

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

10

DICEMBRE 2014
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2014

Affinatori mondo da scoprire A Caseus Veneti Eleonora Daniele Maestra Assaggiatrice



Genova, crocevia
di aromi e sapori



Il formaggio visto
da tre grandi chef



Nasce la filiera
del latte d'asina



La favola di Osella,
il patriarca del fresco



1° CLASSIFICATO
Formaggi a pasta dura



*"Gli aromi
intensi di frutta
secca e legno
si coniugano
in maniera
accattivante con
una struttura
friabile e solubile"*



Giovani realtà del mondo caseario crescono in tutti gli angoli d'Europa e sono il miglior viatico per il nostro futuro



di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Guardando al 2015 ho tre pensieri per voi

In fase di bilancio dell'anno che se ne va e guardando al 2015 ho tre pensieri che voglio lasciarvi. Il primo è un'istantanea: i volti dei contadini che hanno partecipato all'ultima edizione del Salone del Gusto e di Terra Madre. Sono il miglior antidoto alla nostra preoccupazione di fronte alla crisi. Quei contadini e produttori di formaggio arrivati da ogni parte del mondo, con la loro serena caparbieta rappresentano un inno all'ottimismo. Immagino tutta questa gente che dall'alba al tramonto, per tutti i 365 giorni dell'anno, si dedica al proprio lavoro svolto con orgoglio e convinzione.

Secondo pensiero. La carenza di lavoro per i nostri giovani fa meditare. Ogni tanto mi viene da pensare che forse la nostra generazione non sia riuscita a trasmettere quanto i nostri predecessori ci avevano insegnato e caldamente raccomandato ogni giorno. La presenza in Italia di tanti ragazzi stranieri in buona parte istruiti che lavorano nel settore di cui ci occupiamo, e non tutti costretti a farlo dalle circostanze avverse, ci fa riflettere.

Siamo ancora in tempo a correre ai ripari. Dobbiamo però renderci conto che nulla

sarà più come prima e dobbiamo riconsiderare totalmente il nostro modo di vivere adeguandolo alle nuove realtà. Un passo indietro? No, è un passo avanti da compiere con uno spirito meno piagnoso, più pragmatico.

Terza riflessione. Anche la nostra organizzazione non è esente dalle difficoltà del momento, ed è per questo che ho rivolto al nostro Consiglio e di conseguenza a tutti voi, un appello alla concretezza e a un rinnovato impegno allo spirito collaborativo nella certezza di trovarvi uniti e compatti nel proseguimento del nostro cammino.

L'interesse, la curiosità e la stima che abbiamo raccolto attorno a noi, dimostra quanto spazio abbiamo per migliorarci e per essere un valido supporto professionale al mondo caseario.

Sono orgoglioso della rivista che in questo momento avete fra le mani. È uno strumento formidabile di comunicazione unico nel suo genere in Italia, con pochi altri esempi in Europa. Facciamola crescere, usiamola e diffondiamola. La nostra voce è sempre più ascoltata. Vi auguro Buon Natale.

Teniamoci InForma.

**L'esempio
dei contadini
di Terra Madre
I giovani
e il lavoro: serve
uno spirito meno
piagnoso e più
pragmatico
Infine, un invito
a tutti i soci:
diamoci da fare**

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

Làit 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 Dalí

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

OSPITI DELL'ONAF: LA LORO RIVISTA SI CHIAMA BELLA ITALIA

Giornalisti giapponesi a scuola di formaggio



Quattro giornalisti della rivista giapponese "Bella Italia", in visita nel nostro paese, hanno espressamente richiesto all'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero di poter partecipare ad una degustazione di formaggi condotta dall'Onaf. Al rientro da una sessione di ricerca del tartufo vissuta con un "trifulau" albese ed i suoi meravigliosi cani, i signori Iwao Takagi, Mikiko Nakano, Wei Liang e Sayuri Morita hanno raggiunto la sala didattica del Castello di Grinzane Cavour dove hanno trovato ad attenderli quattro perle casearie: Murazzano Dop di 30 giorni, Bra duro Dop di 12 mesi, Castelmagno Dop di 60 giorni e di 12 mesi. Prima di procedere con l'assaggio, gli ospiti giapponesi hanno allestito un vero set fotografico in esterno e sfruttando il sole autunnale e lo sfondo delle colline di Langa hanno realizzato un servizio di scatti che andranno a comparire sulle pagine di "Bella Italia", rivista al 100% made in Japan per il pubblico giapponese, ma interamente dedicata al nostro Paese. Il formaggio non è un elemento tipico nella gastronomia del Giappone, ma i giapponesi che amano la gastronomia sanno comunque quanto il formaggio in Italia abbia un ruolo importante.

Elio Ragazzoni ha condotto i quattro uditori in un viaggio che si è rivelato estremamente interessante anche grazie alla curiosità dell'editore Takagi, alle sue domande e richieste di approfondimenti oltremodo pertinenti. Takagi, in conclusione, ha calorosamente ringraziato il relatore e l'Onaf: "Frequento l'Italia da molti anni, penso di poter dire di conoscerla bene, ho sempre mangiato i suoi formaggi, ma oggi per la prima volta sono riuscito a gustarli, a capire quali mi piacciono e quali no, ed il perché di queste mie scelte".



Alcune precisazioni e una speranza

di ELIO RAGAZZONI



Raccontare i formaggi è più bello se il cibo ha una forte connotazione sociale

Vi saranno in questo numero alcune pagine dedicate agli affinatori o stagionatori che dir si voglia. Le testimonianze raccolte parlano da sole: gente appassionata e capace che onora il mondo caseario. Non so con precisione quanti siano gli affinatori in Italia, di certo i personaggi pubblicati sono una minima parte, una scheggia, un lampo di parole che illuminano la categoria. Eguale riconoscimento vorrei giungesse a tutti quelli non citati. Avremo tempo e ciascuno dei tralasciati potrà intervenire, certo di una futura accoglienza. In un momento dove tutti i giornali diminuiscono i formati vorrei che le nostre pagine fossero immense, di qualche metro quadrato, con lo spazio per parlare di tutti. Sogno bislacco e irrealizzabile quanto assolutamente sincero, una cosa è comunque certa, continueremo il discorso.

È d'uopo un'altra precisazione: parleremo di Genova, città viva e meravigliosa, piacevole oggetto dell'immaginario collettivo. Non parleremo di alluvioni, di disastri ricorrenti, del dolore e della rabbia che la "Superba", frustata dalle acque, vive ciclicamente. Non è, questa, una ragione di spazio, semplicemente di scelta. Noi che parliamo di formaggio vorremmo essere come lui: forti e invincibili.

Non c'è guerra che l'abbia piegato, disastro che l'abbia fatto svanire. Ci provarono i Càtari nella Provenza del XXIII secolo, ma gli andò male. Ci fù il Vajont là dove si faceva il Piave, ma nessuno fermò i casari. Terremoti squassarono l'Emilia e le sublimi produzioni di grana hanno retto il colpo. Anche per questo non parlare del Bisagno può essere un abbraccio diverso, la sincera convinzione che le cose cambieranno, l'augurio che tutto rinascerà migliore.

Non è possibile, infine non sottolineare quanto è successo a Caseus Veneti, dove un concorso di formaggi ed una star televisiva hanno offerto reale solidarietà a ragazzi che vivono malattie debilitanti.

Genova, tutto rinascerà migliore

Raccontare i formaggi può essere ancora più bello se esiste la convinzione che il cibo possa avere una forte connotazione sociale, senza fermarsi alle sole immaginifiche descri-

zioni. Il formaggio può aiutare, essere di sostegno alle difficoltà. Non credo, per quanto se ne parli, che sarà la sola alimentazione a salvare il mondo. Senza una politica globale che veramente lo voglia non capiterà nulla, o poco. Quel poco che si è fatto a Treviso, però, ha fatto sì che alle parole seguissero donazioni concrete. Se dentro il piatto c'è posto per una prospettiva solidale è giusto sperare di superare la narrazione.

Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro
Giampaolo Gajarin

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, Vittorio Beltrami, Alan Bertolini, Ettore
Bevilacqua, Chiara Boi, Fabio Campoli, Antonio
Carpeneo, Renato Ciaponi, Giancarlo Coghetto, Riccardo

Collu, Fiorenzo Cravetto, Carlo Fiori, Armando Gambera,
Fiorenzo Giolito, Barbara Guerra, Antonio Madaio, Andrea
Magi, Igino Morini, Antonio Papa, Massimo Pelagatti,
Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Elisabetta Salimei, Lara
Santi, Albert Sapere, Maria Sarnataro, Giulio Signorelli,
Enrico Surra, Riccardo di Terlizzi, Marco Zanazzi, Paolo
Francesco Zatta, Mirella Zordan, Il Corpo Forestale dello
Stato, Il Consorzio di tutela del Gorgonzola Dop e le dele-
gazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Onaf Informa

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

GENOVA BIFRONTE

Una faccia rivolta ai monti, l'altra al mare E l'artiere formaggiaio è nato qui

di Riccardo Collu

«[...] troverai una città regale, addossata a una collina alpestre, superba per uomini e per mura, il cui solo aspetto la indica Signora del mare.» Francesco Petrarca.

Genova è una striscia di terra con una faccia rivolta verso i monti, l'altra verso i mari come i due volti di Giano, la divinità bifronte da cui prende il nome. Questo doppio aspetto si ritrova nel carattere di ogni Genovese che ha sia la riservatezza di chi vive in campagna, che l'orgoglio di appartenere ad una Repubblica Marinara. Gli abitanti tengono in vita le tradizioni, anche se nei secoli sono state influenzate da varie culture e dal commercio.

Plinio il vecchio, già nel 193 d.C. descrisse Genova come la principale esportatrice di vini e formaggi, tradizione che tra il 1400 e il 1500 divenne l'Arte dei formaggiai. Gli Artieri, detenevano il monopolio per il commercio di formaggi, carni di porco salate, pesci salati, caviali, bottareghe, mossame e olio. Furono i primi fornitori di bordo, tanto da avere l'autorizzazione per la fabbricazione e la commercializzazione di candele di sego e scope di saggina.

L'importanza di questa professione la si capisce dalla sua diffusione, solo all'interno delle mura vi erano oltre settanta botteghe, altre si estendevano nelle podesterie di Voltri, Polcevera e Bisagno. Il prestigio era vincolato a regole ferree, tanto che un Artiere fu processato per aver consentito alla moglie la

vendita al banco dei prodotti, possibile solo agli uomini. Addentrando nel campo caseario si rileva dai registri oggi custoditi nei fondi storici della Biblioteca Berio, dell'Archivio di Stato e della Biblioteca Universitaria, che già allora vi era un'ampia varietà di prodotti. Tutto veniva riportato nei documenti dei commerci annotando con meticolosità origine, tipologia, quantità e prezzi. Fra i principali formaggi, quelli provenienti dalle isole, riconoscibili per le loro definizioni che riassumevano con precisione le caratteristiche e l'origine. Dalla Sardegna i più noti erano il caxeum Sardinie, caxeum salsum Sardiniae,

caxeum Sardiniae freschum. Stessa prassi era adottata per i formaggi siciliani denominati Caxei Sicilie, Caxei salsi Sicilie, buffalini, casicavalli.

Genova era la piazza maggiore. Dall'area padana, attraverso le vie del sale e la valle dell'Aveto giungevano il butero o buro e il formaggio Piacentino in forme larghe e alte simili, per aspetto e sapore al Caseus Parmensis. Dal centro Italia e dal Mediterraneo occidentale provenivano il Raveggiolo e il Marzolino. Di pronto consumo i prodotti locali caseis nostratibus, recotis et presinsolis, l'odierna Presinsèua tipicità casearia del levante genovese. Il capoluogo ligure è circondato a ponente dalla valle Stura confinante con Savona che giunge fino al basso Monferrato, a Levante dalla val d'Aveto, strada di commercio verso il Piacentino che lo separa da La Spezia; queste paiono quasi come due mani volte a proteggerlo. In questi territori, sono attive tutt'oggi le maggiori realtà casearie del Genovesato e della regione. Quando si parla di Liguria, si parla del formaggio di Santo Stefano d'Aveto, ormai pochi produttori tradizionali realizzano questa tipicità.

A Rezzoaglio, è sorto il caseificio che produce il San Stè, lavora ogni anno circa 900mila quintali di latte del territorio. Altre piccole realtà realizzano "U Cabanin" ricotte, Sarazzu e la Prescinsèua. A ponente, una cooperativa nata a Rossiglione, provvede alla raccolta del latte e crea diversi formaggi, tra i quali la Crescenza Ligure, anche usata nella Focaccia di Recco. L'uso dei

formaggi nella cucina ligure è usato come ingrediente nelle paste ripiene come Pansòti e ravioli di magro. Nelle verdure ripiene e nelle torte sono insostituibili ricotta e Prescinsèua. Ma il più eclatante esempio di uso del formaggio lo troviamo nel Pesto Genovese, piatto bandiera della cucina locale: oltre al Basilico Genovese, l'olio ligure e l'aglio possibilmente imperiese di Vessalico, è fondamentale l'uso di Parmigiano e Pecorino Sardo che danno a questa inimitabile salsa fredda una doppia immagine, delicata e aromatica come il basilico, ma con una grande personalità fornita dall'aglio e dai formaggi.

**Dalle vie di terra
al porto, la città era
la piazza maggiore
dei commerci
alimentari**



MA I COSA

Carne salata, cacio

di Chiara Boi

Chi governava le galee minimizzava la spesa per ottenere un'ottimizzazione della forza lavoro in mare. Bisognava utilizzare pochi grassi, mentre era necessario dare ai marinai del cibo che potesse essere una fonte di energia immediata. Ecco comparire il vino, con il suo apporto calorico e il grado alcolico assumeva il ruolo di sedativo ed anti depressivo, alleviando il duro regime di bordo. I marinai introducevano abusivamente sulla nave formaggio vecchio molto stagionato, nascondendosi sotto le vesti. Il formaggio stagionato dava un contributo calorico fondamentale e si conservava molto bene perché era privo di acqua. Fu resa necessaria una Grida Pontificia per vietare questo abuso.

Sino al XVIII secolo la città di Genova è cresciuta insieme al porto mantenendo la sua struttura originale. Intorno al "cuore antico" tra la Lanterna e la Torre dei Greci, poste a controllo e difesa all'ingresso dal mare, si dipanavano il



MARINAI MANGIAVANO?

essiccato, acqua e vino base del rancio

Palazzo del mare, la Zecca, il Molo vecchio e la Darsena.

Luogo commerciale per eccellenza la Darsena, una cittadella nella città dove galeotti, marinai, contrabbandieri e abitanti operosi avevano contatti e rapporti quotidiani.

Ma soprattutto era il crocevia per lo smistamento di tutte le mercanzie che rifornivano l'entroterra e il nord Italia, desiderosi di ricevere i prodotti che arrivavano dal mare.

La vita in Darsena, era la "sala d'attesa" per l'imbarco nelle galee, su questi moli si formavano le ciurme. A Genova la formazione dell'equipaggio delle navi era determinato da regole ben precise e così composto: schiavi, forzati e vogatori volontari (bonavoglia) in parti uguali di un terzo.

A tutti veniva assegnato un banco di voga, gli schiavi e i forzati erano sempre legati con catene ai remi.

Le condizioni di vita dovevano essere terribili, sia per la mancanza di spazio fra i remi, che per la forte promiscuità e l'assoluta mancan-

za di igiene. Sulle galee sia di giorno che di notte si viveva prevalentemente sul ponte di coperta. Per la preparazione e il distribuzione del cibo si rimuoveva un banco di voga e si attrezzava l'area con il focone; questo serviva anche in inverno per scaldarsi, durante le soste in porto.

Su queste imbarcazioni di circa quaranta metri era necessario curare i rapporti nonostante gli angusti spazi, uno dei momenti per eccellenza erano i pasti. Per i marinai dedicare il giusto tempo ed importanza alla tavola, scongiurava la nostalgia di casa ed esorcizzava la durezza della voga.

Grazie a testimonianze e documenti manoscritti, si stima che fra le provviste per circa 350 uomini d'equipaggio vi fossero, oltre a 140 barili di vino da 50 litri ognuno, 20 di aceto, 1/2 tonnellata d'olio, 1 tonnellata di carne salata, 192 barili di acqua dolce e altri generi, anche 1,5 tonnellate di formaggio essiccato e

Così dolce, così triste: è la Maccaia

di Riccardo di Terlizzi

Capita che le colline dell'entroterra e il mare vengano nascosti ed avvolti da una fitta cappa di nuvole che si addensano quasi a formare un muro di caldo umido, ma che raramente daranno pioggia.

Il terreno freddo e l'aria, carica di umidità portata dal vento di scirocco, si scontrano creando la maccaia. Nel nord Europa gli inglesi si riferiscono all'aria "viziata" con il termine di muggy air e nella lingua ligure a questa particolarità si attribuisce anche un significato metaforico collegato al comportamento e allo stato d'animo. Quando c'è maccaia si ha una sensazione di pesantezza... che scalda l'aria... e come se le persone si ricoprissero di una "patina" appiccicosa che crea loro disagio e fastidio. Il centro storico di Genova, quello stretto tra le mura antiche, presenta una miriade di percorsi, stradine strette, quasi delle venature tra i palazzi che arrivano al mare seguendo le vie d'acqua e sono conosciuti con il nome di "carrugi".

Un tempo si passava dall'entroterra, dalle vallate percorrendo la via del sale e le mulattiere e si arrivava con le merci al porto. Le botteghe artigiane, i rivenditori e tutti i proprietari di attività commerciali che vivevano nei carrugi percepivano la maccaia solo nel suo aspetto più minaccioso e deleterio; essa rendeva l'aria stantia e chi aveva le botteghe temeva per le proprie merci. In Vico Macellari ad esempio, la carne in tempo di maccaia marciva; SottoRipa i formaggi diventavano rancidi e la muffa poteva fare andare in malora tutte le provviste dei magazzini collocati nei corridoi d'aria che davano sul mare.

Anche se per i marinai delle barche a vela la maccaia significava calma piatta e quindi "un accidente", questo termine nel tempo si è caricato di un'accezione più positiva, quasi romantica e contemporanea. Questo contributo è sicuramente opera della bravura di alcuni poeti e cantautori che osservando la realtà genovese con la vena artistica hanno associato alla maccaia lo spirito stesso di un popolo schivo, riservato e descrivendolo l'hanno arricchito rendendolo meno scontroso.

La maccaia si è trasformata proponendosi in una visione nuova, dolce: rappresentativa di un'atmosfera ovattata, gonfia di tristezza, ma bella. Alla maccaia hanno dedicato strofe indimenticabili cantanti come Paolo Conte, Cristiano De Andrè e Max Manfredi.

Ammantata di questa nuova veste, dissolta la sua cupezza alla luce penetrante della Lanterna, restituisce allo sguardo del visitatore attento l'immagine di fiaba di una Genova incantata.

Segue a pagina 8

Segue da pagina 7

Fu Napoleone a garantire cibo migliore

questa quantità sottolinea l'importanza dall'alimento.

Il rancio fu uguale per secoli anche sulle imbarcazioni del nord Europa.

Per avere un buon rancio si dovrà aspettare sino all'Ottocento, saranno i marinai di Napoleone, attraverso l'invenzione delle lattine e del sotto-vuoto ad opera del cuoco Nicolas Appert nel 1809, a vedere notevolmente migliorate le pietanze servite a bordo.

Il XIX secolo invece è da considerare il secolo dei grandi cambiamenti, il menù sulle navi diverrà sempre più simile al cibo delle comuni abitazioni e dei grandi alberghi. Nuove apparecchiature e innovative tecniche di cottura consentiranno di ampliare la varietà dei piatti disponibili. Nel 1876 l'epocale introduzione del frigorifero manderà in pensione il biscotto che diverrà una riserva e verranno introdotti anche i formaggi freschi nelle dispense di bordo.



Un caratteristico carrugio del centro storico di Genova

PRESCINSEUA E RAVIOLI



La storia di una cucina

È luogo comune che la cucina ligure sia povera perché storicamente gli ingredienti provenivano dai piccoli orti terrazzati e dal mare.

La lingua di terra tra l'Appennino e il mare donava piante aromatiche come il basilico, tra le risorse della terra patate, castagne, olive e l'uva e quelle di natura "marinara" crostacei, bianchetti, orate, acciughe.

Da Ponente a Levante, seppur nella diversità territoriale e culturale, troviamo elementi che accomunano queste terre e che ci fanno dire di essere in Liguria.

I costumi locali poi con le influenze provenienti da tradizioni mediterranee e attività commerciali, hanno saputo creare un connubio e proporre nel tempo piatti elaborati che non hanno nulla da invidiare al resto d'Italia.

La cucina casalinga di quando i marinai rientravano a casa, oppure le tavolate per festeggiare il santo patrono o i menù dei potenti, dei capitani, dei Dogi rappresentano "mense" succulente, e cariche di peculiarità tramandatesi sino a noi.

Uno dei prodotti più famosi ed utilizzati in molte ricette è la Prescínseua.

Per il suo gusto deciso e con un caratteristico sapore acidulo è ritenuta indispensabile nella preparazione di diverse tipicità regionali.

La Prescínseua viene infatti utilizzata come ingrediente principale per il ripieno di molte torte salate e la troviamo protagonista nella Torta Pasqualina e nei Ravioli

del Doge: i Barbagiuai della Val Nervia. Ad arricchire le pietanze della cultura contadina e non solo, intervengono anche altri formaggi liguri come il Bruzzu, ricavato da eccedenze di varie lavorazioni

LA SCHEDA

La Prescínseua è prodotta con latte, generalmente vaccino, crudo o pastorizzato a bassa temperatura. La coagulazione è acido - presamica, senza spurgo del siero, quindi sono presenti sia le siero proteine che le latte proteine.

La Prescínseua, non ha una propria forma, il colore è bianco neve, omogeneo.

La struttura visivamente è finemente granulata, cremosa, i profumi ricordano il latte, lo yogurt, l'erba fresca.

Il sapore lievemente acido al retrogusto presenta una fine tendenza dolce che ricorda la panna, le sensazioni sono abbastanza intense e persistenti.

La struttura è cremosa, pastosa, leggermente adesiva, piacevolmente diluibile e ingeribile. Gli aromi sono gli stessi dei profumi, ma, amplificati, li ritroviamo ampi e persistenti.

La sensazione finale del prodotto con un pizzico di fantasia può ricordare il territorio di produzione, e si può paragonare ai sentori di salsedine e ai profumi delle vicine colline.



povera che nasconde tesori

e rifermentato o il Santo Stè della Valle dell'Aveto. Per tutto il Medioevo i medici criticarono e sconsigliarono l'utilizzo del formaggio. La diceria rimase a lungo in voga tra letterati e dottori sino a tutto il Settecento. "I misteriosi meccanismi della coagulazione e della fermentazione erano visti con sospetto dalla scienza medica"

Unire il caglio al latte non è un gesto comune. Fa parte di una elaborata e raffinata cultura contadina che ha informato di sé le popolazioni esistenti in tutto il nord Italia. Come sostituto della carne, il formaggio è stato reintegrato di buon grado nella cucina paesana a dispetto dei dotti.

Ma la Prescinseua trovò sempre una strada

spianata perché considerata "elemento" genuino.

I "Ravioli del Doge" con zucca, riso e Prescinseua ottennero con una legge della Repubblica di Genova del 1413 e il benestare del medico, il permesso per essere offerti dalla popolazione locale al Doge Giorgio Adorno nei giorni di festa.

Pertanto la Prescinseua deve essere considerata non soltanto alimento, ma prodotto fondativo della nostra identità.

Se oggi pensiamo ai cibi Dop come una eccellenza del Made in Italy, la pluralità delle voci tutelate fanno del nostro Paese un'inesauribile miniera di ricchezza.

Ch.B.

IL PESTO

PESTO DI PONENTE COL SOLE CRESCENTE, PESTO DI LEVANTE COL SOLE CALANTE

Parlare di Pesto si può far presto, ma gli abitanti della Liguria sanno che non è così. Questa salsa fredda è la seconda più diffusa al mondo dopo quella di pomodoro. Il Pesto genovese nella sua attuale ricetta è relativamente giovane, fra ponente e levante vi sono delle piccole differenze storiche. Quando il sole è crescente, in estate, questa salsa nella sua ricetta classica è particolarmente gradita per condire pasta fresca e gnocchi di patate. Quando cambia la stagione, in autunno con sole calante, la versione più indicata del pesto su alcune pietanze è quella di levante, con l'aggiunta della Prescinseua alla già nota ricetta.

Alcuni prodotti invernali, come le trofie e gli gnocchi con farina di castagne assumono una tendenza dolce, la Prescinseua aggiunta al pesto, con la lieve acidità riequilibra il piatto e consente un piacevole consumo.

RICETTA DEL PESTO GENOVESE

(presentata al corso per assaggiatori di Pesto Genovese organizzato dalla Provincia di Genova e riconosciuto con attestato professionale regionale)

30 - 35% Basilico Genovese Dop

1% Sale Marino Grosso

3% Aglio di Vessalico Dop

20-25% Parmigiano Reggiano

3-5% Pecorino Sardo

20-25% Olio extra Vergine di Oliva Dop Ligure

10% Pinoli di Pisa

Le percentuali di Basilico, olio, Parmigiano, variano secondo le stagioni di raccolta, la maturazione dell'olio e la stagionatura del formaggio. Consigliata l'esecuzione manuale al mortaio (nel caso è necessaria l'aggiunta di "olio di gomito").

