

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

13

SETTEMBRE 2015

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2015

Parma

Sinfonia di sapori

Castelmagno, il Re di nobiltà montanara



Latte in polvere
ciclone annunciato



Sventata la truffa
degli alpeggi



Gli americani
a latte crudo



La sfida di Monica,
caprini al femminile

 **Conaf**

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

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.

[f /parmigianoreggiano](#)
[t @theonlyparmesan](#)
[i #ParmigianoReggiano](#)
[p theonlyparmesan](#)

www.parmigianoreggiano.it



L'EDITORIALE

Bovini di razza Frisona,
la regina bianconera
della produzione lattifera



di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



Polvere di latte

La Commissione europea ha inviato all'Italia una diffida per imporre la fine del divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e ricostituito nella fabbricazione dei prodotti lattiero caseari. In poche parole Bruxelles vuole imporre al nostro paese la fabbricazione dei formaggi attraverso la polvere di latte. E pensare che una volta tanto (evento rarissimo per il nostro paese) l'Italia, con la legge 138 dell'11 aprile 1974 tuttora in vigore, aveva deciso di vietarne l'uso con indubbi vantaggi per la nostra gloriosa tradizione lattiero-casearia. Innanzitutto ha salvaguardato le aspettative dei consumatori sull'autenticità dei prodotti italiani, garantito l'apprezzamento dei nostri formaggi nel mondo e soprattutto ha tenuto in vita la produzione casearia minore non industriale.

Quindi un plauso alla Commissione europea che dopo il cioccolato senza cacao, il vino senza l'uva e la carne annacquata ha dato il via al formaggio senza latte assecondando le lobby che vogliono costringerci ad abbassare il livello qualitativo.

Un'Europa miope e becera che tentenna su emergenze storiche ma appare incline alla volontà dei poteri forti.

L'aspetto interessante che viene fuori dalla ricostruzione dei fatti ad opera del vice ministro Olivero, è che tutto questo scatu-

risce da un forte interessamento italiano per portare i nostri prodotti allo stato di mediocrità. Viene da dire: allora si finalmente saranno competitivi con i formaggi del resto del mondo. Infatti tale Oreste Rossi europarlamentare prima della Lega nord e poi di Forza Italia ha presentato, nel gennaio 2013, un'interrogazione chiedendo alla Commissione europea di intervenire per rimuovere il divieto italiano di utilizzo del latte in polvere in particolare nella produzione di yogurt.

In tempi più recenti risulta anche il sollecitato intervento di un'associazione di produttori e la presa di posizione di ampi settori della produzione casearia industriale. Tutti concetti che sono lontani anni luce dal nostro modo di operare.

Noi che abbiamo fatto della qualità la nostra missione non resteremo certo impassibili di fronte a questi diktat e siamo disponibili a unire le nostre forze con chi vorrà condividere questa battaglia.

L'Europa ha già attentato alla qualità dei nostri formaggi autorizzando la vendita delle mozzarelle fatte all'estero con semilavorati industriali senza alcuna indicazione sull'etichetta e queste produzioni sono una percentuale importante nelle vendite in Italia dove non ci è dato di sapere la provenienza. E quindi di poter scegliere in modo trasparente. Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

Parma
Cibo&Cultura
di Alice Rossi, Paolo Grossi, Filippo Malvisi

11-13

Latte in polvere
Più svantaggi che vantaggi
di Luca Battaglini, Giuseppe Zeppa,
Vincenzo Bozzetti, Beppe Casolo

15

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

16-17

Latte, sale, caglio
Ma quale caglio?
di Matteo Ceroni e Valentina Gandin,
Giuseppe Zeppa, Ugo Ciavattella

19

I Caprini di Monica
di Marco Franchini

20-21

Album Dop: Castelmagno
Una ricchezza
nata dalla povertà
di Elio Ragazzoni

22-23

Operazione Heidi
di Stefano Gerbaldo

24-25

Il Crestumo svizzero
di Renato Bontognali

26-27

Formaggi & Medicina
di Augusto Enrico Semprini

29

A noi piace stagionato
di Marco di Lorenzi

30-31

Premio Roma
di William Loria

32-33

Formaggi Usa
a latte crudo
di Simonetta Cortella

34-35

Taleggio, che storia
di Andrea Capelletti
e Grazia Mercalli

37

Adottiamo un caseificio
di Paolo Massobrio

38-39

In Molise l'arte
della pasta filata
di Enrico Surra

41

Mari e monti
di pesce e formaggio
di Chiara Boi

43-44

Premio Pienza
L'arte della competizione
di Andrea Magi

46-47

Le ricette di Fabio Campoli

48-49

All'Ombra della Madonnina
di Laura Bonvini, Beppe Casolo, Miyuki Ikeda

51-55

Onaf News
a cura di Beppe Casolo

56

Agenda
di Marco Quasimodo

57

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

58

La vignetta
di Gianni Audisio

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

La tipicità cambia ma non scusa la banalità

di ELIO RAGAZZONI



Il caso Castelmagno: messo in commercio più fresco e non erborinato è stato subito adottato dai consumatori. Ma un assaggiatore è chiamato a capire le diversità

Parlando con un produttore di Castelmagno, presente come Album Dop di questo numero, ho avuto la conferma dell'immenso potere del consumatore. Il mercato può scalzare in parte la tradizione, cambiare la storia del gusto, modificare le produzioni. Il Castelmagno era formaggio dal profumo aggressivo con sottocrosta che presentava lampi intensi di vecchia stagionatura con sentori animali e la pasta venata di blu con mufte sapide che conferivano profumi di sottobosco e ricordi fungini. Era formaggio da palati allenati, una emozione forte, come camminare tra i rocchi delle sue montagne con lo zaino in spalla. Messo in commercio, per motivi di opportunità economica, più fresco e non erborinato è stato immediatamente adottato dai consumatori come soluzione ottimale. Se ne è pure dovuto modificare il disciplinare. Un dramma? Fortunatamente no, perché è rimasta la lunga acidificazione, la pressatura a mano dopo la frantumazione di cagliate diverse e la stagionatura in ambienti di forte umidità. Insomma, si produce esattamente come la tradizione vuole, semplicemente con sapori ingentiliti e profumi più lievi. Ciò capita oramai da più di una quindicina di anni e addirittura ora le forme erborinate vengono quasi sempre rifiutate dai rivenditori restando appannaggio di pochi appassionati estimatori. È la storia della tipicità, concetto in continua evoluzione che ci spiazza senza che ce ne

accorgiamo. In realtà sovente confondiamo la tipicità con la tradizione: la prima specchio di una consuetudine più recente e l'altra radicata nel sapere dei padri e della storia. La dimostrazione è chiara, dopo una ventina d'anni di presenze di formaggio non più erborinato la tipicità sarà quella, non c'è scampo, l'abbiamo voluta noi. Ecco che appare il consumatore come arbitro del gusto. Come deve porsi, invece, l'assaggiatore? Deve imparare a convivere con i due aspetti e giudicare quanto ha davanti per la sua rispondenza ai disciplinari di produzione e per quello che è. Antiche nostalgie, struggenti ricordi e vagheggiamenti su quello che fu non saranno utili nella valutazione. Di certo, però, un atteggiamento che preveda di ragionare con il mondo del gusto che cambia, non deve diventare lassismo nel nome che tutto va ben madama la marchesa. Il mestiere di chi assaggia è valutare sapori, profumi, caratteristiche organolettiche e risultati finali. Di fronte a un risultato che non produce diversità e naviga nel limbo dei sapori pressoché inesistenti la posizione del degustatore dovrà essere ferma e irremovibile: che peste lo colga, quel formaggio. Perché va bene che i gusti si modifichino con il tempo, ma la tradizione non la si può cancellare, deve essere guida alle nuove soluzioni e testimone delle differenze nella modernità. Chi dimentica completamente il passato, anche nel gusto, perde se stesso.



**Ciao sono Anita,
TIME MANAGER
da 421 giorni.**

La piccola ANITA con i genitori Barbara e Andrea.

Da quando è arrivata in famiglia 14 mesi fa, è Anita a dettare i tempi di pappe, riposini e giochi: ha incaricato la sua amica Banca d'Alba di occuparsi dei risparmi di mamma e papà, così loro hanno molte più ore da dedicare a lei!

BANCA D'ALBA
CREDITO COOPERATIVO

La nostra Banca è differente.

Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro
Giampaolo Gaiarin
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
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 Beneyton

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Gianni Audisio, Luca Battaglini, Chiara Boi, Renato Bontognali, Laura Bonvini, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Andrea Capelletti, Beppe Casolo, Simonetta Cortella, Matteo Ceroni, Ugo Ciavattella

Fiorenzo Cravetto, Miyuki Ikeda, Luigi Cremona, Marco Di Lorenzi, William Loria, Marco Franchini, Valentina Gandin, Stefano Gerbaldo, Paolo Grossi, Filippo Malvisi, Grazia Mercalli, Paolo Massobrio, Marco Quasimodo, Alice Rossi, Elio Ragazzoni, Augusto Enrico Semprini, Enrico Surra, Lorenza Vitali, Giuseppe Zeppa, il Corpo Forestale dello Stato e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Redazione

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

Il Granducato dei profumi e dei sapori

di Alice Rossi

Sull'antica via Emilia, quella strada che il console romano Emilio Lepido volle far costruire per unire Rimini a Piacenza e proteggere il grande Impero Romano dalle invasioni barbariche, nel 183 a.C. arrivò Parma con il suo Foro romano collocato in quella che oggi è la piazza civile, sede di ogni appuntamento e fermento cittadino. Dai Longobardi ai Borbone, dai Romani a Maria Luigia d'Austria, tante furono le influenze che nel corso dei secoli arricchirono Parma di un gusto e un aroma sempre più ricercati. C'è un'atmosfera particolare che riempie le strette vie del centro, un'atmosfera talvolta romantica ed elegante che fece innamorare il grande Stendhal, un'atmosfera talvolta nebbiosa e avvolgente che ispirò grandi scrittori come Bevilacqua e Bertolucci e un'atmosfera che talvolta si ubriaca con l'inebriante profumo di Lambrusco e Malvasia che donano quella frizzantezza vivace e gioiosa che contraddistingue il cuore di ogni *pramzan*.

Parma fa parlare tanto di sé, l'ha sempre fatto, dai tempi dei Farnese che nel XVI secolo l'hanno fatta diventare la capitale del piccolo Ducato di Parma e Piacenza, abbellita come tutte le capitali dallo sfarzo dei loro sovrani e con un torrente, "la Pärma", che la attraversa, a volte ahimè la inonda e che da sempre la divide in due quartieri che dipingono perfettamente le due facce della città. Un torrente che tutti in città amano distrattamente chiamare il fiume di Parma... perchè come ogni grande capitale anche la nostra Parma ha un piccolo fiume che bagna i suoi viali! Oltretorrente o Parma bene... eccola la doppia vita, il duplice volto! Basta attraversare il Ponte di Mezzo e andare verso ovest per scoprire la Parma del popolo, quella dalle vie contorte e dal carattere vivace ed orgoglioso, fatta di servi, artigiani, monaci e operai, fatta di coloro che hanno portato avanti il fermento riformatore mazziniano, di coloro che si sono opposti con qualsiasi mezzo all'entrata delle milizie fasciste e che hanno portato avanti da sempre quel cuore così orgoglioso e fiero che ben descrive lo spirito della città.

E dall'altra parte fa l'occhiolino la Parma ricca, la Parma vecchia, quella del Battistero e del Duomo, quella fatta di botteghe storiche, fatta di palazzi superbi, le cui strade a tipica centuriazione romana brulicano di borse, borsine e borsette ricche di ogni ben di dio, dove la gente tra un caffè e l'altro parla di cal-



Parma CIBO & CULTURA

Una città ricca, godereccia e golosa all'insegna di una raffinatezza intima

cio, politica e musica, dove la sera se non metti i tacchi non sei nel posto giusto, perchè questa è la parte di Parma dove l'eleganza regna sovrana. Il giallo Parma colora le facciate ora neoclassiche ora barocche e porta alla mente l'oro giallo, il re, l'indiscusso sovrano dalla grana inconfondibile e dal gusto unico, quel FormaDio che da nove secoli inonda le fondine dei parmigiani e la cui quantità... non è mai troppa. Eccolo il Parmigiano Reggiano che riecheggia in ogni vicolo e con Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello, Salame di Felino, tartufi, porcini e pasta fresca non fa che colorare le vetrine delle botteghe e trasformarle in vere e proprie gallerie d'arte la cui sosta è d'obbligo e il biglietto d'ingresso un piacere per il palato.

Ma Parma è tanto altro, è musica non solo per i golosi ma anche per gli appassionati. Non c'è parmigiano che non sappia fischiettare il "Libiamo" di Traviata del grande Giuseppe Verdi e che non sia curioso di sapere se il famigerato Loggione, detto la piccionia, del teatro Regio ha gradito o meno la Prima della stagione operistica. Il Regio è considerato tra i teatri operistici più importanti nel panorama nazionale e la musica è troppo cara alla città per non avere un pubblico altrettanto esigente. Non è un caso che talenti come Verdi, Toscanini e Paganini abbiano i natali in questa zona... è grazie alla ricchezza culturale che in particolare i Borbone e Maria Luigia d'Austria hanno portato nella città che questi grandi artisti sono riusciti ad esprimere quel genio che li ha resi eterni! A Busseto, Comune natale di Verdi, a quei tempi c'erano 400 musicisti in un paese che contava appena 2000 anime.

E poi ancora il teatro Farnese con la imponenza sontuosa voluta dal Duca Ranuccio I Farnese che nel 1618 fa erigere il teatro in una sala d'arme dell'im-

menso Palazzo della Pilotta e lo inaugura 10 anni dopo in occasione delle nozze del figlio con Margherita de' Medici, mettendo in scena una naumachia nella cavea di un teatro interamente fatto di legno, paglia e gesso. Tremila persone assistettero all'arrivo di un fiume d'acqua, navi, mostri alati e creature marine in uno stupefacente spettacolo che rimase nelle memorie e nelle cronache del tempo come qualcosa di mai visto... Ma altrettanto stupefacente fu ascoltare la tuonante ira divina del "Dies irae" di Messa da Requiem nel Festival Verdi del 2011, quando ogni gradinata vibrava dall'emozione. Ottobre è il mese della Musica, ottobre è il mese di nascita del Maestro Verdi ed è il mese in cui Parma suona in ogni angolo le note delle Sue opere immortali con il Festival Verdi.

Capitale del Gusto, candidata a divenire patrimonio Unesco per la tradizione enogastronomica, una Parma che fin nella facciata della Cattedrale edificata nel XII secolo riporta in un bassorilievo l'uccisione del maiale nel mese di novembre, perchè qui si faceva e si fa il formaggio, si alimentano i maiali con il siero di latte e poi con le ricche cosce a novembre si fanno i prosciutti e ogni ben di dio con tutto il resto del "goszen". Una città la cui anima è talmente radicata nel buon cibo che anche durante l'opera tra un atto e l'altro nessuno a teatro si priva di un buon bicchiere di Malvasia accompagnato da due fette di Prosciutto di Parma. Parma è una città dove si vive bene, si sfreccia in bicicletta tra una piazza e l'altra e la gente è fiera e orgogliosa tanto da non voler abbandonare il buon dialetto. È godereccia, è ricca e golosa ma non perde mai quel tocco di semplice raffinatezza che la rende così intima, curiosa e un pochino snob, come direbbero i vicini invidiosi di Reggio Emilia e Modena. Ma è tutta una questione di stile, risponderrebbe un parmigiano doc.

Qui nascono i grandi prodotti che trainano il made in Italy

Verdi, maestro anche in cucina

di Paolo Grossi

Giuseppe Verdi, il compositore più amato e rappresentato nel mondo nacque alle Roncole di Busseto il 10 ottobre 1813. Nacque nelle nebbie della campagna della bassa parmense al confine con Piacenza, nella taverna con alloggio gestita dagli stessi genitori, e nulla lasciava presagire che pochi anni dopo sarebbe diventato un frequentatore (contro voglia) degli aulici salotti europei. Dopo il matrimonio, si stabilisce con la prima moglie Margherita Barezzi in un palazzo in centro a Busseto, per poi traslocare a Milano dove i contatti con la Scala si facevano intensi. Verdi però sente sempre forte il richiamo della sua terra e della campagna, così con il bel gruzzoletto racimolato grazie ai primi successi decide di comprare una tenuta in quel di Sant'Agata, a pochi chilometri da Busseto e lungo il torrente Ongina. Qui trascorrerà buona parte della sua lunga vita, nella solitudine dell'amata campagna tra cascinali, pioppi, canali, zanzare. Nebbia in autunno, freddo e neve in inverno, calura in estate: variazioni continue che davano ispirazione al maestro nel continuo tentativo «d'inventare il vero». Nei dintorni di Sant'Agata frequenta le locali osterie (come la celebre "Ongina"), frequenta gli operai che gestiscono le sue tenute, frequenta personalità locali. Ma spesso ospita collaboratori e personalità di rilievo. Alterna una passeggiata mattutina in solitaria nella nebbia sull'argine del Po a un incontro con un contadino, alla visita di un nobile. E la mente del genio elabora. Torna a casa e si mette al pianoforte o alla scrivania, prova e scrive. Mescola le caratteristiche delle persone che incontra per trarne personaggi, crea situazioni da situazioni. Ed ecco che una barca nella bruma del mattino sul Po si trasforma in una piroga egizia, il Po diventa Nilo, il pescatore che ne scende diventa un sacerdote egizio.



E tra un'idea e l'altra si siede volentieri a tavola, la sua o in osteria. È un amante del vino, produttore lui stesso di Lambrusco, tra i suoi preferiti il Chianti e i rossi piemontesi con cui accompagna il suo salume preferito, la spalla cotta. Nel vicino paese di San Secondo, tra la nebbia autunnale o all'ombra della rocca in estate, è infatti tradizione allevare il maiale per ottenerne questo prelibato salume prediletto da Verdi. Sulla gestione della sua cucina scrive Giuseppe Giacosa, ospite a Sant'Agata, in una lettera: «Il Verdi non è goloso, ma raffinato; la sua tavola è veramente amichevole, cioè magnifica e sapiente: la cucina di Sant'Agata meriterebbe l'onore delle scene, tanto è pittoresca nella sua grandezza e varia nel suo aspetto di officina d'alta alchimia pantagruelica».

Insomma, che fosse musica, che fosse l'azienda agricola o la cucina il maestro era sempre lui: esperto, creativo e un po' despota. Si metteva anche lui stesso ai fornelli, e gli riusciva molto bene il risotto allo zafferano ovviamente condito con il Parmigiano, come scrive la seconda moglie Giuseppina a Camille Du Locle: «...mettete anche, una dopo l'altra, tre buone manate di formaggio parmigiano grattato rapè».

Giuseppe Verdi (1813-1901) ha composto nella sua lunga carriera 27 opere, da Oberto conte di san Bonifacio del 1839 a Falstaff del 1893. La Traviata è attualmente l'opera lirica più rappresentata nei teatri del mondo. La Messa da Requiem è il suo capolavoro non operistico scritto per commemorare la morte di Alessandro Manzoni. Il Festival Verdi a Parma aprirà il prossimo 1° ottobre con Otello, mentre il Teatro alla Scala di Milano aprirà la stagione 2015-2016 il 7 dicembre con l'opera giovanile Giovanna d'Arco.



LA MUCCA DI CORNIGLIO?

No, la Pecora Cornigliese

Orecchie lunghe, stazza robusta e simpatiche macchie sul capo, è lei, impossibile non riconoscerla in tutto il suo splendore, la pecora Cornigliese! Nell'Appennino Parmense, tra le valli del Cedra e del Parma e più precisamente nella zona del piccolo abitato di Corniglio, si può trovare un'antica razza ovina che prende appunto il nome dal paese che le ha dato i natali. Fino al 1994 si contavano circa 50 esemplari, ma oggi grazie al grande lavoro portato avanti dalle istituzioni con un ben strutturato piano di tutela, recupero e valorizzazione, possiamo raggiungere i 500. Arriva nella metà del '700 grazie ai regnanti Borbone, che incrociano la razza locale con la pregiata Merinos spagnola per aumentare la qualità della lana. Ed ecco qui che si afferma la nostra Cornigliese, scherzosamente soprannominata "la mucca di Corniglio"

perché si impone con grande corporatura e produce latte in quantità elevate per essere un ovino. Ma la sua carne... La sua carne è pura delizia! Consistenza compatta, gusto tipicamente animalesco ma delicato, perché nonostante la stazza è una pecora dai modi eleganti.

La quantità di grasso non è elevata ma dona un sapore ed una scioglievolezza molto apprezzati. Il suo latte ci regala ricotte e caprini dal gusto inconfondibile: stiamo parlando di pascoli intorno ai 1200 metri di altitudine, respirando l'aria fina dell'Appennino e con una produzione di quasi 1 litro al giorno di cui l'8% sono grassi e il 6.5% proteine. Se al tutto uniamo l'arte immortale dei casari d'alpeggio, non può che venirvi voglia di testare personalmente con mano, o meglio con il palato, un cucchiaino di sublime ricotta Cornigliese.



PECORA CORNIGLIESE IN GREMOLADA

Ingredienti

- 1kg. polpa di pecora cornigliese
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla
- 3 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- buccia di un limone
- vino bianco
- rosmarino
- salvia
- 1 noce di grasso pesto
- olio di oliva extra vergine
- sale
- pepe

Preparazione

Tritare finemente carote, sedano, cipolla, 2 spicchi di aglio, rosmarino e salvia, fare rosolare con l'olio e il grasso pesto, aggiungere la pecora ben lavata e sgrassata e lasciare insaporire per alcuni minuti bagnando con il vino. Portare a termine la cottura, avendo l'accortezza, se occorre, di aggiungervi di tanto in tanto un p6 di acqua. Dopo circa 3 ore aggiungere un trito di aglio, prezzemolo, buccia di limone, aggiustare di sale e pepe e servire.

È sempre l'ora degli ANOLINI



Difficile sapere la ricetta originale, ogni vera "rezdora" ha il suo piccolo ingrediente segreto o quel q.b. che cambia sempre il gusto e lascia spazio alla personalizzazione. Anolini in brodo, questo il soggetto, questo il piatto tipico di Parma, il cui nome deriva dal latino "anulus", cioè anello, che di fatto è la forma dello strumento usato per cerchiare e sigillare la pasta attorno al goloso ripieno. 25 dicembre, Pasqua, ma anche 15 agosto. Si perché il caldo estivo in quel di Parma non

spaventa né intimorisce le usanze di famiglia e un bel piatto di brodo fumante ricco di galleggianti anolini è sempre il benvenuto per celebrare le grandi feste. Tirare lunghi e sottili lenzuoli di pasta fresca è la tradizione con la T maiuscola in Emilia, tanto da fare a gara a volte a chi fa il lenzuolo più ampio, più giallo e più resistente. Giallo deve essere il colore, per riempire gli occhi di genuinità, energia e gusto, e soda deve essere la consistenza, per garantire un abbraccio sicuro al morbido ripieno che dovrà custodire. Il ripieno è il vero segreto e dev'essere un'esplosione, un concentrato di sapori unici.

