto@gmail.com

VICENZA 1-4 NOVEMBRE 2014 COSMOFOOD Fiera di Vicenza

Dopo il successo della prima edizione torna Cosmofood, esposizione nazionale dedicata all'eccellenza dell'enogastronomia italiana, alla ristorazione ed alle attrezzature professionali. Aperta al pubblico e ad un ricercato gruppo di operatori del settore, la fiera è divisa in sette settori: food, wine, beer, technology, bio-vegan-gluten free,



ristorazione, eventi. Il visitatore avrà così modo di incontrare i produttori, conoscere i prodotti ed acquistarli. Parallelamente sarà attiva l'area dedicata agli eventi: con oltre 70 appuntamenti tra corsi di degustazione, corsi di cucina, seminari, dimostrazioni in diretta, incontri con operatori di settore ed altro ancora.

Per informazioni: www.cosmofood.it

BERLINO 2 NOVEMBRE 2014 CHEESE BERLIN Markthalle Neun

In un solo giorno è previsto il passaggio di oltre 10mila persone in uno dei maggiori eventi a tema lattiero-caseario della Germania. Tra gli espositori, oltre a produttori e commercianti tedeschi, saranno presenti quelli provenienti da altri paesi europei. La manifestazione, organizzata da Slow Food Berlin, si svolgerà nello storico Mercato n. 9 di Berlino-Kreuzberg. Per informazioni: www.cheese-berlin.de



LUGANO 15-17 NOVEMBRE 2014 EXPOGUSTO Centro Congressi

Appassionati, operatori, golosi e curiosi sono tutti invitati per lasciarsi sedurre e coinvolgere dalle storie di passione, cura e dedizione con cui le materie esposte sono state prodotte e lavorate dai numerosi artigiani del gusto presenti alla manifestazione. ExpoGusto racchiude in sé la filosofia propria di Expo2015, di cui ha il patrocinio, ovvero "Nutrire il pianeta, cibo per la vita". L'area espositiva e il fitto calendario di attività collaterali proporranno un'offerta espositiva a 360° per un pubblico di appassionati ed operatori. Una vetrina espositiva ed un momento di confronto, dibattito e aggiornamento.

Per informazioni: www.expogusto.it

ABBIATEGRASSO (MI) 28-30 NOVEMBRE 2014 ABBIATEGUSTO

La rassegna resta fedele alla sua filosofia originaria: la ricerca della qualità e il confronto tra le eccellenze. Con questo evento la città si trasformerà per tre giorni in una piccola "capitale del gusto", tra i padiglioni espositivi dello Spazio Fiera e gli eventi previsti in città.

Per informazioni: www.abbiategusto.it

PRINCIPATO DI MONACO 28 NOVEMBRE - 1 DICEMBRE 2014 MONTE-CARLO GASTRONOMIE Espace Fontvieille

È un importante evento enogastronomico della Costa Azzurra in cui una selezione di vini e prodotti alimentari di alta qualità vengono presentati su più di 150 stands espositivi e di vendita. Organizzato con il sostegno del Governo Monegasco, ed alla presenza delle più importanti organizzazioni di categoria della regione, si rivolge sia al grande pubblico che agli operatori dei settori rappresentati.

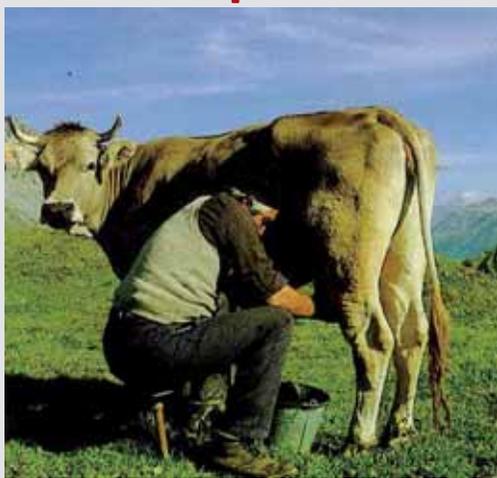
Per informazioni: www.mc-gastronomie.com



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Noi facciamo il tifo per l'Europa del Secchio d'Oro



C'è un'altra Europa, lontana dai palazzi e dalle banche, molto più popolare e genuina, che sta preparando il suo rustico consesso continentale attorno a una sfida d'altri tempi. È l'Europa del Secchio d'Oro, il primo campionato mondiale di mungitura a mano che andrà in scena il 28 settembre alla Fiera di San Matteo di Branzi, terra purissima di val Brembana, provincia di Bergamo. Già più di cinquanta gli iscritti, marcantoni italiani di varie regioni - tra cui il primatista mondiale, il piemontese Maurizio Paschetta - e poi austriaci, tedeschi, svizzeri, altri ancora provenienti da Belgio, Olanda e dall'Est.