La focaccia col formaggio di Recco

Le origini pare risalgano all'epoca delle incursioni Saracene: gli abitanti si rifugiavano in collina e cuocevano sulla pietra un impasto di farina con acqua, olio, sale unendoci la formaggetta locale, presumibilmente di latte caprino. L'antica ricetta dell'attuale focaccia è ne "La cuciniera Genovese" di G.B. Ratto edito dopo il 1860.

Già allora la focaccia si preparava con formaggetta fresca locale di latte vaccino. A oggi la ricetta, pur con alcune variazioni, ha conservato le

sue peculiarità: due sottilissime sfoglie di pasta contenenti formaggio a pasta molle che sciogliendosi impedisce che la pasta bruci. Viene cotta solo dai più bravi direttamente sul piano del forno a legna, normalmente in teglie di rame stagnato o nelle placche e in forni moderni. Il vero segreto della focaccia di

Recco è la manualità, che si acquisisce dopo molte volte e la conoscenza del forno. Tantissimi sono gli estimatori di questo piatto povero, da

Guglielmo Marconi agli artisti che negli anni '60 prediligevano Recco come meta del dopoteatro.

Dal 1960, ogni anno a maggio la festa della focaccia vede fornai,

ristoratori e cittadini lavorare a fianco per cuocerne diversi quintali che vengono distribuiti a migliaia di turisti.

In ogni festività ed avvenimento è sempre protagonista; queste unite al quotidiano consumo della focaccia col formaggio, rappresentano una consistente fetta di economia non solo locale, considerato che a Recco si consuma un'alta percentuale di crescita e stracchino del prodotto nazionale.

R.C.



Indirizzi giusti per i gourmet di Riccardo Collu

CASA DEL PARMIGIANO

Mercato Orientale, box n° 63, via XX Settembre, Genova



Nel mercato Orientale dal 1934. Sono selezionatori da quattro generazioni, da loro, se si arriva in tempo, sono reperibili stagionature di oltre 90 mesi. Disponibili piccole produzioni di Robiola di Roccaverano, Mozzarella di Bufala, Pecorini vari Toscani, Sardi.

Ben fornito l'angolo con prodotti per la spesa quotidiana. L'attività oggi si ramifica in 14 punti vendita nella provincia di Genova, ma nello storico box c'è sempre il capostipite

Mario, assaggiatore Onaf, con la figlia e il cognato che portano avanti la tradizione.

FORMAGGERIA CORRADO RABAGLIA

Via Marco, sala 59r, Genova Nervi.



Da generazioni la famiglia Rabaglia era produttrice di Parmigiano Reggiano, in seguito si trasferì a Rapallo. Nel 1968 Corrado Rabaglia aprì a Nervi il locale attualmente gestito dai figli Marco e Matteo. Ha ricevuto i primi riconoscimenti come locale del buon formaggio nel 1997, 1999,

2001, 2003, 2005 e più recenti. Nel 1999 ha ottenuto il titolo "Chevalier de Taste Fromage de France". Da settembre 2005 iscritti all'Onaf e dal 2006 Assaggiatori.

PARLACOMEMANGI Bottega Italiana,

Via Mazzini 44, angolo vico F. De Andrè, Rapallo.



Guido Porrati è figlio d'arte, da generazioni in commercio soprattutto con selezioni dirette. Lui è un istriano, protagonista e regista della bottega, con competenti commessi al banco. Ogni formaggio esposto ha la denominazione, la zona di provenienza, indicazioni sul tipo di latte e il nome del casaro.

Guido conosce la storia dei prodotti, alcuni nati da suoi stimoli ai casari locali, oggi sono già tradizione. Molto piacevoli e non invasive le sue e-mail. Provate ad iscrivervi, diventerete sicuramente amici: chiedete a Michael Douglas.

LA BRINCA-TRATTORIA "Caneva con fùndego da vin",

Via Campo di Ne, 58, Ne (Genova).



Sergio Circella e famiglia dal 1987 sono i conservatori dei sapori e delle ricette storiche del territorio. Usano prevalentemente prodotti locali uniti ad un impeccabile servizio e una delle migliori liste vini Italiane. I formaggi, sono ovviamente delle vallate adiacenti: Sarazzu di

Sopralacroce e della Val d'Aveto, Cicherina, "U Cabanin" di razza autoctona Cabannina, Agugiaia, Caprino di Sopralacroce, San Sté. Vengono serviti con la confettura di cipolle di Zerli accompagnate da un foglio con le descrizioni dei prodotti.



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)



Affinamento

l'arte della perfezione

Dalle latterie di una volta all'alta specializzazione dei maestri

di Enrico Surra e Elio Ragazzoni

Nella filiera produttiva del formaggio sono molti gli attori. Tra questi spiccano due figure importanti, molto diffuse in Francia, che assumono ruoli e contorni propri: la figura dell'affinatore e dello stagionatore. Sulla carta le due definizioni si differenziano per la possibilità di modificare l'essenza stessa del prodotto prima dell'eventuale stagionatura da parte dell'affinatore e di curare essenzialmente il solo invecchiamento da parte dello stagionatore.

Insomma, l'affinatore inventa, aggiunge, modifica e trasforma con la sapienza di chi ricerca un prodotto nuovo da presentare al mercato mentre lo stagionatore, lava, rivolta, controlla, a volte unge, verifica e cura affidandosi al solo trascorrere del tempo.

C'è però un fatto: quasi tutti gli affinatori sono anche stagionatori e molti stagionatori comunque qualcosa affinano. Di qui nasce un ragionevole dubbio: si potrebbero unificare i due termini?

L'esperienza francese, che in merito è maestra, considera unicamente il ter-

mine "affineur", potremmo quindi anche noi riunire i due concetti in uno solo: l'affinatore.

In effetti il termine affinare si riconduce al verbo "affinare" che tra gli altri significati ha proprio quello di "perfezionare". Lasciamoci quindi trascinare dal pensiero che, letteralmente, l'affinatore sia un "perfezionatore di formaggi", ovvero colui che è in grado di offrirci un prodotto comunque migliorato dalla sua passione e dal suo lavoro.

Si deve però considerare che pur con la medesima definizione le realtà francesi e italiane sono differenti.

La causa va ricercata nella storia, nella cultura e nella tradizione del formaggio. In Francia da sempre sono diffusi i negozi specializzati, "les fromageries", presenti anche nei piccoli centri. Da noi, nei paesini, c'erano le "latterie" che poi in realtà, nel dopoguerra, sono diventati quei punti vendita cosiddetti "negozio di commestibili" dove il formaggio era solo uno tra i tanti prodotti venduti. Questa situazione fa sì che gli affinatori francesi siano

Segue a pagina 12

Segue da pagina 11

Un marchio mai scritto: scelto per te

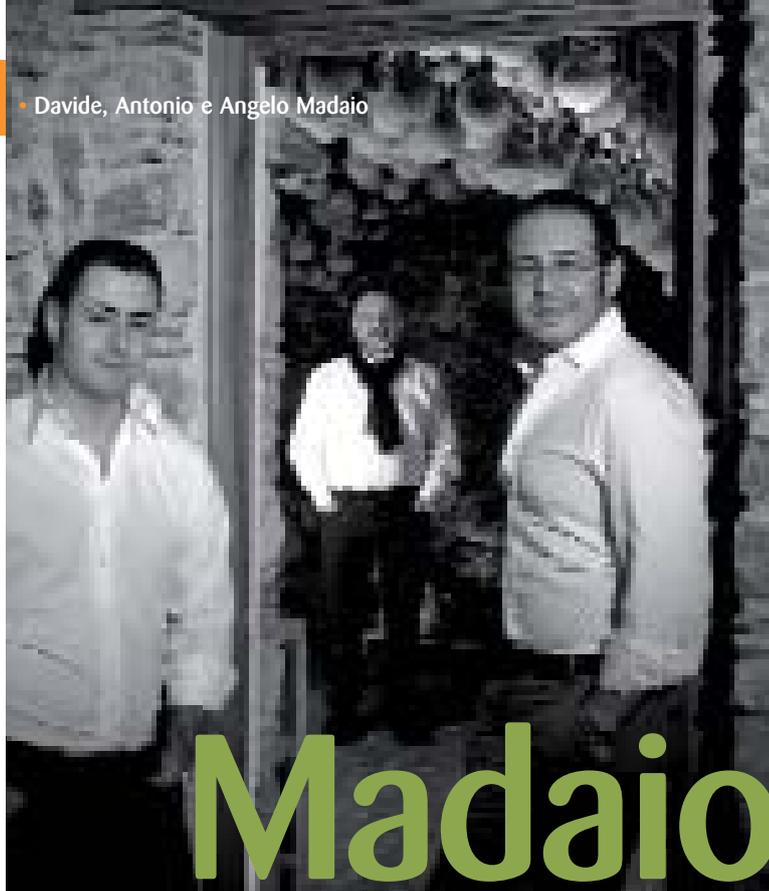
più considerati dal consumatore. Il grave errore che commettiamo noi italiani è sovente quello di considerare l'affinatore come un semplice commerciante, fatto non vero e assolutamente restrittivo.

C'è poi da dichiarare che l'affinatore, o stagionatore che dir si voglia, italiano non è certo da meno di quello d'Oltralpe. Il gallico affineur si occupa normalmente di tutta la produzione casearia francese, mentre in Italia il campo si restringe ad aree e prodotti più limitati consentendo una maggiore specializzazione e la più sicura individuazione e salvaguardia della tradizione e della tipicità.

L'affinatore vende il formaggio, ma prima ancora di lavorarlo lo sceglie, risultando prezioso tratto di unione tra il produttore e il mercato. Quindi al di là della sapiente fantasia per produrre novità o del costante impegno nella stagionatura del formaggio, esiste una continua e puntigliosa ricerca della qualità di base. C'è chi dice che manca una istituzionalizzazione della categoria e l'osservazione forse è giusta, sarebbe auspicabile che la figura di chi segue la vita del formaggio uscito dal caseificio potesse ottenere l'importanza che merita. Si vedrà, intanto è certo che gli uomini che fanno questo splendido mestiere abbiano un marchio mai scritto: "scelto per te" che testimonia al consumatore la certezza di un acquisto interessante, sicuro e buono.



• Davide, Antonio e Angelo Madaio



Piedi saldi nella tradizione di un Sud in crescita

di Antonio Madaio

Affinare è migliorare quello che ti appartiene per renderlo semplicemente unico, valorizzare al massimo il lavoro degli allevatori, dediti a seguire le bestie in montagna, e tornare al passato, per ritrovare la dieta e i ritmi di un tempo, vero elisir di una vita migliore. Mio nonno era allevatore, produceva i formaggi e li conservava per lungo tempo quando gli inverni in montagna erano tanto rigidi da non permettere di nutrirsi di altro se non quello che si aveva in casa. Mio padre, acquisiti gli strumenti e il sapere, con amore seguiva la campagna e gli animali. Io ho girato un po' tutta l'Italia e l'estero prima di tornare a casa, convinto che Castelcivita, il mio paese, sito nel Parco Nazionale del Cilento, fosse realmente un paradiso dove conservare il formaggio in modo naturale. Oggi ho anche io dei figli, e un'azienda composta da giovani menti è un continuo confrontarsi e condividere. Angelo e Davide rappresentano il presente e il futuro di Casa Madaio, e garantiscono la salvaguardia del mestiere di affinatore in tutte le sue sfaccettature, dalla presentazione dei formaggi, al miglioramento del prodotto, attraverso la continua collaborazione con le strutture locali e l'Università. L'affinatore oggi non può infatti improvvisarsi, deve tenere i piedi ben saldi nella tradizione e allungare il collo verso il futuro, aggiornar-

si e seguire il mercato con attenzione. Gli affinatori francesi con abilità trasformano le lattiche, modellandole ad arte, in Italia l'affinatore del nord è specialista delle tome, l'affinatore del sud è figlio delle paste filate e dei formaggi ovicaprini. Le paste filate hanno una diversa composizione rispetto ai formaggi ovicaprini, sono maggiormente soggetti a fermentazioni e dunque il processo di stagionatura risulta più delicato, il formaggio deve essere curato con maggiore frequenza, e rivoltato durante la stagionatura come accade per lo spumante.

Oggi saper custodire un formaggio, significa preservarne le tecniche di lavorazione, mantenere intatta la tradizione, valorizzare un territorio. L'acqua, l'aria, le mani, l'abilità del casaro e la capacità di attendere rendono il formaggio unico e inimitabile.

Si parla tanto di marchi e prodotti da standardizzare, ma non è giusto, nè possibile credere di poter replicare le tipicità. La standardizzazione può avvenire nella qualità, nel controllo della materia prima, ma non nel tentativo di clonare quello che già gli altri fanno. Il formaggio vive, ed è di per sé come un figlio o un nipote, lo si aiuta a nascere e lo si segue in tutte le sue fasi, fino a quando saggio ed anziano, abbandona i luoghi natali per condividere la sua esperienza con i mercati italiani ed esteri.

Casa Madaio srl - Via Roma 23, 84020 Castelcivita SA - Tel. 0828 364 815

Signorelli



• Giulio, Paolo, Luciana e Simone Signorelli

Ho cominciato ungendero, raschiando e spazzolando

di Giulio Signorelli

I miei primi approcci con il formaggio, visti con gli occhi di oggi, sono stati dei veri traumi infantili: nel 1954, a 11 anni, mio padre d'inverno mi metteva in un magazzino a raschiare la morchia degli stracchini a temperatura ambiente di quattro gradi per renderli più appetibili e... piangevo, povero bambino anch'io. Correva l'anno 1965 quando a mio padre venne il pallino del grana cappato nero, all'epoca colore distintivo del grana di qualità. Perciò papà acquistava le forme con la crosta naturale come la conosciamo oggi e si procurava olio di lino e terra d'ombra per produrre una poltiglia scura con cui il giovane Giulio, nelle poche giornate di licenza dal servizio militare, doveva ungere le forme di grana anziché andare a trovare gli amici.

Nonostante queste due significative e non esattamente positive esperienze iniziali, nel 1969 abbiamo lasciato la licenza di ambulante ed aperto il primo negozio. Sembra incredibile, ma ho iniziato da ignorante in materia casearia. Nel tempo, con l'aiuto prezioso di mia moglie Luciana, ho imparato a conoscere e valutare l'intero ciclo: dai pascoli, alle bovine, ai caseifici ed alle tecniche di lavorazione fino alla stagionatura ed all'affinamento. Lo stimolo che mi ha portato a dedicarmi anima e corpo al formaggio, è giunto nel 1984, quindici anni dopo l'apertura del negozio, grazie all'incontro con due splendidi personaggi: Guglielmo Locatelli e il notaio Carlo Leidi. Il primo è l'uomo grazie a cui lo Strachitund è arrivato sino ai giorni nostri, il secondo è stato l'illuminato Fiduciario della Condotta Slow Food di Bergamo. L'ultima svolta importante è arrivata nel 2000 quando Bruno Martinelli con l'Onaf ha organizzato il primo corso per Assaggiatori a Bergamo, corso che mi ha permesso di avvicinarmi al formaggio in maniera più scientifica e meno istintiva, come invece era stata sino ad allora. Da vero sperimentatore poi negli anni, buttando anche un piccolo patrimonio perché non sempre le prove hanno esito positivo, ho potuto migliorare le mie tecniche di affinamento... ungendero, raschiando, spazzolando, lavando, operando su temperature ed umidità, aspettando che il tempo facesse il suo corso. Ora oltre alla grande soddisfazione per i risultati si aggiunge la fortuna dei figli Paolo e Simone che stanno proseguendo sulla strada tracciata dal bisnonno Alessandro, continuata prima da mio padre Luigi e poi da me.

“Ol formager” di Giulio Signorelli
Piazzale Oberdan, 2 - 24124 Bergamo - Tel. 035.23.92.37



• Antonio Carpenedo con la moglie Giuseppina

Il formaggio che innamora per offrirci emozioni

di Antonio Carpenedo

L'infanzia trascorsa tra gli scaffali di papà mi ha lasciato un imprinting di sapori genuini, di verità gustose che sono rimaste magicamente riposte nei ripiani della mia memoria. Ricordo le vecchie assi di legno affollate di formaggi in stagionatura imparando l'importanza della temperatura, umidità, tempo e ambiente. Ho sempre considerato il formaggio qualcosa di vivo, una creatura capace di evolvere straordinariamente coccolato dalle mani rugose di papà, che ogni tanto bussava in crosta quasi a chiedere permesso. Ho messo poi le mani in pasta dando vita in prima persona ai formaggi nel mio caseificio. Che splendida e ricca avventura fare il formaggio, facendo tesoro degli anni in bottega, completando così un puzzle da anni sopra il tavolo della vita, ancora incompleto. Come trasferire quei sapori perduti, cambiati dopo la guerra? Creare, stagionare, affinare e poi mutare un formaggio in un'emozione. Il mio metodo, il metodo Antonio Carpenedo era la risposta, con il primo formaggio Ubriaco, quello di Raboso, che tra poco compirà quarant'anni. Con lui ho messo tutto me stesso per sposare il vino con i sapori della terra, per tornare ad emozionarmi e farvi vivere d'istanti e d'istinti, non più distanti e distinti dai gusti. Perché la differenza la fanno i dettagli. L'esperienza mi ha dato la capacità per preparare il formaggio ad accogliere i sapori. Questo processo è spesso ignorato dai più. Riuscire ad evolvere un formaggio per essere poi affinato è parte fondamentale per creare un prodotto unico, perché cambiamo le sue caratteristiche organolettiche. Si trasforma completamente e diventa un contenitore di sapori, una banca di profumi, sia che parliamo di vino, spezie o fieno. Dico sempre che il formaggio si innamora e grazie a questo si completa per regalarci emozioni uniche.

Il lavoro inizia con l'amore per gli animali, dando loro buon cibo per poter avere un ottimo latte, sano e ricco di profumi da trasferire, mantenere ed esaltare nella stagionatura. Senza questo controllo di tutta la filiera, qualsiasi tipo di lavorazione successiva sarebbe inutile e al di sotto delle mie aspettative. Ogni anello di questa catena è importante per ottenere un risultato eccellente e duraturo.

Nella mia vita ho cercato di mettere amore in tutto quello che faccio e ho voluto celebrare mia moglie e la nostra unione con il “Blu 61”, perché è stata ed è chi mi completa. 50 anni condividendo un sogno, fatica e soddisfazioni, il tutto dentro i miei formaggi, che immagino, creo e affino da quasi 40 anni.

La Caseria s.r.l. - Via Santandrà 17 - 31050 Camalò di Povegliano (TV)
Tel. 0422 872178

Carpenedo



• Carlo Fiori

Fiori

L'allevatore di formaggi con attenzioni amorevoli

di Carlo Fiori "Guffanti"

Nel corso degli ultimi 25 anni, il formaggio ha vissuto una focalizzazione fino ad allora sconosciuta. Sull'onda dell'interesse che ha trasformato l'enogastronomia quasi in oggetto di spettacolo, anche il vocabolario si è arricchito di denominazioni mai usate. Tra queste, all'inizio timidamente e poi via via più prepotentemente, ha preso piede la parola "affinatore" a qualificare un'attività strettamente correlata al mondo del formaggio. Va sottolineato che si tratta di una denominazione vaga perchè lascia molto spazio alla libertà interpretativa di ognuno in quanto si tratta di una professione per cui non esiste un albo istituzionale, nè è prevista una conclamata consacrazione per "titoli ed esami". In breve quando si dice "affinatore" non ci si esprime oggettivamente come quando si dice dottore, avvocato o cuoco. Nessuno di questi può autoreferenziarsi, cosa che è invece possibile ad un affinatore. Può essere quindi interessante approfondire un po' il discorso e cercare di proporre qualche riflessione. Quelle che seguono, sono considerazioni mutuata dalla mia esperienza rapportata a quella di altre aree casearie, come la Francia dove la professione è ben definita, e dalla tradizione della mia famiglia che si dedica a questo "mestiere" ininterrottamente da centotrentotto anni. Che cosa sia un "affinatore" è abbastanza presto detto: è un allevatore di formaggi.

Che cosa faccia un "affinatore" prevede qualche precisazione in più. Generalmente non è un casaro, ma chi seleziona i formaggi sui luoghi di produzione, individuati tra quelli con una personalità già ben definita e rispettosa della tradizione. Come selezionatore l'affinatore dovrà essere conoscitore degli antichi saperi cioè di quelle regole ben definite ed irrinunciabili secondo cui ogni formaggio va prodotto. La qualità, poi, non viene solo dal rispetto di queste regole ma dal fatto che si sia lavorato il latte fresco, "giusto", cioè del luogo e degli animali vocati alla produzione di "quel" formaggio, preferibilmente a latte crudo. Selezionati i suoi formaggi il buon Affinatore a questi applica una cura continua e professionalmente consapevole fatta di manualità, di attenzioni, spesso amorevoli. Un affinatore che si rispetti deve quindi predisporre e gestire ambienti adatti per i diversi formaggi che necessitano di differenti temperature e umidità mentre, per quanto riguarda la conservazione, dovrà essere esperto conoscitore e gestore del tempo necessario affinché il formaggio arrivi ad esprimere tutto quello che può. Dovrà offrire al consumatore il meglio in termini di aspetto, profumo, tessitura della pasta e gusto. Quello dell'affinatore è un vero "mestiere" artigianale nella speranza che, come recitava una vecchia pubblicità dovrebbe d'ora in poi ...bastare la parola.

Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy
- Tel. 0322 242038

Beltrami

di Vittorio Beltrami

L'affinatore di formaggi è un conoscitore delle razze di bestie che sa individuare un territorio ideale adatto a consentire ad esse una vita di qualità; inoltre l'affinatore interiorizza le sue conoscenze per elevare maggiormente il cacio.

L'affinatore conosce il mondo dove gira il formaggio e a volte riesce a coglierne i primi vagiti; è come l'immagine di un padre che pensa e si domanda come sarà suo figlio da adulto.

È rimasto un mestiere poco conosciuto ma che solo l'immaginazione di questa figura fa acquisire sulla tavola sentori vivi, veri e liberi.

Quante delusioni, ma alcune volte è un vero godimento d'anima, poiché con la fantasia e l'esperienza si elabora un capolavoro della tavola.



• Vittorio Beltrami

Affinare è un vero godimento dell'anima

Gastronomia Beltrami - Via Umberto, 21/23 - 61030 Cartoceto - PU - Italia - Tel. 0721 893006

Giolito



• Fiorenzo Giolito

Il cacciatore di formaggi che va di valle in valle

di Fiorenzo Giolito

“Affinatore”...bella parola... Mi sono permesso di consultare il dizionario della lingua Italiana di Fernando Palazzi, che alla voce “Affinare”, dice testualmente: “render fine, sottile, più acuto; affinare l’ingegno, di metalli, purificarli, separandoli dalle scorie...”
Fig. migliorarsi, perfezionarsi...”

La lingua italiana non fa riferimento all’ambito alimentare né tanto meno a processi di stagionatura del formaggio. “Affinatore” in quest’accezione è una parola nuova, presa a prestito dal francese “Affineur”, stagionatore, alla quale tendiamo ad aggiungere l’idea di miglioramento e perfezionamento nella definizione italiana. Se questo è il senso, allora ben venga questa nuova professione (in Francia già effettivamente ben radicata), anche se temo che si faccia ancora un po’ di confusione a proposito, talvolta forse abusando di questo bel termine. Diamo dunque per scontato che l’affinatore sia una figura con il preciso compito di migliorare e perfezionare il formaggio, e fin qui ci siamo. Ma chi stabilisce che un tal prodotto è stato semplicemente stagionato, oppure è stato affinato?

Alla voce “Stagionare”, il suddetto dizionario dice: “...il periodo o il processo necessari per-

“
Gli affinatori sono un po' poeti e un po' casari, commercianti che impreziosiscono, ricercatori che salvaguardano, saggi formaggiai creativi, pazienti custodi della tradizione, inventori di sapori nuovi, difensori di antichi saperi, sapienti appassionati
”

ché alcuni prodotti rispondano a determinati requisiti”. A questo punto, mi chiedo se io sia uno Stagionatore oppure un Affinatore, perché negli anni ho sperimentato alcune forme di trasformazione dei formaggi, con vinacce, foglie, olio, alcol, ed altro ancora.

A volte, con clienti esteri, mi definisco un “Cheese Hunter” (Cacciatore di formaggi), un modo originale di definire quel continuo peregrinare sulle valli alpine alla ricerca di piccole realtà, spesso volte sull’orlo dell’estinzione, per poi proporle ai miei clienti, cercando di trasmettere quella poesia e quel duro lavoro che c’è dietro alla produzione. La mia attività è forse indispensabile avendo alcuni di questi piccoli produttori l’impossibilità di

stoccare e commercializzare i loro formaggi. Al di là delle definizioni credo che sia proprio questa la vera essenza del mio lavoro. Non dimentichiamoci dunque che per quanto possiamo essere osannati noi affinatori spesso citati sui menù dei ristoranti, se abbiamo ragione di esistere, lo dobbiamo a quei pastori, margari, contadini e casari, che si fanno delle levatacce con ogni tempo, che mungono tutti i giorni, che non fanno un giorno di ferie all’anno, e che debbono combattere con i burocrati ed ora anche con i lupi. E non sai chi sia peggio tra i due. Loro sono i protagonisti. Noi affinatori o stagionatori, come dir si voglia, continuiamo pure sulla strada del miglioramento ed il perfezionamento del nostro lavoro, il formaggio di qualità, non avrà che da guadagnarci.