La ricetta vuole che si uniscano il pan grattato e il Parmigiano Reggiano con tuorli e il sugo dello stracotto di manzo, quello brasato con verdure e un pizzico di spezie per 10 lunghe ore così da estrarre tutti i succhi dalla carne e donarli all'impasto del ripieno. Alcuni aggiungono anche le verdure cotte usate nel brodo, ma questo fa parte di quelle infinite sfumature che rendono le ricette un patrimonio locale tramandato di focolare in focolare. Abbiamo la pasta, abbiamo il nostro ripieno ricco, non ci serve che prendere il brodo bollente e tuffarvi gli anolini: una fondina di piccoli tondi galleggianti scalda ogni cuore e rallegra ogni tavola in qualsiasi stagione dell'anno.

A.R.

ANOLINI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

- 400 g di farina
- 2 uova
- 12 cl d'acqua circa

PER IL RIPIENO

- 300 g di coscia di manzo
- 75 g di burro
- 150 g di pane grattugiato
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- una costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 chiodo di garofano
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 2 uova
- sale e pepe q.b.
- noce moscata q.b.
- 5 dl di vino rosso
- 2 litri di brodo di carne per la cottura

VERDI GNOCCHI DI RICOTTA E MONTAGNE DI PIONIERE

Ingredienti per 4 persone

- 500 g ricotta vaccina
- 500 g farina
- 150 g Pioniere
- 3 uova intere
- 2 tuorli
- 100 g spinaci cotti e tritati
- sale q.b.
- 1 pizzico di noce moscata

Preparazione

Dopo aver cotto, tritato e strizzato gli spinaci, si uniscono a tutti gli altri ingredienti creando un impasto. Al momento dell'ebollizione dell'acqua vengono cotti al cucchiaino. Condire con burro e cospargere con abbondante Pioniere grattugiato. Mantecare un minuto e servire caldissimo.

IL PIONIERE

Dalla voglia di giocare con il latte



Essere pionieri, azzardare, sperimentare e dare sfogo alle proprie passioni a volte fa scoprire continenti, nuove professioni o semplicemente nuovi meravigliosi viaggi per il palato. Pioniere è il suo nome proprio e sulla carta d'identità riporta stagionatura un anno e latte vaccino intero. Ma non semplice latte, ruba quello destinato alla produzione del Re, di un Parmigiano Reggiano biologico che si fa nelle colline argillose di Rivalta (Parma). Vacche Frisone e Brune alpine, prati stabili arricchiti da mille erbe e fiori segreti, arietta fresca ubriaca di batteri lattici, le mani devote di una famiglia che ha riempito il suo album fotografico con i profumi dell'erba tagliata, del latte appena munto e della fatica di giornate interminabili di duro lavoro: questi gli ingredienti immancabili. E così nasce il Pioniere, stessa lavorazione del Parmigiano Reggiano, ma con una sola mungitura

e tutta ricca di fragranza e sapore. Una cera nera lo avvolge forse per dargli un tocco di eleganza o forse solo per nascondere agli occhi un cuore morbidissimo, cuore che esplose in bocca con il gusto vero del latte di qualità. Ti inganna la sua timidezza, ma quando ti conosce si lascia andare e ti sorprende in un monologo di erba fresca, frutta e fiori, avvolti in una dolcezza che non può che convincerti a mangiarne un'altra scaglia. Nella sua carta d'identità un solo difetto: troppo buono.

Parma spumeggiante!

di Filippo Malvisi

La cucina Ducale, per vocazione ricca e succulenta, ha come ingredienti portanti alimenti che donano piatti ricchi e gustosi.

La tradizione enoica della provincia di Parma è fortemente legata alle caratteristiche gastronomiche locali. Da sempre si è cercato nell'effervescenza l'abbinamento ideale per la maggior parte dei piatti. Il Lambrusco rappresenta sicuramente il vitigno a bacca nera più conosciuto. Soprattutto il clone di varietà Maestri, base della Dop Colli di Parma, che si caratterizza per la sua spuma rossa vivace, il suo colore rubino acceso e le fresche olfazioni di viola al naso lo rendono compagno ideale per primi piatti importanti e secondi della tradizione quali il bollito misto.

Nella fascia collinare dell'Appennino Parmense ha trovato condizioni ideali per la coltivazione uno dei vitigni piemontesi a bacca nera più famosi: il Barbera. Viene utilizzato in uvaggio con la Bonarda e/o con la Croatina per dar vita al Colli di Parma Rosso, un vino frizzante, fresco ed esuberante che fa dell'equilibrio una sua peculiarità.

Spumeggiante come il Lambrusco trova un connubio vincente se accostato alle paste ripiene della tradizione.

Tra i rossi merita sicuramente una menzione uno dei vini "dimenticati" della zona: la Fortana. Vitigno autoctono della bassa parmense, ai più sconosciuto, coltivato nella zona pianeggiante lungo il vecchio corso del fiume Taro. La sua vinificazione lascia spazio alle interpretazioni dei produttori passando dalla versione di mosto parzialmente fermentato, con basso tenore alcolico, alla classica fermentazione charmat in autoclave, fino ad arrivare alla naturale presa di spuma sui lieviti. Da sempre la Fortana accompagna le classiche merende con salumi tipici della zona quali Culatello di Zibello, Spalla Cruda di Palasone e Spalla Cotta di San Secondo.

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero chiudono il ventaglio dei rossi.

Sulle Colline Parmensi nell'area della Val Baganza e Val Parma, si coltiva la varietà bianca simbolo della zona: la Malvasia di Candia Aromatica, antichissimo vitigno mediterraneo dalla cui uva si ottiene la Dop Colli di Parma Malvasia. Frizzante, spumante, fermo, secco o dolce rimane sempre un'esplosione di suadente aromaticità che abbraccia il palato. La versatilità della sua lavorazione lo collocano come pass par tout per tutte le occasioni. Spumantizzato è ottimo da aperitivo e ideale con Parmigiano Reggiano non troppo stagionato, frizzante secco si presta a diversi abbinamenti, dai salumi ai primi. Molti i produttori che negli ultimi anni si stanno cimentando nella versione ferma che dona alla Malvasia sentori primari importanti e note di salvia, menta selvatica, frutto della passione e litchi. I tortelli d'erbetta ben si uniscono alle caratteristiche della Malvasia ferma secca.

Nel panorama dei bianchi merita una citazione un vitigno internazionale che nella variante frizzante regala ottimi vini. Si tratta del Sauvignon Blanc, originario della zona di Bordeaux, che ha trovato sui colli di Parma una collocazione favorevole grazie alla sua duttilità. Fresco e accattivante nella sua veste aromatica è un vino che regala piacevolzza al palato.

A Parma città e fuori porta i ghiotti piatti della tradizione



BORGIO20

B.go XX Marzo 14, Parma
0521/234565
www.borgio20.it

Il suo chef Roberto lo definisce Bistrot contemporaneo, ma di certo è un ottimo ristorante dove si respira l'accogliente atmosfera parmigiana. Nascosto in un borgo silenzioso con scorcio molto intimo sul Battistero di Parma, lo chef spiega le proprie creazioni e ama chiacchierare con i commensali: in ogni virgola dei piatti traspare una mano dalla lunga storia di alta ristorazione, stellina compresa. Qui le creazioni non dimenticano la tradizione, ma la leggono con occhio nuovo, rivisitato senza essere estraneo. Da non perdere il Pandirò, pizza-focaccia a lunghissima lievitazione, l'Uovo cotto non cotto, il Pesto di cavallo e la Crema parmigiana per citare solo alcune delizie. Ottima selezione di vini e birre, accurata e accorata come lo stile di Roberto.

Prezzo del pasto: 25-40 euro



MASTICABRODO

Strada provinciale Torrechiera, Pilastro di Langhirano (PR)
0521/639110

Francesco e Ida sono da una vita nelle cucine delle trattorie migliori della città. La devozione per la buona ristorazione li accompagna in ogni salsa, ripieno e sugo. Adesso ci ospitano in questa graziosa trattoria a due passi dal bellissimo Castello di Torrechiera deliziando passanti casuali e programmati con la loro passione. La pasta all'uovo che mangiate qui difficilmente trova uguali in altre cucine: quel gusto intenso

che ricorda quelle della nonna, la consistenza compatta, rugosa e suadente e la cottura perfetta rigorosamente al dente. Tutti i primi di pasta fresca sono speciali, ma non sottovalutate i salumi, tutti superlativi e in particolare il Prosciutto di Parma e la Pancetta stagionata 3 anni, il Guanciale se vi va un secondo e decisamente d'obbligo un fresco gelato alla vaniglia o i sorbetti alla frutta se non volete essere più golosi con il Semifreddo allo Zabaione.

Prezzo del pasto: 25-35 euro



OSTERIA DELLA STAZIONE DI FELINO

Via Calestano 14, Felino (PR)
0521/831125

Semplice e allo stesso tempo elaborato è lo stile di Andrea, lo chef di questo delicato locale dove tutto è molto curato nei minimi dettagli. Gli ingredienti di alto livello, abbinati ad un pizzico di estrosità e alla passione di questo giovane cuoco, rendono speciale la sosta a qualsiasi ora. Servizio impeccabile, aperitivo di benvenuto che stupisce il palato, tanta cortesia e delicatezza durante tutto il pasto e una volta usciti non manca mai la voglia di tornare. La cantina offre emozioni di alto livello, sia locali che lontane, scelte accuratamente dallo chef. I classici salumi e la pasta fresca sono una garanzia, ma azzardate pure con la suadanza degli Gnocchi al tartufo nero e con l'intensa freschezza della Pecora Cornigliese alla mediterranea. Il dolce è d'obbligo: una bella torta di riso con gelato alla panna o la tipica Sbrisolona sono un'ottima idea per concludere.

Prezzo del pasto: 25-35 euro



PEPÈN

Borgo Sant'Ambrogio 2, Parma
0521/282650

Paninoteca? No Parma! Locale storico, vissuto da ogni parmigiano ad ogni ora del giorno sin dal 1953 quando Giuseppe Clerici, detto Pepèn, apre il suo locale, ora interamente gestito dai tre figli.

È sicuramente il simbolo del cibo di strada della città, collocato in posizione centralissima ma defilata in un borgo nascosto, dove solo chi sa vi può accedere. Il fiume di gente che dilaga sempre al suo ingresso smaschera presto la segretezza del luogo.

La Carciofa, deliziosa torta ripiena con ricotta e carciofi, si scioglie in bocca ad ogni passo, lo Spaccaballe è forse il più famoso panino della città, con il suo arrosto di maiale avvolto nella maionese, ma anche Salamini crudi e cotti, Pesto di cavallo, Prosciutto, c'è spazio per qualunque sapore e qualunque palato, basta usare la fantasia o lasciarsi condurre dai suggerimenti dei tre registi dietro al bancone. Non badate al locale, piccolo e

fuori da ogni schema: afferrate il vostro tesoro e godetelo passo dopo passo tra le vie del centro.

A.R.



LATTE IN POLVERE



Più gli svantaggi dei vantaggi

di Luca Battaglini

L'Italia aveva dal 1974 sancito regole per la difesa del settore lattiero-caseario, così prezioso per l'immagine del Paese. Era fondamentale per l'economia e la storia di piccole realtà di produttori locali, spesso presenti in aree meno favorite, ma ricche per tradizione e cultura del territorio. Ora il tutto è a rischio.

Le conseguenze sulle produzioni locali, si pensi agli allevamenti con caseificio di zone montane e collinari molto diffuse sul territorio nazionale, rappresentano da sempre filiere da difendere. L'alimentazione di questi animali è in questi casi basata quasi esclusivamente su risorse foraggere territoriali ed ha da sempre consentito l'ottenimento di prodotti con caratteristiche di pregio. I sistemi di allevamento in questione verrebbero pesantemente colpiti da questa liberalizzazione. Si tratta di consentire la sopravvivenza di realtà in contrapposizione con quei modelli di produzione della derrata che, seppur in grado di garantire prezzi dei prodotti lattiero-caseari assai favorevoli ai consumatori, portano alla banalizzazione di molti formaggi.

Ciò, ovviamente, se si dovesse immaginare una produzione casearia da latti in polvere "ricostituiti", buona parte di quelli che importiamo pare sia di tale natura, la "qualità" dei nostri prodotti verrebbe depressa in modo inaccettabile con una riduzione importante di taluni aspetti nutrizionali basilari, annullando proprietà nutraceutiche, aromatiche e sensoriali.

Inoltre questo porterebbe alla cancellazione del legame di molti formaggi con il territorio di produzione.

Pur riconoscendo al prodotto "polvere di latte" una elevata conservabilità nel

tempo, una sicurezza microbiologica, una buona dotazione in principi nutritivi, volendo anche entrare nel merito del Paese di provenienza, molte sarebbero le incognite. Tra queste le differenze in relazione alle pratiche di allevamento e di trasformazione che hanno portato a quel prodotto. Dichiarare in etichetta l'origine e la destinazione della polvere, fermo restando la qualifica "uso alimentare umano", potrebbe non essere sufficiente. Tra i servizi ecosistemici connessi che subirebbero un ulteriore impoverimento o addirittura

azzeramento occorre richiamare le diverse prerogative ambientali delle piccole aziende a favore di un territorio, già esposto a innumerevoli problematiche. Queste realtà con allevamenti di bovini da latte, sincere espressioni di una zootecnia territoriale, verrebbero distolte da quello che è oggi l'apprezzato uso sostenibile delle risorse con una conveniente gestione in relazione alla destinazione d'uso delle superfici. E' certo che la liberalizzazione dell'uso della polvere di latte per la produzione di formaggi danneggerà, determinando un'ulteriore contrazione dei piccoli e medi produttori. Infine, l'importanza di tutelare chi produce formaggi con latte "vero" è anche importante per i consumatori, per una loro conveniente educazione alimentare e al gusto. Rimane dunque inscindibile da tutto ciò l'azione di formazione e sensibilizzazione nei confronti di chi, seppur informato dall'etichetta circa

questa novità, rischierà di essere sempre più distolto, attraverso stimoli di convenienza economica, dall'effettuare una scelta di consumo consapevole, responsabile ed eticamente sostenibile. In tale contesto proprio quelle produzioni casearie in grado di garantire la conveniente trasformazione delle risorse "naturali" in alimenti caratterizzati da un elevato valore nutrizionale, ambientale ed etico, rischieranno di smarrire quella via obbligata per una piena e coerente espressione delle preziose risorse dei nostri territori.



Occasione utile per un dibattito senza preconcetti. Non servono nuovi divieti: bastano controlli rigorosi sulla produzione



IL LATTE IN POLVERE VA SEGNALATO SULL'ETICHETTA

di Giuseppe Zeppa

Ecco alcuni personalissimi "pensieri" in merito che condivido anche con i colleghi della delegazione di Torino con cui abbiamo discusso ultimamente della cosa:

- 1) La procedura Ce nasce dalla richiesta di aziende italiane che sono penalizzate dalla 138/74 poiché in regime di libero mercato non possono produrre con latte in polvere e quindi essere concorrenziali con i colleghi europei sui mercati internazionali; è evidente che si tratta di una richiesta legittima volta a rendere concorrenziali le nostre aziende su mercati esteri molto particolari dove il "Made in Italy" ha ben poco aggancio e quello che conta purtroppo (e sottolineo purtroppo) è il costo.
- 2) La procedura ovviamente non interessa i formaggi Dop in quanto un Regolamento Ce prevede che la loro produzione possa essere fatta solo con gli ingredienti previsti dal Disciplinare quindi il latte in polvere resta vietato e perseguibile penalmente.
- 3) Esistono strumenti per controllare la presenza di latte in polvere: bisogna solo applicarli.
- 4) Come per il mix olio di oliva/semi o la pasta secca da farina di grano tenero la cui produzione è autorizzata in Italia, ma solo per i mercati esteri, penso che il problema si risolva facilmente autorizzando la produzione solo per l'estero.
- 5) Esiste un problema di costo del latte che rende difficile per alcune produzioni rimanere sul mercato. Ricordiamoci che attualmente una cagliata costa circa 4 euro/kg e sono tanti obiettivamente per prodotti "da banco". I magazzini di Grana sono pieni benché venga venduto a 10 euro/kg e quindi ...

- 6) Se si pensa che attualmente in Piemonte circa l'80% del latte idoneo per Dop viene declassato e usato per formaggi da tavola forse l'intervento necessario sarebbe quello di rivalorizzare le Dop.
- 7) Il latte in polvere viene usato ampiamente in tanti alimenti e gli Mtp (milk total protein) ossia una specie di latte in polvere vengono già usati per gli yogurt; del resto non esistono problemi sanitari per questo tipo di prodotto.

Quindi condividendo come dicevo le preoccupazioni del presidente Adami penso che si debba aprire un dibattito sereno senza preconcetti (di cui Onaf potrebbe essere fulcro ed elemento centrale vista la sua posizione) ed operare non verso un divieto (ricordiamoci che il vietare continuamente non fa altro che creare problemi alla nostra struttura produttiva come hanno dimostrato il divieto alle centrali, all'eolico, alle discariche etc...) ma verso un controllo attento del sistema che preveda ad esempio:

- 1) L'obbligo di inserire traccianti nei lattini in polvere ad uso zootecnico (così da evitarne l'uso in altre applicazioni);
- 2) La produzione di formaggi con latte in polvere solo per l'estero in stabilimenti diversi da quelli usati per la produzione nazionale;
- 3) La segnalazione in etichetta della percentuale di uso ed il divieto di ricorrere a segni che ricordano il latte vaccino se la percentuale è troppo alta (come per i mix olio oliva/semi).
Inoltre penso che sia necessaria una operazione capillare e significativa di rivalorizzazione delle Dop che parta da un controllo qualitativo più efficace in cui Onaf dovrebbe avere un ruolo centrale (perché non esiste per le Dop un sistema come per le Doc vino in cui una commissione esamina sensorialmente i prodotti e ne valuta l'idoneità al di là del rispetto formale del disciplinare.

UN LUNGO DORMIVEGLIA

di Vincenzo Bozzetti

Secondo Nicola Zingarelli, capire vuol dire intendere, afferrare, penetrare con la mente. E, allora cerchiamo di penetrare nella situazione che ha portato la Commissione UE, ad aprire un'ennesimo procedimento d'infrazione all'Italia, per la restrizione alla "libera circolazione delle merci". Nella fattispecie la circolazione dei formaggi prodotti in Paesi della UE con latte liquido addizionato con suoi derivati. Il Commissario Phil Hogan, interrogato in merito, risponde di esser stato sollecitato da una "importante associazione italiana". Come succede in questi casi, per reazione contraria, un'altrettanto importante associazione italiana, attribuisce invece all'uso del latte in polvere in caseificazione, gran parte dei mali del settore lattiero caseario nazionale. Dal

cardo di Expo 2015, quasi tutti in coro, chiedono con forza il mantenimento in vigore dell'art. 32 del Rdl 2033/1925, con il quale si riserva il nome di "formaggio" solamente al prodotto che si ricava dalla coagulazione del latte, tal quale, senza addizione alcuna.

Ora, al netto di argomentazioni emozionali e sentimentali, prendiamo atto che in mancanza

della definizione di formaggio, univoca nell'Unione Europea, gli stessi paesi aderenti si regolano in base alla loro cultura, alla loro legislazione, alla normativa internazionale del Codex Alimentarius.

In tal proposito, si ricorda che il Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999, al punto 2.1 (a), precisa chiaramente che il formaggio si ottiene dalla coagulazione del latte e dei suoi derivati.

Pertanto, uno Stato aderente all'Unione Europea, può benissimo aderire alla normativa del Codex Alimentarius, e pretendere di non subire restrizioni alla circolazione all'interno della Unione Europea.

Da quanto sopra, si evince anche che la diversa definizione di formaggio tra la normativa italiana ed il resto del Mondo esiste da 37 anni! Calcolando gli anni necessari alle estenuanti discussioni in seno al Codex Alimentarius (dove erano a quel tempo, i rappresentanti italiani?),

non è fuori luogo pensare ad un "dormiveglia" lungo circa una quarantina d'anni.

In vero, già negli Anni 70 (all'inizio del "prelievo di corresponsabilità" e, prima delle "quote latte"), in Italia si propugnava l'addizione di un "tracciante" per il latte in polvere. Nulla di concreto, in tal senso!

Negli Anni 80, in altri Paesi, si aggiornava la normativa e si iniziava a produrre nuovi formaggi (come ad esempio, il Maasdam olandese, detto anche "Emmentalino" ed, altri ancora), con le nuove e redditizie tecnologie, che prevedevano l'utilizzo legale di caseine, caseinati, siero proteico e polvere di latte, in piena armonia con la normativa Codex Alimentarius.

L'Italia invece puntava, alle produzioni casearie Dop, ma lasciava spazio alla silente penetrazione dei mercati dei nuovi formaggi con prezzi

inferiori. Oggi, 30 anni dopo, l'Italia esporta ogni anno 320.000 tonnellate di formaggio, ma ne importa 500.000; il prezzo medio all'export è di 6,4 €/kg, mentre all'import è di 3,6 €/kg. Sicuramente, i derivati del latte, giocano un ruolo determinante in questa dura competizione.

Dal canto suo, l'associazione italiana di produttori latte di cui

sopra, tenta di spiegare che 10 litri di latte in polvere costano 2 Euro, mentre 10 litri di latte nazionale ne costano 3,6; per cui la materia prima per fare una mozzarella fatta con il latte in polvere costa 13 centesimi, mentre quella fatta con il latte nazionale costa 24 centesimi, circa il 37% in più. Non si precisa, però, se la qualità sensoriale percepita è pari o superiore al 37%. In definitiva, non si capisce se con queste argomentazioni ad effetto, si cercano tesserati o soluzioni?

In conclusione, essendo già difficile trovare gli equilibri tra legalità, mercato ed, interessi in un quadro chiaro e preciso; diventa pressoché impossibile in un contesto confuso e indefinito; è auspicabile e necessario quindi il capire bene la situazione, il conoscere e distinguere cosa sia lecito e cosa illecito, cosa sia una economia di libero mercato e, cosa sia un mercato pianificato; in ultimo se si vuole essere dentro o fuori l'Unione Europea.



FORMAGGI SENZA LATTE

Il consumatore vuole sapere

di Beppe Casolo

Che cos'è il "formaggio senza latte" di cui si è tanto parlato nei mesi scorsi? Si tratta di un prodotto che, anziché essere realizzato solo con latte fresco come è obbligatorio fare in Italia, utilizza anche una parte di latte in polvere (o ricostituito), come fanno in molti in Europa. A seguito di una diffida della Commissione UE, entro settembre il nostro Paese dovrebbe adeguarsi e consentire anche da noi l'uso di latte disidratato per produrre formaggi, yogurt e latte. In realtà formaggi di questo tipo, di origine straniera, si trovano già nei nostri supermercati, solo che il consumatore non può riconoscerli dall'etichetta perché non è obbligatorio indicare che tipo di latte è stato usato. Sono realizzati dalla grande industria, che in questo modo riduce i costi e ottiene prodotti standardizzati. Altra cosa sono i formaggi artigianali, basati sull'eccellenza delle materie prime e sul legame col territorio. Cambia anche il profilo nutrizionale perché il trattamento di disidratazione provoca denaturazione delle proteine e perdita di vitamine e sostanze protettive (Omega 3, Omega 6, acido linoleico coniugato) che invece si trovano nei formaggi con solo latte fresco ed in particolare nei formaggi d'alpeggio. È da sottolineare però che i formaggi a denominazione Dop e Igp non sono a rischio latte in polvere perché i rispettivi disciplinari ne vietano l'uso.