Il rito della mungitura torna dunque di moda, e forse non è un caso. In questi anni di crescente globalizzazione, di decisioni calate dall'alto, di leggi spesso costruite per favorire le multinazionali, il mondo delle campagne sembra volersi riappropriare della propria identità, partendo dai gesti semplici e antichi. La forma è sostanza, si dice: mungere una mucca come una volta, come si è fatto per secoli, e dare a tutto ciò una rappresentazione mediatica forte, vale da richiamo a quanti hanno dimenticato che dietro i business dell'agricoltura ci sono persone, terre, e animali.

Segnali della ripresa d'attenzione verso la mungitura a mano come epifenomeno, annuncio di una voglia di ritorno alle origini, si colgono a piene mani scorrendo il colorito elenco degli eventi negli angoli d'Italia. Dalle feste del latte e del formaggio di tutto l'arco alpino ai Nebrodi siciliani dove rivive la classica "mungitura", è tutto un cimento di "atleti della mammella". Né mancano le donne impegnate a reiterare il nobile gesto delle contadine del passato. Scrive sul suo blog l'inglesina Sara che ha partecipato all'ultimo Regio Tratturo & Friends di Ariano Irpino: "È l'evento dell'anno che consiglio a tutti i miei amici. Raccoglie persone provenienti da tutta Europa, fa scoprire la cultura italiana, genera nuove amicizie e rafforza quelle vecchie. È un incontro armonioso di relax e divertimento per un weekend in mezzo alla

natura e alla musica popolare."

I VALORI E IL DIAVOLO. Dietro questa voglia di normalità, non c'è il rifiuto sic et simpliciter del nuovo che avanza. Anche i più saldi assertori delle tradizioni capiscono che il mondo cambia, come le esigenze, e ci si deve adattare. Ma qui sta il punto: si può percorrere la via della modernità traendo linfa dalle radici. Prendiamo il caso del rutilante Expo 2015 che di mese in mese si avvicina e vedrà fra poco Milano caput mundi. Qui c'è da registrare la diatriba fra Carlin Petri e gli organizzatori. Il guru di Slow Food, che pure era stato coinvolto fin dagli inizi nella scrittura degli intenti dell'Expo (che ha come slogan "nutrire il pianeta, energia per la vita"), ha poi preso

le distanze dalle modalità con cui la mega manifestazione sta nascendo. Lui lo può fare, in fondo era partito da Arcigola teorizzando il diritto al piacere, per maturare negli anni una crescente attenzione al discorso delle comunità del cibo, con il progressivo sovrapporsi delle tematiche di Terra Madre alla parata gastronomica del Salone del Gusto.

Sostiene Carlin: "Milano 2015 ha bisogno di un'anima, questo vuol dire partire dal principio che il diritto al cibo è di tutti, quello che sta alla base di Terra Madre. L'Expo è pieno di munie quacie (gatte morte, ndr) che dicono tutto va bene, tutto è pronto, poi fanno altre cose".

Coniugare l'anima dei valori con il diavolo della mondializzazione è uno sforzo immane ma va perseguito, oltre ogni ideologia, ogni visione politica. Fa bene il presidente dell'Onaf Pier Carlo Adami, nel festeggiare il titolo di Patrimonio dell'Umanità alle Langhe dove il mondo del formaggio ha la sua casa nativa, a ribadire che quello che conta sono le persone che nel lattiero-caseario lavorano, interpretando e tutelando i territori in cui vivono e operano. Guardiamo al futuro per costruirlo migliore, restando ancorati alla realtà dei bisogni e delle aspirazioni personali. Elementare, Watson.

PS. Noi facciamo il tifo per l'Europa del Secchio d'Oro.

Dove si parla di mungitori, ritorno alle origini, dispute sull'Expo e "munie quacie"

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

FORMAGGIO A ROMA

MA QUELLO
CHE E' ?

ER FORO
ROMANO!



Gianni
Audisio

FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

CUORE VALDOSTANO



www.fontinacoop.it

FONTINA

Onaf



l'eleganza del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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