Giolito Formaggi - Via Montegrappa, 6 - 12042 - Bra - Cn - Tel. 0172 412920

Paese che vai

ricotta che

di Armando Gambera

Paese che vai, ricotta che trovi. In ogni angolo della nostra penisola e delle isole, dalla vaccina all'ovina alla bufalina. Con nomi dialettali e con lavorazioni diverse: dal seirass piemontese avvolto nel fieno alla ricotta mustia ovvero affumicata della Sardegna. E' un mondo da riscoprire, fatto di sapori lattici, delicati delle ricotte fresche, oppure di aromi intensi delle ricotte da grattugia. Provate una ricottella di bufala, dolce e tenera, sminuzzata su degli spaghetti al pomodoro fumanti: magnifico!

Possiamo affermare, senz'ombra di dubbio, che la ricotta appartiene alla cultura degli del nulla spreco. Come del resto succede anche nella cucina tradizionale italiana i cui piatti, recuperando le frattaglie degli animali o semplicemente la carne cotta del giorno precedente, sono di una superba eccellenza. Altrettanto dicasi delle ricotte: così fragili e aeree, dagli aromi assolutamente semplici, ma profondamente caratteristici. Godibili al palato così come sono, meglio se appena fatte, altrettanto piacevoli nelle tante composizioni culinarie di cui le nostre regioni

sono prodighe.

Le ricotte si ottengono dagli scarti della preparazione del cacio. Infatti la ricotta non è classificata come un formaggio, ma potremmo subito rispondere che, sotto il profilo dell'assaggio, la cosa è di secondaria importanza. La legislazione italiana dice che il formaggio deriva dalla coagulazione del latte; poiché la ricotta nasce invece dalla cottura del siero (prodotto durante la coagulazione del latte e immediatamente eliminato), essa viene relegata nel limbo dei caci qualificandola come latticino, come succede al burro e allo yogurt. Tuttavia tale qualificazione è del tutto arbitraria, non sancita da leggi, tant'è che spesso anche i formaggi freschi sono classificati latticini. Lasciamo perdere i cavilli legali, e parliamo di ricotte. Il siero viene scaldato fino ai 90 °C e in questo modo le sieroproteine si degradano, ovvero flocculano in grumi leggeri che vengono raccolti e depositi nelle fiscelle per un leggero sgrondo. Il prodotto è già pronto per il consumo. Talvolta viene aggiunto un po' di latte per una maggiore consistenza strutturale; altre volte la ricotta viene trattata con erbe secche o affumicata per favorire la sua conservazione e talvolta

salata e usata da grattugia. Essendo tantissime, come già detto in apertura, soffermiamoci soltanto brevemente sulle due Dop italiane: la Ricotta Romana e la Ricotta di Bufala Campana.

La Romana Dop è un prodotto fresco ottenuto da siero di latte ovino intero della regione Lazio e ivi caseificato. Le procedure di produzione vietano l'uso di latte congelato, di prodotti chimici e dell'aggiunta di grassi (ad es. la crema di latte). Presenta una struttura molto fine, dal colore bianco, e un sapore delicato e dolce.

La Bufala Campana Dop è un prodotto lattiero-caseario fresco, quindi privo di maturazione, ottenuto da latte di bufala usato nella produzione di Mozzarella di Bufala Campana Dop. Presenta particolari caratteristiche strutturali di cremosità e morbidezza, un colore bianco porcellana, e spiccate proprietà sensoriali descrivibili come fragranza delicata di latte e dolcezza. I caseifici (regioni Campania, Lazio, Puglia e Molise) devono utilizzare esclusivamente siero dolce (ovvero della coagulazione del latte, non quello della maturazione della mozzarella chiamato siero acido) trasformandolo in ricotta entro le 24 ore dalla sua estrazione.

Ma le Dop
sono soltanto due:
la Romana
e la Bufala Campana

trovi



DAI DISCIPLINARI Ricotta Romana Dop

- All'atto dell'immissione al consumo la "Ricotta Romana" presenta le seguenti caratteristiche: prodotto fresco; pasta bianca, a struttura granulosa; sapore dolciastro di latte; pezzatura fino a 2 Kg; contenuto lipidico: minimo 40% sulla materia secca.
- Il siero deve essere ottenuto da latte intero di pecora proveniente dal territorio della Regione Lazio. Le operazioni di lavorazione-trasformazione e di condizionamento dello stesso in Ricotta Romana devono avvenire nel solo territorio della Regione Lazio.
- La materia prima è costituita dal siero di latte intero di pecora delle razze più diffuse nel Lazio, quali: Sarda, Comisana e Sopravvissana, Massese, e i loro incroci. Il siero deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio del Lazio. Per la produzione è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate fino al 15% del volume totale del siero.
- La Ricotta Romana viene confezionata in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità massima di 2 kg. La facciata superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica. Sono consentite altre tipologie di confezionamento: avvolta con carta pergamena, contenitori di plastica e/o sottovuoto.

Ricotta di Bufala Campana Dop

- All'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche: forma: tronco piramidale o tronco conica; peso: fino a 2.000 grammi; colore: bianco porcellana; aspetto esterno: assenza di crosta; consistenza: morbida, granulosa, ma non sabbiosa.
- Caratteristiche chimiche: grasso sulla sostanza

secca: minimo 45%; grasso: non inferiore al 12% sul tal quale; umidità: non superiore al 75%; acido lattico: inferiore o uguale a 0,3%; contenuto in sodio: inferiore o uguale a 0,3%.

- Caratteristiche organolettiche: sapore: caratteristico, fresco e delicatamente dolce; odore: fragrante di latte e crema.
- La zona di produzione è situata nei territori (in tutto o in parte) delle regioni Campania, Lazio, Puglia, Molise.
- La materia prima è costituita dal "primo siero" (o "siero dolce") proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica di bufale di Razza Mediterranea Italiana allevate nell'areale di produzione. Il "primo siero" deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della Mozzarella di Bufala Campana. Il "siero acido" derivante dal completamento della maturazione della cagliata non può essere utilizzato per la produzione della Ricotta di Bufala Campana Dop. In ogni caso, il siero è trasformato nella ricotta entro 24 ore dalla separazione dalla cagliata. È ammessa l'aggiunta di latte di bufala crudo, termizzato o pastorizzato, proveniente dalla zona di produzione della ricotta in misura massima del 6% della massa del "primo siero" (o "siero dolce"). È ammessa l'aggiunta di panna fresca di latte di bufala proveniente dalla zona di produzione nella misura massima del 5% della massa del primo siero.
- La durata massima della conservabilità (shelf-life) della Ricotta di Bufala Campana "fresca" non potrà essere superiore, dalla data di produzione, a 7 giorni. Al fine di ottenere una ricotta con una conservabilità superiore (massimo 21 giorni dalla data di produzione), prima di procedere alla fase di confezionamento è ammesso un trattamento termico della ricotta sgrondata dalla scotta. Successivamente la ricotta viene lisciata od omogeneizzata al fine di conferirle un aspetto più cremoso.



Sopra, Ricotta Romana Dop
A fianco, lavorazione di ricotta

LATTE D'ASINA

INNOVATIVA FILIERA AGRO-MEDICALE: UNA PROPOSTA MADE IN ITALY

di *Elisabetta Salimei*
(Università del Molise)

È noto che la composizione chimica del latte di asina è quella che più si avvicina a quella del latte di donna, soprattutto per quanto attiene i tenori medi in proteine (16.5g/L) e lattosio (65g/L). È tuttavia doveroso segnalare che il latte di asina ha un tenore in grassi decisamente basso (inferiore a 5g/L; latte umano e bovino: 35g/L), il che si traduce in un basso apporto energetico (circa 1700 kJ/L). L'elevata percentuale di lattosio rende il latte di asina particolarmente dolce e generalmente gradito al palato mentre le componenti caseiniche e sieroproteiche si discostano, per quantità e qualità, da quelle del latte dei ruminanti, specie lattifere convenzionali.

Oltre a quanto noto da secoli, dalla ricerca italiana emerge oggi che ciò che rende il latte di asina simile al latte umano non è tanto la composizione centesimale, quanto la presenza di alcune componenti lipidiche e azotate che hanno una funzione extranutrizionale, quali ormoni, fattori di crescita cellulare e immunomodulatori. Per esempio, nel latte di asina è stata rilevata la naturale presenza di peptidi umano-simili, quali leptina, grelina,

IGF-I e triiodotironina, la cui attività biologica può svolgersi per via locale (a livello intestinale) e sistemica, contribuendo così alla regolazione dell'assunzione alimentare nonché del metabolismo energetico e proteico del consumatore di fascia sensibile, come lattanti con allergie alimentari, anziani, pazienti defedati ecc.

Inoltre, dalla parziale digestione di caseine e sieroproteine del latte e derivati (yogurt, latte fermentato, ecc) si generano altri peptidi bioattivi cui vengono attribuite svariate attività biologiche, tra cui antimicrobica, immunomodulante, antiipertensiva, antitrombotica e persino oppioide.

Il concetto di "digeribilità" degli alimenti, cioè quell'insieme di modificazioni chimiche e fisiche che rende possibile l'assorbimento intestinale di ciò

che mangiamo, assume oggi un significato ben più complesso di quanto comunemente riferito alla semplice nutrizione del consumatore. Il fatto che non tutte le componenti della dieta vengano digerite, infatti, non necessariamente rappresenta un aspetto negativo per lo stato di salute/benessere dei consumatori di fascia sensibile, come appunto nel caso delle componenti biologicamente attive.

Proprio le citate componenti bioattive naturali conferiscono al latte di asina una

valenza salutistica o, più correttamente, "nutraceutica", che deve essere rigorosamente caratterizzata e valorizzata in una nuova filiera latte, definita "agromedicale" nella 2° edizione dell'Encyclopedia of Dairy Sciences, specifica per consumatori di fascia sensibile.

Tra le componenti funzionali, vale la pena ricordare anche il lisozima, proteina antimicrobica presente a livelli elevati (circa 1 g/L), che in parte motiva l'applicazione pionieristica del latte di asina anche nella tecnica casearia, testata con successo presso i laboratori Ersaf Lombardia in collaborazione con l'Università del Molise e successivamente confermata da altri enti di ricerca italiani.

In relazione alle naturali componenti antimicrobiche, il latte di asina presenta caratteristiche uniche anche da un punto di vista microbiologico tanto che la letteratura scientifica già identifica il latte di equide (cavalla e asina) come un'ottima base per la preparazione di bevande probiotiche, di grande interesse salutistico (koumiss).

Le peculiarità del latte di asina e le sue grandi potenzialità in dietetica umana richiedono tuttavia tecniche di produzione primaria che garantiscano un idoneo stato nutrizionale e metabolico delle lattifere, massima igiene e sicurezza del latte perseguite anche attraverso il ricorso a processi di risanamento efficaci ma rispettosi delle preziose componenti endogene.

Il latte di asina dunque assume caratteristiche di prodotto di nicchia, da annoverare tra altri latti dal costo decisamente elevato, quale il latte di cavalla, di cammella, ecc., rispetto al latte bovino o di altre



• La produzione scientifica di Elisabetta Salimei, dottore di Ricerca in Scienze Zootecniche e Professore associato confermato di Nutrizione ed alimentazione animale, si concretizza in circa 200 pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali





Gran Musi

Piace il formaggio misto-asina

di Marco Zanazzi

Alcuni anni fa il Consorzio del Grana Padano ha chiesto alla struttura Ersaf di Carpaneta di impostare un progetto con l'obiettivo di verificare la possibilità di produrre il loro formaggio senza l'aggiunta del lisozima, pur alimentando le vacche con insilato di mais. L'aggiunta di quest'additivo è indispensabile per evitare, nel formaggio Grana Padano, l'insorgere di un microorganismo sporigeno facilmente presente nell'insilato di mais. La giustificazione di tale richiesta sta nel fatto che l'additivo in questione essendo ricavato dall'albume d'uovo può creare problemi di allergia.

Considerando che nel latte d'asina è presente una buona percentuale di lisozima ipoallergico, a Carpaneta abbiamo pensato di verificare se l'aggiunta al latte di vacca di questo prodotto, in sostituzione del lisozima tradizionale, poteva garantire gli stessi risultati. La prova ha avuto un esito positivo anche se sono stati evidenziati dei particolari che avrebbero bisogno di nuovi approfondimenti. Dall'analisi dei risultati è comunque emerso che il latte d'asina sembra favorire lo sviluppo dei batteri lattici presenti nel latte di vacca. Quest'aspetto ci ha invogliato ad aggiungere il latte d'asina nella ricetta di un formaggio semiduro che Ersaf ha pensato (cinque anni fa) come alternativa produttiva per i caseifici monoproduttori della provincia di Mantova.

Per capire se l'idea era buona, abbiamo scelto di inviare il nuovo formaggio al premio S. Lucio, organizzato ogni due anni dall'Asso Casearia di Pandino, nelle edizioni del 2012 e del 2014. Credo che i riconoscimenti ottenuti dal Gran Musi (ultimo nome dato a questo formaggio) nella categoria dei formaggi a latte misto del 2012 e nel 2014 siano uno stimolo per continuare le prove e per cercare di inserirlo nel circuito produttivo. A questo scopo abbiamo avviato una prova in collaborazione con la struttura Ersaf di Breno per verificare la possibilità di produrre il Gran Musi con il latte crudo proveniente dagli alpeggi e dalle aziende di fondo valle della Regione Lombardia. A sostenerci in questo tentativo c'è un passaggio del giudizio che l'Arbitro del Concorso premio S. Lucio dottor Vincenzo Bozzetti ha scritto per descrivere le caratteristiche sensoriali del Gran Musi dove si legge: "La principale caratteristica sensoriale olfatto-gustativa si riscontra nella freschezza del persistente aroma che aggiunge, a quanto rilevato dal naso, anche il brodo di carne, il fogliame del sottobosco con erbe aromatiche selvatiche, pungenti e rinfrescanti. Significativa la presenza dei cristalli di tirosina esaltatori di sapidità, tipici di un formaggio duro con latte di vacca, che magicamente si fondono con le fresche e intriganti note aromatiche del latte d'asina".



Una forma di Gran Musi premiata al "Concorso San Lucio"

specie lattifere convenzionali. L'innovativa filiera agro medicale del latte di asina richiede infatti la messa a punto di un sistema di certificazione della qualità e la ricerca di sempre più sofisticati (quanto economici) metodi per la rilevazione di possibili adulterazioni con latte meno nobile, a tutela del consumatore, delle proprietà salutistiche del prodotto e, in ultima analisi, anche dell'ambiente in cui questa produzione viene realizzata.

A conclusione di questa rapida panoramica sul latte di asina, alimento tradizionale innovato grazie alle

più recenti acquisizioni scientifiche e tecniche, è infatti importante ricordare che l'allevamento dell'asina da latte bene si addice alle zone più fragili del nostro Paese, a forte rischio di abbandono e marginalizzazione e, nello stesso tempo, contribuisce alla sopravvivenza di una specie che, grazie alla sua indole forte e generosa, ha da sempre rappresentato una risorsa umilmente preziosa nelle nostre società rurali ma che, all'alba del terzo millennio, è stata definita dalla Fao a serio rischio di estinzione nei Paesi industrializzati del Mediterraneo.

Caratteristiche e composizione del latte di asina			
	per 100 mL	per porzione (125mL)	Fonti bibliografiche*
pH		7,00	Salimei, 2011
peso, g	103,40	129,25	Salimei, 2011
Energia, kJ	181,98	227,48	Salimei e Fantuz, 2012
Energia, kcal		54,37	
Proteine (A), g	1,71	2,13	Salimei e Fantuz, 2012
Grassi (B), g	0,79	0,98	Salimei e Fantuz, 2012
Carboidrati, g	6,80	8,50	Salimei e Fantuz, 2012
Ceneri (C), g	0,42	0,53	Salimei e Fantuz, 2012



ARNESI DA LATTE

di Guido Tallone

Prima di inoltrarci in questa amena digressione su quali “cambiamenti” abbia subito il mondo caseario visto dalla parte delle “attrezzature”, corre il bisogno di esprimere alcune definizioni.

Strumento: arnese, congegno, dispositivo, necessario per compiere

una determinata operazione o svolgere un'attività. Attrezzature: complesso degli attrezzi, macchine, arnesi, strumenti, impianti, necessari allo sviluppo di un'attività. Caseificio (sin. Casone, Casello): opificio nel quale ha luogo la trasformazione del latte in burro e formaggio. Bene, questo era fondamentale anteporlo prima dello svolgimento dei fatti. “Tutto ebbe inizio circa 6 – 7.000 anni fa, grosso modo, all'incirca...”. Io identifico come primo attrezzo caseario un contenitore, più precisamente un otre, ove è possibile che sia avvenuta la prima coagulazione enzimatica (o magari anche

solo acida) del latte ma potrebbe benissimo essere stato un altro tipo di recipiente di origine naturale come, ad esempio una zucca.

Qualcuno, più propenso alla fase lipidica del latte, potrebbe anche aggiungere come primordiale attrezzo caseario un rudimentale cucchiaino, oppure anche solo semplicemente il dito con il quale “separare” la crema o panna dal restante latte posto involontariamente ad affiorare.

Da quei giorni, la strada casearia è stata un susseguirsi di rettilinei e tornanti (più o meno stretti), dove la mancanza di visuale in curva corrispondeva ai vari momenti di scoperte di tecniche e quindi anche di attrezzature dedite a tale tec-

niche ed i tratti diritti quei periodi di consolidamento delle stesse.

Tra i primi passi “tecnologici” mi piace segnalare il momento in cui “qualcuno” ha pensato bene di tagliare un ramo forcuto di larice, piuttosto che altra essenza, ed ha creato il primo rozzo sistema di rottura della cagliata (dopo l'uso degli arti superiori, ancora in uso ai giorni nostri).

In buona sostanza sino al 1800 poco si muove, ma in quel secolo, a seguito della meccanizzazione industriale, si accompagnano alcune fondamentali “evoluzioni” delle attrezzature casearie.

Citiamo qui:

- Invenzione del termometro a mercurio (Gabriel Daniel Fahrenheit Celsius – 1714) e invenzione della scala Celsius (Anders Celsius - 1742).

Per chi si occupa di tecnologia alimentare (ed ovviamente non solo) è fondamentale ricordare questa data perché il concetto di temperatura si lega a molti passaggi tecnologici caseari, tra i quali certamente lo sviluppo microbiologico è tra i più importanti.



- Separazione della chimosina dal caglio e quindi la nascita del caglio in polvere (Deschamps – 1840).

- Invenzione della prima macchina frigorifera (John Gorrie – 1851).

A quest'ultimo si deve anche la realizzazione del primo impianto frigorifero su un piroscavo, le “Frigorifique”, che nel 1876 trasportò in Francia un carico di carne precedentemente macellata in Argentina.

- Scoperta dei fermenti lattici (Pasteur – 1857).
- Scoperta dell'effetto termico sui batteri (sempre Pasteur – 1866).

Che avvia la strada per migliorare soprattutto la sicurezza sanitaria, nel nostro caso, della produzione alimentare.

- Primi estratti puri industriali di caglio (H.C. Hansen – 1872).
- Invenzione della scrematrice centrifuga

IL MUSEO DI MORETTA



Nella storica sede dell'Istituto Lattiero-Caseario di Moretta nel 2008 è stato allestito un piccolo museo delle attrezzature casearie. L'attività di formazione iniziata nel 1990 aveva permesso di raccogliere alcuni pezzi storici importanti.

L'incontro con Gino Aimar di Savigliano ha permesso il recupero di alcuni grandi attrezzature derivanti da un caseificio nato ai primi del '900 e chiuso nel 1955. L'idea è ovviamente quella di ricordare i nostri “avi casari” attraverso gli attrezzi del mestiere.

Chi, tra i lettori, avesse da segnalare un Museo Caseario, oppure una area di un museo contadino, può inviare i riferimenti alla Scuola Casearia Morettese.

Dall'otre della preistoria alla rivoluzione tecnica dell'800 fino ai giorni nostri, evoluzione continua per le attrezzature casearie

(Gustav De Laval - 1877) che rappresenta uno dei passaggi importanti anche per il legame indissolubile con la panna o crema e quindi con il burro ritenuto il prodotto caseario forse più emblematico di tutto l'arco alpino, ancora prima del formaggio.

Da fine '800 sino ai giorni nostri l'evoluzione delle attrezzature casearie è stata vertiginosa seguendo le varie scoperte nei campi della fisica, microbiologia, scienza dei materiali, ecc.

Mi piace ancora citare: la scoperta dell'acciaio inossidabile (Harry Brearly 1913); la nascita dei primi pastorizzatori in continuo (1920); la raccolta e trasporto del latte in cisterna, inizio della refrigerazione del latte alla stalla (1960).

Si inizia a stoccare il latte in stalla a temperature fredde e questo significa un altro sconvolgimento della microbiologia casearia e negli stessi anni si avvia la dismissione dei bidoni come contenitori di raccolta del latte.

Ai giorni nostri è certamente corretto e molto significativo l'impiego del termine "Industria Casearia" perché ormai la produzione dei formaggi può



essere effettuata con un livello di meccanizzazione ed automazione che permette anche di ridurre a zero il contatto fisico del Casaro nella varie fasi produttive. I cosiddetti "coagulatori in continuo" ne sono un esempio perfetto. Possiamo ovviamente pensare che ciò tolga poesia alla Tecnica Casearia, ma occorre pur sempre avere presente che l'industria alimentare deve poter produrre riducendo, quanto possibile, i costi di produzione per permettere competitività sul mercato e avere un prezzo di vendita accessibile per tutti. Possiamo non ritenere interessante alcuni prodotti caseari "di massa" ma sono comunque il frutto della evoluzione della tecnologia e delle attrezzature casearie.



FEASR

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



REGIONE DEL VENETO



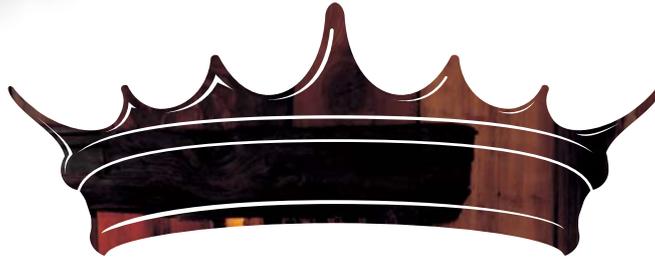
Bastardo del Grappa di Vacca Burlina®

Informazioni per il consumatore:
Tel. +39 0422 422040 - info@aprolav.it

Informazioni commerciali:
Tel. +39 0423 543198
commerciale@venetoformaggi.it


www.veneto.it

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013
Organismo responsabile dell'informazione: Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario



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.

TU CHIAMA SE VUOI...

Degustazione
al buio di un Bitto
giovane
e uno vecchio:
un racconto
intrigante

di Renato Ciaponi



Si abbassano le luci, una musica di sottofondo accompagna un'artista che si muove leggera dietro i tavoli e benda tutti i partecipanti con tele colorate. Davanti alle persone bendate è messo un piattino, con dell'insalata tagliata finemente e sopra due pezzetti di Bitto, uno giovane e uno vecchio. Una voce fuori campo introduce il racconto della lavorazione del Bitto:

“Tutto inizia negli alti pascoli degli alpeggi valtellinesi dove le mucche possono respirare a pieni polmoni l'aria pura e frizzante della montagna e pascolare nei prati ricchi di erba e fiori.

Il tintinnio echeggiante dei campanacci si diffonde per tutto il territorio mentre le vacche si muovono lentamente cercando i ciuffi d'erba più preziosi, bevendo l'acqua pura delle sorgenti. Poi tutti sono invitati a porre le mani nel piatto, e prendere il primo pezzetto di formaggio, a toccarlo, ad annusarlo a metterlo in bocca per scoprire l'odore di latte, di erba, per percepire la morbidezza e la dolcezza del formaggio di settanta giorni”.

“Rimettete le mani nel piatto, e in mezzo all'erba, pardon all'insalata, ne troverete un altro pezzetto. È più duro, rompetelo ancora in due e sotto il naso sentirete odori più intensi di bosco, di essenze di montagna, di fumo... e adesso in bocca: la morbidezza e la buttirrosità tipiche del formaggio giovane si sono trasformate in qualcosa di più strutturato ma poi a contatto con la saliva si scioglie lentamente regalandoci sensazioni di dolcezza...”.

Loretta accarezza con una piuma il viso dei partecipanti togliendo la benda. Sono proiettate

EMOZIONI

immagini di vita nell'alpeggio. Loretta inizia a ballare, e l'immagine del suo corpo si sovrappone alle vacche al pascolo, alla mungitura, al latte nella caldaia, al fuoco, alla cagliata che si sta formando.

Due ragazze portano un nuovo piatto: un orzotto mantecato con Bitto e mela i cui colori vogliono rappresentare il fuoco, la cagliata rotta in granelli di riso, e la nera caldaia. L'attrice, avvolta da leggere stoffe colorate, ritorna tra i tavoli muovendo le tele con grazia, per ricordarci i colori della vita in alpeggio: l'azzurro del cielo, il verde dell'erba, il giallo e rosso del fuoco della legna che brucia, il nero della caldaia, il grigio del fumo, il bianco del latte ed il giallo del Bitto.

In un angolo di un piatto quadrato, nuova creazione dello chef Egidio Della Valle, una cialda contenente una fonduta di Bitto, è posata sopra alcuni steli di erba cipollina e una fetta di carota stilizzata a mo' di fiamma. Una sottile fetta di pane di segale appoggiata sopra la cialda ricor-

da che il focolare è sempre in un angolo. Il piatto quadrato non è stato scelto casualmente, vuole rappresentare il calecc. E il pane di segale ha lo stesso colore del telo utilizzato per estrarre la cagliata. Il racconto continua:

“La camicia arrotolata sulle braccia, eccolo con la testa nella caldaia, le mani che tengono un telo immerse nel liquido ancora caldo, la cagliata che è raccolta nel telo con gesti sicuri, consolidati da un'esperienza tramandata nel tempo. Con gesto rapido il telo che contiene la cagliata viene messo sullo spessore e quindi all'interno delle fascere di legno. Il lungo lavoro del casaro non finisce qui, occorre

portare il formaggio appena fatto alla casera, effettuare la salatura...”.