Purtroppo il consumatore non conosce le differenze della materia prima: latte crudo, latte fresco di alta qualità, latte microfiltrato, Uht, latte in polvere ricostituito,.....sempre un liquido bianco, ma non tutto uguale! Di conseguenza i formaggi. Ritengo che la battaglia in ambito europeo debba essere nel contempo culturale e legislativa. Dapprima informare e conseguentemente garantire il diritto di conoscere quale materia prima è stata utilizzata e a quali trattamenti è stata sottoposta oltre agli eventuali altri componenti aggiunti. La necessità quindi di rendere obbligatoria un'etichetta chiara e quanto più possibile completa e leggibile. Non interessano solo le chilocalorie, l'assenza di allergeni, la percentuale di grassi, proteine ecc. Qualcosa di più, anche dal punto di vista nutrizionale, che valorizzi le materie prime utilizzate e non tanto le componenti aggiunte. Un primo passo per presentare anche le peculiarità organolettiche di alcuni formaggi rispetto ad altri.



... *i Buoni Piemontesi* ...

ASSOPIEMONTE DOP e IGP in collaborazione con:
 Assessorato Agricoltura Regione Piemonte
 Associazione delle Casare e dei Casari
 Gest Cooper / Fedagri - ARAP Piemonte

Vi aspettano a **CHEESE**
18/21 SETTEMBRE 2015
BRA PIAZZA SPREITENBACH
 FRONTE PIAZZA XX SETTEMBRE



info: ASSOPIEMONTE DOP e IGP: promo.formaggi@produttori latte piemonte.com
www.assopiemonte.com • Tel. +39.0172.633.735



Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Macerata Le Case, tra agriturismo e dimora di campagna

“Pecorareccia”, questo il nome dei locali dove un tempo vivevano le pecore. E questa pecorareccia con la sua vasta struttura a volte era tutt’altro che umile, tanto è vero che da qualche anno, grazie ad una profonda ristrutturazione, è stata riconvertita ed è oggi la sala del ristorante. Siamo a “Le Case”, un po’ agriturismo, un po’ dimora di campagna, un po’ resort familiare. Sarà il lascito del passato, sarà il grande amore della famiglia dei titolari per le cose buone dell’intorno, certo è che in questo ristorante il formaggio



ha sempre avuto uno spazio privilegiato. Dal circondario arrivano i grandi formaggi di Trionfi Honorati (hanno perfino le bufale!), i pecorini di Case Rosse (valle dell’Esino), e soprattutto i formaggi dei Monti Sibillini, il bellissimo parco poco distante. Qui i fratelli Angeli producono una mirabile ricotta di pecora (e anche di mucca), e una serie di formaggi a caglio animale e anche vegetale che troverete esposti o comunque presentati in bella selezione con miele e marmellate fatte in casa, e con l’ottimo pane fatto in casa con il lievito madre. In cucina 4 giovani cuochi hanno la responsabilità delle varie linee di cucina, antipasti, primi, secondi e dessert: una squadra giovane ed affiatata che è affiancata dalla famiglia dei titolari. Francesca è in sala, coordina il lavoro della cucina e riceve la clientela, consiglia i vini da una carta piuttosto estesa. Mamma Elvia è la “dea delle erbe”, ispiratrice dell’interessante linea vegetariana e vegana (ma non solo) delle proposte che vedono sempre più adepti tra la clientela, grazie alle sue conoscenze profonde di botanica familiare e quotidiana: le erbe aromatiche, i fiori eduli, i frutti antichi e le bacche. Elvia è anche a disposizione per passeggiate a tema, per un’escursione mirata nei boschi. Insomma Le Case è non solo un luogo ospitale con camere, e piscina, ma anche un luogo dove il benessere è a tutto campo, anche a tavola e senza mortificare il palato.



Le Case
 Via Mozzavinci 16/17
 62100 Macerata tel. 0733 231897
www.ristorantelecase.it info@ristorantelecase.it
 Chiuso il lunedì

Montalcino - Siena Rosewood, l’osteria nella valle del Brunello



Iniziamo col dire che siamo a Montalcino, e abbiamo detto tutto. Ovviamente il vino la fa da padrone, non solo per il Brunello, con esposizioni e vallate molto variegata. L’immensa proprietà fa capo a Massimo Ferragamo, proprio quello della

dinastia del noto brand di moda. La parte abitata è un vero e proprio borgo con il rudere medioevale che sovrasta il tutto tra diverse coloniche in pietra e ville antiche ristrutturate con lo spirito rustico-naturale che tanti c’invidiano. L’offerta ristorativa viene al momento giocata su due fronti: l’Osteria (dove si organizzano anche corsi di cucina per gli ospiti sia italiani che stranieri) e il ristorante gourmet con affaccio sulla vallata. Concentriamoci sul tema della degustazione dei formaggi, una vera passione dei padroni di casa, soprattutto per valorizzare i loro vini. Questa è oggi una tra le attività gourmet più desiderate. Offrono ai loro visitatori la possibilità di abbinare ad ogni vino un tipo di formaggio per capire l’affascinante arte dell’abbinamento. Prima regola: gli ospiti devono lavarsi le mani perché il formaggio si prende con le dita e lo si spezza sotto il naso per catturare ogni piccola sfumatura olfattiva e per tastarne la texture. Si comincia assaggiando il vino da solo, si prosegue assaggiando il formaggio da solo, si conclude assaggiando prima formaggio e poi subito il vino, ottenendo così l’abbinamento. Prima della degustazione c’è sempre la visita alle vigne e il giro della cantina, prima la teoria e dopo la pratica, sempre!



Rosewood Castiglion del Bosco
 Località Castiglion del Bosco
 53024 Montalcino
 tel. 0577 1913 111 - 347 7948 082 fax: 0577 1602 075
www.rosewoodhotels.com/castigliondelbosco

Latte, sale, caglio Ma quale caglio?

Un ruolo decisivo nel definire il sapore e l'aroma delle produzioni che stiamo degustando

di Matteo Ceroni e Valentina Gandin

Tre sono gli ingredienti indispensabili per la produzione della maggior parte dei formaggi che conosciamo: latte, sale e caglio. Quando ci accingiamo ad assaggiare un formaggio, in base al livello di stagionatura ed alla tipologia di latte impiegato nella preparazione (vaccino, ovino, o caprino) ci aspettiamo un determinato bouquet sensoriale. Tuttavia, non sono unicamente queste variabili a definire le caratteristiche organolettiche del prodotto finale. Anche il caglio gioca un ruolo importante nel definire il sapore e l'aroma del formaggio che stiamo degustando. Il caglio e gli altri coagulanti usati nell'industria lattiero-casearia nella trasformazione del latte non sono altro che estratti derivanti da materie prime animali o vegetali, oppure derivanti da fermentazione di microrganismi. Tali coagulanti esplicano la loro azione in funzione degli enzimi che contengono e contribuiscono in maniera determinante sia alla formazione della cagliata che, di concerto con gli enzimi ed i batteri lattici, alla maturazione del formaggio.

Quest'ultima consiste in una serie di cambiamenti biochimici nei componenti della pasta, che includono reazioni di degradazione dei glucidi (glicolisi), dei lipidi (lipolisi) e delle proteine (proteolisi), determinando la formazione di prodotti che individualmente ed in combinazione concorrono in maniera più o meno armonica all'evoluzione delle caratteristiche fisiche (reologiche) ed organolettiche del formaggio. Di conseguenza, nonostante soltanto una piccola parte del caglio utilizzato durante la coagulazione del latte rimanga nella cagliata, la scelta del coagulante, al di là degli effetti tecnologici e di resa, influenza notevolmente le caratteristiche organolettiche finali del formaggio. Ad esempio, l'impiego di caglio bovino liquido od in polvere, essendo piuttosto ben bilanciato in termini di contenuto di enzimi proteolitici, determina una maturazione equilibrata del formaggio ed è per questo scelto per la caseificazione della maggior parte dei formaggi Dop Italiani. Per contro, un caglio come quello suino ricco in pepsina, un enzima in grado di degradare le proteine del latte, può

determinare una maturazione proteolitica del formaggio piuttosto rapida. In maniera simile, i coagulanti derivati da fermentazioni microbiche sono tutti generalmente molto ricchi in enzimi proteolitici, e pertanto tendono a dare formaggi che maturano in fretta, con processi di maturazione però differenti da quelli ottenibili con un caglio animale, conferendo sapori ed aromi caratteristici.

Diversamente, un caglio in pasta di origine ovina o caprina è ricco in lipasi, una proteina ad attività biologica che idrolizza i grassi liberando acidi grassi, e può essere sapientemente impiegato per conferire al formaggio la sensazione trigeminale di piccante, come nel caso del Provolone Valpadana Dop e del Pecorino Romano Dop.

Benché a livello europeo il caglio più usato sia quello di origine animale, impiegato in circa il 70% dei prodotti caseari comunitari poiché considerato

il migliore complesso enzimatico in termini sia di resa che di caratteristiche organolettiche favorevoli conferite ai formaggi, negli ultimi anni anche coagulanti di origine vegetale e microbica

A livello europeo prevale il prodotto di origine animale

sembrano rivivere una nuova primavera. Tale tendenza è dettata dall'esigenza di andare incontro alla richiesta sempre più consistente di prodotti che possano essere consumati nell'ambito di una dieta vegetariana o che rispettino le esigenze di carattere religioso (kosher e halal). In particolare, nel nostro paese sono in generale aumentati i formaggi derivati da coagulanti di origine vegetale. Tra gli esempi più importanti ricordiamo il Caciopire o la Caciotta vaccina al caglio vegetale, Pat rispettivamente del Lazio e delle Marche, prodotti con coagulante vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico (*Cynara cardunculus* o *Cynara scolymus*). In questo caso, l'impiego di questo coagulante conferisce al formaggio un tenue sentore amarognolo, imputabile alla presenza della cinarina, sostanza che è responsabile dell'azione coagulante e che è nota per le sue proprietà amaro-peptiche (digestive). Tuttavia, l'aroma delicatamente amaricante in questo caso non è da considerarsi un difetto del formaggio, poiché non derivata da una eccessiva maturazione del prodotto, ma al contrario rappresenta la tipicità del prodotto stesso.



di Giuseppe Zeppa

La fase più importante nella caseificazione è senza dubbio la coagulazione, ossia il passaggio allo stato solido di gran parte dei componenti presenti in un latte, che può avvenire essenzialmente mediante tre modalità: riscaldamento, acidificazione od azione enzimatica.

Fra queste la più diffusa è senza dubbio l'ultima per le rese superiori, la migliore qualità dei prodotti ottenibili e la semplicità d'uso e già il "Fregio della Latteria", oltre ad essere il primo documento che descrive la caseificazione, evidenzia la possibilità di utilizzare degli enzimi per la coagulazione del latte. Nel bassorilievo si nota infatti che gli operatori pongono il latte in otri e da questi estraggono il formaggio. Poiché questi otri erano costituiti anticamente da stomaci di animali è possibile ipotizzare che la coagulazione fosse il risultato dell'azione di sostanze presenti negli otri stessi ossia di quegli enzimi che qualche millennio dopo sarebbero stati estratti in purezza ed avrebbero costituito il caglio che noi conosciamo.

Dagli antichi Sumeri ad oggi sono state innumerevoli le ricerche volte ad ottimizzare la coagulazione in termini di resa e qualità del coagulo così se da un lato si è proseguito con l'utilizzo degli stomaci di animali, purificando gli enzimi presenti, dall'altro si sono cercati agenti coagulanti diversi nel regno vegetale o nei metaboliti di funghi e batteri.

I COAGULANTI VEGETALI PER IL FORMAGGIO

Il primo promotore dell'uso dei cagli vegetali fu probabilmente Mosè, con le sue prescrizioni di non mescolare il latte con tutto ciò che veniva prodotto dallo stesso animale, ma in seguito anche Omero, Euripide, Ippocrate, Aristotele, Varrone, Columella e molti altri Autori riportano di vegetali ed in particolare del fico e del suo lattice come coagulanti.

Pantaleone da Confienza amplia la lista degli agenti coagulanti con il *Galium verum*, o gallo, quaglio e poi caglio, eponimo di caglio animale e parla di "fiori rossi che giunti a maturazione si trasformano in lanugine" mentre nel 1808 Bayle-Barelle segnala però che "il metodo italiano (pre-same dei vitelli) è superiore a quello dei paesi nei quali si adoperano i fiori dei cardi o del gallo".

Con l'evoluzione a metà Ottocento dei cagli animali si ha una riduzione nell'impiego dei cagli vegetali ed anche nella letteratura del Novecento sono trattati come minoritari prima e marginali poi.

Attualmente l'unico ad avere importanza tecnologica/commerciale è l'estratto di fiori di cardo selvatico o *Cynara cardunculus* e benché in Italia venga utilizzato in modo sporadico solo da alcuni produttori, in altre aree è la base per molti formaggi fra cui

alcuni Dop quali il Queso de la Serena o la Torta del Casar.

Ma molti altri vegetali quali *Cynara scolymus*, *Solanum elaeagnifolium* var. *Cavanilles*, *Onopordum acanthium*, *Actinidia deliciosa*, *Ficus religiosa*, *Albizia lebbek*, *Albizia julibrissin*, *Carica papaya*, *Helianthus annuus*, *Calotropis procera*, *Jacarantia Corumbensis* e *Solanum dubium* vengono utilizzati in varie parti del mondo per la produzione casearia soprattutto laddove l'utilizzo del caglio animale è limitato per questioni religiose, dietetiche o salutistiche.

Alla base dell'attività coagulante svolta da questi vegetali vi è la presenza nei loro estratti di proteasi, enzimi coinvolti in molte fasi dello sviluppo della pianta, dalla mobilitazione delle proteine di riserva durante la germinazione dei semi all'inizio della morte cellulare e della senescenza. Le proteasi sono divise in gruppi in base al meccanismo catalitico attivato durante il processo idrolitico. Le principali tipologie sono le aspartiche, le seriniche, le cisteiniche e le metalloproteasi, ma quelle utilizzate per coagulare il latte appartengono solo ai primi tre tipi. Di particolare importanza le aspartiche presenti in molti vegetali ad attività coagulante e soprattutto nel cardo (*Cardosina A*, *Cardosina B*



IL CAGLIO DI SUINO NEL PECORINO DI FARINDOLA

di Ugo Ciavattella

L'uso del caglio di maiale non ha ancora trovato una giustificazione storica o pratica, ma è senza dubbio motivo di unicità del Pecorino di Farindola, sia per la scelta atipica della specie animale, che per le caratteristiche indotte nel prodotto finale: un pecorino né piccante né amaro, anche a discreta stagionatura.

Il processo produttivo è semplice, e non potrebbe essere altrimenti se consideriamo che le origini storiche del Pecorino di Farindola risalgono almeno al primo secolo d.C. Ancora oggi le donne di casa, in occasione della preparazione del maiale per la scorta invernale, ne recuperano lo stomaco, lo lavano delicatamente, lo fanno asciugare, lo tagliano a strisce, lo mettono in salatura per alcuni giorni. Il sale estrae gli enzimi, e tutto il materiale risultante, compresi i pezzi di stomaco, viene poi trasferito in recipienti di vetro ed allungato fino a due litri con vino bianco, ed aggiunto di spezie (grani di pepe, peperoncino, ecc.). Dopo alcune settimane di infusione si filtra con un telo e si usa per cagliare il latte.

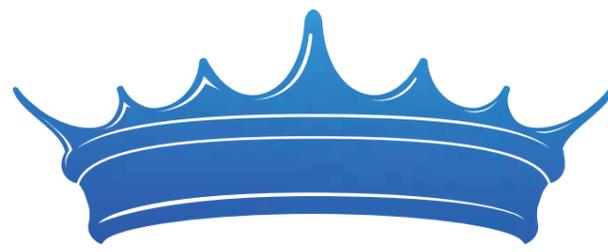
Normalmente serve 1 ml di caglio per litro di latte. Le bottiglie possono essere conservate anche per diversi anni in luoghi freschi e bui, mantenendo le caratteristiche richieste.

Recenti studi hanno dimostrato le differenze di attività sul latte di tale caglio, ed hanno confermato le proprietà di dolcezza del formaggio così ottenuto. Anche la preparazione del caglio, come quella del pecorino di Farindola, è prerogativa delle donne, che tramandano di madre in figlia le manualità e le conoscenze per ottenere un prodotto di qualità, testandolo intingendo un dito nel caglio per poi assaggiarlo e decidere se aggiungere altro sale.



e *Ciprosina*) dove si accumulano nei fiori maturi (petali e pistilli), ma non nelle foglie o nei semi. La *cardosina A* ha una elevata somiglianza in specificità di azione con la *k-caseina* e rompe lo stesso legame peptidico Phe105- Met106 su cui agisce la *chimosina*, mentre la *cardosina B* è simile alla *pepsina* in termini di specificità ed azione.

La storia dei coagulanti vegetali non è quindi ancora finita ed il ritorno alle antiche tecnologie produttive unitamente ai costi elevati dei cagli animali ed alla diffusione delle scelte vegetariane ne amplieranno nei prossimi anni sicuramente l'utilizzo e non è lontano quindi il giorno in cui per tutti i formaggi Dop esisterà una versione con caglio vegetale.



Il senso dell'innovazione

Le nuove cabine girevoli di Skyway Monte Bianco porteranno, in pochi minuti, da Courmayeur ai 3.466 metri della stazione di Punta Helbronner: un viaggio spettacolare a 360° sul tetto d'Europa! Tutti i «4.000» delle Alpi occidentali si stagliano dinnanzi alla terrazza panoramica dell'impianto funiviario, unico al mondo per innovazione e modernità. Anche questa è la Valle d'Aosta.



* Rendering della stazione di Punta Helbronner © Nuove Funivie Monte Bianco. Informazioni su www.regione.vda.it - Annuncio a cura della Presidenza della Regione autonoma Valle d'Aosta

I CAPRINI DI MONICA



di Marco Franchini

Mi chiedo come Monica, nata in città a Livorno, potesse essere arrivata a formaggi così particolari. Non resisto alla domanda e scopro che da piccola aspettava le vacanze con la famiglia, in alta Garfagnana, per stare a giornate con i pastori e i loro animali.

Per parecchi anni ha lavorato a San Rossore, due passi da Pisa, con i cavalli: pur sempre animali, aria aperta, contatto diretto col cielo e il ciclo delle stagioni. Nei primi Anni Novanta arriva a Valgiano, in Lucchesia, e lì finalmente può cominciare a coltivare la sua forse innata passione: allevare ovini e assistere quotidianamente allo stupefacente spettacolo della trasformazione del latte in qualcosa di morbido caldo "vivo" e da plasma-

re, che a ogni variazione ti può dare un prodotto diverso. Le vedo nello sguardo la scintilla della curiosità e della scoperta: provare, tentare nuove tecniche, ma anche consolidare le conoscenze acquisite per una produzione, di preziose forme cilindriche quadrate, a tronco di piramide, piccole, più grandi, tutte gioielli di arte casearia.

Il gregge è di un centinaio di capre e una quarantina di pecore che pascolano tutti i giorni per tutto l'anno sui prati di Palleggio sotto l'occhio vigile e di antica esperienza di Marcello. La mattina munge, poi pascolo e di nuovo mungitura al rientro della sera. Questo per tutti i giorni dalla primavera all'autunno. L'inverno,

sospendono la mungitura: "D'inverno no, le lasciamo in pace ed io mi riposo". A casa un piccolo nucleo di capre cashmere di cui usa la lana. Produce dai 50 litri di latte al giorno, quando le femmine hanno i capretti, fino ai 110/120 litri subito dopo lo svezzamento, per una produzione dai sessanta ai settanta litri media giornaliera sull'anno. Non è per le "contaminazioni". Ogni mungitura viene lavorata da sola, senza mai mescolare il latte ovino col caprino, "piuttosto lavoro anche solo 20 litri di latte", chi sa quanto il latte di capra renda in formaggio, si immagina il lavoro che fa. Fa tutto da sola, inizia a lavorare il latte, naturalmente

Ha realizzato il sogno della vita in Lucchesia

caldo, subito dopo la mungitura, aggiunge fermenti mesofilli. Dopo circa cinque ore, cercando di mantenere la temperatura costante, inizia la coagulazione delle micelle. Ora aggiunge una sola goccia di caglio per ogni litro di latte e attende che il ph, dopo altre 6/7 ore, arrivi al valore corretto per cominciare a lavorare la cagliata. È autodidatta: si è ispirata alle tecniche francesi di caseificazione del latte caprino, le ha studiate su testi francesi e sperimentando. L'azienda di famiglia, "Al Carli", oggi produce formaggi e ricotte a latte caprino e di pecora. Tutto lavorato a crudo, sempre. Grande novità, per questa zona, è la qualità raggiunta nella coagulazione acida del latte caprino: che porta nel prodotto finito profumi, aromi e sapori in un equilibrio che solo questo latte con questa lavorazione può restituire. Il suo mercato è essenzialmente tramite passaparola.

de che il ph, dopo altre 6/7 ore, arrivi al valore corretto per cominciare a lavorare la cagliata. È autodidatta: si è ispirata alle tecniche francesi di caseificazione del latte caprino, le ha studiate su testi francesi e sperimentando. L'azienda di famiglia, "Al Carli", oggi produce formaggi e ricotte a latte caprino e di pecora. Tutto lavorato a crudo, sempre. Grande novità, per questa zona, è la qualità raggiunta nella coagulazione acida del latte caprino: che porta nel prodotto finito profumi, aromi e sapori in un equilibrio che solo questo latte con questa lavorazione può restituire. Il suo mercato è essenzialmente tramite passaparola.

I SUOI PRODOTTI

Produce pecorino fresco e stagionato e caprino. Il Fresco: bianco candido profumato di latte e di erbe fresche, intrigante con marmellata di sambuco, che non delude se consumato solo, usato in cucina o come dessert. Il Muffito: dove al latte sono aggiunte "muffe" del genere penicillium o geotrichum per ottenere le piccole forme a crosta fiorita. L'erborinato di Capra: a coagulazione presamica ma con la "non lavorazione" della cagliata per favorire fenditure e cavità all'interno della forma e migliorare la diffusione delle buone muffe aiutata da un'oculata foratura manuale. Lo stagionato di Capra: a coagulazione presamica stagionato da un mese a un mese e mezzo. Non si ferma qui: ha sperimentato con ottimi risultati il "Brie" di Capra, secondo la tecnica francese a coagulazione mista acido-presamica. La scintilla della curiosità e della scoperta però ritorna a fiammeggiare nello sguardo di Monica quando parla del nuovo erborinato ottenuto da due cagliate di due mungiture diverse, secondo una tecnica francese dice lei, ma che a me ricorda l'antico metodo di produzione del Gorgonzola, quando ancora lo chiamavano stracchino.