Ultima emozione, il corpo di chi danza, chiuso in un sacco di tela grigia, si agita dolcemente davanti alle immagini della lavorazione che si susseguono. I movimenti evocano l'azione dei microrganismi presenti nella cagliata, chiusa nel telo. Quando la danza finisce finalmente il Bitto è pronto per la maturazione in casera.

“**Loretta inizia a ballare e il suo corpo si sovrappone alle immagini di alpeggio, mungitura, latte nella caldaia, cagliata che si sta formando**”

Non solo controllo del territorio: il Corpo è in prima fila contro le piccole e grandi frodi agroalimentari



L'intervento del Corpo forestale fra gli scaffali e in tutta la filiera agroalimentare tende a smascherare piccole e grandi frodi celate dietro ad etichette spesso rese incomprensibili ad arte.

L'attenzione non è mai troppa, questo potrebbe essere forse lo spot del messaggio del Corpo forestale dello Stato per i consumatori. Chi fa la spesa ogni giorno orienta le sue scelte anche sulla base delle etichette apposte sui prodotti che troviamo sugli scaffali. Vengono identificati prodotti tipici e specialità nazionali o regionali proprio grazie ad immagini evocative e alle sigle, come Dop o Docg, che certificano sia la provenienza che la tipicità del procedimento necessario a caratterizzare un prodotto di qualità.

Le etichette sono lo strumento necessario per consentire una scelta consapevole al consumatore, spesso però sono fatte in modo da risultare ingannevoli ed evocano prodotti che non risultano conformi ai dettami dei consorzi di produ-

zione o della normativa di settore. Ci sono alcuni accorgimenti indispensabili per leggere un'etichetta e individuare con precisione cosa andremo ad acquistare di preciso: prima di tutto l'ordine con cui gli ingredienti appaiono in etichetta non è casuale, ma è regolato per legge. In particolare, i vari componenti devono comparire in ordine decrescente di quantità; quindi il primo ingrediente dell'elenco è più abbondante del secondo, che a sua volta è più abbondante del terzo e così via.

Controllando, pertanto, l'ordine degli ingredienti di due prodotti simili possiamo farci un'idea su quale dei due sia qualitativamente migliore.

Ad esempio, se nell'etichetta alimentare di due biscotti l'ordine di olio extra vergine di oliva e margarina è invertito, è meglio scegliere quel prodotto in cui l'olio extra vergine di oliva compare per primo o comunque scegliere il prodotto sulla base del fatto che la margari-



FORESTALE



na, piuttosto che un altro grasso, è utilizzato in quantità maggiore o minore.

Al di là delle accortezze che il consumatore può porre al momento dell'acquisto vi sono etichette che sono ingannevoli, create ad arte

per trarre in confusione gli acquirenti sulle qualità del prodotto da acquistare, creando un errore nella scelta e inducendo a pagare un prezzo per un prodotto con determinate caratteristiche che risultano, di fatto, solo millantate.

In questo ambito è fondamentale l'apporto del Corpo forestale dello Stato che controlla tutta la filiera della produzione. In particolare, in quella del formaggio i controlli partono dal foraggio che mangiano gli armenti, proseguono sul latte e sulle modalità di trattamento e conservazione, fino al formaggio e al prodotto caseario che troveremo negli scaffali. È prestata attenzione anche alle modalità di confezionamento, impacchettamento ed etichettatura, affinché la merce sia sicura dal punto di vista della tutela della salute e affidabile dal punto di vista della qualità vantata.

Accade sempre più spesso che la Forestale si imbatta in prodotti che non rispettano le norme sull'etichettatura degli alimenti in bella



AMICA

mostra sugli scaffali della grande distribuzione.

Come è accaduto a Firenze, dove il personale del Corpo forestale dello Stato ha provveduto a far ritirare ingenti quantità di mozzarella dagli scaffali di sette supermercati toscani poiché il prodotto riportava in etichetta di essere realizzato "con latte di bufala" mentre veniva prodotto utilizzando prevalentemente latte di altra e non precisata natura.

La scoperta è avvenuta nel corso di un controllo effettuato in un noto discount toscano dal

personale del Comando Stazione di Pistoia che ha trovato esposte alla vendita confezioni di Mozzarella falsamente etichettate. L'etichetta, infatti, è risultata ingannevole poiché pubblicizzava un prodotto realizzato con latte di

bufala mentre in realtà, l'analisi degli ingredienti evidenziava come la maggioranza del latte adoperato fosse di altra natura. Il prodotto, inoltre, veniva commercializzato adoperando una testa di bovino stampigliata sulla confezione, con evidente richiamo al logo della Mozzarella di Bufala Campana Dop, e veniva posto in vendita nel medesimo scaffale di quest'ultima.

La filiera del formaggio è monitorata dal foraggio allo scaffale

Le confezioni di mozzarella falsamente etichettate sono state fatte ritirare dagli scaffali dei supermercati, al responsabile del punto ven-

dita e al confezionatore è stata contestata una sanzione amministrativa di 6.000 euro ciascuno per pratica commerciale ingannevole in violazione al D.Lgs. 109 del 1992, che disciplina l'etichettatura degli alimenti.



Interventi di controllo del Corpo Forestale dello Stato

Eloquente è anche il caso di Ruvo di Puglia (BA) dove presso un'attività di vendita all'ingrosso ed al dettaglio di prodotti alimentari e di prodotti di consumo i Forestali hanno posto sotto sequestro circa 2000 kg di falso formaggio Pecorino Romano Dop.

Durante il controllo, infatti, i Forestali del Nucleo Tutela Regolamenti Comunitari e della Sezione di Analisi Criminale, hanno verificato che in azienda era pre-

sente il formaggio con un'etichetta e sigilli falsi contenenti informazioni errate e contraddittorie.

L'attività di controllo dei comparti agroalimentari, sugli operatori delle filiere produttive ma anche presso gli esercenti e rivenditori, tutelano i consumatori. Il Corpo forestale dello Stato raccomanda la massima attenzione al momento dell'acquisto per compiere una scelta consapevole seguendo i consigli brevemente illustrati.



LA MISSION

Il Corpo forestale è impegnato nella lotta alla contraffazione dei prodotti agroalimentari Dop e Igp attraverso controlli sui territori di produzione finalizzati all'attività di prevenzione e contrasto dell'agropirateria.

La sicurezza igienica, la salubrità e la conoscenza dell'origine e della provenienza di un determinato prodotto rappresentano dei requisiti fondamentali per l'orientamento all'acquisto dei consumatori, tali da poter "assicurare" loro "il diritto all'informazione" e la possibilità di "compiere scelte consapevoli".

Le attività di indagine e controllo sono coordinate a livello centrale dalla Divisione 2ª dell'Ispettorato generale del Corpo forestale dello Stato con il Nucleo Agroalimentare e Forestale, Naf, una struttura centrale altamente specializzata nel contrasto alla criminalità in ambito agroalimentare e alla contraffazione dei prodotti di qualità. L'attività operativa è realizzata dagli 87 Comandi provinciali, dagli altrettanti Nuclei Investigativi di Polizia Ambientale e Forestale Nipaf e dai 1.100 Comandi stazione del Corpo forestale dello Stato. Il Naf opera su tutto il territorio nazionale svolgendo funzioni di coordinamento ad indirizzo info-investigativo e di analisi in tema di sicurezza agroalimentare, fornendo supporto operativo e logistico ai Comandi territoriali del Corpo forestale dello Stato.

Presso i quindici Comandi regionali sono presenti altrettanti Uffici dei referenti agroalimentari con il compito di analisi e coordinamento delle attività a livello regionale.

Norvegia

Fiordi & Formaggi

Ricca produzione tipica da piccoli allevamenti di bovini, pecore e capre

di Paolo Francesco Zatta

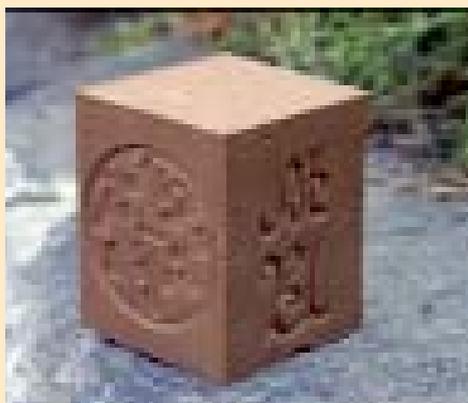
La Norvegia, nell'immaginario collettivo, riporta spesso alla mente luoghi comuni quali i fiordi, il sole a mezzanotte, Capo nord, le renne, il baccalà delle isole Lofoten e tant'altro ancora. A tutto si pensa quindi tranne ai formaggi. Eppure anche in questo campo le sorprese non mancano.

Le bellezze paesaggistiche e naturali, fanno della Norvegia uno dei paesi più belli, e più ricchi d'Europa. Va inoltre sottolineato che la Norvegia, per il suo aspetto orografico è il paese con l'indice di sviluppo umano più alto del mondo.

La maggior parte degli abitanti sono di etnia norvegese, ma esiste anche una realtà etnica importante, quella dei Sami (sámit nella loro lingua), e non chiamateli Lappi perché il termine pare non sia gradito agli interessati. Lappone nello svedese lapp significa "toppa" mentre in finlandese lape indica la "periferia" non solo topografica, ma anche quella della diversità.



L'agricoltura è principalmente dedicata alle coltivazioni foraggere assieme a quelle dell'orzo e dell'avena destinate soprattutto all'alimentazione del bestiame. L'allevamento viene condotto con tecniche molto progredite a produrre carne, ma anche burro e formaggi in aziende piccole con economia intensiva utilizzando, per necessità climatiche, razze bovine resistenti. La superficie agricola non supera il 2,5% dell'intera superficie totale del paese, mentre la foresta occupa più di un quarto del territorio nazionale. Oltre ai bovini ci sono anche gli ovini per la lana e per la carne, i caprini e non ultimi i suini. Le capre norvegesi sono razze diverse e producono in media 3L/die di latte alle quali si affiancano le pecore come ad esempio le "Norwegian short tail sheep", dalla coda piccola. Parlando di formaggi. Cominciamo con la tipologia sicuramente insolita del Brumost (ost, in norvegese è il formaggio, brun il colore bruno).



BRUMOST

Il Brumost, in origine veniva prodotto solo con latte caprino; si prepara riscaldando del latte, caprino (almeno 24 %), con con panna e siero vaccino finché l'acqua evapora concentrando il lattosio che tende a caramellarsi per dare il sapore tipico forte, dolce e il colore ambrato. Se tuttavia la bollitura del latte avviene in tempi brevi si produce il Prim spalmabile. Diversi caseifici locali aggiungono del loro per personalizzare Brumost e Prim. Esistono delle varietà di Brumost, come il Geitost, letteralmente formaggio caprino, con varietà locali che si differenziano per il caramello e che si usa abbinare a piatti di stufato di selvaggina al sugo con ginepro o di stoccafisso, ma è molto gradevole anche se accompagnato da frutta secca o miele.



GAMALOST

Altro formaggio tipico è il Gamalost (gammel, antico) letteralmente, "formaggio vecchio", di sapore pungente; un tempo era un prodotto base della cucina norvegese.

Si ottiene da latte vaccino scremato con innesto acidifico (batteri lattici) e per riscaldamento lento prima della cagliata, un'operazione laboriosa che dura alcuni giorni in funzione della fermentazione lattica e dalla maturazione successiva. Il formaggio a pasta compatta di colore giallo-bruno (riscaldamento), ricco di proteine (50%) e tenore di grasso intorno all'1%. È un blu cheese con tempi di conservazione molto lunghi; ha pasta semidura, di colore marrone-giallo e un sapore molto intenso e aromatico che dopo la stagionatura aumenta. Con la maturazione cresce la struttura granulare e si raggiunge la formazione di una crosta marrone. È ricco in proteine e ha un basso tenore di grassi compreso tra lo 0'5 e l'1%.



PULTOST

Ecco ancora il Pultost un formaggio di latte crudo vaccino aromatizzato con semi di cumino. Dopo la coagulazione si procede con l'innesto di batteri lattici e a seguire un riscaldamento tra i 45 e i 65 gradi. Dopo si lascia riposare la massa per un'ora per poi raccoglierla in un panno che si appende per paio di giorni per togliere il siero. Alla fine il prodotto viene sbriciolato e fatto fermentare in tini di legno (nøler). L'aggiunta finale di semi di cumino serve sia a bloccare il processo fermentativo che per dare aroma al formaggio, che diventa quindi una caratteristica tipica. Il pultost si può consumare fresco oppure stagionato (12 mesi). Si presenta di colore giallo paglierino, di sapore piuttosto intenso e pungente che deriva dalla metabolizzazione degli acidi grassi, che aumenta con l'invecchiamento. Si può mangiare come piatto unico accompagnato da patate lesse imburrate oppure spalmato sul pane della tradizione (flatbrød).



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

CONSORZIO TUTELA
FORMAGGIO GORGONZOLA DOP
www.gorgonzola.com



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



• La nuvola caprese di Pino Cuttaia



FORMAGGI IN CUCINA

Piatti d'autore che sprigionano passione

di Albert Saperre

La cucina italiana è formata da tante cucine regionali, spesso viene definita "povera". Affonda le sue radici in una tradizione prevalentemente contadina, in secoli di fame e lotta per la sopravvivenza, se escludiamo le tradizioni napoletana e siciliana, che sotto la dominazione Borbonica hanno conosciuto ricchezza e fasti con i Monsù, per i continui scambi con la cucina francese.

I formaggi nella tradizione venivano utilizzati sia per conferire sapore ma soprattutto sostanza in termini calorici al piatto, in una società dove il movimento era necessario per la sopravvivenza, le calorie dovevano essere tante.

Il più classico degli abbinamenti da quando il pomodoro è stato portato da Cristoforo Colombo dalle Americhe è sicuramente con pasta e pomodoro, questa preparazione unisce l'Italia da Nord a Sud nell'idea, poi magari il tipo di pomodoro e di formaggio varia da paese a paese.

Il nostro modo di mangiare è decisamente cambiato negli ultimi dieci anni, con l'esigenza sempre più diffusa della cultura gastronomica occidentale di cercare meno calorie e più salute.

E come si collocherà il formaggio in questa nuova esigenza? Sicuramente seguendo la nuova tendenza di leggerezza e probabilmente prendendo spunto dalla cucina d'autore italiana.

In una ristorazione italiana di qualità, mai così sugli scudi, il piatto simbolo di una nuova idea dell'utilizzo dei formaggi in cucina è la nuvola di caprese di Pino Cuttaia, chef patron del ristorante due stelle Michelin della Madia di Licata. Piatto che nel 2013 è stato il migliore dell'anno per la Guida dei Ristoranti dell'Espresso.

Il gusto della classica caprese amplificata, alleggerita resa elegante all'ennesima potenza. Una spuma leggera di mozzarella di bufala campana e del pomodoro racchiusi dalla pellicina che si forma durante la bollitura del latte. Sul fondo del piatto del pane, a mo' di panzanella e una spremuta di pomodoro datterino preparato in modo leggero, con aglio e basilico, per poi essere filtrata, molto molto delicato. Un piatto che sprigiona passione, calore, voglia di Sud e di Mediterraneo, il formaggio resta al centro della ricetta conservandone, anzi, concentrandone, il suo gusto.

Certo non bisognerà perdere la tradizione, parte della nostra cultura non solo gastronomica, ma rinnovarsi aiuta sempre a migliorare e a preservare anche le tradizioni.

di Barbara Guerra

Gli americani lo considerano un loro piatto tipico, e difficilmente si riuscirà a convincerli che la pizza in realtà è italiana, tanto è apprezzata, diffusa e conosciuta negli Stati Uniti. Avranno contribuito gli investimenti massicci delle grandi catene alimentari, oppure la straordinaria sua semplicità: un disco di pasta da farcire a piacere. Certo è che la pizza è il cibo di tutti. Il piatto probabilmente tra i più consumati al mondo, di sicuro il più conosciuto. La pizza lega il suo nome all'Italia e particolarmente alla città di Napoli che ne vede le origini. Ad uno sguardo attento questa preparazione tanto semplice non è, richiede importanti competenze tecniche per la preparazione degli impasti che devono essere ben lievitati ed a giusta matura-

La pizza traina il made in Italy



zione, perfettamente digeribili. Occorre un'attenta selezione degli ingredienti ed ottime competenze per la cottura, elemento questo molto

caratterizzante e strategico nel mondo della pizza napoletana tanto che esiste una figura professionale specifica, il fornaio. Sicuramente deve essere fatto un lavoro importante a livello internazionale per far passare il messaggio che la pizza vede nel Bel Paese le sue origini, non solo per una questione di protagonismo ma perché decisivo sarà dal punto di vista economico il concetto che la vera pizza si prepara con ingredienti italiani. San Marzano, olio extravergine d'oliva ed ovviamente i formaggi quali Mozzarella di Bufala, Grana Padano, Gorgonzola, Provolone, Fiordilatte... Legare all'immagine della pizza le materie prime italiane significherà un miglioramento dell'export agroalimentare italiano. Su questo auspichiamo una grande iniziativa del sistema Italia.

LA LEZIONE DEL PIZZAIOLO

Il bello della mozzarella

Terza generazioni di pizzaioli. La loro pizzeria a San Giorgio a Cremano è una vera mecca per tutti gli appassionati. Hanno fatto della ricerca e della selezione di prodotti di qualità il loro manifesto. Scopriamo ora i loro segreti.

Qual è la differenza tra mozzarella di bufala e fior di latte?

«La risposta la troviamo nella composizione molecolare del loro latte, quello di bufala rispetto al latte di vaccino ha non solo un contenuto maggiore di grasso, che incide sul sapore e sull'aspetto nutrizionale,



ma anche un contenuto di alfa-caseina nettamente superiore che ne determina le differenze per l'uso. L'alfa-caseina è la proteina che conferisce elasticità alla struttura dei latticini. Un'elasticità che gioca un ruolo importante anche durante la fusione del prodotto in forno. La mozzarella di bufala, quindi, fila di meno ma proprio per la maggiore elasticità rimane morbida più a lungo a differenza di un fior di latte di vaccino che fonde meglio ma si rapprende velocemente.

Altra importante differenza la ritroviamo nella tecnologia di lavorazione oltre che nella struttura: la mozzarella di bufala contiene al suo interno più liquido ed è necessario far perdere al prodotto questo latticello che altrimenti inciderebbe sulla qualità della cottura della pizza e della mozzarella stessa. Il maggior quantitativo di liquido rilasciato dalla mozzarella sulla pizza ne aumenterebbe l'umidità durante la cottura e quindi dovrebbe essere cotta più a lungo finendosi poi per bruciare.

Il mio consiglio è quello di utilizzare della mozzarella di bufala "matura" e non appena fatta, tagliandola anzi tempo per espellere i liquidi e riporlo alcune ore in frigo, dove l'azione del freddo favorisce il rompersi delle catene proteiche, quindi un'ulteriore perdita dei liquidi e la perdita di elasticità del prodotto che quindi favorirà la filatura sulla pizza.

Noi preferiamo lavorare con paste filate non troppo sapide in quanto il sale favorisce la brunitura in cottura ed aumenta la resistenza alla filatura durante la cottura».

Come utilizzate invece i formaggi a pasta dura?

«I formaggi a pasta dura sono tendenzialmente più sapidi ed asciutti, preferiamo usarli grattugiati o scagliati a crudo in modo che possano fondere a temperature basse, solo con il vapore della pizza sfornata, per non perdere così il loro bouquet di aromi».

Utilizzate anche formaggi erborinati?

«L'unico esempio che possiamo fare è quello della pizza "Nduja e Verzin", dove un formaggio erborinato a pasta molle viene fatto fondere per amplificarne il profumo ed aumentare la cremosità che resterà a lungo in bocca come sensazione di grassezza che avvolge poi la piccantezza della nduja in un'alternanza di piccante, grasso e aromaticità».

B.G.



• Alfonso Caputo



• Enrico Bartolini

PAROLA A 3

Dalla costiera alla Brianza

di Barbara Guerra e Maria Sarnataro

In cucina il formaggio è un prodotto versatile, anche la cucina d'autore trova il modo di utilizzarlo avendo sempre cura di impiegare tecniche di cottura innovative e che ne facciano risaltare al meglio le qualità organolettiche. Incontriamo alcuni chef stellati e andiamo a conoscere il loro modo di interpretare il formaggio passando attraverso alcuni loro piatti emblematici.

ALFONSO CAPUTO, da anni uno dei pilastri della ristorazione campana, nella sua Taverna del Capitano sulla spiaggia di Nerano, accoglie insieme alla sorella Mariella ospiti da tutto il mondo, facendo scoprire il gusto del pescato locale elaborato sempre in raffinate preparazioni.

La tua è una cucina fortemente legata alle materie prime del territorio, di quali fornitori ti servi e come li selezioni?

«Nella mia cucina entrano i formaggi della mia zona, i monti Lattari, quindi fiordilatte, caciotta, caciocavallo, provolone del monaco ma anche parmigiano reggiano, grana padano e mozzarella di bufala. Mi rifornisco quando è possibile direttamente dai produttori».

Nel tuo menù tanti i piatti a base di pesce freschissimo, come vedi l'abbinamento tra formaggio e pesce e quali secondo te i formaggi più indicati?

«Ho sempre provato quest'abbinamento e trovo i risultati eccellenti come per la caprese di sarago oppure lo scorfano con la scamorza affumicata e la salsa di acqua pazza».

Gli "spaghetti alla Nerano" sono un piatto tipico della Costiera, ci sveli i formaggi che utilizzi e la tecnica per un risultato perfetto?

«In questa preparazione classica del mio territorio entrano formaggi stagionati come la caciotta, il caciocavallo e il provolone. La mantecatura va effettuata a caldo con l'acqua di cottura della pasta ma non sulla fiamma viva, il movimento deve essere dolce. È una questione di esperienza, il formaggio deve sciogliersi ma non rfilare».



• Luca Abbruzzino

CAFFÈ SICILIA

I gusti di Corrado

Il Caffè Sicilia a Noto è la mecca per ogni appassionato, conosciuto in tutto il mondo Corrado Assenza è uno degli artigiani del gusto italiani più stimato ed amato. Riduttivo chiamarlo pasticcere, con la sua continua tensione alla ricerca, il suo palato raffinato, la sua sensibilità culturale e gastronomica è uno dei simboli dell'eccellenza italiana.



• Corrado Assenza pasticcere a Noto

Scopriamo insieme a lui i segreti della ricotta, prodotto caseario versatile, ingrediente importante della tradizione italiana da nord a sud.

In commercio troviamo quella di mucca, pecora e bufala. Dal punto di vista del pasticcere quali sono le differenze fra le varie tipologie di ricotta, ci sono delle differenze a livello strutturale oltre che organolettico? Quale preferisci impiegare nelle tue preparazioni.

«Se non ci fosse stata qualcuno l'avrebbe dovuta inventare. Nel mio caso, con l'aggravante "Isola" a cui sono intimamente e profondamente legato, sia dal punto di vista culturale materiale che da quello affettivo, mio personale nei confronti del prodotto. Cerco nella ricotta una nota di saporita, fresca, gustosa eleganza che apporta nelle mie preparazioni insieme alla nota gustativa, anche una componente sensoriale tattile sul palato esprimendo tutta la setosa, talvolta cremosa, consistenza del prodotto.

A secondo della ricetta a cui lavoro cerco tra le tipologie di ricotta, quella che maggiormente si confà al caso in questione considerando sempre accanto all'aspetto gustativo anche quello della consistenza sul palato. Regina, per la mia zona, la Sicilia iblea di Noto, è quella di pecora, soprattutto in pasticceria. Anche quella di vacca trova ampio utilizzo: quando si desidera avere quel gusto inconfondibilmente marcato di latte vaccino e di pascolo fresco che si trova nel latte degli animali al pascolo nei prati stabili dell'altipiano ibleo della zona di Modica e Ragusa».

Quale caratteristica deve avere la ricotta per essere buon ingrediente della pasticceria tradizionale siciliana?

«Nella "mia" pasticceria Siciliana, come dicevo poc'anzi, la ricotta deve apportare sapore, freschezza, leggerezza, il profumo del pascolo e l'essenza dell'animale da cui deriva il latte utilizzato. Deve essere un "descrittore" del territorio a cui appartiene, non solo delle sue caratteristiche ambientali ma anche di quelle antropologiche dello stesso. Ricordiamoci che la ricotta è un prodotto figlio del rapporto tra territorio, uomo e animale. Figlia quindi della cultura materiale del Popolo di un territorio, dalla sua produzione fino al suo utilizzo alimentare».

L'alimentazione contemporanea richiede sempre meno l'utilizzo di zuccheri raffinati, ci dai qualche consiglio per diminuire lo zucchero anche nelle nostre preparazioni casalinghe?

«Sostituire lo zucchero industriale con zuccheri naturali come il miele o le polpe o i succhi dei frutti. Aggiungendo in altre parole gusto alla dolcezza, sostituendo con questo la pura dolcezza del saccarosio. Il miele – un universo, un caleidoscopio di sapori dolci – per esempio, può sostituire molto facilmente lo zucchero e ci dà la possibilità di diminuirne le quantità impiegate per la ricchezza del suo gusto che sazia il palato di dolcezza con minor quantità di prodotto. Lo stesso dicasi per le puree e i succhi di frutta. Poi, secondo me, per tornare alla cultura materiale, quello da attuare è proprio un cambiamento culturale della nostra alimentazione mettendo al suo centro l'equilibrio e non l'eccesso».

GRANDI CHEF e ritorno in Calabria

ENRICO BARTOLINI, due stelle Michelin, dal suo ristorante all'interno del Devero Hotel a Cavenago Brianza, passa il futuro della grande cucina italiana.

Quali sono i formaggi che preferisci usare?

«Parmigiano sempre poi gorgonzola e caprini d'autore. Occasionalmente utilizzo mozzarella e burrata ed amo alcune produzioni perfettamente affinate di cui l'Italia è ricca».

Il "risotto con rapa rossa e gorgonzola" è uno dei piatti emblematici della tua cucina, un piatto che ha segnato una piccola rivoluzione nel modo di concepire il risotto. Com'è nata l'idea?

«La voglia di dare spazio ad un brutto anatroccolo come la rapa. Io la vedo povera e inespressa. In questo modo, abbinata al gorgonzola, ne è uscita nel suo grande splendore».

LUCA ABBRUZZINO, talentuoso giovane chef calabrese, nel ristorante di famiglia "Antonio Abbruzzino Alta Cucina Locale" a Catanzaro interpreta in maniera contemporanea una grande materia prima locale.

Quali sono i formaggi che preferisci utilizzare nella tue ricette?

«Dipende da ricetta a ricetta, la cosa importante è che si tratti sempre di un prodotto di qualità che rispetti la tradizione e che sia valido dal punto di vista organolettico».

Chi sono i tuoi fornitori?

«Ho la fortuna di vivere in un territorio che mi permette di approvvigionarmi direttamente dai produttori».

Un piatto che colpisce molto i tuoi ospiti è "fusilloni con acqua di pecorino e nduja e ricci di mare", ce la spieghi?

«Faccio bollire dell'acqua, spengo ed aggiungo il pecorino grattugiato, mescolo e faccio riposare per dodici ore. Il formaggio si depositerà e filtrando si ricava un'acqua fortemente aromatica, faccio ridurre sul fuoco per concentrare il sapore. Avrò così un liquido dal sapore intenso di pecorino che utilizzerò nella fase finale di cottura della pasta».

PANE, BURRO E ZUCCHERO

Com'era buona
la merenda del Nonno



di Alan Bertolini

Mi ricordo con grande nostalgia i panini che mio Nonno, allevatore di vacche di razza grigia alpina, mi preparava, quando lo assistevo nella raccolta del fieno nei prati. Intorno alle 16 (all'epoca più semplicemente le quattro) mi preparava un panino che, oltre ad essere appetitoso alla vista, era anche una grande fonte di energia: una michetta (un tipo di pane bianco che oggi conosciamo come spaccatina) con burro e zucchero. Il panino veniva tagliato o semplicemente spezzato con le mani, spalmato di abbondante burro e poi spolverizzato con dello zucchero semolato bianco: il burro ne era il protagonista. Il Nonno mi diceva: mangia, che ti fa bene! Il burro era straordinario, perché era a latte crudo proveniente dalle proprie mucche, ed in estate, prodotto con latte di malga. Il panino aveva chiaramente un gusto ed una aromaticità particolare, anche perché preparato dal Nonno. Sentori di erba e latte fresco, con note leggere di nocciola. Il burro era morbido e solubile, esaltato dalla sua temperatura ambiente. Non solo. C'erano tutti gli elementi nutrizionali, che potevano fungere da carburante delle quatto del pomeriggio: carboidrati, proteine, grassi, zuccheri, sali minerali e vitamine. Che panino!

IL FORMAGGIO ABBRUSTOLITO

Un tempo, in ogni cucina e su ogni tavolo c'era un pezzo di formaggio chiamato "Nostrano", formaggio autoctono, locale. Lo si mangiava in tanti modi diversi: a pezzi durante o a fine pasto, a fette sottili nelle minestre, fuso in padella e, quando ormai indurito, grattato sui primi. Oggi lo degustiamo, ma allora lo si mangiava in grande quantità poiché faceva parte di quelle poche pietanze nutrizionalmente complete. Quando ne rimaneva la crosta, si era soliti abbrustolirla sulla piastra del vecchio focolare. Una vera leccornia, che piaceva ai grandi ed ai piccini. La si tagliava a pezzi di media grandezza adagiandola ai bordi della piastra del vecchio focolare, alimentato a legna. La parte centrale della piastra infatti, troppo calda

per adagiarvi le croste di formaggio, era occupata dalle pentole utili alla cottura delle pietanze principali del pranzo o della cena. Il momento diventava magico: i vari pezzetti di crosta di formaggio si ammorbidivano pian piano, abbrustolendosi in modo lieve sulla parte a contatto della piastra, diventando un qualcosa di unico. Non era un esercizio facile: mia Nonna infatti era più brava di mio Nonno nel cogliere il momento di giusta cottura. Oggi purtroppo, sia per la considerazione della crosta quale scarto naturale, sia per l'impiego dei focolari come stufe da riscaldamento piuttosto che come punti di cottura, le croste dei formaggi non vengono più gustate. Che peccato!

LA CENA DELLA FESTA

La Nonna e la Mamma, si prodigavano ad inventarsi le pietanze più disparate con ciò che c'era in casa o con ciò che avanzava dal giorno prima. Un bel esercizio di inventiva, tutti i giorni. La polenta era una di quelle farine che venivano impiegate molto, sia per il suo basso costo sia per la sua attitudine alla conservazione: per questi motivi la polenta era una pietanza che non mancava mai in ogni casa. Talvolta mia Nonna, per rendere più gioioso il giorno della festa, preparava la Mosa (dal tedesco Mus, ovvero Mousse, poiché morbida), ovvero la polenta in forma semi-dura, preparata sostituendo l'acqua con il latte: ne derivava una polenta di grande morbidezza e la pietanza veniva ulteriormente arricchita mangiandola con una ciotola di latte intero a fianco immergendo le cucchiainate di polenta nel latte fresco, con un contrasto di caldo e freddo sensazionale.



Quando si voleva festeggiare qualche evento molto importante, si arricchiva il latte della ciotola con della panna fresca: che prelibatezza. Un segreto della mia cara Nonna, scoperto un giorno di nascosto senza farmi scoprire? Per farla piacere di più ai piccini, aggiungeva nella Mosa un pochino di zucchero semolato. La pietanza era gradevolissima, poiché la tendenza dolce della Mosa e del latte prevaleva sull'acidità: un'esplosione di sentori, amplificati dal metodo di preparazione e dalla sua calda temperatura di servizio. Che bello gioire con poco!



CASEUS VENETI

Il formaggio della solidarietà

di Giancarlo Coghetto

La squadra dei grandi formaggi Dop e Stg del Veneto si è schierata per partecipare alla grande edizione di Caseus Veneti, il concorso regionale di formaggi che ha festeggiato la sua decima edizione. Settanta produttori, dai grandi caseifici alle piccole malghe di montagna hanno partecipato alla competizione da tutte e sette le province del Veneto per un totale di 358 formaggi in gara nelle trentotto categorie, incorniciate in quattro grandi aree: i formaggi Dop/Stg, quelli tipici tradizionali e le altre categorie che hanno spaziato dagli affinati nelle vinacce, agli erborinati, con pepe o peperoncino, sino alla novità degli affinati in birra o aceto balsamico. L'evento svoltosi sabato 4 e domenica 5 ottobre nella splendida villa palladiana di Fanzolo di Vedelago, in provincia di Treviso è stata la festa dei formaggi veneti quanto una festa della solidarietà: dei quasi 2 mila chili di prodotto arrivati in Villa Emo, la metà è stata venduta in beneficenza a favore di Life Inside Onlus, associazione che si occupa di ragazzi affetti da autismo e la Città della

Speranza, che da anni sostiene i piccoli pazienti oncologici e la ricerca. Testimonial dell'iniziativa e madrina dell'evento è stata la conduttrice Rai Eleonora Daniele che ha ricevuto, con una certa emozione, il diploma di Maestro Assaggiatore Onorario dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), dalle mani del presidente Pier Carlo Adami.

I Maestri Assaggiatori Onaf hanno costituito, insieme agli esperti di analisi sensoriale di Veneto Agricoltura e rappresentanti del settore caseario,

la giuria di settanta elementi che ha determinato le trentotto medaglie d'oro del concorso. A guidare il medagliere è ancora la provincia di Treviso con 20 primi posti seguita da Vicenza (11), Verona (5), Belluno (2) e Venezia (1).

Una seconda giuria, la Giuria Critica formata da giornalisti e

critici del settore enogastronomico si è poi riunita per scegliere tra le medaglie d'oro di ogni categoria il Miglior Formaggio Veneto 2014.

Il comitato organizzatore era formato dalle sette Dop venete: Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e dalla Mozzarella Stg.

“ **Grande vendita benefica a favore dei ragazzi autistici e per la Città della Speranza** ”





IL PIAVE DOP INCORONATO RE DEL VENETO

La Giuria Critica, formata da giornalisti ed esperti del settore, tra i 38 formaggi campioni, ha scelto il vincitore assoluto, incoronando miglior formaggio del Veneto 2014 il Piave Dop, prodotto da Lattebusche. Un riconoscimento che arriva nell'anno in cui la cooperativa di Cesiomaggiore, in provincia di Belluno, festeggia il sessantesimo anno di vita «Il Piave è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta che prevede l'impiego esclusivo di latte delle vallate bellunesi per la realizzazione di 350 mila forme l'anno – spiega il direttore generale, Antonio Bortoli - una produzione di nicchia apprezzata però sempre più nel mercato nazionale e straniero dove ormai va il 20% della produzione».

I CONSUMATORI PREMIANO I CASARI

Un riconoscimento particolare, conferito dalla giuria popolare, è andato ai mastri casari. Una trentina di persone scelte fra il grande pubblico dell'evento hanno potuto valutare i campioni, Piave Dop escluso. Il giudizio diretto dei consumatori, è caduto su tre formaggi e di conseguenza sui casari che li hanno creati: per gli stagionati il premio è andato a Dario Gugole del Caseificio Artigiano Gugole di San Giovanni Ilarione (VR); per i freschi premiato Salvatore Cavalieri della Cooperativa Agricola 8 Marzo di Verona e per gli affinati Dino Pozzebon della Latteria Sant'Andrea di Visnadello (TV). L'attenzione ai protagonisti della filiera casearia, spesso dimenticati, conferma le prime parole del Governatore del Veneto Luca Zaia che ha aperto la manifestazione con l'affermazione: "Grazie casari".

IL NOME PIÙ STRANO SALVA UNA RAZZA

Tra le presenze a Caseus Veneti spicca quella di un formaggio dal nome veramente inconsueto: Il Bastardo del Grappa. Formaggio a pasta semidura e semicotta, di sapore intenso e persistente presenta note aromatiche erbacee con ricordi di burro e piacevole solubilità. Il nome gli deriva dal fatto che in tempi passati era realizzato con latte misto di vacca e pecora, ora prodotto con latte di vacca autoctona Burlina. La protagonista tradizionale degli alpeggi dell'Asiago, ricordata anche dal grande Mario Rigoni Stern in un suo romanzo, era stata nei tempi del fascismo forzatamente abbandonata in favore di razze più produttive. I capi passarono così da 15.000 ai 300 censiti oggi. A proteggere la biodiversità nel rispetto delle ricette tradizionali contribuiscono il Bastardo del Grappa ed il Morlacco del Grappa, uniti nell'ambizioso progetto di salvare una vacca piccola, frugale ed adatta al pascolo di montagna: la Burlina.

ELEONORA DANIELE MAESTRO ASSAGGIATORE ONORARIO

«Io e il formaggio»

di Lara Santi

Alla cerimonia di consegna delle Medaglie d'Oro di Caseus Veneti 2014, si è aggiunto un riconoscimento speciale per Eleonora Daniele, madrina storica del concorso regionale di formaggi del Veneto. È giunta infatti l'investitura a Maestro Assaggiatore Onorario Onaf consegnata direttamente dal presidente della Associazione. Padovana di nascita, Eleonora è ormai da anni un volto Rai tra i più amati, conduttrice prima di Linea Verde e da tempo di Uno Mattina dove cura Storie Vere, uno spazio di approfondimento e impegno.

«Donna di spettacolo e comunicazione – recita la nota – ha sempre saputo interpretare i valori agroalimentari, in particolare del formaggio, con passione, competenza e giusto risvolto sociale». Eleonora ti ritrovi in queste parole? E che significato ha per te essere diventata assaggiatore Onaf? «Sicuramente è stata una grande soddisfazione. Conosco da tanti anni l'Onaf, c'è un rapporto di stima e per me è stato un onore ricevere l'attestato dal presidente Pier Carlo Adami. Diciamo che un pochino me ne intendo anche, sicuramente sono una appassionata del mondo dei formaggi che d'ora in poi crescerà ancora».

Da anni sei madrina di Caseus Veneti come è nato questo rapporto passionale con la manifestazione?

«Conosco A.Pro.La.V che organizza l'evento, sono persone molto serie e io sono felice di poter stare ogni tanto nel mio Veneto a sostegno dei grandi prodotti tipici di questo territorio».

Tu hai viaggiato tutta l'Italia venendo a contatto con tutto il panorama variegato di prodotti tipici che fanno grande il nostro Paese. Ma "Territorio" e "Made in Italy" non rischiano di diventare solo slogan?

«C'è chi si riempie la bocca di "Made in Italy" usandolo come slogan, ma bisogna andare a toccare con mano il mondo della produzione agricola per sapere cos'è davvero. Ho conosciuto di persona gli agricoltori: penso alle persone che ho incontrato due anni fa in Maremma dopo l'alluvione, avevano perso tutto e nessuno che li aiutava».

L'applauso più grande lo ha ricevuto la mamma di un ragazzo autistico la cui testimonianza ha commosso tutti. Perché Caseus, anche grazie a te, è una manifestazione solidale.

«Io curo oggi una trasmissione che si chiama proprio Storie Vere perché credo che la testimonianza sia lo strumento più vero che abbiamo per comunicare. Dobbiamo scoperciare realtà che non vorremmo vedere: portare, in un contesto di festa, la storia di una mamma che vive ogni giorno con un figlio in difficoltà credo sia servito a dare sentimento ed emozione anche ad una manifestazione che apparentemente si occupa d'altro».

Degustare per un assaggiatore è molto diverso dal mangiare. Cosa significa educarsi al gusto per te?

«In realtà per molto tempo alimentarsi per me non è stato importante. Ho cambiato il mio approccio verso il cibo quando, con Linea Verde, ho iniziato a venire a contatto con il mondo della produzione, ad apprezzare i prodotti acquistati direttamente dai contadini. Oggi sono convinta che saper assaggiare vuol dire capire il cibo in tutti i suoi valori. A maggior ragione ciò vale per il formaggio. Entrare nella grande famiglia Onaf non potrà che migliorare il mio rapporto con il gusto».

A questo punto concludiamo chiedendoti qual è il tuo formaggio preferito?

«Beh, mi direte che sono partigiana verso i formaggi veneti, ma io amo la Casatella Trevigiana. Da sempre il mio formaggio preferito».

MEDAGLIE D'ORO



Caseus Veneti 2014

FORMAGGI Dop e STG

- 01 Asiago Dop pressato Caseificio San Rocco (Tezze sul Brenta-VI)
- 02 Asiago Dop d'Allevato mezzano (4-6 mesi) Latterie Vicentine (Bressanvido-VI)
- 03 Asiago Dop d'Allevato vecchio (10-15 mesi) Latterie Vicentine (Bressanvido-VI)
- 04 Asiago Dop d'Allevato stravecchio (oltre 15 mesi) Caseificio Pennar (Asiago-VI)
- 05 Casatella Trevigiana Dop Latteria Sant'Andrea (Povegliano-TV)
- 06 Grana Padano Dop Caseificio San Rocco (Tezze sul Brenta-VI)
- 07 Grana Padano Dop (oltre 20 mesi) Caseificio San Rocco (Tezze sul Brenta-VI)
- 08 Montasio Dop fresco (2-5 mesi) Latterie Venete spa (Vedelago-TV)
- 09 Montasio Dop mezzano (5-10 mesi) Latteria Summaga (Portogruaro-VE)
- 10 Montasio Dop stagionato (oltre 10 mesi) Latteria di Roverbasso (Codognè-TV)
- 11 Monte Veronese Dop latte intero (25-45 giorni) Caseificio Menegazzi (Erbezzo-VR)
- 12 Monte Veronese Dop d'Allevato (6 mesi) Giulia snc di Lavarini (S.Anna di Alfaedo-VR)
- 13 Monte Veronese Dop d'Allevato (oltre 12 mesi) Caseificio Gugole Dario (San Giovanni Ilarione-VR)
- 14 Piave Dop (Fresco, Mezzano, Vecchio, Vecchio-Selezione Oro, Riserva) Lattebusche sca (BL)
- 15 Provolone Valpadana Dop (dolce) Caseificio Albiero srl (Montorso Vicentino-VI)
- 16 Provolone Valpadana Dop (piccante) Caseificio Albiero srl (Montorso Vicentino-VI)
- 17 Mozzarella STG Latteria Soligo (TV)

FORMAGGI TIPICI E TRADIZIONALI

- 18 Morlacco del Grappa Az. Bordignon Ysabel-Malga Coi Veci (Crespano del Grappa-TV)
- 19 Malga fresco (alpeggio 2014) Az. Agricola Ponte Vecchio ss (Vidor-TV)
- 20 Malga vecchio (alpeggio 2013 e antecedenti) La Casara Roncolato Romano srl (Roncà VR)
- 21 Formaggio affinato nelle vinacce Perenzin Latteria srl (San Pietro di Feletto-TV)

ALTRE CATEGORIE

- 22 Freschi e Freschissimi (pasta molle senza crosta) Caseificio Castellan Urbano sas (Rosà-VI)
- 23 Caciotta pasta molle con crosta (30gg-2 mesi, peso inf. a 1 Kg) Az. Agr. Tre Comuni (Istrana-TV)
- 24 Latteria pasta molle con crosta (30gg-2 mesi, peso sup. a 1Kg) Latteria Tarzo e Revine (Tarzo-TV)
- 25 Pasta molle con crosta fiorita Ca' Bastian soc. agr. (Montebelluna-TV)
- 26 Pasta Molle con crosta lavata Az. Agr. Muncio (Fonte-TV)
- 27 Pasta semidura (3-6 mesi) Centro Veneto Formaggi srl (Cavaso del Tomba-TV)
- 28 Pasta dura (oltre 10 mesi) Toniolo Casearia spa (Borso del Grappa-TV)
- 29 Mozzarella Az. Agr. Tre Comuni di Minato Eros (Istrana-TV)/ Lattebusche (Cesiomaggiore-BL)
- 30 Pasta filata molle Az. Agr. Venturin (Spresiano-TV)
- 31 Pasta filata dura Caseificio Albiero srl (Montorso Vicentino-VI)
- 32 Formaggi aromatizzati (pepe-peperoncino) Latteria Soligo (TV)
- 33 Formaggi aromatizzati (erbe, fieno e spezie) Latteria Sant'Andrea (Povegliano-TV)
- 34 Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati) Soc.Agricola 8 Marzo (VR)
- 35 Formaggi erborinati La Capreria Soc. Agr. (Montegalda-VI)
- 36 Formaggi di capra, coagulazione prevalentemente acida
Perenzin Latteria (San Pietro di Feletto-TV)
- 37 Formaggi di capra, coagulazione prevalentemente presamica
Soc.Agricola 8 Marzo (VR)
- 38 Affinato in birra o aceto balsamico Latteria Sant'Andrea (Povegliano-TV)



Informazioni:

Segreteria Caseus Veneti, Tel.0422-422040,
segreteria@caseusveneti.it



strucchi
schiari

formaggio
piave
D.O.P.

1° tra i Primi
Concorso Regionale Formaggi del Veneto
Selezionato fra
365 formaggi.

CASEUS
VENETI

Consorzio GORGONZOLA

Una battaglia vinta contro i furbetti della contraffazione

Una battaglia durata tre anni, e coronata dal successo. Il Tribunale di Milano ha condannato il Comune di Gorgonzola e l'Azienda Agricola Caterina al ritiro dal commercio del prodotto denominato "Stracchino di Gorgonzola" in quanto mera contraffazione della Dop Gorgonzola. Il Comune e la società, con sede proprio a Gorgonzola, sono stati condannati anche al pagamento delle spese processuali. La causa era stata intentata nel luglio del 2010 dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola, ente senza fini di lucro creato nel 1970 con il preciso compito di vigilare sulla produzione e sul commercio del Gorgonzola Dop e sull'utilizzo della sua denominazione in Italia e nel mondo. Il formaggio Gorgonzola, infatti, è un prodotto a denominazione d'origine protetta dal 1996 e pertanto gode di una tutela internazionale.

La commercializzazione col nome "Stracchino di Gorgonzola" di un formaggio, seppur del tipo stracchino, facente parte dell'antica tradizione locale della zona di Gorgonzola, riportante inoltre la De.Co. (un marchio collettivo di Denominazione Comunale), è stata ritenuta dal Tribunale di Milano una condotta potenzialmente ingannevole per il consumatore visto che il formaggio Gorgonzola Dop in origine veniva definito proprio "Stracchino di Gorgonzola".

Il Consorzio ha agito e continuerà a farlo in futuro, a tutela del consumatore per garantire che la denominazione "Gorgonzola" sia utilizzata esclusivamente nei casi in cui un prodotto sia realizzato seguendo il rigoroso disciplinare di produzione della Dop.

L'ente di tutela nato nel '70 raggruppa quaranta caseifici

Il Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola è stato creato nel 1970 ed ha sede a Novara. È un ente senza fini di lucro che raggruppa 40 caseifici che rappresentano il 100 per cento della produzione mondiale. Il Consorzio, che dipende direttamente dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, ha il preciso scopo di vigilare sulla produzione e sul commercio del Gorgonzola Dop e sull'utilizzo della sua denomina-

zione al fine di tutelare produttori e consumatori.

Il Consorzio promuove tutte le iniziative tese a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche del formaggio Gorgonzola preservandole da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio della Dop e comportamenti illeciti. Inoltre, in collaborazione con le Università, gli Istituti di ricerca e gli Istituti Tecnici Lattiero-Caseari, il Consorzio promuove ricerche tecnico-scientifiche.



GORGONZOLA IN CIFRE

- Con il 10% della produzione nazionale e circa il 6% dei consumi di formaggio nel nostro paese, il Gorgonzola è il 3° formaggio di latte vaccino per importanza nel panorama dei formaggi Dop italiani, dopo i due grana.
- Più di 4 milioni di forme, pari a circa 500.000 quintali annui, è stata la produzione globale di Gorgonzola nel 2012 da parte delle circa 3000 aziende agricole e 40 caseifici dislocati nel territorio consortile.
- 500 milioni di euro è il giro d'affari del Gorgonzola al consumo.
- In Italia le vendite si suddividono per il 65% nel nord-ovest, 19% nel nord-est, 9% nel sud e nelle isole e il 7% al centro.
- Il 31 % della produzione è destinato all'esportazione, prevalentemente nell'Unione Europea (con la Germania e la Francia che assorbono più del 50% dell'esportazione totale), ma anche negli Stati Uniti, in Canada e in Giappone, paese in cui il consumo di formaggi italiani è in forte crescita.

Nella cornice storica della città di Pio II un concorso di successo che cresce anno dopo anno

PIENZA

Successo del 2° Concorso caseario riservato ai produttori delle province di Siena, Arezzo e Grosseto

Tre giorni all'insegna del formaggio pecorino per conoscere le sue caratteristiche organolettiche, per apprezzarlo nella sua tipicità, per confrontarlo nella degustazione e soprattutto per valutarlo in un concorso organizzato per l'occasione, tutto ciò nel contesto della "Fiera del cacio" a Pienza, da secoli centro di produzione e di commercio del cacio delle Crete Senesi.

Città rinascimentale voluta dal Papa Pio II, costruita secondo un "piano urbanistico" in soli 3 anni (1459-62) dall'architetto Bernardo Rossellino con bellissimi e imponenti edifici, Pienza è iscritta nel patrimonio dell'Umanità dal 1996, riconoscimento che dal 2004, si estende anche a tutta la Val d'Orcia, considerata l'espressione più alta del rapporto uomo-natura, anche in riferimento alla campagna armoniosa in cui si trova.

In una cornice storica così importante il 5 settembre si è svolto il 2° Concorso caseario riservato ai pecorini, organizzato dalla Delegazione Onaf di Siena-Arezzo, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e la Pro Loco.

Una giuria tecnica, formata da 20 Assaggiatori e

Maestri Assaggiatori, provenienti da varie Delegazioni d'Italia, ha proceduto alla valutazione visiva, olfattiva, tattile e gustativa dei pecorini, suddivisi nelle diverse categorie, compilando le schede con i relativi punteggi. La serietà della metodica di assaggio e la responsabilità dei giurati manifesta l'importanza che riveste il concorso per la delegazione stessa e per i partecipanti, considerato l'alto numero di formaggi conferiti dai caseifici e dalle aziende agricole del territorio. Hanno partecipato ben 26

produttori delle tre province di Siena, Arezzo e Grosseto con l'iscrizione di circa un centinaio di formaggi.