Re dei formaggi e formaggio dei Re: una leggenda che risale a Carlo Magno

GNOCCHI AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 6 persone

- 1 kg di patate
- 400 gr di farina di frumento
- 200 gr di panna
- 100 gr di formaggio Castelmagno
- 80 gr di burro
- 50 gr di Grana Padano
- un cucchiaino d'olio
- sale
- pepe

Preparazione

Tagliare il Castelmagno a cubetti. Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Sbucciarle e schiacciarle.

Unire le patate insieme all'olio, la farina e impastare finché il composto sarà liscio e non appiccicoso. Tagliare l'impasto in pezzi e allungarli fino ad ottenere dei bastoncini della dimensione di un grissino. Tagliarli a cilindretti di c.a. 2 cm. con il solito procedimento per fare gli gnocchetti e cuocerli in acqua bollente salata. In una capiente padella fare imbiondire il burro, unire il Castelmagno a dadini, la panna, il Grana grattugiato e il pepe. Mescolare bene e tenere sul fuoco finché il Castelmagno sarà sciolto. Attenti a non scaldare troppo il formaggio! Versare gli gnocchetti e farli saltare amalgamando bene con la salsa al Castelmagno. Versare gli gnocchetti al Castelmagno in una pirofila e passate per cinque minuti in forno.

I NUMERI DELLA STORIA

Nel 1923 si producono 8.000 forme.
 Nel 1937 si producono 3.500 forme, la montagna inizia a spopolarsi e giungono venti di guerra.
 Nel 1959 si producono 1.200 forme, il boom economico incrementa l'abbandono delle terre alte.
 Nel 1999 si producono 10.000 forme, inizia la ripresa.
 Nel 2000 si producono 22.000 forme continua la crescita.
 Nel 2014 si è giunti a 40.000, un successo.



Una ricchezza nata dalla povertà

di Elio Ragazzoni

Il Castelmagno deve il suo nome al comune omonimo della valle Grana, nelle Alpi Marittime cuneesi dove viene prodotto da tempo immemorabile.

Si narra che ogni anno una carovana prendesse la via di Aquisgrana per portare a Carlo Magno il formaggio Castelmagno, che ancora non si chiamava così, che folgorò con la sua forza e spazzò con la sua soavità il re dei Franchi incoronato imperatore dei romani del sacro romano impero da papa Leone III°. L'imperatore lo assaggiò la prima volta quando, attraversate le Alpi per portare aiuto al Papa, ebbe occasione di essere ospite nel cuneese.

Leggende, ricordi tramandati che indicano come il suo destino fosse segnato: da subito fu il formaggio dei re. Grande gloria, ma poca ricchezza per gli antichi valligiani. Il re dei formaggi nacque da una miseria nera e da esigue presenze di bovini che costrinsero i produttori ad inventarsi l'uso di cagliate di diversi giorni per potere produrre forme di dimensioni facilmente conservabili nei rigidi inverni di valle. Pur presente sulle tavole dei reali sino agli attuali anni '70 era praticamente sconosciuto alla letteratura casearia. Solo più tardi fu apprezzato e richiesto nel mondo: da formaggio dei re a Re dei formaggi.

LA LAVORAZIONE

Si usano cagliate anche di più giorni coagulate con caglio di vitello. La cagliata così ottenuta è frantumata e messa a scolare in una tela, la "risola". Viene poi

mantenuta sotto siero a 10° da due a quattro giorni, tritata e infine salata in pasta e pressata in una grossa fascera. La stagionatura si protrae per almeno sessanta giorni. Si produce nell'intero arco dell'anno tranne che per la tipologia di alpeggio che si produce da maggio a ottobre.

SENSAZIONI

La pasta del Castelmagno è bianca, più friabile nelle forme fresche, più compatta in quelle stagionate dove può anche erborinare. Al naso emergono sentori intensi di latte fermentato e di foraggio che possono evolvere in note animali nelle forme stagionate. In bocca il formaggio è altrettanto intenso, con possibile piccantezza e persistenza aromatica molto lunga.

ALCUNI REQUISITI DEL PIANO DI CONTROLLO

- Il bestiame bovino deve essere riconducibile ai seguenti tipi genetici e loro incroci: Barà Pusterlaner, Bruna, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata rossa, Montbeliard, Grigio alpina, Piemontese, Valdostana.
- Il latte destinato alla trasformazione in Castelmagno deve essere esclusivamente crudo. Non è consentita la pastorizzazione o la termizzazione del latte. È vietato il ricorso ai fermenti.
- La maturazione deve avvenire in grotte naturali fresche ed umide o comunque in locali che ripetano dette condizioni ambientali per un periodo minimo di 60 giorni su assi di legno o altro materiale idoneo.
- Durante la stagionatura le forme potranno essere spazzolate o lavate con sostanze naturali che non abbiano effetto colorante diretto onde contenere lo sviluppo di muffe indesiderate o acari.



Tre domande a Evanzio Fiandino

Tre domande a Evanzio Fiandino, produttore, vicepresidente del Consorzio di Tutela

La produzione si potrà ancora incrementare?

«Probabilmente sì, ma di poco. Potrà aumentare ancora la denominazione di "Alpeggio" visto che esistono pascoli inutilizzati».

Molti si chiedono come mai sia difficile trovare il Castelmagno erborinato della vecchia tradizione, qual è il motivo?

«Intorno agli anni Novanta quando il nostro prodotto finalmente ha visto aumentare la richiesta, i produttori hanno messo in commercio un formaggio più giovane che ancora non aveva sviluppato l'erborinatura. Era necessario per aumentare l'offerta e non perdere le quote di mercato appena conquistate. Il consumatore ha apprezzato il prodotto più giovane e orientato le sue richieste verso le forme senza erborinatura dal sapore meno aggressivo e profumi più leggeri. Ora le forme venate di blu sono appannaggio di estimatori e appassionati e siamo costretti a produrne sempre meno. I gusti della gente si sono modificati».

Qualcuno dice che è caro, è vero?

«Ha il prezzo della qualità e del lavoro. Occorrono quattro giorni di lavorazione perché una forma possa iniziare il ciclo di stagionatura. Poi i nostri animali non sono alimentati con insilati e prevedono attenzioni continue e attente visto che lavoriamo il latte crudo. Se si aggiunge che è un prodotto di montagna, dove tutto è più difficile e faticoso e che la produzione ha volumi contenuti il suo valore è assolutamente normale».



Si chiamano "sventoline" le etichette Castelmagno

Il Castelmagno Dop può fregiarsi della menzione aggiuntiva "prodotto della Montagna", così come previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 30/12/03, quando l'area di produzione (origine del latte, trasformazione/lavorazione e stagionatura) è classificata come territorio montano.

In questa etichetta deve comparire tale scritta in campo blu. Se invece è prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 1000 mt. nei territori montani dei comuni previsti dall'area di produzione, e segue un rigoroso elenco di rigide regole produttive, può portare la menzione "di Alpeggio". In questo caso deve comparire tale scritta in campo verde.

Il Castelmagno di alpeggio prevede che gli animali siano alimentati al pascolo con almeno il 90% di flora locale. Tutto il processo produttivo deve avvenire in alpeggio.



La truffa milionaria sull'alpeggio attraverso le illecite erogazioni dei fondi europei

di Stefano Gerbaldo

Responsabile Nucleo investigativo di Cuneo del Corpo Forestale dello Stato

Operazione Heidi



Recentemente il Nucleo investigativo di Polizia Ambientale del Corpo Forestale dello Stato di Cuneo ha divulgato i dettagli di una complessa attività di Polizia giudiziaria, frutto di oltre un biennio di indagini, che ha riguardato svariate aziende agricole del centro-nord Italia. Le misure cautelari conseguenti, applicate ad un'intera famiglia del cuneese (arresti ai domiciliari per il padre e i due figli e obbligo di dimora per la madre, sequestro di beni per un importo pari a quanto illecitamente conseguito) possono far intuire la gravità e la portata degli illeciti contestati.

L'ambito di riferimento è il sostegno comunitario all'attività pascoliva che nel caso in questione veniva cercato e ottenuto ad ogni costo: accaparrandosi terreni da richiedere a contributo anche in zone rocciose, boscate, inaccessibili o non pascolate da tempo immemore, falsificando in vario modo le documentazioni occorrenti a certificare l'avvenuto pascolamento (sulla carta era tutto in regola...), omettendo di condurre le mandrie sui terreni soggetti a premio, talora ingannando e strumentalizzando i margari locali, nonché sfruttando la leggerezza di molti comuni nel gestire e monitorare i propri alpeggi assegnati in affitto.

I reati ipotizzati vanno dall'associazione a delinquere alla truffa aggravata, alla malversazione di fondi pubblici e vari falsi del codice penale, mentre le illecite erogazioni di fondi comunitari finora accertate superano i 2 milioni di euro. Il dato è però destinato a lievitare considerato che non tutte le superfici aziendali sospette sono ancora state controllate e che l'unica campagna pascoliva verificata ad oggi è stata quella del 2013. D'altronde lo sforzo investigativo non è stato di poco conto (5 mesi di intercettazioni telefoniche ed ambientali, un centinaio tra acquisizioni documentali e perquisizioni presso residenze, uffici pubblici e privati e studi di liberi professionisti, una cinquantina di sopralluoghi in campo) ma, compreso ora a fondo il meccanismo delittuoso posto in essere dagli indagati, il prosieguo dell'attività inquirente pare essere più spedito.



• Il comandante regionale Paolo Salsotto

Il principale attore della truffa è risultato essere la cooperativa agricola "Il Falco" di Marene (Cn), i cui principali membri appartengono ad una medesima famiglia. Scopo non dichiarato era quello di ottenere la disponibilità del maggior numero possibile di ettari di terreni da dichiarare a pascolo e quindi di subassegnare i medesimi, dietro lauto compenso, a soci stagionali ovvero ad aziende agricole di pianura che potevano così sfruttare i cospicui titoli in possesso per massimizzare le rendite. In gran parte tali società non si preoccupavano minimamente della conduzione delle superfici, tanto da non conoscere spesso neanche i terreni su cui percepivano i premi e senza avere alcuna strutturazione ed esperienza aziendale alla stagionale attività d'alpeggio. Basti pen-

sare che una di queste società agricole è considerata tra i massimi produttori di meloni in Italia.

I terreni pascolivi ricercati erano principalmente di proprietà pubblica considerata la significativa incidenza tra gli alpeggi alpini e la considerevole estensione. La disponibilità di risorse economiche e talora uno spregiudicato uso di strumenti legali consentivano alla cooperativa in questione di vincere le gare pubbliche di assegnazione degli alpeggi per lo più a discapito dei margari locali tradizionali che finivano per fornire, per lo più inconsapevolmente, i propri certificati di monticazione per l'altrui premio.

L'indagine prende le mosse da alcune verifiche effettuate da due Comandi Stazione Forestali del cuneese nelle giurisdizioni di competenza e dall'intuizione che, dietro alle "locali" truffe, si celasse in realtà sempre il medesimo sodalizio con un'organizzazione debitamente strutturata e ramificata per sfruttare le lacune della complessa normativa comunitaria e nazionale in materia e realizzare così l'illecito business.

L'intervento nelle indagini del Nucleo di Polizia Ambientale di Cuneo ha quindi consentito di ampliare le indagini nonché di chiarire le strategie delittuose e l'architettura della truffa.

Perché finanziare i pascoli?

Soprattutto in ambiente montano l'attività d'alpeggio è portatrice di indubbi valori aggiunti al territorio ed alla collettività che, più o meno consapevolmente, ne fruisce.

Quello forse meno quantificabile ma non meno importante è il valore paesaggistico, stabilmente presente nell'immaginario del turista come del residente in montagna. Il paesaggio alpino popolato di animali al pascolo, materializzazione di un connubio tra uomo e natura, suscita largo apprezzamento estetico ed ha ispirato svariate opere artistiche.

Ma alpeggio significa anche biodiversità e mantenimento di ecotoni (habitat preziosi per la fauna selvatica in quanto a metà fra ambienti assai diversi come bosco e prato) e quindi ricchezza nel corredo floristico delle praterie. L'alpeggio promuove una molteplicità di razze bovine e ovi-caprine altrimenti destinate a contrarsi in termini di produzioni casearie tipiche e di varietà agroalimentare. Altri valori sono rappresentati dal benessere animale, con la conseguente minor assistenza veterinaria e dalla difesa idrogeologica e dalle valanghe.

I pascoli compaiono anche nei documenti ufficiali dell'UE tra i cosiddetti carbon sink del protocollo di Kyoto, ovvero contribuiscono al sequestro di anidride carbonica dall'atmosfera e potrebbero essere nel prossimo futuro contabilizzati come crediti di carbonio che ogni Stato aderente può vantare.

Dovrebbero essere dunque chiari i motivi per cui l'Unione Europea finanzia questo presidio umano in montagna che è l'alpeggio. La sua promozione d'altronde finisce per favorire non solo chi, con non poche difficoltà lo conduce, ma anche un collettività assai più ampia, considerate le esternalità prodotte e le positive ricadute per l'intera economia montana. Tutto ciò a patto, sia chiaro, che il pascolo sia razionalmente governato e non diventi oggetto di speculazioni come nel caso descritto.

Non sono per fortuna mancate le dimostrazioni di compiacimento e di vicinanza alla Forestale dopo l'operazione illustrata e non sono mancati successivi segni di nuova attenzione da parte di amministratori locali ed esponenti della politica rispetto alla gestione delle risorse pascolive. La stessa normativa andrebbe evidentemente snellita per rendere più trasparenti le procedure amministrative al fine di premiare coloro che realmente il prezioso lavoro in alpeggio lo svolgono.

Non da ultimo si ritiene dimostrata l'utilità di mantenere operativo un organo di controllo efficiente e capace, zaino e scarponi al seguito, di "leggere" i problemi delle terre alte.

S.G.

Zatta scrittore: non solo formaggio

Un nostro carissimo amico, Paolo Francesco Zatta, prezioso autore del nostro foglio e Maestro Assaggiatore Onaf, ha recentemente pubblicato un'opera in due volumi che con il formaggio non ha nulla a che vedere, ma che dimostra come la passione casearia possa convivere con ogni aspetto culturale. Si tratta della "Storia dei Vescovi di Padova", una carrellata storica che racconta come i rappresentanti della Chiesa patavina si siano sempre distinti per la loro forte influenza nella storia della città e, in certi periodi storici, della stessa Europa. L'autore riesce a condensare gli avvenimenti che attraversano tutti i secoli del cristianesimo ottenendo un'opera densa di notizie, riccamente

documentata e capace di far capire al lettore i retroscena e le scelte di uomini che si sono resi fondamentali per la storia.

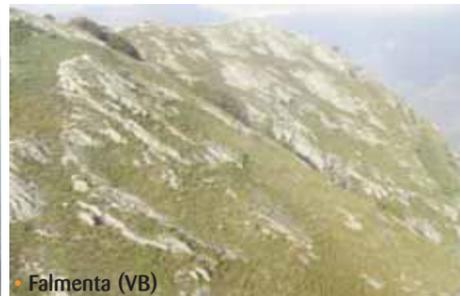
Alle sincere congratulazioni da parte dei colleghi Onaf si aggiunge l'augurio che, presto o tardi, possa nascere dalla sua fervida ed eclettica capacità di scrittore un'opera di simile importanza dedicata al mondo caseario.

Paolo Francesco Zatta, docente e ricercatore nel campo delle neuroscienze, da molti anni si occupa di saggistica e dirige una "Collana di Storia e Cultura Locale" per i tipi della Cleup di Padova.

R.Inf



Entracque (CN)



Falmenta (VB)



Entracque (CN)

Uno dei molti formaggi d'alpe ticinese

CRESTUMO Dop

di Renato Bontognali

Il Canton Ticino, che si estende dalla frontiera italo-Svizzera da Como-Chiasso fino al massiccio del San Gottardo, grazie alla sua conformazione montagnosa, dispone di vasti pascoli (in modo particolare nelle valli del Sopraceneri) che si situano tra i 1500 e i 2300 metri di altezza e offrono gli spazi ideali dove pascolare mucche, capre e pecore durante l'estate. Questa situazione ha permesso di creare nel tempo oltre 100 alpeggi distribuiti nelle diverse valli e a diverse altitudini. Tra questa moltitudine di alpeggi ve ne sono una quarantina che producono il "formaggio d'alpe ticinese Dop" in quanto hanno ottenuto il riconoscimento Dop e sottostanno quindi a un mansionario specifico (elenco degli obblighi vedi riquadro a parte). Il Crestumo Dop fa parte di questo gruppo di alpeggi e viene prodotto nel caseificio di Monte Angone a 1557 metri sul mare, sopra il villaggio di Anzonico nel Comune di Faido, Valle Leventina e con il corte di Cascina di Crestumo costituisce l'Alpe Crestumo.

Proprietario dell'alpe è il Patriato di Anzonico mentre il gestore è Omar Pedrini residente a Chiggiogna (frazione di Faido). Omar ha iniziato la sua attività quale gestore dell'alpe Crestumo nel 2007 con una grande carica di buona volontà e attratto da questa vita particolare attorniato dal suo bestiame e da pochi collaboratori. Un modo di vivere che per circa 90 giorni ti obbliga ad essere produttivo 7

giorni su 7 sotto il sole, l'acqua, talvolta anche la neve e tutto quanto il clima delle montagne offre di bello e di brutto. Con il passare degli anni ha diversificato le sue produzioni casearie; il prodotto principale rimane il Crestumo Dop (con il quale ha ottenuto in varie occasioni ottimi risultati alla annuale rassegna dei formaggi d'alpe ticinese che si svolge a Bellinzona e nel 2012 ha ottenuto la medaglia d'argento al concorso nazionale Swiss Cheese Award. A questi prodotti si sono poi aggiunti: la formaggella, il Pepino (formaggella con aggiun-

ta di pepe aromatizzato con il quale ha pure ottenuto un riconoscimento al concorso Swiss cheese Award) i formaggini, la mascarpa (ricotta) proposta sia fresca che "in bogia" (antico metodo di conservazione di questo prodotto con aggiunta di sale, pepe, ginepro e altre spezie) e pure affumicata (ottima da grattare sulla pasta e i risotti). Da non dimenticare poi il burro dell'alpe, molto richiesto sia per cucinare che per la fabbricazione di ottime paste frolle e biscotti. Ultimo nato nella variegata produzione il büscion o formaggio alto; pasta acidificata, molle, di consistenza cremosa e adesiva che permette di proporlo in diverse versioni, naturale, con erbe e aglio, con il pepe, ecc.

La vendita di tutti questi prodotti avviene direttamente sull'alpe grazie ai molti turisti che attraversano questa magnifica regione e alla gente locale che sale volentieri ingolosita da queste bontà mentre l'altro importante punto di vendita è il settimanale mercato del sabato a Bellinzona (capitale del Canton Ticino). Questo mercato è molto noto in tutto il Ticino e anche altrove ed è molto ben frequentato.

Ovviamente oltre alle persone che lo aiutano sull'alpe e sua moglie Joyce Omar ha bisogno anche di altri aiuti per assicurare la vendita al mercato di Bellinzona; qui lui può contare sull'aiuto dei suoi genitori (personale a costo zero!) che con grande piacere ogni sabato assicurano la loro presenza. Con il tempo la bancarella "da l'Omar" è diventato un punto di incontro obbligatorio per i suoi affezionati clienti, non solo per l'acquisto dei prodotti ma anche come momento di convivenza e amicizia.

Da un paio di anni oltre all'attività di alpigiano Omar è anche titolare della sua Azienda agricola da l'Omar a Chiggiogna che ospita una ventina di mucche e vitelli, una attività che deve condividere con l'alpeggio e lo occupa tutto l'anno. Anche qui può contare sul valido e indispensabile aiuto di sua moglie Joyce.

LA SCHEDA

Ecco alcune particolarità definite nell'elenco degli obblighi per il riconoscimento del marchio "formaggio d'alpe ticinese Dop":

ZONA DI PRODUZIONE E STAGIO-NATURA: alpeggi del Canton Ticino, nel periodo dal 1 giugno al 30 settembre.

FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA con crosta naturale, latte crudo, pasta cotta, solo latte di vacca o con aggiunta di latte di capra fino a un massimo del 30%.

CARATTERISTICHE CHIMICHE: (valori a 2 mesi dalla fabbricazione): contenuto materia grassa almeno 450 g/kg sulla sostanza secca (grasso s.s.), contenuto d'acqua da 540 - 650 g/kg nel formaggio sgrassato (tafs).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: pasta fine, consistente e com-

patata di colore giallo chiaro (se con latte di capra) giallo paglierino (puro vaccino), occhiatura (occhio di pernice) ben ripartita e ridotta; gusto; giovane dolce, franco e aromatico, maturo gusto pronunciato e saporito.

FORAGGIO: proveniente esclusivamente dai pascoli naturali dell'alpe. Screamatura parziale del latte per affioramento, fabbricazione in caldaia di rame.

PRESAME: solo a base di caglio naturale, animale, in polvere o liquido, non Ogm. Colture di fermenti lattici devono essere specifici per il questo prodotto.

TASSAZIONE: (esame del prodotto finito) dopo 60 giorni da parte dell'organo di controllo (OIC Organismo intercantonale di Certificazione Losanna).



Sopra, il Crestumo Dop - Formaggio d'alpe ticinese
Sotto, il mercato di Bellinzona



Pascoli ticinesi
Omar Pedrini con la moglie Joyce
Sotto, si prepara la cagliata
del Crestumo

Dalle malghe al mercato di Bellinzona

FORMAGGIO & MEDICINA



Principale fonte di calcio e di tanti doni salutari

Studi a volte superficiali sulla dieta mediterranea hanno creato una serie di pregiudizi: proviamo a smontarli

di Augusto Enrico Semprini

È utile fornire alcune informazioni per sottolineare l'importante ruolo che il formaggio rappresenta in una dieta salutare. Viviamo in una società lipofobica, profondamente convinta che grassi e sale siano all'origine di patologie cardiovascolari o tumorali. In realtà i dati che dovrebbero sostenere queste ipotesi sono del tutto inaffidabili e rappresentano solo sovra interpretazioni di realtà molto più complesse.

Se le persone potessero vedere con i propri occhi la superficialità degli studi sulla tanto declamata dieta mediterranea rimarrebbero di stucco. Tutto nasce dalle osservazioni di

un paio di ricercatori stupiti della longevità di alcuni abitanti di Creta. Un'analisi sommaria portò a decretare, ipso facto, che questa prolungata speranza di vita fosse dovuta principalmente alla loro dieta principalmente legata a verdure, pane ed olio. Nessuna attenzione al formaggio, che a Creta, è parte integrante della dieta contadina.

Anche oggi il formaggio è una componente essenziale della dieta dell'isola, che produce prodotti ottimi formaggi (Graviera, Kefalo-Graviera, Kefalotiri, Mizithra) da latte ovino e caprino di animali a pascolo libero. Vedete quindi che fin dagli anni '50 il formaggio era già in odore di peccato e pertanto questo alimento, diffuso in tutte le economie agricole,

venne rimosso dalla realtà della dieta mediterranea come non degno di menzione. Eppure longevità ed osteoporosi camminano mano per mano e l'unico alimento capace di fornire calcio per il metabolismo osseo e rallentare la rarefazione della trama ossea è proprio il formaggio.