Ventisei produttori in gara con l'iscrizione di un centinaio di forme

Nel pomeriggio, sotto le Logge del Palazzo Comunale, gli stessi formaggi sono stati presentati ad una giuria popolare, così che consumatori e appassionati hanno potuto esprimere la loro valutazione di gradimento. La manifestazione ha suscitato un notevole interesse e grande partecipazione da parte dei numerosi visitatori che affollano la ridente cittadina toscana, i quali hanno avuto l'opportunità di valutare dei prodotti simili, utile a sviluppare un consumo del formaggio sempre più attento e consapevole.

Tutte le fasi del programma nella loro organizzazione sono state svolte con dedizione ed impegno da parte dei componenti del Consiglio di Delegazione Siena-Arezzo, con l'obiettivo di contribuire alla crescita culturale ed alla divulgazione della conoscenza dei formaggi.

Il Pecorino è Re
Al premio 2014 l'eccellenza della Toscana



L'altro volto della competizione

di Andrea Magi

Da dietro le quinte, da dove si lavora per organizzare un concorso è difficile a volte motivare i produttori a partecipare, in quanto emerge diffidenza, una mancanza di voglia a competere, dato che "forse" si ha paura di un giudizio oppure per pregiudizio del candidato concorrente... che ritiene nessuno in grado di valutare la sua opera d'arte.

Ricerca i produttori a volte è complicato perché specialmente se si parla di aziende agricole, quindi di pastori, sono sempre presi al lavoro, instancabili, inamovibili, tra il pascolo, la mungitura e la lavorazione. È comprensibile che non abbiano voglia di parlare al telefono con qualcuno che gli chiede un appuntamento per spiegare loro il concorso, dato che non hanno tempo da perdere. Ma si capisce che mentre ti rispondono a volte ancora stanno pensando alla cagliata che gli sta' maturando e rispondono d'istin-

to: non mi interessa! Poi invece, va a finire che parlandoci si convincono che non vogliamo vendere nulla, ma solo dare un'opportunità a mettersi in gioco per valutare il loro lavoro. La risposta più frequente è stata: "Ma perché devo partecipare ad un concorso se tanto il mio formaggio è talmente buono che rimango sempre senza?". Pensiero più che giusto e legittimo, ma non corretto, dato che nessuno mette in discussione che il lavoro del casaro è sacrosanto e che ognuno fa tutti i giorni del suo meglio per superarsi e per fare il prodotto migliore che è in grado di fare... specialmente se si tratta di "domare" quel latte crudo sempre diverso, non da stagione a stagione ma anche di giorno in giorno. Sacrificio, impegno e dedizione: sono le

regole base di chi decide di seguire la vocazione del casaro, quindi merita comunque rispetto a qualunque livello, sia che si parli di una azienda agricola o di un caseificio.

Amare il proprio lavoro ancor più di se stessi, questa è la pura verità, dove a volte proprio per quello che si fa per curare gli animali si rinuncia anche alle sacrosante ferie. Per non parlare delle festività comandate, proprio perché occorre sottolineare a chi non si sofferma mai a pensare che gli animali sono proprio come noi, mangiano tutti i giorni, devono essere munti quando sono in lattazione una o due volte al giorno.

Spiegato l'enorme difficoltà nel voler coinvolgere e non convincere le persone a partecipare a volte è stato un lavoro duro, ma alla fine molto gratificante, almeno per me. Non voglio spiegare o dilungarmi sul raccontare della fatica fisica e psicologica della fase organizzativa e logistica. L'altra faccia della gara è l'enorme gratificazione, appagamento e soddisfazione venuta fuori durante la consegna del premio a una ragazza che ha l'ha ritirato con un gran sorriso ma in lacrime, vere e sincere lacrime che raccontavano anni di sacrifici, anni di duro lavoro e impegno. In questa occasione nessuno ha guadagnato dei soldi, ma ho visto molte facce soddisfatte anche per il terzo premio, proprio perché consapevoli di essere arrivati prima di

altri e anche per avere il margine di miglioramento. Sono profondamente convinto che competizioni del genere fanno bene a tutto il comparto lattiero-caseario, ma soprattutto perché stimolano e danno la giusta motivazione per fare sempre meglio... non solo perché "tanto il formaggio lo vendono tutto ugualmente" ma perché risulta molto piacevole avere un riconoscimento al proprio lavoro, che è la cosa più importante.

Un momento della premiazione
Sotto, lo staff che ha curato
la perfetta organizzazione
del Premio Pienza



I PRIMI DELLA GIURIA TECNICA

FRESCO DI AZIENDA AGRICOLA

Soc. PPM di Puggioninu Paola e Marianna

PECORINO FRESCO DI CASEIFICIO

Caseificio Seggiano S.r.l.

PECORINO FRESCO LATTE CRUDO

Azienda Agricola Podere il Casale

PECORINO SEMISTAGIONATO DI AZIENDA AGRICOLA

Az. Agr. Le Fabbrie

PECORINO SEMISTAGIONATO DI CASEIFICIO

Caseificio di Sorano

PECORINO A LATTE CRUDO SEMI STAGIONATO

Az. Agricola Giallini Vinicio

PECORINO A LATTE CRUDO STAGIONATO

Caseificio Cugusi Silvana

PECORINO STAGIONATO DI AZ. AGRICOLA

Az. Agricola I Sodelli di Faedda e Monne

PECORINO STAGIONATO DI CASEIFICIO

Caseificio Cugusi Silvana

PECORINO AFFINATO DI AZIENDA AGRICOLA

Az. Agricola I Sodelli di Faedda e Monne

PECORINO AFFINATO DI CASEIFICIO

Caseificio Pienza Solp

PECORINO GRAN RISERVA DI AZIENDA AGRICOLA - I Renai

PECORINO GRAN RISERVA DI CASEIFICIO

Caseificio Cugusi Silvana





• Dario Osella, titolare delle omonime Fattorie a Caramagna Piemonte

di Elio Ragazzoni

Ogni tanto ne nasce uno. Di quelli che quando pensano una cosa riescono a realizzarla e ne pensano una al giorno. Di quelli che se fossero scrittori pubblicherebbero un best seller, se fossero tenori canterebbero al Metropolitan di New York e se sono imprenditori nessuno li ferma più. Dario Osella, 83 anni, è uno di questi. Dal padre prese lo spirito commerciale, papà Domenico già esportava in Francia l'olio di noci, e dalla mamma Caterina, figlia di margari della valle Stura, acquisì la passione casearia. Il resto ce lo ha messo di suo realizzando con tenacia e illuminato senso degli affari un capolavoro imprenditoriale: le "Fattorie Osella", un gioiello di caseificio dove la più moderna tecnologia è al servizio della qualità. A dire il vero gli esordi del giovane Osella furono normalissimi, non è che studiare non gli piacesse, ma mal sopportava l'impegno costante sui libri. Terminato il liceo al Real Collegio Carlo Alberto di Moncalieri, si iscrisse a legge e lì nacque la sua fortuna. Nel senso che capì che la carriera accademica non non si

LA FAVOLA OSELLA

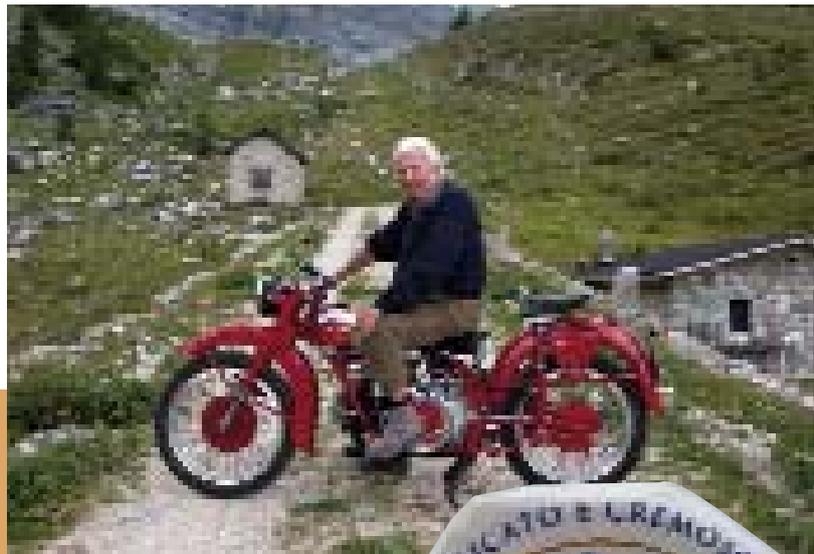


Dario, patriarca del "fresco" e imprenditore romantico, ha scritto una storia aziendale irripetibile

confaceva al suo carattere e tornò a casa. Nel frattempo la famiglia aveva realizzato un caseificio che produceva Emmental ed egregie Tome quasi nel centro di Caramagna in provincia di Cuneo. Lo gestivano con buon successo padre madre ed il fratello Gino. Lui, figliol prodigo che aveva rifiutato l'avvocatura, fu messo a scaricare bidoni. Per poco naturalmente perchè poi fu mandato all'Istituto Caseario di Lodi, dove si diploma, e contemporaneamente affina l'esperienza presso la Polenghi & Lombardo, industria casearia tra le più brillanti del momento. Si trattava di cogliere il senso di una produzione casearia in evoluzione, di superare il limite cuneese di caseifici ottimi, ma non ancora all'avanguardia. Bisognava imparare che la modernità non doveva necessariamente intaccare bontà e schiettezza del prodotto, solo aumentarne la produzione nel rispetto della sicurezza alimentare. Obiettivo raggiunto. Dario

Osella rientra in azienda dopo due anni ed ha le idee chiarissime: il futuro della produzione casearia sarà nei formaggi freschi. Il fratello Gino a cui era legatissimo è prematuramente mancato, ma giunge a dargli manforte Anna Carlotti, da Gorgonzola, la sua consorte che lo accompagnerà nell'avventura di una vita. L'imprenditore, romantico oltre che capace e instancabile, gli dedicherà un fiore all'occhiello della sua produzione: la dolcissima "Annabella". Nasce, poi, il "Caramagnin", tommino fresco di





tradizione, la Robiola cremosa e fresca al palato e l'“Alpino” che fa l'occhiolino alla produzione d'oltralpe di croste fiorite con un formato più piccolo e inusuale. Fu subito successo.

I PUNTI FERMI DI DARIO OSELLA

Il latte è al primo posto. Uno dei suoi vanti sono le cinquemila vacche che sparse in sessantatré allevamenti nelle provincie di Cuneo e Torino forniscono la materia prima quasi a chilometri zero e con una alimentazione tradizionale e controllata. Qui si usa solo latte da conferimento. Poi la sicurezza alimentare, lo stabilimento di Caramagna, ora in periferia, è esempio di asetticità e di atteggiamenti rigidamente regolati a favore di lavorazioni protette da ogni aggressione batterica esterna.

Cosa stupisce piacevolmente sono i rapporti che l'imprenditore ha con il personale. Sono 150 gli addetti della industria casearia e lui li conosce uno per uno. Le macchine perfette che ora producono i suoi formaggi con ritmi velocissimi ed a volte robotizzati, un po' lo spaventano. “Sono necessarie, afferma, ma non sempre le ho avute tutte nella testa”. Affermazione forse non vera, ma che dice come il ricordo di quando incartavano sotto casa il burro a mano sia ancora affettuosamente vivo. Quando si parla di formaggi non si può pensare al futuro se non si è legati alla tradizione.

LA GRANDE SVOLTA

Fare formaggi freschi per aggredire il mercato non è cosa semplice. La tecnologia costa ed è in continuo cambiamento. Per incrementare la produzione occorrono grandi investimenti. Fu il figlio Gino che, quasi per scherzo, contattò la Kraft, colosso dell'alimentare mondiale, per proporgli una qualche collaborazione o partecipazione. Risultò più semplice del previsto: conosciuto Dario Osella, constatato come lavorava e pensava, l'accordo fu fatto e dal partenariato con il marchio mondiale nacque il nuovo stabilimento perfetto ed efficiente, in grado di produrre per esigenze nazionali ed europee. Poteva essere un successo parziale: grande quantità e prodotto più banale. Ma non fu così, il marchio “Fattorie Osella” seguito sempre dall'imprenditore che lo aveva creato continuò nel suo cammino favorito dalla accoglienza dei clienti.



A ottantatré anni sta pensando ai formaggi con caglio vegetale

L'ACQUA SANT'ANNA

Se non ci fosse stato il latte non sarebbe arrivata l'acqua minerale che ha segnato il mercato nazionale.

Fu durante una visita a certi suoi fornitori che d'estate portavano le vacche in altura, a Sambuco, che scoprì una fonte che passava per medicamentosa. Di certo miracolosa non era, ma buona, leggera e povera di sodio sì. Acquistò il laghetto della fonte incurante di chi gli diceva che era una follia comprare un “paciass”, inteso come lago così piccolo che manco ci si potevano allevare i pesci. Era lì che sgorgava la fonte preziosa che diede vita all'ennesima operazione commerciale di successo. Anche qui una giusta immagine e la qualità del prodotto giustificavano investimenti ed impianti per l'imbottigliamento. La favorevole richiesta dei consumatori fece il resto. Ora le bottiglie che vengono dalla Valle Stura sono tra le più vendute e richieste. A proposito, il nome Sant'Anna non è casuale, è sempre quello della moglie. Che sia perché per convivere con un così pirotecnico imprenditore un po' “santa” lo deve essere davvero?



LE NUOVE SFIDE

Si può a ottantatré anni aver ancora voglia di immaginare cose nuove? Per Dario Osella non è un problema. Negli ultimi tempi sta pensando ai formaggi con caglio vegetale. Sarebbe una linea che acchiapperebbe più di sei milioni di clienti vegetariani. Unica difficoltà è convincere i collaboratori, visto che per reggere la produzione occorrerebbero ettari di coltivazioni. Lo solletica anche l'idea di produrre formaggi privi di lattosio per renderli fruibili a chi ha intolleranze alimentari. Intanto ci saranno novità nelle confezioni e si fa ricerca per ridurre il packaging. Una sua nostalgia? È il latte crudo, “ma così non me li lasciano fare”, brontola. Il suo sogno più affettuoso e delicato? Portare, da buon credente, il formaggio in paradiso. Perché lo merita, dice.



CAMPIONATO MONDIALE DI MUNGITURA A MANO

Nove litri in due minuti, sboccia il record

di Antonio Papa

Domenica 28 settembre, in uno splendido contesto di paesaggio, animali e persone, a Lenna nel Bergamasco si è svolto il primo Campionato Internazionale di Mungitura a Mano. La sfida si è disputata all'agriturismo Ferdy, dove il vincitore, Gianmario Ghirardi ha munto Mirka, la sua vacca pezzata rossa di sette anni, divenendo campione mondiale con una raccolta di nove litri in due minuti. Ben un litro in più di Nicolò Quarteroni, di Lenna, che ha conquistato la piazza d'onore. L'ultimo gradino del podio è andato a Pierangelo Rota da Locatello (Bergamo) con 7,973

chili di munta. I partecipanti alla gara, potevano portare i propri animali o usufruire di quelli messi a disposizione dall'organizzazione. I concorrenti al momento della loro prestazione, conducevano la vacca in postazione, dove in batterie di otto si svolgeva la gara. La tenzone consisteva in due minuti di prepara-

zione della mammella e due successivi minuti per la mungitura vera e propria, al termine dei quali veniva pesato il latte munto. Dopodiché, il concorrente conduceva la lattifera in zona di ricovero per la completa mungitura, al fine di svuotare la mammella, per il benessere dell'animale. I concorrenti che avevano portato la propria bovina, in genere i più vicini, sono risultati tra i primi, forse avvantaggiati da una già consolidata intesa di gara. Ciascun partecipante era controllato da un giudice di mammella che riprendeva la prova grazie a un tablet.

Diversi erano i modi di approccio e particolare interesse ha destato quello di un indiano che accovacciato vicino all'animale, si poneva in atto di profondo rispetto verso di esso, in contegno religioso, distinguendosi da tutti gli altri che si ponevano



• Le fasi del campionato disputato a Lenna, in Bergamasca
Sotto, il campione Gianmario Ghirardi alza il Secchio d'Oro (foto Ennio Pittino)

invece in tono di comando verso la bovina. Varia era la scelta di utilizzare o meno sgabelli di varie foggie, il più avveniristico era quello del concorrente valdostano, munito di un ammortizzatore a molla sul piede di appoggio, mentre gli altri erano a uno o tre piedi. altri, infine, non facevano uso di supporti, mostrando ognuno una propria tecnica.

I mungitori giungevano oltre che dalla Bergamasca, anche da Valle d'Aosta, Piemonte, Friuli-Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige, Basilicata, Sicilia e da Svizzera, Romania e India. Fra loro anche otto giovani e sette donne. Grande stima va a tutte le partecipanti rosa, che hanno concorso senza remore, alla pari con l'altro sesso, non sfigurando per nulla, anzi; la prima di loro, Sofia Caratti, bresciana di Berzo Demo, con 5,2 kg munti nei due minuti previsti, è risultata fra i primi per lungo tempo, prima di essere scalzata dai concorrenti maschi più bravi delle batterie succes-



sive. Alla gara partecipavano anche dei giovanissimi, che non hanno sfigurato: il primo di loro, Giacomo Tiraboschi, 16 anni, di Serina in provincia di Bergamo, ha raggiunto quasi cinque chili di prodotto munto nella propria prova. Il più giovane di tutti, un quattordicenne, ha dichiarato di mungere già da quattro anni e alla domanda se avesse l'iPhone, con aria attonita ha chiesto cosa fosse un tale attrezzo. Beata innocenza di chi vive felice egualmente. Gli animali erano molto assortiti, con

razze pure di Bruna Alpina, Pezzate Rossa, Frisona e la presenza di molti meticci da incroci più disparati, senza pedigree o grandi palmares.

Al vincitore sono andati un buono del valore di 3500 euro ed il Secchio d'oro, trofeo da custodire per un anno per poi rimetterlo in palio il prossimo autunno. L'organizzazione, meticolosa e impeccabile, è stata curata dal Consorzio del Formai de Mut, perla casearia della zona.

NUOVA DENUNCIA DEL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO

FALSO PARMESAN SEQUESTRATO AL SIAL DI PARIGI

di Iginio Morini

A poche ore di distanza dall'apertura del Salone Internazionale dell'Alimentazione a Parigi, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha chiesto l'intervento delle autorità francesi ed ha ottenuto il sequestro di ben 7 prodotti riportanti o evocanti le denominazioni che appartengono in modo esclusivo alla Dop italiana.

Si è ripetuta così, a distanza esatta di un anno, una situazione già riscontrata all'Anuga di Colonia, altro "tempio" dell'agroalimentare internazionale.

Immediata e dura la reazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano, che già all'inizio di ottobre, aveva invitato alla vigilanza le autorità francesi.

«Paradossalmente – sottolinea il presidente del Consorzio di tutela, Giuseppe Alai – anche in queste grandi vetrine internazionali si registrano forme di contraffazione e usurpazione del nome del nostro prodotto, applicato nei modi più fantasiosi ad altri formaggi o a prodotti che possono contenere Parmigiano Reggiano, ma che in alcun modo possono fregiarsi del suo nome o di altre diciture evocative o, ancora, della denominazione "Parmesan", anch'essa in uso esclusivo al nostro prodotto».

Proprio la Corte di Giustizia delle Comunità Europee aveva a suo tempo sentenziato che il



Sopra, esempio di falso parmigiano
Sotto, confezioni di vero Parmigiano Reggiano



Grazie all'immediato intervento degli uffici legali le autorità francesi hanno ritirato il prodotto

termine "Parmesan" non è affatto generico e costituisce una evocazione della denominazione "Parmigiano Reggiano"; conseguentemente, il suo uso per formaggi non conformi al disciplinare costituisce una violazione alla Dop italiana.

«Grazie all'immediato intervento dei nostri uffici legali in Italia e in Francia – spiega Alai – si è arrivati al ritiro del prodotto ingannevole presentato al Sial».

«La tempestività del lavoro delle autorità di vigilanza francesi – prosegue il presidente del Consorzio – dimostra che i sistemi di vigilanza del Consorzio e i meccanismi di tutela che abbiamo ottenuto in questi anni in ambito Unione Europea funzionano: ora resta l'auspicio che il ripetersi di queste dure azioni repressive ponga fine ad una pratica che vede in campo anche aziende importanti del settore, che certo non possono né ignorare né fingere di non conoscere le norme cui

debbono attenersi in materia di tutela delle denominazioni, finalizzate anche alla tutela dei consumatori».

L'intervento del Consorzio del Parmigiano Reggiano è avvenuto sulla base di una legislazione dell'Unione Europea (maturata dopo anni di contenziosi) che prevede, tra l'altro, l'obbligo di tutela delle Dop "ex officio" in tutti gli Stati membri della UE, assegnando così ai Paesi membri l'ineludibile compito di un diretto intervento di vigilanza e l'adozione di adeguate misure.



IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI

Intorno alla tavola natalizia alla riscoperta del “convivio”

di Fabio Campoli

Lo studio e l'approfondimento di tutto ciò che mi capita di conoscere, nel corso delle mie avventure gastronomiche, costituiscono la base che mi ha portato ad interessarmi all'etimologia delle parole. E come l'appetito vien mangiando, anche la passione cresce praticandola: le radici latine e greche che nel corso di millenni hanno contribuito alla formazione della nostra lingua italiana, celano infatti significati curiosi quanto semplici, ma che mi invitano spesso a ricche riflessioni.

Ero intento nelle mie letture serali di testi gastronomici storici, che adoro collezionare, quando la mia attenzione si è focalizzata sul termine ricorrente “convivio”: ho così scoperto, con una brevissima ricerca, che la parola rimanda etimologicamente al latino “cum vivere”, vivere insieme.

Da qualche anno a questa parte, con il sempre maggior diffondersi dell'informazione in materia di cultura enogastronomica, ho visto il rinnovo e la rinascita di nuove abitudini “intorno al convivio”. Dagli aperitivi alle cene, dalle degustazioni ai corsi intensivi di cucina, è il continuo fiorire di aspiranti buongustai il motore di questa usanza antica che oggi, senza neanche accorgercene, stiamo recuperando.

Vi sarà più facile, dopo questa piccola premessa, capire dove voglio accompagnare il vostro pensiero: il tradizionale banchetto natalizio, a cui ciascuno di noi pensa con innegabile gioia a dicembre, è solo un esempio del nostro breve sguardo alla storia del convivio. Partiamo con l'affermazione certa secondo la quale la compagnia e la condivisione a tavola sono tratti unici della specie umana, che riunendosi attorno a un tavolo riesce a trasformare il gesto



puramente nutrizionale dell'alimentazione in avvenimento eminentemente culturale.

Ma “culturale” perché? Tutto ciò che si fa “insieme agli altri” assume significato sociale e valore di comunicazione, che nel caso del cibo appare particolarmente forte e complesso, data l'essenzialità dell'oggetto rispetto alla sopravvivenza dell'individuo e della specie.

Il banchetto, nel senso stretto e autentico del termine, imbandito riccamente e riservato solo a occasioni quali feste private o ricorrenze pubbliche, è anch'esso, a ben pensarci, giunto fino ai giorni nostri. Di “banchetto”, anzi di “cum vivere”, come accennato poc'anzi, abbiamo semplicemente creato un maggior numero di declinazioni.

E così come gli antichi, anche noi migliaia di anni dopo ritroviamo ogni anno nelle cosiddette “feste

comandate” le nostre occasioni di ritrovo e vero convivio, con familiari e amici, vicini ma anche lontani, fattore che spesso allietta ancora di più la festa. Che si sia atei o religiosi, infatti, a prescindere dalla motivazione primaria del convivio, è curioso notare quanto questo sia capace di celare in sé l'identità di chi ne prende parte, nei passi dell'ospite o del padrone di casa. Partendo dall'identità economica e sociale, che ieri come oggi rende le tavole sofisticate o gradualmente più semplici, a base di prodotti genuini, spesso territoriali ma non solo, che si differenziano per qualità e rarità. In passato il cibo era vero e proprio emblema di uno status sociale: offrire cibi preziosi significava denotare, spesso anche ostentandola, la propria ricchezza e la differenza di classe sociale.

Proseguo poi citando l'identità che ritengo giusto definire religioso/filosofica, che non definisce la tavola in senso di differenze sociali, né nel senso di tipicità territoriale dei prodotti, ma va oltre, collocandosi sul piano degli uomini, tanto uguali ma tanto diversi, la cui vita e dieta sono influenzate da autentici credo, ora insiti nella religione, ora ad esempio nella cucina vegetariana, e la più moderna vegana.

Concludo con l'identità territoriale, che è spesso un concetto ampio, proprio perché l'ostentazione di ricchezza induceva spesso ad un “irrinunciabile” portare sulla propria tavola cibi provenienti dal globo intero.

La mia ricetta personale per un sereno convivio natalizio? A Natale non c'è niente di meglio che portare sulla tavola i cibi della propria casa, del pro-

**Ritrovarsi
per le feste
è un'occasione
per condividere
emozioni e sapori**



prio territorio italiano, per rimanere sempre in equilibrio tra le emozioni (che il cibo della vostra memoria personale genera) e l'originalità dei prodotti. Durante le festività "curiamoci" con le buone cose, quelle che fanno bene a noi stessi, agli altri e all'ambiente che ci circonda. E quale occasione migliore per la condivisione a tavola dei prodotti certificati italiani, tra i quali i formaggi sono i principi, aiutando così anche i piccoli produttori locali a preservare quelle che spesso sono piccole produzioni, nate da persone semplici che hanno trovato grandi motivazioni nei gusti unici delle loro stesse tradizioni?

L'ultimo consiglio del buonumore: riunitevi con i vostri cari intorno al tavolo delle feste e godetevi lo scambio di idee e di sensazioni con la degustazione in compagnia, scegliendo formaggi provenienti da mille parti d'Italia e che d'ogni parte rispecchieranno il sapore.



LE RICETTE

di Fabio Campoli

PERLE DI PATATE AROMATIZZATE ai funghi, con salsa al Gorgonzola, spinacini e melograno

Ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi aromatizzati ai funghi

Patate bollite, 550 g
Farina "00", 350 g
Tuorli, n. 2
Funghi cotti, 250 g
Sale fino, q.b.
Noce moscata, q.b.
Ingredienti per salsa gorgonzola
Panna, 300 ml
Gorgonzola dop, 200 g
Spinacini, 40 g
Melograno, 40 chicchi
Parmigiano Reggiano dop grattugiato, q.b.



Esecuzione

Per gli gnocchi

Cuocere i funghi e frullarli fini. Farli freddare. In una casseruola mettere l'acqua fredda e cuocere a fuoco dolce le patate con la buccia e il sale. Una volta cotte, sbucciarle e schiacciarle. Unire i funghi. Farle freddare, quindi incorporare la farina, i tuorli, il sale e la noce moscata. Fare l'impasto velocemente. Dare la forma di gnocchi piccoli, passarli uno ad uno con la forchetta e cuocerli in acqua bollente, contando circa 1 minuto dall'affioramento in superficie. Abbiate cura di scolarli molto bene prima di ripassarli nella salsa.

Per la salsa al gorgonzola

Tagliare il gorgonzola a cubetti. Mettere nella casseruola la panna, farla scaldare leggermente e aggiungere il gorgonzola. Far sciogliere il tutto a fuoco dolce. Togliere i gambi agli spinacini. Tritarli e aggiungerli nella salsa fuori dal fuoco. Rimettere la salsa sulla piastra.

Per terminare

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, per circa un minuto dall'affioramento in superficie. Scolarli bene e aggiungerli alla salsa. Far amalgamare. Servire con una spolverata di parmigiano e i chicchi di melograno.

RAVIOLO DI RAPA ROSSA AL BURRO E SALVIA CON FETTUCCINE DI VEGETALI e Montasio Dop

Ingredienti per 4 persone

Sfoglie all'uovo tirate sottili, 200 g
Purea di rapa rossa bollita, 150 g
Patate bollite, 50 g
Mascarpone, 50 g
Verdure miste di stagione, 400 g
Scalogno, 20 g
Burro, 50 g
Salvia, n. 2 foglie
Montasio dop, 150 g

Esecuzione

In una ciotola riporre la rapa rossa, le patate e il mascarpone, condire con un poco di sale e lavorare il tutto fino a rendere il composto omogeneo.

Tagliare la pasta a piccoli quadrati di 5x5 cm, mettere un po' di composto al centro del quadrato, chiuderlo a metà a formare un triangolo, arrotolarlo su se stesso partendo dalla parte larga, arrotolare le estremità e saldarne i bordi, a formare un tortellino.

Tagliare con la mandolina o aiutandovi con un pelapatate le verdure a fettucine (ottime sono le carote, zucchine, asparagi, sedano, ecc.) e conservarle a parte. Tritare lo scalogno finemente. In una padella mettere la salvia e il burro e farlo fondere a fuoco dolce, adagiarvi tutte le verdure tagliate a filetti e lo scalogno tritato, lasciarle scottare velocemente per due minuti. Fare cuocere la pasta, scolarla bene, adagiarla su un piatto caldo, coprire con le verdure saltate e spargere di cubetti di Montasio dop.

Onaf

25 anni di formaggio insieme.



CONTINUIAMOLI RINNOVANDO L'ISCRIZIONE



In omaggio la copia anastatica del volume del 1844 che tratta... la maniera di migliorare le fabbriche dei formaggi... pagg. 224

2015 COME ASSOCIARSI

Quota associativa

2015 € 60,00

2015 + 2016 € 110,00

Riceverai la rivista InForma, tutta Onaf, tutta nostra.

COME RINNOVARE

- **Bonifico** a favore di O.N.A.F. - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
C/o Banca Regionale Europea - Filiale di Gallo d'Alba (CN) - IBAN IT 64 V 06906 22511 0000 0000 3401
- **Versamento sul conto corrente** postale n.10218121 intestato ad O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- Con carta di credito **on line** dalla home page del sito www.onaf.it
- **SDD**: addebito automatico annuale sul conto corrente (come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

L'Onaf risponde: tel 0173.231108 (dal lunedì al venerdì dalle ore 11 alle ore 15) - Fax 0173.231108 - onaf@onaf.it

Che ne dite di un formaggio... “di ascelle” o “di piedi”

Fare del formaggio è ... “facile”: date del latte a dei batteri ed essi faranno il resto, conferendo al formaggio gusti e aromi propri di ogni ceppo.

Visto che sulla superficie del nostro corpo (nella giungla oscura e umida delle ascelle, nel deserto secco degli avambracci, fra le dita dei piedi, ...) proliferano innumerevoli tipi di batteri, la chimica Sissel Tolaas ha condotto un progetto con l'obiettivo di produrre formaggi utilizzando vari tipi di batteri prelevati da diverse parti anatomiche dei membri del suo gruppo.

E gli otto formaggi “umani” prodotti sono risultati abbastanza singolari: chissà che delizia un ... “sotto-ascella n° 1”, così colante e aromatico, meglio di un Camembert.



Di tutti i formaggi è stata fatta solo la valutazione degli odori. Il formaggio prodotto con i batteri “Mani 1” aveva odori di lievito e formaggio vecchio e inacidito; quello con i batteri “Piedi 1” aveva odori di sudore, latte, succo d'arancio lasciato troppo in frigorifero e funghi champignon; quello con i batteri “Naso 2” aveva odori di piedi, vacca, caseificio, vecchia stazione del metrò, prodotti per la pulizia; quello con i batteri “Ascella 2” aveva odori di industriale, sintetico, fermentato, scarico d'auto, fuoco, chimico e via così.

Panorama “caseario” che immagino sia meglio non incontrare in un tagliere di formaggi, al termine di un buon pasto!



Il “pizzo” ha fatto scoppiare la guerra del cacio tra Honduras e Nicaragua



Due nazioni che non godono di relazioni commerciali idilliache, Honduras e Nicaragua, rischiano di veder precipitare i propri rapporti ufficiali per quella che potrebbe essere chiamata la “Guerra del cacio”. Tredici produttori nicaraguensi che abitualmente esportano i loro formaggi nel Paese confinante denunciano da qualche tempo di subire un sistematico blocco delle esportazioni da parte del Senasa (Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria), che fa capo alla Secretaría de Agricultura y Ganadería dell'Honduras.

L'organismo pubblico hondureño è accusato di non rispettare le procedure di importazione nei termini previsti dalla legge (tre giorni per controlli e sdoganamento), causando seri problemi alle consegne ai destinatari, alla qualità dei prodotti, ed inevitabili ripercussioni nei rapporti tra le aziende e la loro clientela.

Dopo giorni di **insistenze**, lamentele e voci di corridoio sempre **più insistenti**, una verità - per quanto tutta ancora da dimostrare - pare essere trapelata da parte dei produttori: qualcuno, probabilmente qualche funzionario nel sistema di movimentazione delle merci in Honduras, starebbe chiedendo 600 Lempiras (l'equivalente di 22 Euro) per permettere il transito di ogni collo.

I piccoli Davide che negli Usa sfidano il gigante Golia

È successo nel Nuovo Mondo dove Lisa Leake e Vani Hari, conosciute solo da qualche migliaia di persone per via dei loro food-blog, oggi sono



tra più noti paladini della salubrità alimentare degli Stati Uniti per aver lanciato una petizione per dire “no” ai coloranti nei Mac & Cheese, la versione Usa dell'anglosassone Cheesy Pasta della Kraft. I due prodotti sono veramente simili ma le due blogger hanno scoperto che il prodotto destinato al mercato statunitense ha tra i suoi ingredienti due coloranti che quello europeo non ha. Questa differenza di trattamento ha insospettito le due protagoniste e con loro tanti consumatori americani. Il dubbio, si è trasformato in un forte atto di accusa popolare nei confronti della multinazionale del cibo. I coloranti Yellow Dye 5 e Yellow Dye 6, entrambi legali negli Usa sono messi al bando in Norvegia, Austria e Regno Unito dal momento che provocano iperattività nei bambini, allergie, emicrania e che **la loro origine**, sono derivati del petrolio, porta a ritenerli a rischio di tumore. Gli Usa si rivelano ancora una volta come un paese dai mille contrasti e dalla infinite contraddizioni, con un potere lobbistico straordinario, ma al tempo stesso con una miriade di “piccoli Davide” che di punto in bianco trovano il coraggio di sfidare altrettanti “Golia”.



DAL BRASILE A FOGGIA AL SALONE DEL GUSTO

Crescono gli artigiani nel paese del samba

di Ettore Bevilacqua

Nell'immaginario collettivo il grande Paese sudamericano è rappresentato da danze e musica, dal carnevale e dal calcio, in campo alimentare pensiamo al caffè ed alla frutta tropicale, mai al formaggio. Al Salone del Gusto, Mariana Guimaraes Weiler, brasiliana e diplomata assaggiatrice Onaf a Torino, ci ha offerto la chance di conoscere un mondo nuovo, complice la presenza a Terra Madre di una significativa presenza di artigiani caseari brasiliani e dei loro prodotti. I produttori brasiliani hanno richiesto agli assaggiatori Onaf di spiegare loro la metodologia di assaggio e dell'uso delle schede di valutazione del formaggio. Si sono assaggiati undici campioni, dieci vaccini a latte crudo, tutti molto ben curati esternamente, del peso di 1-2 kg. e stagionatura dai trenta ai cinquanta giorni. Tutti presentavano alcune caratteristiche comuni: la quasi totale assenza di sensazioni amare, una buona sapidità, qualche volta eccessiva, ed una struttura piuttosto compatta, tanto da fare pensare ad un più lungo invecchiamento. Certamente le temperature a cui stagionano le forme, più alte rispetto alle nostre cantine, accentua questa sen-

sazione. Il formaggio Salitre si distingue per una marcata sapidità, una buona solubilità e lievi sentori di fermentato e di piccante; il Colonial presenta una evidente occhiatura, struttura elastica e sensazioni lattiche dolci; il Canastra ha struttura compatta, occhiatura quasi assente, sale equilibrato e lievi note di glutammato.



Interessante anche il Serro, lievemente piccante con aromi complessi ed una struttura che ricorda un erborinato, pur essendo privo di muffe.

Una nota di merito particolare per un formaggio Colonial, proveniente dallo stato di Santa Catarina, affinato sotto le vinacce, sorprendentemente equilibrato, dolce, sapido, dalla struttura elastica e molto solubile e con piacevoli e intriganti sensazioni aromatiche.

Le positive impressioni rilasciate devono ulteriormente tenere conto del difficile trasporto delle forme, giunte in Italia nelle valigie dei produttori, in quanto la legislazione brasiliana è molto restrittiva a livello di formaggi artigianali a latte crudo e ne impedisce l'esportazione dallo stato di produzione con grave danno per i produttori che non possono inviare i loro prodotti ai grandi mercati di San Paolo o Rio de Janeiro, se non clandestinamente.

Gli assaggiatori Onaf hanno degustato
11 campioni di formaggi brasiliani

AFFINATO CON I CEREALI DI RISULTA

Lo sbirro, amico della birra

Il caseificio Botalla nasce nel 1947 e nel 1978 viene rilevato dalla famiglia Bonino, che proviene dal settore industriale. La visione manageriale, unita ad un profondo rispetto della tradizione casearia locale ed alla qualità, induce la famiglia Bonino a diventare socio della cooperativa dei produttori di latte biellesi, creando una stretta collaborazione



• Andrea Bonino e Carlo Moretto allo stand Botalla

per garantire standard qualitativi elevati.

La gamma dei prodotti è piuttosto ampia e spazia dalle tome classiche della tradizione ai formaggi invecchiati, dai formaggi di capra e pecora a quelli di fantasia.

C'è anche lo Sbirro, che nasce dall'amicizia e dalle sinergie con il confinante Birrificco Menabrea. Affinato con i cereali di risulta della fermentazione della birra, il formaggio acquisisce gli aromi che ne hanno decretato il grande successo presso i consumatori.

Al Salone del Gusto è stata proposta al pubblico la pizza con lo Sbirro: risultato molto interessante.

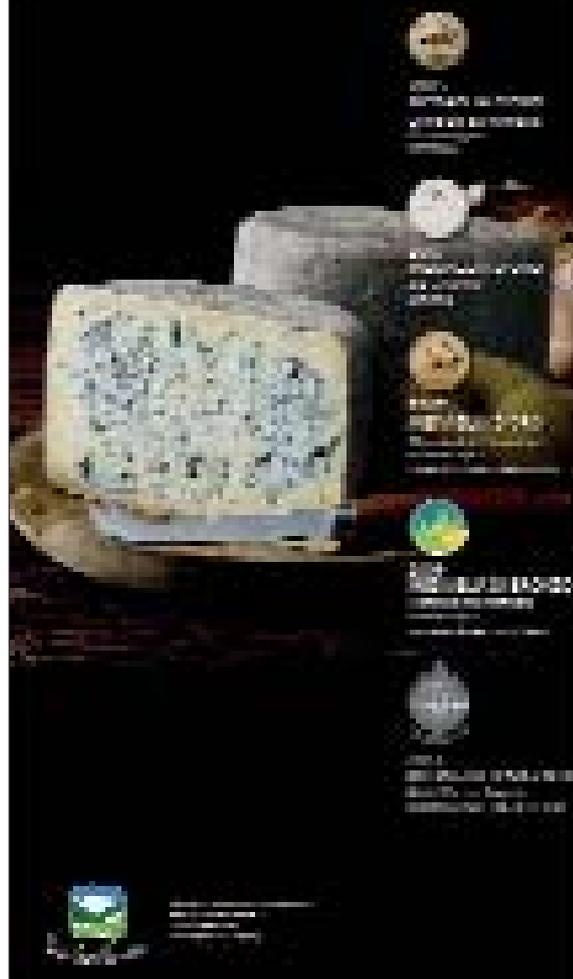
Altra novità presentata al Salone, realizzato in collaborazione con il dipartimento di Agraria di Torino del prof. Zeppa, è un formaggio a caglio vegetale "funzionalizzato", cioè additivato con i famosi acidi grassi polinsaturi Omega 3.



• Preparazione della pizza allo sbirro

Bleu d'Aoste

IL CAMPIONE OLIMPICO del formaggi di montagna



MOLINO A VENTO: SOLO RAZZE AUTOCTONE

Da Foggia i formaggi allo stato brado

L'azienda agricola Molino a Vento di Biccari (FG) alleva animali di razze autoctone, capre garganiche, maiali neri e pecore, allo stato semi brado nei terreni circostanti la tenuta agricola e produce da una ventina d'anni formaggi del territorio.

I formaggi caseificati sono il pecorino canestrato, i caprini lavorati all'antica ed il cacioricotta, che vengono sistemati per la stagionatura in antiche fosse granarie a Bovino, poco distante da Biccari, dove, ad una profondità di 12 metri, con umidità e temperatura quasi costanti, maturano al meglio. Nel corso dell'affinamento ad alcune forme vengono aggiunti timo, mentuccia o crusca, dando origine a maturazioni molto diverse fra loro, in base agli ingredienti aggiunti.



Nonostante qualche perplessità prima dell'assaggio, la mentuccia nella quale sono avvolti i caprini, conferisce delle note balsamiche decisamente intriganti.

Un discorso a parte riguarda il caciocavallo podolico, che viene caseificato da latte proveniente dalle vacche podoliche di stanza nel Gargano allo stato brado.

Domenico Ioanna e sua figlia Federica, veterinario aziendale, sono molto attenti all'ambiente: producono energia con le pale eoliche e con pannelli solari e per lo smaltimento del siero di caseificazione hanno introdotto l'allevamento dei maiali neri, razza rustica, che permette anche la produzione di ottimi salumi, salsicce e capocolli, rigorosamente senza conservanti.

FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

CUORE VALDOSTANO



FONTINA

www.fontinacoop.it

Consiglio nazionale Onaf

IL TEMA DELLE DIVISE E CORSI PIÙ VELOCI AFFRONTATI DURANTE I LAVORI



• Patrizia Montone e il presidente Onaf Pier Carlo Adami

Sabato 25 ottobre, presso la sala “Punt & Mes” di Eataly, gentilmente concessa al Lingotto di Torino, la convocazione del Consiglio Nazionale Onaf ha visto tempi ridotti per gli impegni del Salone del Gusto, ma non certo una carenza di temi trattati. Protagonista iniziale del dibattito l'esigenza di creare una divisa che servirà ai docenti ed agli assaggiatori nelle occasioni ufficiali. Il discorso è rimasto aperto dopo aver parlato di due opportunità: un elegante vestito marrone scuro, presentato da Andrea Magi a prezzo accessibile o l'utilizzo di uno spezzato giacca blu e pantaloni grigi con distintivo ricamato e cravatta coordinata per la versione maschile e foulard per le assaggiatrici. È stata ribadita comunque la convinzione generale di unificare presso il pubblico la nostra immagine. Si è confermata l'opportunità, di autorizzare corsi

di minor durata con due lezioni accorpate nella stessa serata. La necessità, nata dalla precisa richiesta di molti corsisti, permetterà di diminuire i costi e sveltire i tempi di formazione senza intaccare la qualità. In chiusura, purtroppo forzata, è giunta la proposta di un evento che potrebbe sottolineare il nostro venticinquennale con un incontro di testate e pubblicazioni casearie europee per far conoscere la nostra organizzazione anche oltre confine. Naturalmente la proposta troverà attuazione nella misura in cui si troveranno i finanziamenti necessari. Con vero rincrescimento si è poi deciso di rimandare la pubblicazione prevista in onore del nostro quarto di secolo di vita. La crisi economi-

ca e le risorse attuali avrebbero reso rischioso l'investimento deciso in tempi economicamente più facili. Si è preferito indirizzare una piccola parte della spesa prevista al potenziamento ed

Per la prima volta presente Patrizia Montone neo componente del collegio sindacale

alla crescita della nostro “Magazine” di informazione che sta ottenendo ottimi consensi.

Era per la prima volta presente alla riunione la neo-componente del collegio sindacale Patrizia Montone, da sempre sincera sostenitrice dell'Onaf, che è stata riconfermata proprio in questi giorni a capo della segreteria della direzione generale preposta alla repressione frodi agroalimentari del Dipartimento del Ministero delle Politiche Agricole.

DA LEGGERE



Il Modello Latte Nobile, Un'altra via è possibile

di Roberto Rubino
pagg. 193 edizioni Caseus Anfosc.

Il volume riporta i risultati degli studi più recenti sugli indici di qualità del LatteNobile e più in generale su altri modelli alternativi. Comprende il racconto della nascita e dello sviluppo del modello produttivo con particolare attenzione alle aspettative di consumatori ed allevatori con l'indicazione delle barriere da superare e dei sentieri da percorrere. Una sezione

tratta quanto occorre studiare e monitorare per il giusto prezzo di chi alleva e chi acquista. Il libro si può scaricare dal sito: www.lattenobile.it.

Il Grana Padano in Paradiso!

di Silvio Brotto e Giuseppe Dellai
pagg. 291 - Bozzetto Edizioni - Treviso.

È la storia della Latteria Cooperativa Molinetto e dei centoventi Caseifici Sociali del destra Brenta nei 120 anni di cooperazione nelle terre delle risorgive e dei prati stabili dove il latte diventa Grana Padano. Gli autori con stile vario e garbato, non privo di piacevoli digressioni, rendono godibile un saggio che altrimenti sarebbe riservato ai soli cultori dell'argomento. L'indagine socioeconomica diviene etnografica e culturale a più ampio raggio. Una nutrita serie di bellissime immagini che spaziano dai documenti storici a paesaggi mozzafiato sono da sfondo ai veri interpreti di questo romanzo delle Cooperative Casearie: gli allevatori che hanno accettato di buon grado di raccontare la loro esperienza.





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

DALLA DELEGAZIONE DI SONDRIO



107° mostra del Bitto



- La commissione valuta l'aspetto esterno

Ottima qualità per i formaggi presentati alla 107° mostra del Bitto a Morbegno. Una commissione di assaggiatori Onaf, tra i quali anche il vice presidente nazionale Beppe Casolo, ha valutato 36 partite di Bitto utilizzando la classica scheda dell'Onaf. Il vincitore è Flavio Mazzoni, casaro dell'alpeggio Piazza di Albaredo che ha totalizzato 85 punti. Il concorso della Mostra del Bitto rappresenta un momento importante per testare la qualità della produzione del formaggio Bitto della provincia. Malgrado l'annata difficile dal punto di vista meteorologico, non sono mancate le note positive, confermando il continuo crescente miglioramento della qualità, anche se le temperature rigide dell'estate in quota hanno probabilmente rallentato la maturazione delle forme in alpeggio che evolverà sicuramente con l'avanzare della stagionatura regalando ai consumatori aromi e gusto particolari.

Il delegato Renato Ciaponi

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



Serate degustazione e varie

Il 24 luglio 2014 "Serata calda?...Freschi formaggi" era prevista al B&B Il Villino di Porporano, ma per il cattivo tempo abbiamo spostato l'incontro all'Hostaria Tre Ville dove abbiamo degustato 5 formaggi. Due dell'Azienda Agricola Gritti di Cologno al Serio, un Casatica a crosta fiorita e un Bleu di Bufala a pasta erborinata, tre del Caseificio la Baronia, di Castel di Sasso (CE): Mozzarella di bufala, Mozzarella di bufala affumicata, Caciotta di bufala e una provola sempre di bufala. La Sig.ra Scarica ha preparato un primo piatto "notte d'estate" e un semifreddo alla pesca veramente eccezionali. L'azienda Agricola Lamoretti di Casatico ha abbinato degli ottimi vini.

Il 22 settembre, presso il Ristorante Rigoletto di Fontevivo serata didattica che l'esperto Vincenzo Bozzetti ha condotto sul tema "il Caglio" con l'assaggio di Mozzarella, Caciotta di Vacca, Provolone e Parmigiano Reggiano di 31 mesi; per ultimo un formaggio portato da Bozzetti, che ha vinto il premio al trofeo di S.Lucio: latte vaccino con un 3% di latte di asina. Veramente eccezionale. Grazie Vincenzo della bella e istruttiva serata.

Il 29 settembre è iniziato un corso di primo livello a Parma presso Confesercenti e il 19 ottobre altro corso, che conta 52 iscritti, a Zola Predosa in provincia di Bologna con la fattiva collaborazione dei Maestri Assaggiatori Andrea Sella e Fernando Marzillo. Il corso si tiene presso Palazzo Albergati dove il Dr. Faenza ha messo a disposizione per lo svolgimento del corso una delle numerose cantine. Un grazie al Dr. Faenza ed al suo staff.

*Il Segretario Massimo Pelagatti
il Delegato Giacomo Toscani*

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Magiche muffe 2014



- Birre col Blu (Alessandro Fanelli)

Il giorno 10 luglio 2014 si è tenuto presso il pub La Piccola Abbazia di Roma l'incontro di degustazione "Magiche Muffe 2014", dedicato al mondo degli erborinati.

Sono stati abbinati cinque straordinari formaggi blu ad altrettante birre artigianali e precisamente un gorgonzola

dolce dop, abbinato alla famosa birra belga Saison Dupont ed uno piccante, affiancato dalla laziale Duchessa di Birra del Borgo; l'Ovisardo, latte di pecora, con la Tripel del varesotto Extraomnes; il Capriziola, latte di capra, con la BdBi(g)Bodylbu di Birra del Borgo, amara, luppolata e dall'impronunciabile nome; un blu di bufala accompagnato dalla 10 e Lode del birrifico abruzzese Opperbacco.

La serata si è conclusa con un assaggio bonus di uno Stilton inglese ed è stata impreziosita, oltre che dalle spiegazioni dei Maestri Assaggiatori della Delegazione di Roma, anche dalla presenza del rappresentate del birrifico Birra del Borgo Ezio Marcelli, che ha raccontato ai partecipanti le birre degustate sottolineando come la birra artigianale italiana sia sempre più apprezzata nel mondo.

Alessandro Finelli, consigliere Delegazione di Roma

DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



Sulle tracce del formaggio "Ormea"



Il 6 settembre si è svolta la visita all'Alpeggio Stanti 1 (1859 m s.l.m.) in alta val Corsaglia, in cui l'Azienda Agricola Castagnino Anna Maria produce il formaggio "Ormea" nel territorio dell'omonimo comune.

Dopo la visita alla località Stanti in cui pascolano le capre e le vacche, si è assistito in azienda alla caseificazione.

Al termine dei lavori si è passati alla degustazione di cagliata lattica caprina di 48 ore, lattica caprina di 10 giorni, Ormea dei primi giorni di giugno, Ormea di fine giugno e quindi di due "prove" del mese di giugno di Ormea a pasta semicotta.

Prima del piatto di lasagne di Ormea condite con burro, toma e formaggio Ormea offerte dall'Azienda Agricola, si è gustato il "bruzzu" spalmato sulle "fozze" (tipico pane locale), il tutto accompagnato da un bicchiere di Ormeasco. Dulcis in fundo la ricotta, ancora tiepida, accompagnata da marmellata di prugne.