Negli anziani infatti la disaccaridasi che permette la scissione del lattosio è deficitaria e non potrebbero in alcun modo coprire il loro fabbisogno calcico con il latte vaccino. Nel formaggio, come noto, il lattosio si scinde sia durante la cagliatura sia per opera dei batteri lattici. L'avversità che il formaggio incontra in ambito dietologico ha radici profonde e coincide con la sua com-

plexità organolettica e gustativa. Tre sono i principali argomenti contro il consumo abituale di formaggio: il primo è che fa ingrassare, il secondo che sia una fonte di grassi animali ed il terzo che sia una fonte eccessiva di colesterolo.

Esaminiamo con attenzione questi tre aspetti. La porzione di formaggio che si ritiene adatta ad una degustazione soddis-

facente di una tipologia di formaggio sono circa 40 grammi. In media la concentrazione di sostanze grasse è circa il 50%. Ogni grammo di grasso produce 9 calorie e quindi il contributo calorico si aggira sulle 180 calorie per porzione, le rimanenti calorie sono dovute a proteine ed in minima parte a carboidrati.

Un frutto di circa 100 grammi contiene prevalentemente zuccheri e fornisce da 50 ad 80 calorie. Gli alimenti però non sono solo calorie e svolgono nella dieta anche una funzione importante che è quella saziante. Gli alimenti semplici, ad esempio una mela e quindi prevalentemente acqua e zucchero, saziano poco mentre altri frutti con importante componente lipidica come la noce di cocco o l'avocado generano rapidamente sazietà.

Dopo una mela ne mangeremmo un'altra, dopo aver consumato un avocado non desideriamo altro. Quindi vedere gli alimenti esclusiva-

mente come fonte calorica è riduttivo e poco utile a comporre una dieta soddisfacente per il gusto. A tavola non ci si siede solo per nutrirci ma anche per il piacere del cibo e di sicuro il formaggio di gusto ce ne regala parecchio contribuisce in modo importante a darci il senso di sazietà.

Chi non ricorda l'abusato detto popolare della bocca mai sazia se non... Il secondo aspetto è quello dei grassi di

origine animale che vengono considerati come nocivi rispetto a quelli vegetali. Ma è veramente così? I grassi animali sono formati da catene lipidiche sature, mentre quelli vegetali hanno numerosi legami insaturi. L'olio di oliva, l'eccellenza gustativa nei grassi vegetali, ha un solo legame insaturo eppure viene ritenuto un toccasana. Aroma, fragranza e sapidità di un buon olio sono noti a tutti noi, ma questo non vuol dire che l'olio di oliva per il suo singolo legame insaturo sia più salutare della equivalente quantità di burro. Un aspetto del tutto trascurato dei grassi vegetali è l'instabilità dei legami insaturo che si ossidano facilmente sia a contatto con l'aria e soprattutto con il calore. La maggior parte degli olii che consumiamo sono utilizzati per la cottura e già a quaranta gradi si ossidano saturando i loro legami insaturi.



Nella cottura degli alimenti spesso questi legami insaturi si superossidano formando complessi che possono poi rilasciare gli atomi di ossigeno in eccesso che, tendenzialmente, sono lesivi sui tessuti con cui vengono a contatto.

Chi frigge con oli vegetali o addirittura con olio di oliva extravergine è profondamente convinto di fare la scelta più salutare mentre se usasse lo strutto od olio di palma avrebbe un miglior risultato in termini di frittura ed un grasso più stabile anche ad alte temperature. Ma i pregiudizi sono duri a morire soprattutto quando alla base vi sono convinzioni radicali senza alcuna base scientifica.

Un ultimo aspetto è quello del contenuto di colesterolo del formaggio. Il colesterolo è visto come un elemento nocivo o peggio ancora tossico contenuto negli alimenti di origine animale, mentre è un costituente fondamentale del nostro organismo, sia nella struttura della parete cellulare che nel sistema ormonale.

La regolazione della sua produzione è rigorosamente bilanciata da un enzima che ha un nome complesso, idrossi-metil-coenzimaA-reduktasi, che si attiva quando le fonti esogene di colesterolo non sono adeguate. Di converso, quando le fonti di colesterolo alimentare sono adeguate od in eccesso l'enzima diminuisce al sua attività e meno

colesterolo viene prodotto a livello cellulare. Il contenuto di colesterolo di una porzione di formaggio è del tutto trascurabile rispetto al bilancio colesterolico complessivo e non vi è alcuna indicazione a vietare una porzione di formaggio alle persone che hanno concentrazioni eccessive di colesterolo nel sangue.

Queste sono le premesse per comprendere che il formaggio, che è praticamente l'unica fonte sostanziale di calcio alimentare è un alimento sano che tutti possono e dovrebbero consumare. Il contenuto di calcio in un formaggio a pasta dura è circa 100 volte quello presente agli altri alimenti di comune consumo. Alcune verdure, soprattutto le brassicacee (cavolo, broccolo, cime di rapa soprattutto) hanno un buon contenuto di calcio ma questo risulta poco biodisponibile perché il calcio vegetale ha minor assorbimento perché forma dei complessi come ossalati e fitati che ne riducono l'assorbimento intestinale.

Inoltre questi vegetali contengono sostanze ad attività tiroidostatica per cui non possono avere un consumo esclusivo per colmare la necessità di apporto calcico. Sarà, in futuro, interessante analizzare con attenzione il ruolo del calcio nell'organismo, il meccanismo con cui viene assorbito, le necessità nutrizionali nell'uomo e nella donna e nelle diverse età della vita.

“ **Grassi di origine animale: perchè considerarli nocivi?** ”

popolare della bocca mai sazia se non... Il secondo aspetto è quello dei grassi di

“ **Il colesterolo è un costituente buono per l'uomo** ”

sostanze ad attività tiroidostatica per cui non possono avere un consumo esclusivo per colmare la

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"*



STAGIONATO



Intolleranti al lattosio, non privatevi di un pezzetto di Parmigiano Reggiano o di Grana maturo: fa bene allo spirito e non fa male allo stomaco

di Marco Di Lorenzi

Fresco è buono. Ma con più di 36 mesi di stagionatura è ancora meglio! Parliamo del re del formaggio, il Parmigiano Reggiano, e dell'altrettanto pregiato Grana Padano, la cui stagionatura può arrivare nel "riserva" fino a 20 mesi. Come regola generale, possiamo ribadire che tutti i formaggi stagionati dopo 30 mesi, hanno assenza di lattosio o per lo meno, in percentuali irrisorie ai fini salutari. Gli intolleranti al lattosio, che devono purtroppo stare lontani dai formaggi freschi, possono invece godere di questi magnifici prodotti caseari, fiore all'occhiello del Made in Italy in tutto il mondo, perché la lunga stagionatura ha "debellato" il loro grande nemico: il lattosio. L'intolleranza si manifesta quando viene a mancare parzialmente o totalmente la lattasi, enzima in grado di scindere il lattosio in glucosio e galattosio, zuccheri più semplici e digeribili. I formaggi a pasta dura ed extra dura si possono consumare senza problemi in quanto durante la stagionatura, il lattosio viene trasformato in acido lattico rendendo i formaggi stagionati "lactose free".

OCCHIO AGLI ZUCCHERI

Formaggi come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, il Bitto, hanno una lavorazione che prevede un lungo periodo di stagionatura. Si tratta di prodotti a base di latte vaccino cotto, semigrassi e a pasta dura. Le origini di questa eccellenza casearia risalgono all'anno 1000, quando vi fu una bonifica che favorì la coltivazione di terreni intorno al territorio del "grande fiume", il Po.

Il processo di produzione è basato su tre fasi fondamentali: maturazione del latte e affioramento della crema; impiego di fermenti lattici "allevati" (come siero-innesto) e cottura della pasta. La lenta stagionatura riduce la presenza di lattosio, che scompare del tutto dopo 36 mesi. Il risultato è un formaggio molto gustoso e altrettanto digeribile anche da parte di coloro che soffrono di intolleranza a quello che viene anche definito "lo zucchero del latte".

CONOSCIAMO IL NOSTRO NEMICO

Il lattosio è infatti un disaccaride presente negli alimenti in forma disciolta e per questo difficilmente si troverà nel formaggio o nel burro, ma sempre nel siero o nei residui di lavorazione acquosi, quali il latte magro, il siero o il latticello. I derivati del latte sono prodotti dalla fermentazione lattica e il lattosio ha un ruolo chiave in questa trasformazione. Le persone che non hanno l'enzima della lattasi, non riescono a scindere i due monosaccaridi che costituiscono il lattosio, manifestando quindi i disturbi tipici dell'intolleranza. Strano ma vero, ne soffrono

4 persone su 10! Per ovviare a tale problematica esiste in commercio una produzione, anche se ancora poco diffusa, di latte delattosato, cioè trattato a livello enzimatico. In realtà tutti noi siamo più o meno sensibili al lattosio: occorre solo stabilire la giusta dose quotidiana sopportata dall'organismo. Non possiamo quindi esagerare con i formaggi a pasta molle o i formaggi filati, ricchi di acqua e grassi. Tutt'altra cosa se mangiamo un formaggio "stravecchio", dove il lattosio si trasforma e scompare totalmente dopo circa 3 anni.

I formaggi a pasta dura ed extra dura si possono consumare senza problemi



Con il patrocinio di:
ROMA
Assessorato Roma Produttiva e Città Metropolitana



In collaborazione con:
ARSIAL



VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2015

SEZIONE ROMA

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: A & A Formaggi s.n.c.
Caciotta Serafino
Azienda Agricola Acquaranda
Caciotta

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. - MozzaRè
Mozzarella di latte di bufala
2° classificato: Giovanni e I Sapori di una Volta s.a. a r.l.
Mozzarella "Castel Asinianum"

TIPOLOGIA PASTE FILATE STAGIONATE

- 1° classificato: Il Vecchio Ovile s.c. a r.l.
Caciocavallo di pecora

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricoltura Nuova
Pecorino affinato nel fieno
2° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Adrianus
3° classificato: Azienda Agricola Fortunato
Pecorino della Marcigliana

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: La Capretta s.r.l.
Caprino "Antico Stampo"
2° classificato: Il Vecchio Ovile s.c. a r.l.
Caprino stagionato
3° classificato: Azienda Agrituristica "Valle Maggio"
Caprino stagionato

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Giovanni e I Sapori di una Volta s.a. a r.l.
Ricotta vaccina "Valle Salce"
2° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Ricotta di pecora
3° classificato: L'Isola del Formaggio
Ricotta di pecora
3° classificato: Eredi Ferrazza s.s.
Ricotta Romana DOP

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Julii Enio & Figli s.n.c.
Caciofiore di Columella
2° classificato: Eredi Ferrazza s.s.
Caciofiore di Columella
3° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

- Cooperativa Agricoltura Nuova
Pecorino affinato nel fieno

SEZIONE LAZIO

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Antico Caseificio della Maremma s.r.l. (VT)
Caciotta Romana

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Alan Farm s.r.l. (LT)
Mozzarella vaccina

TIPOLOGIA PASTE FILATE STAGIONATE

- 1° classificato: Alan Farm s.r.l. (LT)
Pancettone

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI STAGIONATI

- 1° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Gajardo

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Eredi Stocchi (RI)
Pecorino stagionato in grotta
1° classificato: Tascolano s.a. a r.l. (VT)
Pecorino Perla Nera

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

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

TIPOLOGIA RICOTTA

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

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

- Alan Farm s.r.l. (LT)
Pancettone

SEZIONE NAZIONALE

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Pizalis Bruno (RM)
Pecorino stagionato in fossa
2° classificato: La Capretta Bianca (FR)
Pecorino Casinum
3° classificato: Azienda Agricola La Mascionara (AQ)
Pecorino Rustico Canestrato

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI E BUFALINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Il Cantone Società Agricola (RE)
Parmigiano Reggiano DOP (48 mesi)
2° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Gran Faraone
3° classificato: Azienda Agricola Corradini (MO)
Parmigiano Reggiano DOP (36 mesi)



TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile
2° classificato: La Fattoria del Parco (RM)
Caprino al papavero
3° classificato: Azienda Agricola Ca' del Ponte (AT)
Robiola di Roccaverano DOP

TIPOLOGIA CACIOCAVALLI E PROVOLONI

- 1° classificato: Alan Farm s.r.l. (LT)
Pancettone
2° classificato: Azienda Agricola Agriturismo Caseria (BN)
Caciocavallo di Castelfranco in Miscano
3° classificato: Azienda Agricola Zootecnica "A. Fioriglio" s.a.s. (ME)
Provola dei Nebrodi stagionata

SEZIONE INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado con romero "Villarejo Rosemary"
2° classificato: Azkarra, S.C. (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Azkarra"
3° classificato: Aizpea, E.Z. (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Aizpea"

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Agasur, S.C.A. (Spagna)
Caprino "Gran Reserva"
2° classificato: Lácteos El Pastor del Valle, S.L. (Spagna)
Caprino Curado "El Pastor del Valle"
3° classificato: Industrias Lácteas Cerrón, S.L. (Spagna)
Caprino "Alma de Cerrón"

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

- Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado con romero



XIII CONCORSO



I formaggi del Premio Roma

di William Loria

Lo scorso 30 maggio si è svolta con successo, presso la prestigiosa sede del Tempio di Adriano di Roma, la premiazione del Concorso Formaggi "Premio Roma", organizzato dall'Arm, l'Azienda Romana Mercati, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione del settore agroalimentare.

Giunto alla sua dodicesima edizione, il Concorso è divenuto indiscutibilmente un punto di riferimento non solo per le aziende del territorio romano, ma anche per quelle laziali e nazionali. E sono soprattutto i numeri a confermarlo: 123 aziende di 16 regioni che hanno sottoposto oltre 270 campioni di formaggio suddivisi in 22 tipologie.

Tutti prodotti di eccellenza valutati da una severa Giuria di dieci degustatori professionisti dell'Onaf e del Laboratorio Chimico-Merceologico della Camera di Commercio di Roma sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali. La struttura del Concorso prevede quattro sezioni. La sezione provinciale è dedicata alle aziende di Roma e provincia, che si sono confrontate



L'evento promosso dall'Azienda Romana Mercati è oggi un punto di riferimento per il Lazio e per l'Italia

sulle otto tipologie tipiche del territorio.

La sezione regionale, racchiude tutte e cinque le province del Lazio per un totale di 7 tipologie di prodotto. Nella sezione nazionale, invece, si confrontano i migliori formaggi a latte crudo, suddivisi in pecorini, vaccini e bufalini, e caprini, ed i caciocavalli e provoloni provenienti da tutta Italia. Infine, la sezione internazionale è dedicata ai formaggi vaccini, ovini e caprini a latte crudo provenienti da aziende estere in modo da stimolare un confronto con produzioni similari per tecnica produttiva o per tradizione.



L'attestato della critica

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

In ricordo di Francesca Adinolfi

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



PREMIO SPECIALE "FRANCESCA ADINOLFI" PER IL MIGLIOR FORMAGGIO DOP
Il Cantone Società Agricola (RE) - Parmigiano Reggiano DOP (48 mesi)

PREMIO SPECIALE PER IL MIGLIOR FORMAGGIO BIOLOGICO
Cooperativa Agricoltura Nuova (RM) - Pecorino affinato nel fieno

Si fa sentire l'influenza del Vecchio Continente Sulla produzione americana le regole stringenti dettate dal potente Food and Drug Administration

di Simonetta Cortella

Dopo l'approdo dei coloni spagnoli, nel Nuovo Mondo, avvenuto nel 1492, nei secoli seguenti arrivano francesi, inglesi, russi, olandesi ed anche italiani. È dunque plausibile che le produzioni casearie americane odierne derivino anche dalle consuetudini dei paesi d'origine degli immigrati. È da intendere quale manifestazione di stima nei confronti della tradizione del vecchio continente, l'usanza dei caseifici americani di descrivere i propri formaggi, utilizzando i prodotti caseari europei quale riferimento, pur adottando nomi relativi al territorio oppure alla storia locale.

Mentre la vendita ed il consumo di latte crudo sono sottomessi a leggi che variano in ogni stato, la produzione e la vendita di formaggi fatti a latte crudo sono regolamentati da leggi federali, valide in tutti gli Stati Uniti d'America. Fda - Food and Drug Administration - impone che i formaggi americani, ma anche quelli importati, siano stagionati almeno 60 giorni, perciò, negli Stati Uniti non ci sono formaggi freschi a latte crudo.

I produttori di formaggi a latte crudo sono forse una minoranza ma sono consapevoli di proporre caratteristiche sensoriali uniche del territorio americano, traendo ispirazione dall'Europa. Per assaggiare i loro formaggi, non essendoci importatori italiani, è necessario avvalersi di conoscenti premurosi per la consegna, recarsi personalmente oltre oceano oppure aspettare ogni due anni Cheese, a Bra.

I formaggi a latte crudo americani, valutati durante due appuntamenti di Onaf Como, sono stati acquistati a Houston Dairy Maids. Dopo le diapositive relative alla loro produzione, sono stati abbinati a vini italiani, presso la Vinicola Branca a Carlazzo, e gustati con birre americane nel Birra Shop BirraTrovo, a Como.



FORMAGGI A STELLE E STRISCE IL LATTE CRUDO EREDITÀ DEI COLONI

Pleasant Ridge Reserve

Azienda. Uplands Cheese, Stato: Wisconsin.

Nome del Formaggio. Pleasant Ridge Reserve.

Allevatori, casari. Scott Mericka, agronomo e Andy Hatch, laureato in scienze lattiero casearie, dopo alcuni anni di tirocinio presso l'azienda, nel 2014, rilevano l'impresa. Il latte è prodotto dal loro



allevamento di bovine derivanti da incroci di razze Holstein e Brown Swiss, Jersey e Tarentaise. Il nome del formaggio deriva dalla località dell'allevamento.

Riferimenti caseari. Beaufort, Etivaz, Gruyère.

Caratteristiche. Pleasant Ridge Reserve, a latte crudo vaccino, è prodotto da maggio ad ottobre quando la mandria è al pascolo ed è stagionato 6 mesi. La forma è di 4 chili e mezzo circa, cilindrica dallo scalzo convesso, crosta di colore ocra, sottile.

Valutazione. Struttura poco deformabile, granulosa, poco solubile, pasta di colore giallo uniforme, dal sapore dolce, dagli aromi di burro fuso, castagna, nocciola tostata, con retrogusto di media persistenza di brodo di carne.

Abbinamento. Vino bianco Lugana Doc - Birra Brooklyn Oktoberfest, New York.

Tomme de Hood

Azienda. Eagle Mountain Farmhouse Cheese - Stato Texas.

Nome del Formaggio. Tomme de Hood.

Casari. L'avvocato Dave Eagle, appassionato di formaggi europei, abbandona la carriera e dopo avere frequentato corsi caseari, assieme al figlio, impianta la sua nuova attività. Eagle



trasforma il latte del vicino allevamento di vacche di razza Brown Swiss, a Sandy Creek Farm. Le bovine, al pascolo d'estate, nei mesi invernali sono alimentate con foraggio coltivato localmente. Gli avi di Eagle, il cui originario nome era Egli, arrivano in America nel 1740, provenienti da Zurigo e Tomme de Hood ne rievoca l'ascendenza europea.

Riferimenti caseari. Gouda, Raclette.

Caratteristiche. Tomme de Hood, stagionato due mesi, di latte crudo vaccino, pesa circa mezzo chilo. Lo scalzo è leggermente convesso, crosta rigata, asciutta, sottile. Pasta di colore giallo chiaro omogeneo, presenta piccole occhiature di forma irregolari.

Valutazione. Struttura abbastanza elastica e solubile, sapore dolce, dagli aromi di latte bollito, yogurt, media intensità con un retrogusto di burro fuso.

Abbinamento. Vino rosso Cabernet Sauvignon della Vallagarina Igt - Birra Victory Prima Plus, Pennsylvania.

San Andreas

Azienda. Bellwether Farms - Stato: California.

Nome del formaggio. San Andreas.

Allevatori, casari. Dopo due soggiorni in Toscana, Cindy Callahan ed il figlio svelano l'arte casearia italiana e producono il San Andreas, utilizzando il latte del loro gregge di razza East Friesian.

Garantendo la qualità del formaggio, i pascoli sono esenti da trattamenti erbicidi e fertilizzanti.

Riferimenti caseario. Pecorino toscano.

Caratteristiche. San Andreas è di latte crudo ovino, pesa 1kg circa, forma cilindrica, con scalzo leggermente bombato, crosta asciutta e canestrata, sottile di colore marrone. Ha circa due mesi di stagionatura.

Valutazione. Pasta di colore giallo chiaro uniforme con piccole occhiature, struttura umida e solubile dagli aromi di latte bollito e di fieno con retrogusto di burro fuso.

Abbinamento. Vino bianco Lugana Doc - Birra Torpedo, Extra Ipa, California.



Bayley Hazen Blue

Azienda. Jasper Hill Creamery - Stato: Vermont.

Nome del Formaggio. Bayley Hazen Blue.

Allevatori, casari. Mateo ed Andy Kehler, nel 2003, avviano l'allevamento e le bovine di razza Ayrshire, pascolanti da maggio ad ottobre, forniscono il latte per la produzione casearia. Nell'assortimento, i due fratelli propongono l'erborinato Bayley Hazen Blue, così indicato dal nome di una vecchia strada militare mai utilizzata per tale scopo ma tuttora percorsa dal traffico.

Caratteristiche. Bayley Hazen Blue, di latte crudo vaccino, è un cilindro di 3kg 1/2, erborinato, stagionato 4 mesi nelle Cantine Jasper Hill. La crosta sottile è gialla ambrata.



Valutazione. Pasta avorio, dalla struttura untuosa abbastanza solubile, con erborinature verdi distribuite uniformemente, dal sapore poco salato, mediamente piccante, aromi di fungo, muschio, lievemente burro fuso, retrogusto trucioli di legno di media intensità.

Abbinamento. Vino bianco Langhe Favorita Doc - Birra Abita Turbodog, Ale, California.

Rogue River Blue

Azienda. Rogue Creamery Dairy - Stato: Oregon.

Nome del Formaggio. Rogue River Blue.

Allevatori, casari. David Gremmels, laureato in business e marketing e Cary Bryant laureato in microbiologia e biochimica, rilevano l'azienda storica fondata da Tom Vella e coadiuvati da dipendenti, proseguono l'attività specializzata in formaggi erborinati. L'allevamento è composto da incroci di vacche di razza Holstein e Brown Swiss. Il fiume



Rogue che scorre non lontano dall'azienda ha suggerito loro il nome per il formaggio.

Riferimento caseario. Formaggio inglese erborinato, a crosta naturale.

Caratteristiche. Rogue River Blue di latte crudo vaccino, di forma cilindrica, con scalzo diritto, pesa circa 3 chili, è stagionato 7 mesi, avvolto in foglie di vite Syrah macerate in brandy di pere.

Valutazione. Pasta giallo paglierino dalla struttura tenera e solubile, sapore mediamente salato, dall'aroma di tostato leggero, con erborinature verde scuro di consistenza dura, mediamente piccante. L'assaggio rileva gli aromi di funghi, di sottobosco, erba tagliata.

Abbinamento. Vino bianco Lotterbrunnen Gewürztraminer Doc - Birra Klickitat, Pale Ale, Oregon.

IL FORMAGGIO DELLA TRANSUMANZA

Taleggio, che storia

di Andrea Capelletti e Grazia Mercalli

La pratica della monticazione nelle vallate lombarde è da sempre praticata dagli allevatori di queste terre, che portano in estate le proprie mandrie bovine a pascolare sugli alpeggi, dove c'è abbondanza di erba da brucare e un clima fresco. Il Taleggio appartiene alla famiglia degli stracchini, formaggi a pasta molle di forma parallelepipeda a base quadrata, caratterizzati da una tecnologia produttiva che prevede uno spurgo della cagliata lento e spontaneo, da una maturazione media (periodo di stagionatura minimo di 35 giorni) ed un contenuto in acqua superiore al 45%, che conferisce alla pasta la tipica umidità.

Il vocabolo "stracchino" deriva dall'antica parola dialettale "stracch" che vuol dire stanco, perché stanchi erano i bergamini nel loro viaggio dalla montagna alla pianura, che a fine giornata producevano nelle stazioni di riposo "all'infretta" questo formaggio e stanche erano anche le vacche da cui si prendeva il latte che si adoperava. Questo nomadismo dalla Valtaleggio, Valsassina, Val Varrone e Val Imagna alla pianura ha incentivato l'economia delle campagne di questo lembo della Lombardia dove i commerci tra i vari mercati erano diventati molto intensi, grazie anche, nel 1438 all'inaugurazione del tratto navigabile Pavia-Milano e a Leonardo da Vinci, Magistrato delle Acque del Ducato di Milano, che incentivò la bonifica della zona del Ticino, del Lambro, fino al Po, recuperando così terreno agricolo e favori la richiesta di casari provenienti dalle valli

da parte dei monaci dei conventi, che iniziarono a dedicarsi alla caseificazione.

È un formaggio antico, ma il nome Taleggio con cui lo conosciamo oggi e che dal 1996 è protetto dalla denominazione di origine protetta compare solo nel 1872 nello scritto "Della fabbricazione dei formaggi" di Gemello Gorini. Comunque già nella seconda metà del Cinquecento il filosofo francese Michel Eyquem de Montaigne nel suo "Journal de voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne" lo descrive come "formaggio saporito, di forma quadrata, fatto con latte fresco di vacca, e messo in forme di legno su un letto di paglia e segala. Poi salato, viene posto in grotte a maturare, voltando le forme e ripulendo con lino imbevuto di acqua salata".

Negli ultimi decenni la produzione del Taleggio Dop si è trasferita perlopiù in pianura in caseifici industriali, ma termina la sua stagionatura ancora in montagna, anche se non si sfruttano quasi più i soffioni di aria fresca ed umida delle grotte naturali della Valsassina e della Val Taleggio, simili alle fleurines francesi dove si stagionava il Roquefort, ma nelle frigorifere, dove è comunque richiesta per la sua cura molta manodopera.

Il consumatore può riconoscere il Taleggio da un duplice marchio: quello impresso su una faccia del formaggio raffigurante quattro cerchi contenenti tre T (Tutela, Taleggio, Territorio) e il numero consortile che identifica il caseificio di produzione ed il marchio sull'incarto, un quadrifoglio contenente le lettere Ctt (Consorzio Tutela Taleggio).

QUALCHE NUMERO

Con 8 litri di latte si produce circa un chilogrammo di formaggio e le sue quotazioni mercuriali sono di 5.35€/Kg per il Taleggio maturo e di 4.5€/Kg per il Taleggio fresco primo sale (dati del 15/6/15 della Camera di Commercio di Milano fonte Assolatte).

Il Consorzio Tutela Taleggio riunisce 50 soci (29 caseifici e 21 stagionatori) a cui si aggiungono 704 aziende conferenti il latte e 84 confezionatori.

Nel 2014 si sono prodotte 4.478.000 forme, produzione che ha subito un notevole incremento rispetto al 2012 (4.163.423 forme) e al 2013 (4.330.000 forme) e di cui circa un quinto sono state esportate all'estero.

• Rivoltatura delle forme

• Forma di taleggio con crosta tipica rosata



• Taleggio sui tavoli spersori



• Spugnatura delle forme

Nonostante un unico marchio consortile non tutti i formaggi sono uguali, ognuno possiede peculiarità che rispecchiano il latte utilizzato, i parametri tecnologici applicati e l'esperienza del casaro. Questa variabilità permette di accontentare le varie esigenze dei consumatori, che possono richiedere formaggi con struttura della pasta più cremosa o gestata con un' aureola attorno, con sapore più o meno dolce o acido, con aroma di burro o tartufo e con diverso grado di piccantezza. Il latte utilizzato per lo più di razza Frisona deve provenire da stalle

Le forme vengono marchiate nella fase di rivoltamento

ubiccate esclusivamente in Lombardia, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia; in Piemonte nella provincia di Novara e in Veneto nella provincia di Treviso. Latte intero e generalmente pastorizzato viene posto in caldaie polivalenti e riscaldato alla temperatura di 32-35°C, gli viene poi aggiunto un lattoinnesto, costituito da *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* con azione acidificante e del caglio liquido di vitello onde ottenere la coagulazione in 15-20 minuti.

A questo punto si passa alla rottura della cagliata suddivisa in due fasi: la prima più grossolana, è seguita da una sosta di 10-15 minuti, che permette al coagulo di acquisire maggior consistenza, mentre con la seconda rottura la cagliata è ridotta a grani della grandezza di una nocciola. Si procede poi all'estrazione della cagliata, che viene distribuita in stampi di metallo forati di forma cubica, appoggiati su tavoli spersori inclinati per favorire l'eliminazione del siero. Segue la fase di stufatura, in cui la cagliata mista a siero si struttura in formaggio, in cui si realizza un'acidificazione della pasta e si favorisce un'ulteriore espulsione del siero. All'inizio della stufatura il formaggio ha uno scalzo di circa 15cm, mentre dopo la stagionatura non supera i 7cm. La stufatura può durare dalle 8 alle 16 ore in locali con umidità relativa del 90% ed una temperatura compresa tra 22-25°C, in cui vengono effettuati 3-4 rivoltamenti delle forme seguendo precise cadenze.

Si procede poi alla salatura che nel sistema artigia-

nale si effettua a secco, strofinando a mano la superficie delle forme, mentre in quello industriale le forme vengono immerse in salamoia per circa 8-12 ore, dove vengono rivoltate più volte. Estratte sosterranno qualche giorno in celle di raffreddamento, prima di essere inviate alla fase di stagionatura in locali condizionati o in cantine interrate con umidità relativa dell'85-90% e temperatura tra 2 e 6°C e dove è presente la microflora autoctona fondamentale per la maturazione e per conferire alla crosta il caratteristico e naturale colore rosato.

Come accadeva oltre 1000 anni fa nei locali di stagionatura le forme sono poste in casse di legno e vi rimangono da un minimo di 35giorni, come indicato nel disciplinare di produzione, fino a 3 mesi ed oltre. Alcuni stagionatori ritengono che il tempo ideale di stagionatura sia attorno ai 45-50 giorni. Le casse, aventi sul fondo una tela spessa di cotone, vengono sovrapposte in modo da formare delle colonne, permettendo così di far ristagnare l'umidità fuoriuscita dal Taleggio ed evitare l'essiccamento della superficie. All'incirca ogni 7 giorni le forme vengono rivoltate e sottoposte a spugnatura o spazzolatura con acqua e sale. Anche questo trattamento contribuisce a mantenere umida, morbida, rosata la crosta e ad asportare le ife delle muffe. La diffusione del sale e lo sviluppo della microflora di superficie, costituita da Micrococcacee, Eumiceti e lieviti, caratterizzano quindi il Taleggio e favoriscono la maturazione centripeda, cioè dall'esterno verso l'interno della forma. Questa microflora della crosta proviene dall'ambiente: caseificio, grotte o cella e svolge un'attività cromogenica (micrococchi), lipoli-

tica e soprattutto proteolitica, quest'ultima si evidenzia nella differenza della pasta in due strati. La pasta subito sotto la crosta si presenta più matura, molle e di colore paglierino, mentre la pasta nella parte centrale meno proteolizzata è più compatta e di colore bianco. La disomogeneità della pasta si nota anche dal differente pH, più elevato nella parte esterna (pH 6,2) rispetto alla parte centrale (pH 5,0-5,3). Completata la stagionatura, il Taleggio è confezionato ed è pronto per il consumo. Onde evitare che le forme intere si asciugino rapidamente, perdendo le loro caratteristiche organolettiche, vengono avvolte in carta politenata, che garantisce la migliore performance di conservazione e la possibilità di farle giungere anche in mercati lontani. Il consumatore oggi preferisce i piccoli formati e quindi acquista il formaggio già porzionato, che può essere consumato rapidamente. Va comunque conservato in frigorifero e anche se la fetta è di dimensione modeste va mantenuta nel suo incarto o in un telo umido per conservare la morbidezza della crosta. La crosta è edibile, si può effettuare una leggera spazzolata prima di consumarla e starà al gusto del commensale la sua eventuale eliminazione.

È un formaggio molto versatile, adatto come ingrediente nella preparazione di antipasti, primi (come zuppa di cipolle alla birra scura con crostoni di Taleggio), secondi piatti, dessert o abbinato semplicemente a un vino rosso non troppo invecchiato, come il Valcalepio.

A Vedeseta, in Valtaleggio, presso la Cooperativa S. Antonio potrete gustare l'unico Taleggio prodotto oggi nella terra d'origine e fatto con latte crudo. Si segnalano sempre in Valtaleggio a Peghera due stagionatori: CasArrigoni ed Arnoldi.



Semplicemente.

Cura, passione e latte delle nostre valli.



Il San Stè è il formaggio tipico della Val D'Aveto prodotto con latte crudo intero.
Tre stagionature per tutti i palati



I nostri Yogurt nascono da una tecnica antica, fatta di piccoli segreti e molta pazienza.
Agrumi, albicocca, bianco, caffè, cereali, ciliegie, cioccolato, fragola, frutti di bosco, kiwi e uva spina, lampono, malto, mela verde, menta, mirtillo, pralinato, vaniglia.

Premio speciale per la valorizzazione del territorio.
da parte di: FORMAGGI E CONSUMI AWARDS



Caseificio Val D'Aveto srl
I6048 Rezzoaglio (GE)
Via Rezzoaglio Inferiore, 35
www.caseificiovaldaveto.com
info@caseificiovaldaveto.com

Siamo impegnati con determinazione a promuovere la tradizione casearia e la produzione lattiera della Val d'Aveto e delle valli limitrofe.
Garantiamo che tutti i prodotti con marchio Caseificio Val d'Aveto sono realizzati, stagionati e porzionati direttamente ed esclusivamente nella nostra Azienda.

UN PROGETTO SOLIDALE DALL'ALTIPIANO DI RIGONI STERN ALLA MARTORIATA SUCÉSKA

di Paolo Massobrio

È un sabato d'estate quando un gruppo di donne giapponesi appassionate di lirica, della compagnia musicale di Nadeshiko, raggiungono l'Abbazia di Rosazzo. L'incontro è speciale: hanno deciso il viaggio in Italia per fare due concerti e raccogliere fondi per un'iniziativa di pace. Proprio nell'anno in cui cade il 70° anniversario di Hiroshima e Nanchino. Ma è anche l'anno dove i giornali ricordano l'eccidio in Bosnia, di vent'anni fa. Nel cortile dell'Abbazia, di buon pomeriggio, arriva anche Gianni Rigoni Stern, figlio di Mario, mitico scrittore, che da svariati anni sta tessendo la Transumanza della pace.

Lui, agronomo sull'altopiano dei Sette Comuni di Asiago, nel 2010 ha intrapreso il viaggio di solidarietà verso Srebrenica, la città della Bosnia Erzegovina teatro del primo genocidio della guerra di Bosnia nel 1995. L'idea è stata quella di aiutare un popolo ridandogli la dignità del lavoro. E per farlo Gianni Rigoni Stern è partito da quello che conosceva meglio: l'allevamento.

Nell'agosto del 2009, invitato dalla regista Roberta Biagiarelli, si è dunque recato per la prima volta a Sucéska, ed è rimasto colpito da un paesaggio distrutto dall'incuria dovuta alla guerra, con i campi invasi dalla felce aquilina, pianta velenosa per i bovini e dannosa per le foraggere. Rigoni ha messo immediatamente a disposizione la sua competenza e tenacia da montanaro, acquisita in trent'anni di lavoro. E la prima cosa è stata la necessità di ricostruire quel tessuto di conoscenze e saperi spazzate via con la generazione decimata dalla guerra. Nei villaggi erano rimaste solo le vedove, in molti casi anziane, ma anche bambini e adolescenti. Rigoni Stern ha fatto vari sopralluoghi, accumulato dati, stilato un censimento dell'area e nella primavera dell'anno successivo, il 2010, ha iniziato a tenere delle lezioni per colmare quel vuoto di cono-

Qui Bosnia



Adottiamo un caseificio

scienza. La partecipazione è stata alta fin da subito: 50 iscritti che facevano anche un'ora di strada a piedi, anche perché la condizione posta da Rigoni era che "solo chi avesse frequentato il corso per intero avrebbe avuto diritto a ricevere in dono un capo bovino". Nel 2010, dunque, la prima vera e propria Transumanza cominciata il 1° dicembre in Val Rendena, a Caderzone (TN), dove Gianni si è recato a ritirare gli animali dagli allevatori trentini: 48 manze e manzette di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, alcune già gravide, altre da ingravidare. Dopo una sosta degli animali di venti giorni in una stalla per il periodo di quarantena sul confine croato-bosniaco, tra il 22 e il 23 dicembre 2010 le vacche sono state consegnate alle famiglie di Sucéska. Da lì, il viaggio di Gianni e della regista è diventato un documentario che oggi viene utilizzato per diffondere la conoscenza del progetto e per raccogliere i fondi. Oggi gli animali con-

segnati o nati da quella prima mandria hanno raggiunto il numero di 137. Il progetto continua: nel 2012, ad esempio, grazie alla raccolta fondi sono stati acquistati 2 trattori Landini a doppia trazione, poi erpici, aratri, voltafieno. Ma non solo: oggi sono in fase di attuazione la costruzione di un caseificio e l'aumento della dotazione di strumenti, mentre continua la collaborazione coi veterinari locali e l'istruzione della popolazione. E proprio nel febbraio scorso, l'associazione Club di Papillon ha messo in atto un'iniziativa, La Cena In ComPagnia, per aiutare questa opera che è un ponte ideale con il tema dell'Expo. Altri 12 mila euro donati, a cui vanno aggiunti quelli dei due concerti, organizzati da Motoko Iwasaki, socia di Papillon giapponese che vive a Sordevolo. Ora c'è bisogno di un grande sforzo perché il caseificio prenda davvero forma. Che dite, lo possiamo adottare?



IN MOLISE L'ARTE DELLA PASTA FILATA

di Enrico Surra

Esistono zone d'Italia in cui sembra che il tempo si sia fermato. Paesi abbarbicati su dolci colline, ma non per questo privi di attività o dimenticati. Terre operose di cui si sente parlare poco. Il Molise, regione a cavallo tra il centro ed il sud Italia, è un luogo che appare poco nei fatti di cronaca. I suoi abitanti sono gente fiera, che ritrovano solide radici nelle loro tradizioni passate e da queste si fanno forza per lavorare con profondo impegno.

Franco Di Nucci è uomo concreto, orgoglioso di ciò che fa. Titolare di un caseificio ad Agnone, in provincia di Isernia, a due passi dal confine con l'Abruzzo, Franco fa parte di una famiglia di casari che ha iniziato l'attività fin dal 1662. I suoi avi erano pastori che facevano la transumanza, oggi l'attività è legata ad un piccolo caseificio che lavora circa 40 quintali di latte al giorno provenienti da una decina di allevatori che operano nel comune di Agnone e nei comuni limitrofi.

Il territorio di Agnone è molto particolare dal punto di vista paesaggistico. Agnone è posta su di uno sperone di collina che guarda la valle del fiume Verrino, ma soprattutto è circondata, oltre la valle, da un ampio

anfiteatro montagnoso che parte da Pietrabbondante ed attraversa i comuni di Carovilli, Vastogirardi e Capracotta. Da qui si può scollinare verso le terre Abruzzo e la Val di Sangro.

Sulle pendici di queste montagne, che raggiungono al massimo i 1.750 metri di altitudine, sono adagiate delle piccole aziende zootecniche tradizionali che coltivano i prati permanenti ed alcuni campi di grano, ma soprattutto allevano bovini da latte, di razza Bruna, Pezzata Rossa e/o incroci.

Il latte è quindi la ricchezza del posto. Agnone è diventata terra d'elezione per la produzione di alcuni formaggi Pat molisani, e prova ne è che nel paese operano diversi caseifici.

La tradizione casearia molisana si fonda sull'arte della pasta filata; in particolar modo Franco Di Nucci lavora la maggior parte dei suoi formaggi a latte crudo e fonda il suo credo caseario sull'impiego del siero innesto con la flora batterica autoctona impiegati nell'acidificazione del latte e della cagliata.

I principali formaggi Pat prodotti dal Caseificio Di Nucci sono il Caciocavallo di Agnone, la Stracciata e la Scamorza Molisana.

Il Caciocavallo di Agnone è il simbolo dei formaggi di questa zona. Esso è a forma di pera, con la presenza di una caratteristica "testina" sull'apice ed un peso che varia da

I PAT FRA GEOGRAFIA E CULTURA

Il Decreto ministeriale 350 del 1999 ha istituito l'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. L'elenco aggiornato è arrivato alla quattordicesima edizione ed è scaricabile sul sito del ministero delle Politiche Agricole. I Pat sono i prodotti sui quali si fonda la cultura enogastronomica italiana. Ovviamente essi non hanno lo stesso riconoscimento che l'Unione Europea riserva alla Dop ed all'Igp. Il solo fatto di averli raccolti su di un elenco e di averne fissate le caratteristiche con un minimo di disciplinare (gestito dalle Regioni) ha consentito di ricordare anche i più rari o sconosciuti tipi di vegetali, carni, preparazioni gastronomiche, salse, dolci ed ovviamente formaggi che sarebbero anche potuti passare "nel dimenticatoio".

Sulle montagne di Agnone piccole aziende agricole alimentano la produzione di formaggi tipici. L'esempio del caseificio di Franco Di Nucci



• Cacio cavallo di Agnone in stagionatura



• Franco Di Nucci con il figlio Francesco a Uno Mattina

1,5 a circa 3 kg. Viene filato a mano nella mastella di legno. Il Caciocavallo viene commercializzato nella versione "semistagionato" fino a 60 giorni, oppure "stagionato" (60 a 120 giorni) con sapore più deciso. Punto di forza del Caciocavallo è la pulizia dei sapori in bocca che ricordano il burro ed il fieno secco. Da qualche tempo, Di Nucci prolunga anche la stagionatura di questo formaggio fino ai 180 giorni in cantine di pietra "Rapillo" di Agnone per avere un formaggio dalle intense sensazioni olfatto gustative, che vanno dall'erba-

ceo all'animale, con una nota importante anche di piccante.

L'equilibrio e la finezza casearia si raggiungono però nel più fresco dei formaggi Pat prodotti dal caseificio Di Nucci, la Stracciata. In questa zona del Molise non v'era tradizione di mozzare la pasta filata fresca e renderla sferica, ma semplicemente la pasta filata veniva adagiata e ripiegata su se stessa. La Stracciata viene prodotta con un lungo processo di lavorazione che prevede dapprima l'aggiunta del siero innesto, la coagulazione, un riposo della cagliata sotto siero ed il taglio per favorire l'acidificazione. In seguito la cagliata viene fatta filare con acqua bollente, rassodata in acqua fredda e porzionata in pezzi di circa 50 cm che poi vengono ripiegati su se stessi. La Stracciata va consumata freschissima o, al massimo, in pochi giorni dalla sua produzione e sviluppa le migliori sensazioni legate agli aromi primari del latte fresco crudo, con note di panna ed una leggerissima e piacevole impronta di acido lattico.

Franco Di Nucci abbina a queste produzioni anche molti altri formaggi: Tra questi merita ricordare la Scamorza Molisana, con struttura morbida e solubile. La Scamorza e la Treccia di pasta di Caciocavallo sono veramente interessanti da grigliare o per preparazioni al forno, magari con le patate. Completano la gamma la Manteca, formaggio composto da burro e pasta filata all'esterno, la delicata Ricotta sia fresca che salata, e ancora una Caciotta vaccina più tradizionale che ricorda la transumanza che veniva effettuata dalle vecchie generazioni dei Di Nucci sui mitici tratturi degli Appennini Molisani e Pugliesi.

Presso il caseificio Franco, la moglie ed i figli hanno attrezzato un museo delle tradizioni e dei saperi caseari molisani di un tempo, per custodire e ricordare ma anche per comunicare ai clienti tutto il "savoir faire" caseario della famiglia.



• Scamorze



• Il sapere dei padri



IL PIÙ BUONO. LO DICE IL MONDO INTERO.



CASEIFICIOILFIORINO.IT

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION
May 3 - 6 Maggio 2015

SARINELLA - Foto: Casare Miove



MARI E MONTI DI PESCE E FORMAGGIO

Dalla tradizione del nostro meridione alle invenzioni dei grandi chef, le nozze tra generi diversi creano ottimi piatti

Il piatto è quello illustrato nella ricetta Sotto, Angel Leòn detto anche lo chef del mare

di Chiara Boi

In cucina bisogna osare e la fantasia negli ultimi quindici anni ha veramente premiato chi sta tra i fornelli. L'arte culinaria è divenuta un business mondiale a tutti i livelli. Si tratta di creatività oppure di azzardo? Un esempio. Se un tempo gli abbinamenti dei grandi chef non presentavano mai pesce e formaggio insieme, perché si diceva che la concomitanza di sapori importanti potessero infastidire il palato, ora sembrerebbe che le tendenze si siano completamente ribaltate. Nessuno storce più il naso se in tavola ci si trova un crostaceo impanato con il pecorino o un mollusco adagiato su un puré di cagliata. Davide Scabin, del ristorante Combal. Zero di Rivoli, vicino a Torino, tra tante ricette proposte, già nel 2009, preparava per i suoi clienti carpaccio d'astice con fonduta di gorgonzola.