Tullio Galvagno



Diplomati nuovi assaggiatori



• I neo-assaggiatori cuneesi

Martedì 7 ottobre, presso il Salone d'onore della Camera di Commercio, sono stati "investiti" con il titolo di socio Onaf ed assaggiatore di formaggi i partecipanti al corso svoltosi a Cuneo la primavera scorsa: Piersimone Avena, Andrea Bevacqua, Manuel Borgogno, Simona Brao, Andrea Burzi, Massimo Burzi, Vilma Draperi, Claudine Escamez, Cristina Lerda, Erik Macario, Andrea Moizo, Federica Parodi, Marco Pellegrino, Marco Ricca, Lorenzo Taliano, Gabriella Tesio, Silvia Testa, Antonio Zucco.

Il corso si è svolto nell'ambito di un progetto con il Consorzio di Tutela del Murazzano. È stato curato dalla Segreteria Onaf, con la partecipazione del Maestro assaggiatore Osvaldo Tealdi.

Il delegato Franco Fortina

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI



• L'assemblea dei soci di Asti



Eccoci qua!

Lunedì 13 ottobre, presso Tuit di V. Grandi, presente la quasi totalità dei soci della provincia, è nata la Delegazione Onaf di Asti. L'assemblea ha eletto come delegato provinciale Elio Siccardi e come consiglieri Susanna Argenta, Francesco Fassone, Sara Guazzo, Ignazio Nebiolo, Sergio Rossotto, Corrado Rustichelli. Il gruppo si propone di diffondere la "cultura del formaggio" anche nell'ambito astigiano partendo ad inizio 2015 con un corso di 1° livello e proponendo quindi serate didattiche per far raggiungere la professionalità necessaria richiesta ad un buon assaggiatore.

Alla serata ha partecipato, in rappresentanza del Consiglio nazionale, Elio Ragazzoni.

Susanna Argenta, consigliere di Delegazione

DALLA DELEGAZIONE DI TRENTO E BOLZANO



Onaf alla desmontegada di Rabbi (Trento)

Il 20 ed il 21 settembre scorso, si sono vissute due giornate intensissime nella splendida Val di Rabbi, laterale della Val di Sole in Trentino, dedicate alla demonticazione.

L'Onaf, delegazione di Trento e Bolzano, ha collaborato con gli organizzatori della manifestazione, coordinando i lavori della commissione per la valutazione del Formaggio nostrano e del Casolèt, entrambi di malga. Parecchi i formaggi in rassegna, con delle eccellenze che hanno ben rappresentato il formaggio d'alpeggio della Val di Rabbi, valle Trentina a grande vocazione lattiero-casearia. A presiedere le attività della commissione, il consigliere nazionale Onaf e delegato regionale, dr Gianpaolo Gaiarin. L'evento si è tenuto presso il Grand Hotel delle Terme di Rabbi con una grande presenza di pubblico. Nello stesso fine settimana, la delegazione, con il maestro assaggiatore Alan Bertolini, ha anche tenuto un laboratorio in un vecchio ma affascinante caseificio, dedicato sempre al Formaggio nostrano ed al Casolèt. Caseificio dismesso da molto tempo ed ora relegato a piccolo tempio del formaggio. Laboratorio particolare, ove si è degustato il Casolèt, e a seguire due formaggi nostrani, uno giovane ed uno a lunga stagionatura di tre anni.

Il luogo affascinante ha reso tutto quasi magico. Durante il laboratorio, fuori programma inaspettato e apprezzatissimo dai partecipanti: il sommelier Walter Zanon ha presentato un Trentodoc, spumante metodo classico, facendolo degustare prima dell'assaggio del terzo formaggio. Arrivederci all'anno prossimo, 2015.

Alan Bertolini

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



7° Concorso caseario nazionale "Infiniti blu"

Sabato 25 Ottobre, a Torino, allo stand di Slow Food Lombardia del Salone Internazionale del Gusto-Terra Madre 2014, ha avuto luogo la premiazione del **settimo Concorso Caseario nazionale** dei formaggi erborinati, frutto della pluriennale collaborazione tra la condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana e la delegazione Onaf di Milano.



• Laura Bonvini, Beppe Casolo, Andrea Magi, Alessandro Carpenedo, Alessandro Romussi, Lorenzo Berlendis

Il Concorso ha avuto luogo a Gorgonzola sabato 20 settembre, con l'attenta regia della Consigliera nazionale Onaf Laura Bonvini e del Maestro Assaggiatore Flavia Costi. Beppe Casolo, vicepresidente Onaf, ha descritto lo svolgimento della valutazione dei formaggi in Concorso, alla quale hanno partecipato 18 maestri assaggiatori, confermando l'alta qualità dei prodotti che si è riscontrata in generale. Nicoletta Bassi ha presentato la sua esperienza di partecipante al Concorso con i suoi campioni di Gorgonzola Dop e ha reso onore alla serietà e professionalità mostrate delle due associazioni coinvolte. Lorenzo Berlendis, vice presidente nazionale di Slow Food Italia, dopo aver ribadito l'importanza della biodiversità e del ruolo di sentinelle del territorio svolto da produttori e agricoltori, ha proceduto alla premiazione dei vincitori, alternandosi con Beppe Casolo.

Ecco l'elenco dei premiati in ordine alfabetico:

Targhe di ECCELLENZA

Dè Magi - Alchimia dE formaggi
Via Tevere, 116 - Castiglion Fiorentino (AR)
BRIACACIO DI PECORA - 109 gg.

La Casearia Carpenedo s.r.l.
Via Santandrà, 17, Camalò TV
BASAJO - 280 gg.

Riconoscimento di qualità superiore
Az. Agr. Fattoria Fiorentina
Via Perugia, 51 - 71036 - Lucera (FG)
BLU DI FATTORIA - 90 gg. circa
L'ERBORI' - 65 gg. circa

Bassi S.p.A.
via Sempione, 10 - 28040 Marano Ticino (NO)
GORGONZOLA Dop ELIT DOLCE
GORGONZOLA Dop ELIT PICCANTE

Casa Fadda 1886
Regione Possilva, 2 Thiesi (SS)
OVINFORTH - 90 gg.

Caseificio Defendi S.r.l.
Via Francesca, Bergamo
GORGONZOLA Dop PICCANTE "IL BACCO VERDE"
GORGONZOLA Dop DOLCE "IL BACCO"

Caseificio La Via Lattea
Via Provinciale per Verdello, 33, Brignano Gera D'adda BG

OL SCIUR - 65 gg.
VERDUN DE LA GERA - 90 gg.

Caseificio Taddei
Via San Vitale 24040 Fornovo S.Giovanni (Bg)
BLUTUNT - 120 gg.
De' Magi - Alchimia de' formaggi
Via Tevere, 116 - Castiglion Fiorentino (AR)
PINO - 72 gg.

GOBBO DI PICCHE - 86 gg.
BRIACACIO VACCINO - 103 gg.

Eredi A. Baruffaldi S.r.l.
via Roma, 32 - 28060 - Castellazzo Nov. (NO)

GORGONZOLA Dop PICCANTE "PRIMUMA VERDE" - 120 gg.
GORGONZOLA Dop PICCANTE "PRIMUMA VERDE" K6 - 130 gg.

Formaggio di Spelunca
Via Fenadora, 51/B - 32030 Fonzaso (BL)

BLU DEL PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI (80 gg.)

Fossa dell'Abbondanza
P.zza Allende, 13 - 47020 Roncofreddo (FC)
BLU MONTEFELTRO - 109 gg.

L'Albertana di Mauro Albertini
Regione Castignolio 1, 13896 Netro BI
ERBURIN - 5 mesi + 10 giorni



Autunno Pavese: tre eventi a firma Onaf

Nell'ambito della tradizionale manifestazione pavese svoltasi dal 3 al 6 ottobre, che da 62 anni promuove le eccellenze alimentari del territorio, l'Onaf ha coordinato e gestito tre momenti interessanti, che hanno fatto registrare il tutto esaurito:

Formaggi tra miti e leggende: degustazione guidata di ricotta di bufala dell'azienda Molino delle bufale, crosta lavata di capra dell'Az. Agricola Il Boscasso, Casanova del Caseificio Cavanna, Grater blu di capra della Fattoria I Grater.

Abbinamenti con birre crude artigianali del giovane e promettente Birificio Bad Guy.

La nutrizionista Daniela Capuano ha introdotto la serata sviluppando in modo piacevolissimo il tema dell'inserimento formaggio nella corretta dieta.

Abbinamenti eccellenti per degu-

stazioni fuori dal comune curati da Onaf, Fisar, Slow Food e con la partecipazione della nutrizionista Daniela Capuano. Sono stati presentati Tronchetto di capra con cenere di carbone dell'Az. Agricola Il Boscasso, Stafforella del Caseificio Cavanna, Grana Padano dop del caseificio Giani (24 mesi), che sono stati accompagnati da confettura di Zucca bertagnina di Dorno e Zenzero, pane di farina integralbianco del Panificio Mussini. **Degustazione di formaggi con abbinamento di mieli, confetture e vini.** Una nuova proposta per l'intera durata della manifestazione, per la quale è stata messa al servizio degli avventori la professionalità del Maestro Assaggiatore Onaf e sommelier Fisar, Augusto Gentili. Obiettivo porre in buona evidenza la figura dell'assaggiatore al tavolo, per l'assistenza e la guida ai prodotti caseari. Ottima e proficua la collaborazione con Paviaviluppo, che, per la Camera di Commercio, ha coordinato l'intera manifestazione.



"Facciamo il formaggio" a Ticinello

Domenica 5 ottobre presso Cascina Campazzo nel territorio urbano di Milano, si è svolto il laboratorio didattico di caseificazione tenuto dal M.A. Luca Rapetti, pilastro del Comitato per il Parco del Ticinello onlus. È stato prodotto sull'aria un primo sale che è stato degustato con soddisfazione dal pubblico intervenuto. L'Onaf ha gestito un divertente laboratorio sensoriale dedicato ai bambini delle scuole elementari: sempre grande il fascino per le capacità olfattive e gustative dei più piccoli.

Il delegato Beppe Casolo

DALLA DELEGAZIONE DI SIENA - AREZZO



Abbinamenti formaggi e vini d'Orcia

Nell'ambito della "Fiera del Cacio" si è svolta anche la prima degustazione guidata di pecorini e vini Orcia, un'esperienza per assaggiare i vini della denominazione, serviti dai produttori stessi in abbinamento ai pecorini di diverse stagionature, con i consigli dei Maestri Assaggiatori Onaf. L'abbinamento Orcia Doc e pecorino ha assunto la valenza di un'esperienza culturale con l'attenta analisi delle contrapposizioni delle sensazioni e l'attenzione all'equilibrio delle caratteristiche organolettiche. A conclusione della manifestazione domenica 7 settembre è andato in scena il "Cacio al Fuso", un gioco della tradizione contadina che si disputa tra le sei contrade. I vari alferi si fronteggiano lanciando forme di formaggio sul lastricato di piazza del Duomo, cercando di avvicinarle il più possibile a un fuso di legno piantato verticalmente.

Infine la premiazione dei partecipanti al secondo concorso caseario nel 2015, l'appuntamento verrà esteso a tutta la regione Toscana.

Il delegato Andrea Magi

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



Serata di preparazione al corso

Si è tenuta a Taggia, in provincia di Imperia, presso il ristorante "Clipper", una serata conviviale propedeutica alla formazione di un futuro corso di primo livello. Insieme ad un folto numero di soci erano presenti amici e simpatizzanti che potrebbero costituire la base della prossima formazione di assaggiatori. A introdurre l'Onaf, i suoi obiettivi ed il piacere di guardare il formaggio con occhio curioso, attento e professionale è intervenuto il direttore della nostra rivista Elio Ragazzoni. Una serie di nobili tome d'alpeggio di varia stagionatura e una panoramica di ricotte affinate hanno fatto da cornice agli eleganti cibi proposti dal patron del locale Stefano Gardani, maestro di accoglienza. Un blu di montagna è stato poi abbinato al "Moscatello di Taggia Passito", un vitigno autoctono dimenticato da anni e riportato in vita dalla passione del produttore Eros Mammoliti. Un progetto ambizioso che ha portato alla produzione, per ora, di poco più di trecento preziose bottiglie di altissima qualità. Non poteva esserci migliore auspicio per il futuro della delegazione imperiese.



• Giacomo Lantrua, Pino Moser, Eros Mammoliti

Il delegato Giuseppe Moser

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



L'attività dei Maestri Assaggiatori nella Grande Distribuzione

La comunicazione del formaggio può avvenire in tanti contesti. Di recente a Napoli, prima esperienza pilota per la Regione, per i Maestri Assaggiatori all'interno di due supermercati della Catena Auchan per comunicare la "Mozzarella di Bufala Campana Dop". In realtà, grazie alla positiva esperienza fatta nell'ambito dell'evento "le strade della Mozzarella" che ha



• I Maestri Assaggiatori Paride Cimbalo e Salvatore della Mozzarella" che ha Cimmino

visto sostituire avvenenti hostess con acculturati e simpatici assaggiatori di formaggio, si è venuto a creare un rapporto di sinergia con il consorzio della Mozzarella di Bufala Campana che ha suggerito agli organizzatori della promozione di utilizzare degli esperti del prodotto. Grazie alla passione dei nostri associati gli interventi hanno avuto un buon successo, gettando un ulteriore seme per le possibilità operative di un Maestro Assaggiatore.

*Salvatore Varrella Delegato di Napoli,
Maria Samataro Vicepresidente Onaf*

Saluto agli amici



ERIO GIORDANO

Dopo una breve malattia ci ha lasciati Erio Giordano.

Probabilmente sconosciuto ai giovani della nostra Organizzazione, Erio fu il primo segretario dell'Onaf. Persona di una puntualità estrema e dall'ordine quasi maniacale, era nato nel 1962 a Villafalletto, da una famiglia di allevatori e la passione per l'attività zootecnica lo ha portato a diplomarsi presso l'Istituto professionale di Verzuolo ed in seguito a lavorare al Servizio Veterinario presso il presidio

Multizonale di Cuneo, in qualità di vigile sanitario.

Fu lui a permettere all'Onaf appena nata di dotarsi delle strutture organizzative che ne avrebbero permesso la crescita ed a seguire i corsi che timidamente iniziavano a conquistare il territorio nazionale. Di Erio mancherà la sua proverbiale satira strategica, il suo saper leggere le situazioni difficili ed il suo positivo decisionismo. Di certo ha lasciato una impronta indelebile in tutti coloro che l'hanno conosciuto ed hanno condiviso con lui la passione per il formaggio, per l'agricoltura, per il lavoro e per la crescita collettiva.

Lascia la moglie Stefania ed il figlio Pietro, che frequenta la quarta elementare, a cui vanno gli abbracci dell'Organizzazione che ha visto nascere e che ha contribuito a migliorare.

Delegazione di Cuneo

LORENZO LENTA



In questo strano autunno ci ha lasciati Lorenzo Lenta, il Delegato torinese della nostra Associazione. Ricordarlo è un dovere, ma è soprattutto un piacere per quanti lo hanno conosciuto. È bello ripensare alla sua persona, fisicamente importante, coerente, onesta, talvolta scomoda, di una ruvidezza di chi crede sinceramente nelle proprie idee e le difende con sanguigna convinzione.

Per i soci torinesi è quasi impossibile non ripensare a

vicende personali, ad un percorso in Onaf cominciato insieme, molti anni orsono, a momenti comuni trascorsi a saloni, concorsi, gite, a chiacchierate fino a tarda ora dopo le serate, progettando qualche nuova iniziativa. Ci legava a lui un rapporto di matura amicizia, non da bisbocce, ma di reciproca stima, di intesa anche su parole non dette che veniva suggellata dalla sua franca risata.

La Delegazione gli deve molto per l'assiduo lavoro svolto, i numerosi corsi diretti, la disponibilità e la sua ampia competenza che toccava molti altri settori dell'alimentazione.

La famiglia dell'Onaf abbraccia con affetto **la sua grande ed a cui era immensamente legato.**

Delegazione di Torino

Agenda

a cura di

Maria Rosalia
onaf@onaf.it

ENNA

10-11 GENNAIO 2015
TRINACRIA D'ORO, 3.a edizione
Concorso caseario,
convegni,
degustazioni
Federico II Palace
Hotel

Torna l'appuntamento principale per gli assaggiatori di formaggi e tutti gli operatori del comparto lattiero-caseario siciliani con un programma comprendente convegni, degustazioni guidate, concorso caseario, menù degustazione e molto altro ancora. Protagonista il formaggio più antico d'Europa: il Pecorino Siciliano Dop. Inoltre questa edizione ospiterà una tappa di "Expo in viaggio", grazie a cui si potrà approfondire il messaggio di Expo 2015..
Per informazioni: www.onaf.it



SAN FRANCISCO (USA)
11-13 GENNAIO 2015
WINTER FANCY FOOD SHOW

Organizzato dalla Specialty Food Association, si tratta del maggiore evento della "West Coast" dedicato all'eno-gastronomia. Previsti più di 1300 espositori da tutto il mondo.

Per informazioni: www.specialtyfood.com/fancy-food-show/winter-fancy-food-show/



TRENTO
21-22 FEBBRAIO 2015
LA CASOLARA

Fiera delle migliori produzioni di formaggio
Piazza Fiera

L'evento prevede, oltre alla presenza dei produttori, i "Laboratori del gusto", in cui i visitatori saranno "educati" ad un corretto e consapevole consumo dei prodotti caseari, attraverso informazioni e curiosità. Un'area sarà riservata ai più piccoli che potranno assistere in diretta e cimentarsi nella produzione del formaggio, sotto la guida degli studenti della Fondazione Mach. I giovani produttori potranno poi portare a casa il frutto del loro lavoro. Anche quest'anno le degustazioni guidate si svolgeranno a Palazzo Roccabruna, con l'intervento della Delegazione Onaf trentina.
Per informazioni: www.lacasolara.com

MONTICHIARI (BS)
21-24 FEBBRAIO 2015
GOLOSITALIA
Centro Fiera del Garda

La quarta edizione di Golositalia, fiera dedicata ad enogastronomia, ristorazione ed attrezzature professionali, vedrà l'unione con Aliment&Attrezzature. Sarà aperta al pubblico, non solo ai buyers, e potrà pertanto essere un'importante vetrina nell'imminenza di Expo 2015. Per informazioni: www.golositalia.it

PARIGI

21 FEBBRAIO - 1 MARZO 2015
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
Paris Expo Porte de Versailles

L'edizione 2014 è stata visitata da oltre 700mila persone, professionisti del settore agricolo ma anche famiglie ed appassionati di agricoltura, di gastronomia regionale francese ed internazionale, di turismo verde. Il Salone è figlio del Concours général agricole nato nel 1870. Il programma prevede tra l'altro percorsi eno-gastronomici, momenti per i bambini, spazi per progetti con finalità sociali.

Per informazioni: www.salon-agriculture.com



MILANO
27 FEBBRAIO - 2 MARZO 2015
MILANO SAPORI
Forum di Assago

La "fiera della buona tavola" nasce con l'intento di offrire al grande pubblico la possibilità di venire a contatto con sapori e tradizioni e di acquistare direttamente i prodotti.

Per informazioni: www.mondosapori.it



VERONA
22-25 MARZO 2015
SOL&AGRIFOOD
Veronafiere



Rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, si svolge in concomitanza con Vinitaly. Protagonisti saranno in primo luogo i migliori oli extravergine di oliva ed insieme a loro le eccellenze dell'agroalimentare: dalla pasta ai salumi, dalle specialità dolciarie ai formaggi, dai mieli alle salse, dalla birra al caffè.

Per informazioni: www.solagrifood.com

Inoltre... I CORSI DELL'ONAF

Arezzo, dal 12 gennaio al 10 febbraio 2015 - Chiusura iscrizioni il 30/12/2014.

Levata (CR), dal 20 gennaio al 31 marzo 2015 - Chiusura iscrizioni il 30/12/2014.

Mezzana/Balerna (Canton Ticino, Svizzera), dal 6 febbraio al 24 aprile 2015 - Chiusura iscrizioni il 12/01/2015.

Milano, presso "la Cordata" Via San Vittore, 49, corso di secondo livello dal 24 **gennaio - marzo corso primo livello.**

Como,

Per informazioni: www.onaf.it



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Straordinario 1989: venticinque anni fa il mondo cambiava volto. E da noi...



Vi ricordate il 1989? Che anno, quell'anno. Merita il detto latino: albo signanda lapillo, un anno da segnare con una pietra bianca. In quei dodici mesi è cambiato il destino del mondo. A cominciare dalla carta geografica: prima l'Europa era divisa in due blocchi, e quello orientale partiva dal Danubio per arrivare a Vladivostok.

Ne sono successe di tutti i colori, in quell'anno spartiacque della storia. Anche in Italia, dove stava annaspando la Prima Repubblica che di lì a poco sarebbe stata travolta da Tangentopoli.

Ci siamo divertiti a pescare qua e là i fatti salienti di 25 anni fa. Il 15 gennaio 1989, a Praga, durante la commemorazione della morte di Jan Palach, vengo-

no arrestati centinaia di manifestanti. Tra di loro anche Vaclav Havel. Il 14 febbraio l'Ayatollah Khomeini da Teheran pronuncia la condanna a morte nei confronti dello scrittore Salman Rushdie, autore de "I versi satanici". Il giorno dopo inizia il ritiro sovietico dall'Afghanistan. Il 22 febbraio Arnaldo Forlani diventa segretario della Democrazia Cristiana. Nota leggera, a fine mese Fausto Leali e Anna Oxa vincono il 39° Festival di Sanremo con "Ti lascerò".

Passiamo a marzo. Il 9 un bel ribaltone: il cardinale Paul Marcinkus lascia lo Ior, la banca vaticana. Il 10, vanno assolti in Appello tutti gli imputati per la strage di Piazza della Loggia a Brescia. Il 29 Pristina, capitale del Kosovo, viene occupata dai carri armati jugoslavi. Aprile: il 17 Solidarnosc viene riconosciuta ufficialmente. Il 18 cominciano le proteste studentesche in piazza Tienanmen a Pechino.

Maggio è il mese in cui scatta il ticket sanitario introdotto dal governo De Mita; il premier per altro è alla frutta e si dimette il giorno 19. Sul fronte calcistico due successi italiani in Europa: il Napoli vince la Coppa Uefa, il Milan la Champions. L'Inter si aggiudica lo scudetto numero 13. Ai primi di giugno l'esercito cinese mette fine ai sit-in degli studenti in un bagno di sangue. Il 18 elezioni europee: Dc 32,9, Pci 27,6, Psi 14,8.

Luglio si apre con i veleni del corvo di Palermo per screditare il giudice Falcone. Il 23 giura il sesto governo Andreotti, un pentapartito. Ad agosto forti rumors antisovietici: il 23 nei Paesi Baltici due milioni di persone formano una catena umana da Vilnius a Riga a Tallin. In Polonia nasce una coalizione di governo guidata da Solidarnosc. I sommovimenti a Est continuano a settembre: il 10 l'Ungheria apre la frontiera con l'Austria, è il primo varco nella cortina di ferro. Ottobre è americano: venerdì 13 crolla Wall Street, un brivido scuote il mondo. A San Francisco il 17 forte terremoto con 64 morti.

Arriviamo a novembre, mese fatidico. Il 9 cade il Muro di Berlino, partono

le rivoluzioni nei paesi satelliti dell'Urss. Il 12 il leader del Pci Achille Occhetto compie lo strappo della Bolognina: il partito cambierà nome e programma. Seguirà un dicembre straordinario, che vede la visita di Gorbaciov a Papa Wojtyla, la fine di Ceausescu in Romania, l'elezione di Victor Havel a presidente della Cecoslovacchia. Nel Belpaese, il 4 nasce la Lega Nord, che apre la strada all'avvento della Seconda Repubblica.

SEMPRE IN QUEL 1989. Domenica 12 novembre alla Camera di Commercio di Cuneo 87 soci fondatori danno vita all'Onaf. Erano formaggiai, artigiani del gusto, funzionari, commercianti, gior-

nalisti, amministratori, semplici appassionati. La maggior parte arrivava dalle contrade della provincia Granda, ma c'erano anche torinesi, rappresentanti di altre regioni, romani. "L'organizzazione degli assaggiatori di formaggio - disse Giacomo Oddero appena eletto presidente - parte da Cuneo per diffondersi e crescere in tutta l'Italia. I maestri Onaf insegneranno l'arte della degustazione, aiuteranno i produttori, daranno un contributo importante all'economia agricola".

Era una sfida, si può ben dire che è stata colta con serietà. Anche questa è una pagina di storia.



***Dove si parla di rivoluzioni,
Gorbaciov, Wojtyla
Muro di Berlino,
fine della prima Repubblica
E anche dell'Onaf***





la vignetta

di Gianni Audisio

GENOVA 2014



Gianni
Audisio

Scegliamo la qualità,
aspettiamo l'eccellenza.



Raggiunti i **12 mesi** di stagionatura **si può chiamare Parmigiano Reggiano**: il formaggio DOP con la **stagionatura minima più lunga**. **Da 24 mesi**, raggiunge l'**equilibrio di sapori e aromi**, poi la stagionatura può continuare e arrivare anche **fino a 100 mesi**. Sono le **scelte di qualità** che facciamo ogni giorno a **permettere tempi così lunghi**: **nessun conservante**, solo **alimenti naturali** con prevalenza di fieni ed erbe per le nostre vacche, solo **latte di qualità superiore** per il Parmigiano Reggiano.

Parmigiano Reggiano. La scelta di qualità.

 /parmigianoreggiano

 @theonlyparmesan

 #ParmigianoReggiano

 theonlyparmesan

www.parmigianoreggiano.it


SAPERE ANTICO,
SAPORE UNICO.
1934•2014

Onaf



la bontà del formaggio



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