Ma non è una stranezza, i tempi sono maturi. Sembrerebbe quello che è successo all'opera lirica negli anni Ottanta. Prima un cantante lirico non avrebbe mai accettato di cantare una "canzonetta", poi Pavarotti si è dato al pop e quindi si è riscritta un'altra storia musicale. L'usanza casereccia dell'Italia meridionale, ed in particolare quella siciliana, che da sempre smentisce "l'incompatibilità" tra i prodotti ittici e quelli caseari, trova sostegno anche in altre regioni come la Calabria ed il Lazio. Non si disdegna a mettere nel piatto alici impanate con mollica di pane e pecorino, acciughe alla beccafico, o far degustare una pasta con pesce spada e caciocavallo. Pur tuttavia è d'obbligo distinguere tra la mensa casalinga e la natura spettacolare dei preparati per la tavola di un grande ristorante. Pesce e formaggio insieme

buoni lo sono sempre stati. Colpevoli soltanto di far parte della cultura popolare e di un'Italia di pescatori e contadini. Pesce e formaggio, rappresentano, oggi, una riscoperta di quella cultura che l'Artusi ha eloquentemente trascritto in pagine memorabili. La popolazione già nel terzo secolo prima di Cristo "imbrattava con il cacio il pesce", cosa disdicevole a dire dei palati raffinati. Ed i grandi chef? Sono idee d'oltre oceano (Dan Barber cuoco di Obama) che tuttavia stanno prendendo piede anche in Europa. Si possono fare grandi piatti utilizzando gli scarti. Al bando ogni spreco e quindi l'utilizzo di prodotti off-grade viene proposto come innovativo da Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana, per l'Expo di Milano.

Già nell'edizione del 2013, a Slow fish a Genova tra i 16 piatti d'autore per valorizzare il pesce, Angel Leòn (detto anche lo chef del mare) aveva proposto "Re di triglie nero marinato con cagliata al limone" e quest'anno, nell'edizione dello scorso maggio, sia negli stands delle Gac (Gruppi di azione Costiera Isole di Sicilia) con lo chef Salvatore Paolo Mangiapane, sia in quello del pastificio De Martino (new entry sponsor della manifestazione) sono stati proposti nuovamente piatti di pesce e formaggio. In quel contesto la degustazione di "fresine di Gragnano Igp con alici, pecorino e con datterini gialli" ha convinto i commensali per la semplicità e delicatezza al palato. A metà settembre, all'evento "Cheese" di Bra lo chef spagnolo Fran Heras, preparerà piatti della cucina asturiana e tra questi il suo polpo con formaggio affumicato. Pesce e formaggio: una "moda" da assecondare e seguire perché non nasce dall'effimero, ma dalla tradizione sana, di terre speciali.



FRESINE DI GARGANO ALICI, POMODORINI DATTERINO GIALLI E PECORINO

Difficoltà bassa
Tempo di cottura della pasta 11 minuti
Preparazione 30 minuti
Costo 10 euro circa

Ingredienti per 4 persone

- Pasta 400 gr. di fresine semola di grano duro Gragnano Igp (con i piatti di pesce, per accentuare i sapori, utilizzare preferibilmente pasta lunga e liscia)
- Pomodorini datterino gialli 150 gr.
- Olio extra vergine di oliva 50 gr.
- 1 spicchio d'aglio
- Alici una trentina
- Basilico in foglie
- Pecorino romano grattugiato grosso 40 gr.

Preparazione

Delicate e togliete interiora e la testa alle alici fresche. Lavatele abbondantemente per togliere eventuali residui. Preparate un pentolino in cui avrete messo uno spicchio d'aglio e un po' d'olio. Fate rosolare le alici per cinque minuti. Aggiungeteli un po' di acqua di cottura della pasta. Togliete l'aglio quando sarà rosolato. Lavate e tagliate i pomodorini datterino gialli; ricordate di lasciarne qualcuno intero per decorare il piatto. Cucinate a fuoco vivo. Salate. Da parte emulsionate il basilico con l'olio come se doveste fare un pesto, vi servirà per base del piatto o se preferite solo per decoro. Fate bollire e cucinate la pasta, scolatela al dente. Fate "saltare" la pasta per un minuto in una padella anti aderente con il sugo preparato. Servite con abbondante pecorino.

LA CASEARIA
dal 1976
CARPENEDO®

Ti aspettiamo al



Piazza Carlo Alberto
Stand BI77 e BI78



È fondamentale un confronto serio, volto alla ricerca dell'eccellenza con l'obiettivo di offrire al consumatore un'offerta sempre migliore



di Andrea Magi

Oltre alla cultura e conoscenza correlata al mondo lattiero caseario, che l'Onaf diffonde da anni su tutto il territorio nazionale, è indispensabile la convinzione dei produttori che è essenziale l'aspetto organolettico e gustativo comprovato da esperti. Il concorso istituito nel 2013 dalla Delegazione Onaf Siena-Arezzo e denominato "Premio Pienza", si prefigge di mettere in competizione esclusivamente formaggi di latte ovino, provenienti da varie realtà: siano essi di produzione artigianale o industriale con sezioni separate, in modo da permettere il confronto ad "armi pari". Non c'è l'intenzione di discriminare l'una o l'altra tipologia, anzi si desidera poter consentire la massima crescita in tutte le categorie produttive di questo comparto che oggi ha davvero bisogno di costruirsi un futuro.

Più volte ci è capitato da assaggiatori di degustare formaggi con caratteristiche davvero modeste ed a volte anche con presenza di difetti davvero evidenti, ma evidenziate tali mancanze e riportate al produttore ci sentiamo rispondere: "Del vostro giudizio poco importa, dato che il formaggio prodotto finisce tutto, quindi vuol dire che il



**PREMIO
PIENZA**

L'importanza della competizione

consumatore lo gradisce". Oppure: "Produciamo il formaggio come lo produceva mio padre e mio nonno, quindi è esperienza e tradizione ed è giusto continuare così". Questi e tanti altri commenti possono essere condivisibili, ma è senza dubbio più corretto l'uso di un confronto per decretare quello che all'atto pratico determina un maggior gradimento di un formaggio rispetto ad un altro.

La competizione a tutti i livelli stimola l'evoluzione, quindi risulta fondamentale. Chi nel concorso non riuscirà poi ad ottenere il miglior risultato avrà comunque uno stimolo per migliorarsi. Il mondo dell'allevamento e della produzione dei formaggi è un mondo umile e decisamente poco conosciuto, occorre con altrettanta umiltà cercare di imparare anche da altri mondi. Nel vino sono stati fatti enormi passi negli ultimi anni proprio perché molti si sono messi in discussione ed hanno cambiato il proprio metodo produttivo, facendosi valutare il prodotto da terzi che con il loro giudizio ne hanno migliorato la qualità ed il mercato.

Il famoso vino del contadino sta scomparendo,

perché tale rivoluzione non potrebbe accadere anche nel mondo del latte ovino? Si potrebbero, poi, rivalutare le razze oramai in via di estinzione, le famose razze autoctone di cui è ricca l'Italia senza rischiare l'invasione di razze francesi o spagnole perché più produttive.

Qui emerge l'utilità della competizione anche per capire, oltre la tecnica di caseificazione, quali variabili vadano ad influire sulla qualità del prodotto. La provocazione a questo punto è: siamo davvero sicuri che il consumatore è in grado di percepire e di distinguere tutte queste differenze? Non ve ne è certezza e senz'altro c'è bisogno di aiuto.

Per questo è fondamentale un confronto serio, volto alla ricerca dell'eccellenza con l'obiettivo di offrire al consumatore un'offerta sempre migliore dal punto di vista oggettivo e non soggettivo.

Anche per questa edizione 2015 il premio ha riguardato le tre province di Siena, Grosseto ed Arezzo, ma l'intenzione è quella di promuovere il concorso a livello regionale e poi, se si potrà, a livello nazionale per i formaggi di latte ovino.

**Solo formaggi
di latte ovino
di tre province
Ma già si pensa
a un livello regionale**

**A Pienza
quarantacinque
formaggi premiati
siglano l'eccellenza
delle province
di Siena, Grosseto
e Arezzo**



I pecorini vincenti

PECORINO FRESCO DI CASEIFICIO

1° classificato Caseificio La Fonte
2° classificato Caseificio Pienza Solp
3° classificato Caseificio di Sorano

PECORINO FRESCO DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato Azienda Agricola Coveri
2° classificato Soc.Agr. Bagnolo dei F.lli Mulas e Armellini E.
3° classificato Azienda Agricola Riservo

PECORINO FRESCO LATTE CRUDO

1° classificato Azienda Agricola Giallini Vinicio
2° classificato Azienda Agricola Coveri
3° classificato Azienda Agricola Podere il Casale

PECORINO A CROSTA FIORITA

1° classificato Caseificio Seggiano
2° classificato Caseificio Matteassi Onelio s.r.l.
3° classificato La Bottega del Naturista

PECORINO SEMISTAGIONATO DI CASEIFICIO

1° classificato Caseificio di Sorano
2° classificato Fattoria Buca Nuova
3° classificato Caseificio Seggiano

PECORINO SEMISTAGIONATO DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato Az. Agr. Le Fabbrie

2° classificato Fattoria la Vialla sas

3° classificato Az. Agr. F.lli Floris – Caseificio Piu

PECORINO A LATTE CRUDO SEMI STAGIONATO

1° classificato Azienda Agricola Podere il Casale
2° classificato Az. Agricola Podere Panzano
3° classificato Azienda Agricola Giallini Vinicio

PECORINO STAGIONATO DI CASEIFICIO

1° classificato La Bottega del Naturista
2° classificato Caseificio di Sorano
3° classificato Caseificio Cugusi Silvana

PECORINO STAGIONATO DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato Az. Agricola I Sodelli di Faedda e Monne
2° classificato Az. Agr. F.lli Floris – Caseificio Piu
3° classificato Azienda Agricola Coveri

PECORINO A LATTE CRUDO STAGIONATO

1° classificato Fattoria la Vialla sas
2° classificato Caseificio Cugusi Silvana
3° classificato Soc.Agr. Bagnolo dei F.lli Mulas e Armellini E.

PECORINO AFFINATO DI CASEIFICIO

1° classificato La Bottega del Naturista
2° classificato Fattoria Buca Nuova

3° classificato Caseificio Cugusi Silvana

PECORINO AFFINATO DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato Az. Agr. Le Fabbrie
2° classificato Soc.Agr. Bagnolo dei F.lli Mulas e Armellini E.
3° classificato Az. Agricola I Sodelli di Faedda e Monne

PECORINO GRAN RISERVA DI CASEIFICIO

1° classificato Caseificio Seggiano
2° classificato Caseificio Cugusi Silvana
3° classificato Fattoria Buca Nuova

PECORINO GRAN RISERVA DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato Az. Agricola I Sodelli di Faedda e Monne
2° classificato Az. Agr. F.lli Floris – Caseificio Piu
3° classificato Fattoria La Vialla

PECORINO ERBORINATO

1° classificato Caseificio Pienza Solp
2° classificato Az. Agricola Podere Panzano
3° classificato Az. Agricola I Sodelli di Faedda e Monne

Le scelte della giuria popolare

PECORINO FRESCO DI CASEIFICIO

1° classificato CASEIFICIO SEGGIANO S.R.L.

PECORINO FRESCO DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato AZIENDA AGRICOLA RISERVO S.R.L.

PECORINO FRESCO LATTE CRUDO

1° classificato AZ. AGR. BIO PODERE IL CASALE DI BRANDI U.M. & SCHMIDIG S.L.

PECORINO A CROSTA FIORITA

1° classificato CASEIFICIO SEGGIANO S.R.L.

PECORINO SEMISTAGIONATO DI CASEIFICIO

1° classificato FATTORIA BUCA NUOVA S.R.L.

PECORINO SEMISTAGIONATO DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato AZ. AGR. LE FABBRIE DI MESINA SALVATORE E MESINA GIANFRANCO S.S.

PECORINO A LATTE CRUDO SEMISTAGIONATO

1° classificato AZ. AGRICOLA PODERE PANZANO

PECORINO STAGIONATO DI CASEIFICIO

1° classificato LA BOTTEGA DEL NATURISTA SAS

PECORINO STAGIONATO DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato FATTORIA LA VIALLA SAS DI GIANNI ANTONIO E BANDINO LO FRANCO

PECORINO A LATTE CRUDO STAGIONATO

1° classificato CASEIFICIO CUGUSI SILVANA S.R.L.

PECORINO AFFINATO DI CASEIFICIO

1° classificato LA BOTTEGA DEL NATURISTA SAS

PECORINO AFFINATO DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato AZ. AGR. F.LLI FLORIS S.A.S. "CASEIFICIO PIU"

PECORINO GRAN RISERVA DI CASEIFICIO

1° classificato CASEIFICIO SEGGIANO S.R.L.

PECORINO GRAN RISERVA DI AZIENDA AGRICOLA

1° classificato AZ. AGR. I SODELLI DI FAEDDA E MONNE

PECORINO ERBORINATO

1° classificato AZ. AGRICOLA PODERE PANZANO

IL CONCORSO IN NUMERI

24	Maestri Assaggiatori Onaf per la giuria tecnica
96	sono stati i formaggi in gara
27	i produttori che hanno partecipato
15	le categorie prese in esame
770	gli assaggi complessivi della giuria tecnica
2200	gli assaggi preparati per la giuria popolare
223	i chili di prodotto giunti al concorso
15	gli assaggiatori al servizio e al taglio



«I Formaggi della tradizione nel cuore dell'Alta Langa»



CASEIFICIO – AGRITURISMO
ALLEVAMENTO OVINI RAZZA DELLE LANGHE

www.cascinarafazz.it
info@cascinarafazz.it

CHEESIAMO!

Degustazioni di formaggi che generano Sorrisi di gusto: impossibile mancare alla grande kermesse di settembre a Bra

di Fabio Campoli

Anche quest'anno, dal 18 al 21 settembre, prenderà il via "Cheese", la grande manifestazione a ingresso gratuito promossa da Slow Food, che si svolgerà tra le vie e le piazze del centro storico di Bra (Cuneo).

In qualità di chef, ma soprattutto di ambasciatore Onaf, sono da sempre un grande appassionato della conoscenza dei formaggi e della scoperta degli innumerevoli sapori e profumi che ogni forma possiede, a seconda del territorio di provenienza e delle tecniche di lavorazione tramandate per secoli di generazione in generazione. E nell'ambito di un evento come Cheese, che ho avuto l'occasione di visitare nel 2013, si ha realmente l'occasione di imparare a conoscere formaggi non solo italiani, ma provenienti da tutta Europa e dal mondo intero. Mi sovviene ad esempio il sorprendente assaggio dei formaggi californiani, dal sapore particolarmente inatteso, e pressoché sconosciuti alla maggioranza, contraddistinti dall'indimenticabile...

A ben pensarci, potrei perdermi per ore nei miei pensieri solo nel ricordare momenti personali di degustazione di vere e proprie "poesie casearie". Ma questo mese vorrei dedicare il mio contributo e la vostra lettura alla conoscenza di formaggi europei, non meno deliziosi degli italiani, ognuno con il suo forziere di caratteristiche storiche, ambientali, umane.

E così sono andato alla ricerca per voi di alcune specialità europee distintive, prodotti fra loro molto differenti che vale la pena provare per un'esperienza sensoriale indimenticabile, come un vero e proprio viaggio negli stessi paesi di provenienza. Voglio partire dall'Olanda, per raccontarvi che c'è una regione il cui nome (lo conosciamo tutti)



Gouda, è diventato famoso grazie al formaggio che vi si produce e ne prende il nome. Un formaggio dal gusto dolce, delicato e accattivante, a tal punto che sembra, proprio come capitato al nostro parmigiano o grana, che la sua tecnologia produttiva lo abbia trasformato in una vera e propria tipologia: è così che oggi circa il 60% del formaggio che si mangia in tutto il mondo è "tipo Gouda".

Ma, a livello locale e originale, mi è capitato di degustare alcune varietà preparate con latte ovino e caprino, altre meno e altre più stagionate. E tra i gusti più speciali c'è proprio quello del Graskaas, un gouda giovane che si consuma dopo solo poche settimane di produzione, dalla pasta chiara e dalla consistenza cremosa. Il sapore? Un tripudio unico di erbe di campo. Perché questo tipo di Gouda viene prodotto solo dalle prime lattazioni delle vacche al pascolo a primavera, dopo

Il mio personale omaggio europeo al Gouda olandese, al francese Reblochon e allo spagnolo Manchego

l'inverno trascorso al coperto nelle stalle. Infatti si trova tipicamente sul mercato agli inizi dell'estate. Provatelo in questo modo: prendete un pane a lievitazione naturale con una buona e soffice alveolatura, spalmatene delle fette con del burro alle acciughe fatto in casa, e fatelo tostare lasciandolo in caldo, e ricoprendolo poi con una morbida fetta di graskaas da far sciogliere dolcemente. Un crostino delizioso da gustare cosparso in superficie con una julienne fresca di sedano e delle fette sottili di prosciutto crudo.

Con i ricordi gastronomici la mente mi porta poi a scendere verso la Francia, rinomata per il grande patrimonio di formaggi: e tra tante deliziose degustazioni ricordo quella del Reblochon, un formaggio a pasta pressata da latte crudo vaccino prodotto nell'Alta Savoia. Con la sua forma piccola e rotonda, alto pochi centimetri, questo for-

maggio ha una burrosa pasta color avorio con un piacevole retrogusto di nocciole, e la sua crosta fiorita è ricoperta non solo da muffe nobili bianche ma anche da ceppi che conferiscono alla crosta un tipico colore aranciato/rossastro. Il Reblochon viene utilizzato per preparare un piatto tipico della Savoia, la tartiflette, uno sformato invernale che varrebbe davvero la pena provare, preparato alternando patate a fette, cipolla, pancetta e formaggio. E da questa ricetta ho pensato di suggerirvene ancora un'altra, trasformano questi ingredienti in una gustosa zuppa di patate e cipolle, servita con pancetta croccante, crostini di pane e cubetti di Reblochon.

E infine, devo un tributo alla Spagna, che oltre ad essere il paese ospite d'onore a Cheese 2015 con la sua vetrina di 20 formaggi, è terra di allevamenti tradizionali allo stato brado, e ospita una specie ovina autoctona nella regione di Castiglia-La Mancia che con il suo latte ha dato vita al più famoso formaggio locale a cui sono anche personalmente molto affezionato in fatto di gusto: naturalmente mi riferisco al queso Manchego, con la sua pasta dura, il sapore forte e leggermente piccante, nonostante ne esistano diverse tipologie in base al tempo di stagionatura. Ne esiste addirittura una versione che viene immersa e conservata in olio di oliva. E per suggerirvi una ricetta con questo formaggio protagonista di tutti i migliori panini serviti come street food in Spagna, ho trovato sul web una ricetta proveniente da un'abitante di Arenas de San Juan, piccolo comune della Mancia dal quale ci regalano la ricetta del "queso manchego a la plancha", cioè alla piastra. Da questo prendo spunto per un ultimo suggerimento culinario per un abbinamento all'italiana: fate cuocere un'ottima polenta di mais giallo, servendola come una morbida crema, accompagnandola con funghi porcini a fette cotte in padella con olio extravergine, poco sale, prezzemolo e uno spicchio d'aglio in camicia. E infine, sorprendete i vostri ospiti coronando il piatto con una fetta di Manchego ben freddo grigliata al momento. Perché con i formaggi italiani ed esteri a tavola, ogni ricetta è una nuova scoperta!



LE RICETTE di Fabio Campoli

RISO INFORMA

Salutare sformato di riso e verdure a foglia verde, arricchito con formaggi Gouda e Parmigiano

Ingredienti per 4 persone

Riso parboiled, 500g
Verdure fresche a foglia verde (spinaci, bieta, cicoria), 1,5kg
Olio extravergine d'oliva, 6 cucchiari
Porro, 60g
Acqua, 1lt
Sale, q.b.
Uova, n. 4
Gouda a cubetti, 500g
Parmigiano grattugiato, 80g + 30g per spolverare
Pangrattato, q.b.

Esecuzione

Pulite e lavate le verdure. Riponetele in un recipiente e conditele ad insalata, con sale e 4 cucchiari di olio. In seguito, tritate finemente il porro e aggiungetelo alle verdure. Riponete le verdure condite in una pentola, aggiungendovi solo poca acqua, e portatela sul fuoco basso, facendo appassire le verdure a fuoco dolce, coprendo con un coperchio. Una volta che le verdure saranno pronte, aggiungete un litro di acqua in pentola, fate ribollire e regolate di sale. Infine, frullate il tutto con un frullatore a immersione. In seguito, aggiungete il riso in pentola mescolando appena, e portate nuovamente a bollire a fiamma alta. Poi, abbassate il fuoco e lasciate cuocere coperto per circa 25 minuti, senza mescolare. Trasferite il riso in un recipiente e lasciatelo freddare bene. In seguito, incorporatevi prima le uova intere, e poi i formaggi. Rivestite una teglia antiaderente rotonda con 2 cucchiari di olio e poi con il pangrattato. Versatevi all'interno il composto di riso e spinaci, spianandolo e livellandolo bene nella teglia. Cuocete lo sformato in forno preriscaldato a 160°C per circa 10 minuti, poi abbassate a 150°C e proseguite fino a cottura finale per altri 20 minuti circa. Lasciate riposare la teglia prima di sfornare il riso in forma e servirlo a fette.



AL CONTADINO NON FAR SAPERE...

Torta rovesciata con pere e caramello, arricchita con formaggio caprino e noci per un tripudio di sapori inattesi

Ingredienti per una torta (diametro 24-26 cm):

Farina "00", 320g
Lievito chimico, 10g
Uova intere, n. 3
Burro fuso tiepido, 100g
Zucchero di canna, 200g
Formaggio caprino, 300g
Panna fresca, 100 ml
Sale fino, 2g
Cannella, q.b.
Gherigli di noci, q.b.
Per le pere:
Pere sode, n. 2/3
Zucchero di canna, 60

Esecuzione

Cospargete la teglia antiaderente in modo uniforme con lo zucchero di canna, partendo dai lati e andando verso il centro. Sbucciate e tagliate le pere a cubetti di circa 2cm x 2cm e tenetele da parte, e riponetele nella teglia con lo zucchero di canna in modo uniforme. Mettete lo stampo sul fornello, e fate cuocere coperto a fiamma media. Il risultato sarà che lo zucchero inizierà a caramellare e le pere ad ammorbidirsi, conferendo un piacevole aroma. Nel frattempo, preparate l'impasto: in un recipiente mettete il burro a pomata, incorporate le uova, la cannella e lavorate il composto con una frusta. Unite lo zucchero di canna e lavorate ancora il composto finché diventa cremoso, incorporate il formaggio caprino fresco. Il composto dovrà risultare soffice. In un altro recipiente, unite insieme gli ingredienti secchi (farina, lievito, sale). Mescolate il tutto per renderlo omogeneo. Infine, incorporate gli ingredienti secchi ai liquidi, di colpo, e lavorate poco, incorporando la panna fino ad ottenere un composto omogeneo. Disponete i gherigli di noce sulle pere caramellate ormai pronte, versatevi al di sopra il composto al caprino, e procedete con la cottura della torta in forno preriscaldato a 150°C per circa 25-35 minuti. Lasciate freddare la torta prima di sfornarla. Quando la torta sarà pronta, potrete scegliere di fare delle iniezioni di composta al suo interno aiutandovi con una sacca poche. Sfornate la torta, e lasciatela riposare prima di sfornarla (operazione molto importante per consentire prima al caramello di sciogliersi bene).





CAPRINI ALL'OMBRA DELLA MADONNINA

di Laura Bonvini

Questo è un anno importante per Milano: la città è in continuo fermento grazie ad Expo 2015, l'Esposizione Universale che la città ospita dal primo maggio al 31 ottobre, il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Un anno particolare segnato non solo dai grandi eventi, ma anche dalle cattive novità in merito alle nuove normative che autorizzerebbero la produzione di formaggio con latte in polvere anche in Italia e verso cui Onaf ha preso una posizione rigorosa e contraria. Un anno in cui il concorso caseario "all'Ombra della Madonna", dedicato alla filiera caprina, arriva alla sua 10^a edizione. La grande novità è stata l'apertura del concorso anche alle produzioni estere, che ha permesso di confrontare formaggi italiani e stranieri sia da parte della giuria che da quella del pubblico intervenuto per le degustazioni.

L'evento si è svolto il 9 maggio, presso gli spazi de La Cordata in pieno centro a Milano. Dal mattino presto i 25 giudici sono arrivati in gran forma per la valutazione dei 94 formaggi e dei 15 yogurt iscritti al concorso, questi ultimi valutati da una giuria appositamente preparata e che ha iniziato un percorso specifico sulla metodica di assaggio dello yogurt. Una breve presentazione, la spiegazione dettagliata della nuova scheda di valutazione e metodo di raccolta puntuale dei dati, un test di assaggio e poi Beppe Casolo (vice presidente Onaf, presidente di giuria e organizza-

zatore del concorso) dà inizio alla manifestazione. La giornata ha messo alla prova i veterani dell'assaggio affiancati da nuovi Maestri Assaggiatori coinvolti con entusiasmo per la prima volta in un concorso. Tra questi il neo Maestro Assaggiatore Giovanna Milone che della sua esperienza racconta: «Mi ha arricchito, sono stata fortunata, nel mio panel c'erano giurati veramente esperti da cui ho imparato molto, mi si sono aperti degli orizzonti, ho messo in pratica tutto lo studio dei due corsi e ho affrontato e valutato dal vivo pregi, difetti, caratteristiche peculiari dei formaggi e ho affinato ulteriormente palato ed esperienza».

Tredici i formaggi premiati con l'Eccellenza e 47 i premiati con un riconoscimento di Qualità: numeri altissimi in cui è evidente la dedizione dei casari alla produzione di formaggi che identificano fortemente la propria appartenenza al territorio. La Delegazione di Milano organizza il concorso con cura e dedizione, avvalendosi di numerosi volontari, alcuni presenti fin dalle prime edizioni e che hanno visto crescere questo concorso e lo hanno aiutato a migliorare in tutti i suoi momenti. Possiamo festeggiare 10 anni di vita All'ombra della Madonna e guardandoci alle spalle contiamo: quasi 1000 formaggi caprini e 200 yogurt catalogati e valutati, 250 giudici che con dedizione hanno assaggiato e valutato i prodotti, 300 collaboratori, 600 caseifici e 100 targhe di eccellenza consegnate.

I tavoli di degustazione al concorso caseario All'ombra della Madonna. A destra, Beppe Casolo, Tomomi Yojida, Gualberto Martini e Miyuki Ikeda

I 13 FORMAGGI PREMIATI

- I 13 formaggi premiati quest'anno con la targa di Eccellenza: **KOZLAR u komini maslina** (formaggio di capra affinato in olive), caseificio Sirana Gligora, Kolan - CROAZIA
- TRONCHETTO AL CARBONE VEGETALE**, AZ.AGR. IL BOSCOSSO, Ruino PV ITALIA
- KOZLAR sa tartufima** (formaggio di capra con tartufo nero d'Istria), caseificio Sirana Gligora, Kolan - CROAZIA
- RICOTTA LA CAPRA**, YOSHIDA KOSAN, Kurobe GIAPPONE
- KOZLAR u komini maraske** (formaggio di capra affinato in maraska), caseificio Sirana Gligora, Kolan - CROAZIA
- CENERINO**, AZ. AGR. LA GHIANDAIA, Maggia Canton Ticino - CH
- KOZLAR u komini grozda** (formaggio di capra affinato in vinaccia), caseificio Sirana Gligora, Kolan - CROAZIA
- ALFIERE**, De' Magi - Alchimia de' Formaggi, Castiglion Fiorentino AR - ITALIA
- FATULI**, ALL. CAPRINI LE FRISE DI MARTINI LUIGI, Artogne BS - ITALIA
- TRONCHETTO CON MIELE D'ACACIA E ROSMARINO**, AZIENDA AGRICOLA LE CAPRE DEL MONTE PETTINE, Quinto Catto Canton Ticino - CH
- FIOREE**, AZ AGRICOLA MINOLETTI RENZO, Traffume Cannobio VB - ITALIA
- ERBORINATO DELLE FRISE**, ALL. CAPRINI LE FRISE DI MARTINI LUIGI, Artogne BS - ITALIA
- PIRAMIDE CON CARBONE VEGETALE**, COOP "LA PETA" società agricola, Costa Serina BG - ITALIA

La premiazione con consegna di targhe di Eccellenza e riconoscimenti di Qualità è avvenuta il 12 giugno, nella stessa sede del concorso. Numeroso il pubblico che ha potuto assaggiare i formaggi raccontati dai produttori stessi.

Un tris d'eccellenza

FATULI DELLA VAL SAVIORE

(stagionatura di 36 giorni). È una Pat della provincia di Brescia a latte crudo e pasta cruda, prodotto dall'Allevamento Caprini Le Frise di Artogne, da Gualberto Martini. È particolare per l'affumicatura a freddo con legno, trucioli e bacche di ginepro macinate. Forma cilindrica regolare con crosta rugosa, untuosa di colore uniforme marrone chiaro, aranciato, dovuto all'affumicatura. È presente una leggera occhiatura di forma rotonda con aperture di piccole dimensioni ben distribuite. La struttura appare abbastanza dura, granulata, senza alcun elemento di discontinuità. Intensità olfattiva medio-elevata, con note vegetali di fieno, noce, brodo di carne e un tostato intenso. Notevole equilibrio gustativo tra dolce, salato e acido. Si percepisce una lieve nota piccante. In bocca ha durezza e granulosità medio basse e persistenza gusto-olfattiva elevata.



ricoperto di cenere di carbone vegetale. Latte di Camosciata delle Alpi. La superficie esterna è rugosa e presenta vari colori: bianco, nero, grigio, verde. Il colore della pasta è bianco, con sottocrosta sottile. L'occhiatura è assente. La struttura è cremosa, liscia, senza alcun elemento di discontinuità. L'intensità olfattiva e aromatica è mediamente elevata. Si percepiscono sentori di yogurt, fieno, sottobosco, leggerissimo tostato. La cenere presente sulla superficie contribuisce ad attenuare l'acidità tipica della lavorazione lattica. La struttura è solubile e mediamente umida

La struttura è solubile e mediamente umida

KOZLAR

u komini maslina affinato con olive (stagionato 228 giorni)

Si tratta di un formaggio a coagulazione presamica e pasta cruda, prodotto nell'isola di Pag in Croazia dal Caseificio (Sirana) Gligora. La forma è cilindrica regolare di circa 1,5 kg con scalzo leggermente convesso e facce piane. La crosta è leggermente rugosa, untuosa, trattata, di colore marrone e nero, non uniforme. Pasta di colore giallo dorato. Sottocrosta spesso. Occhiatura di forma regolare, con occhi di piccola dimensione e distribuzione regolare. Intensità olfattiva ed aromatica medio-bassa con note di fieno secco, frutta secca (noce) e tostato. Buon equilibrio gustativo e persistenza elevata.



TRONCHETTO DI CAPRA

(20 giorni di stagionatura) dell'Az. Agricola Il Boscasso di Ruino (PV). Formaggio a latte crudo, coagulazione lattica e crosta fiorita,



C'era anche il Sol Levante

di Miyuki Ikeda

Quest'anno All'ombra della Madonna c'erano anche formaggi di capra provenienti dal mio paese natale, il Giappone.

Era il novembre del 2013 e mi ha contattato una persona dal Giappone, perché aveva letto il mio blog che parla ogni tanto dei formaggi italiani. Mi ha scritto che voleva imparare la caseificazione del latte caprino, perché aveva assaggiato un caprino italiano e se ne era innamorata.

Questa persona non aveva nessuna esperienza del settore... era una cantante!

Ho fatto una ricerca per trovare qualcuno che le insegnasse, ma non era facile e alla fine ho chiesto a Gualberto de Le Frise in Valcamonica a Brescia. Gualberto ha accettato con tutto il cuore.

Così Tomomi è venuta dal Giappone, e siamo andate insieme a trovarlo.

Me lo ricordo ancora bene, quando l'ha vista, mi ha detto a bassa voce: "Ma vuole fare lei formaggi? Mi aspettavo una montanara, invece mi sembra una ragazzina di città".

Le ha insegnato tutti i suoi segreti ripetendole che "non è per niente difficile fare i formaggi". L'idea di fare i caprini è nata dal padre di Tomomi. Gli piacevano le capre. Anche perché sapeva che il latte di capra fa bene alla salute.

Anche se i caprini non incontrano ancora il gusto della maggioranza dei giapponesi. Nel 2011 hanno cominciato con dieci capre, passate a sessanta. La razza è un incrocio di Sannen. Oltre a Tomomi c'è il casaro che ha l'esperienza nel settore, ma con le bovine.

Nel 2013 hanno cominciato a produrre i caprini. Nel 2014 siamo tornati di nuovo da Gualberto per chiedere la sua preziosa opinione sui formaggi appena fatti. Dopo averli assaggiati le ha detto: "Sono buoni! Perché non partecipi al concorso All'ombra della Madonna?".

Il risultato si vede su questa rivista. Fanno la ricotta (premiata con Targa di eccellenza), formaggio fresco a coagulazione lattica di dieci e trenta giorni di stagionatura e il tipo semiduro presamico di tre e sei mesi di stagionatura. Attualmente il nucleo di capre allevate è il più grande del Giappone.

Da marzo scorso passa lì vicino il famoso treno veloce "Shinkansen". La cantante casara non si ferma più!

Azienda agricola Y&Co Yoshida Kosan <http://www.y-kosan.com/>

DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



Visita alla latteria di Summaga dove nasce il Montasio Dop



• Cantina di Antonio Bigai, degustazione

all'interno del caseificio illustrando dettagliatamente tutte le fasi della lavorazione del formaggio. La visita è proseguita nei locali di stagionatura, dove il Montasio diventa quel formaggio che tutti conosciamo e apprezziamo.

Al termine, dopo una breve visita all'Abbazia di Summaga, è stata la volta della cantina di Antonio Bigai a Lison di Pramaggiore, dove si è tenuta una verticale di Montasio Dop. Il dottor Mauro Gava ha condotto la degustazione evidenziando le qualità olfattive e gustative caratterizzanti le varie stagionature proposte di tre, sette e dodici mesi. La gamma aromatica si è sviluppata da un piacevole lattico in un crescendo fino a raggiungere note di pistacchio e nocciola con intensità decisamente elevate. È stata una esperienza eccezionale.

Altri formaggi hanno caratterizzato la giornata: la Caciotta e l'Abatino, formaggi a pasta molle prodotti dalla stessa latteria di Summaga ed il Montebore Pat, formaggio Piemontese a latte vaccino e ovino. Il tutto è stato accompagnato dai vini presentati da Antonio Bigai produttore ed enologo: Tai, Chardonnay, Malvasia e da un interessante "A Mi Manera Bianco".

Il consigliere di delegazione Matteo Ceroni

Sabato 9 maggio, si è svolta la visita alla Latteria di Summaga. Dopo esserci attrezzati con cuffie, camici e calzari, abbiamo potuto osservare il casaro intento a eseguire la messa in forma e la pressatura del formaggio Montasio Dop. Il dottor Mauro Gava, del Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio, ci ha guidati

DALLA DELEGAZIONE DI BIELLA



Investitura di 26 Assaggiatori

Si è tenuta presso il ristorante Agorà di Biella l'investitura del corso per Assaggiatori di Formaggio tenutosi presso l'Antico Ricetto di Candelo.

I ventisei nuovi assaggiatori durante un'ottima cena alla presenza di Armando Gambera e Marco Quasimodo, hanno ricevuto il diploma e ufficializzato la presenza nella grande famiglia Onaf.

I nuovi assaggiatori sono: Michele Allasia, Antonella Bianchi, Vincenzo Caldesi, Gianluca Caserio, Federico Casula, Elisa Cicero, Paola Colombo, Matteo Coppa, Chiara Corona, Alessandra Cravario, Francesca Donis, Marco Dragone, Gianclaudio Grandi, Luciano Innocenti, Paolo Loggia, Valerio Maffeo, Eric Marciano, Maurizio Mazzucchetti, Ginsandro Orso, Piera Pozzo, Valerio Quarta, Emanuela Reale, Enzo Simonetti, Ugo Tonon, Cristina Vettoretto, Renato Zanchetta. Un augurio di buon lavoro a tutti i nuovi assaggiatori.

Il delegato Dario Torriero

DALLA DELEGAZIONE INTERPROVINCIALE DI PR-RE-MO



• Foto di gruppo all'investitura di Parma



Dalla consegna degli attestati alla degustazione in azienda

Presso la Sala Area della Camera di Commercio di Parma, il 28 marzo alla presenza del presidente Pier Carlo Adami si è svolta la cerimonia di consegna attestati ai corsisti che hanno frequentato le lezioni nell'autunno 2014 a Bologna e Parma. Con l'occasione, prima della cerimonia, la consigliera Alice Rossi ha guidato un tour turistico con visita al Teatro Farnese famoso per la struttura in legno, al duomo, al battistero e al centro città. Grande la soddisfazione dei partecipanti. È seguita la cerimonia di investitura ufficiale con in chiusura un buffet per tutti.

Lunedì 8 giugno presso l'Azienda Agricola Palazzo di Castellaro (Sala Baganza) serata di degustazione con formaggi veneti ed aceto Tradizionale Balsamico di Modena. Abbiamo degustato: Casatella trevigiana Dop, Bastardo del Grappa, Imbriago al Raboso, Gerla di alpeggio della zona di Feltre e Piave stravecchio Dop di 22 mesi. Assaggio in purezza dei formaggi con relativi vini dell'azienda agricola Palazzo, selezionati dal titolare Romeo e dal nostro consigliere Stefano Scevi (Malvasia secca dei colli di Parma, Barbera di tre anni sempre di vitigni locali). A seguire assaggio dei formaggi con aceto tradizionale Balsamico di Modena che l'amico dottor Gambigliani ha presentato sottolineando il metodo di lavorazione ed invecchiamento nelle botticelle con legni di diversa natura. I prodotti presentati erano invecchiati 10 e 25 anni.

In chiusura di serata il cuoco dell'azienda agricola ha servito i tortelli di erbetta con una novità: invece della ricotta è stata usata la Casatella trevigiana con ottimo risultato. Per finire dessert e caffè. Il 22 settembre inizierà a Reggio Emilia un corso Onaf di 1° livello, informazioni su www.onaf.it

Il Segretario Massimo Pelagatti, il delegato Giacomo Toscani



Attività al 10 maggio 2015

Il 24 febbraio serata al Ristorante Rigoletto aperta a soci e simpatizzanti con un menù basato su formaggi friulani: carpaccio di Montasio Dop con olio extra vergine, a seguire assaggio in purezza di Formai Frant e Pastorut, quindi ricotta affumicata con trucioli di faggio e stagionata due mesi con la quale lo chef ha preparato gnocchi di zucca friulana. I vini friulani sono stati selezionati dai nostri consiglieri Malvisi e Scevi. Il 13 aprile serata a Fiorenzuola al Floyd Pub "Formaggio e birra a braccetto". Abbiamo degustato un Pecorino Trebbione di Monnalisa stagionato 120 giorni, un misto caprino e vaccino stagionato 4 mesi, un formaggio "cusiè" stagionato 15 mesi al malto d'orzo e whisky e un erborinato di pecora con penicillium Roqueforti. Le cinque birre in abbinamento sono state scelte dalla Idros Salsese e dal gestore del Pub Quarantelli Marco.

Il 10 maggio, in collaborazione con Degustibus, alla villa Malanchini di Carignano a Parma sono intervenuti diversi soci Onaf di Parma, Ferrara, Bologna per visitare il caseificio Traversetolese seguendo le fasi finali della lavorazione del Parmigiano Reggiano. Al termine assaggio di un formaggio di 24 mesi quindi visita al castello di Torrechiara. Un ringraziamento alla guida turistica Alice Rossi, consigliere della Delegazione di Parma, che ha saputo intrattenersi con grande conoscenza della materia sia al caseificio che al castello di Torrechiara.

Il delegato Giacomo Toscani

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



In alpeggio per il Bitto Storico



• Casera Siltri 1792 m slm, Pierantonio Beretta, consigliere delegazione di Bergamo

400 metri di dislivello tra abeti, botton d'oro e cardi, sono stati accolti dai campanacci dove vacche brune alpine e capre orobiche vengono munte a mano e alimentate rigorosamente a erba. L'assaggio di un pregiato Bitto del 2014, custodito in un sacco di juta da Alfio Sassella, casaro dell'Alpe Cavizzola da quasi un mese tornato in alpeggio per la nuova produzione, è stato preceduto da una maschèrpa calda, seguito da un Matusi e da un caprino fresco. Un pranzo a base di prodotti tipici e un fuoriprogramma all'azienda agricola Mondo Asino di Olmo al Brembo, per assaggiare un formaggio a latte misto asino, capra e vacca, hanno concluso l'escursione. Un ringraziamento speciale al delegato di Udine Antonio Papa, che per unirsi alla comitiva ha affrontato il viaggio più lungo.

Maestro Assaggiatore Francesca Cinelli

Sveglia di buon'ora e zaino in spalla. La giornata è iniziata così lo scorso 5 luglio per 24 amanti del formaggio, che per approfondire la conoscenza del Bitto Storico sono partiti dal rifugio Madonna delle Nevi di Mezzoldo per raggiungere la Casera Siltri in Alta Valle Brembana, sotto la guida appassionata del delegato di Bergamo Grazia Maria Mercalli. Al termine di un sentiero, articolato su circa

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Investitura del Corso di 1° Livello

Il Tempio di Adriano a Roma non richiama solo l'antica e gloriosa storia di Roma imperiale, ma è anche sinonimo di grande evento. Tale è stata l'investitura del Corso di 1° Livello, che si è tenuta il 30 maggio scorso nella prestigiosa cornice del Tempio, eretto circa 2000 anni prima in onore dell'Imperatore Adriano. La cerimonia ha fatto seguito alla premiazione del Concorso Premio Roma di Formaggi che, tra l'altro, ha visto coinvolta la Delegazione di Roma nella composizione della Giuria e il Presidente Adami nella premiazione. La solennità della cerimonia è stata vissuta con molta partecipazione ed emozione e nessuno tra i neo Assaggiatori ha avuto la sensazione che si trattasse di un atto semplicemente di facciata, ma giustamente è stata vista in funzione della valorizzazione che si intende attribuire alla funzione di Assaggiatore di Formaggio. L'eterogeneità (in termini di genere, età ed interessi) dei partecipanti non ha impedito di condividere un elemento: la grande passione per un meraviglioso prodotto quale è il formaggio.

Il delegato Domenico Villani



Concorso caseario: Gromo sempre in forma

"Gromo sempre in forma" cresce. Lentamente ma in modo percettibile e concreto. Obiettivo valorizzare la Formaggella della Valseriana, che è un Pat, Prodotto Agroalimentare Tradizionale, e gli altri frutti dell'attività casearia di questa valle bergamasca. Il concorso è giunto alla quarta edizione e si è svolto nei palazzi storici dell'antico borgo di Gromo, che per questo si fregia della bandiera arancione del Touring Club d'Italia. La Formaggella, come si dice in dialetto, è un formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta semicotta e semidura, prodotta tutto l'anno con latte generalmente crudo. Si presenta in forma cilindrica a facce piane di 18-20 cm di diametro, con scalzo convesso di 5-8 cm, mentre il peso delle forme varia da 1,2 a 1,8 kg. Nel concorso erano presenti le seguenti categorie: formaggella Valseriana con stagionatura di 30-60 giorni e superiore ai 60 giorni e lo stracchino. Gromo sempre in forma si svolge nel mese di maggio, e coinvolge oltre ad abitanti e turisti con l'animazione del borgo, anche le scuole. I bambini della scuola elementare, infatti, visitano sia un'azienda agricola sia la giuria del concorso per capire l'importanza della Formaggella della Valseriana per il proprio territorio. Vista la sensibilità dell'amministrazione comunale, l'Onaf e la Coldiretti di Bergamo hanno organizzato la sera precedente al concorso un convegno rivolto ai produttori e ai consumatori dal titolo "produzioni agricole di montagna e vendita diretta: quali opportunità per l'imprenditore agricolo e quale tutela igienico sanitaria per il consumatore". Abbiamo così pensato di rafforzare ulteriormente il rapporto che si è creato con i produttori e i consumatori in questi anni, seppure mediato dalle dettagliate schede di valutazione che compiliamo. Ecco i risultati - Categoria formaggella: 1° classificato: Marco del Bono (Azienda Agricola Prat di Bus); 2° classificato: Claudia Riccardi (Azienda Agricola Riccardi) - Categoria stracchino: 1° classificato: Luigi Nicoli (Società Agricola Clusven); 2° classificato: Claudia Riccardi (Azienda Agricola Riccardi).

Maestro Assaggiatore Fabio Fimiani

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



Cerimonia di investitura a Grinzane



Conclusosi il corso di 1° livello ad Arma di Taggia (IM), domenica 7 giugno si è tenuta l'investitura dei nuovi assaggiatori presso il castello di Grinzane Cavour, da parte del presidente Pier Carlo Adami coadiuvato dai consiglieri Armando Gambera, Pier Angelo Battagliano e dal segretario Marco Quasimodo. Ventinove sono i nuovi assaggiatori entrati a far parte del mondo Onaf: Bertone Francesco, Biondi Zoccai Erica, Castelli Anna, Chiuri Giada, Daprati Sergio, Faraldi Silvia, Fiori Elisabetta, Frattarola Claudio, Galli Alessandro, Gelone Igino, Giovinazzo Lucia, Lamilia Antonino, Lantrua Giacomo, Marchese Daniele, Marvaldi Paolo, Mason Luca, Mason Luciano, Massa Silvia, Mulone Daniela, Nappi Michele, Roggerone Stefano, Rossi Danilo, Rossi Roberto, Rossi Sonia, Saguato Gino, Stancati Anna, Tomarchio Giuseppe, Verrando Roberto, Zucchetto Marco. La giornata è proseguita con un pranzo alla Cascina Schiavenza di Serralunga d'Alba molto gradito dai invitati sia per il menu che per i vini. Si ringrazia la Coop. Riviera dei Fiori nella persona di Massimo Ghione, sempre disponibile, che ci ha concesso a titolo gratuito l'uso di una sala per le lezioni e quanti hanno collaborato: Giorgio Ansaldo, Margherita Betti e Pino Rapetti.

Il delegato, Pino Moser

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



37 nuovi Assaggiatori Milanesi!

Il 19 giugno, presso l'Antica Focacceria S. Francesco, si è svolta la cerimonia di investitura di 37 Assaggiatori della Delegazione di Milano. La serata è trascorsa all'insegna del buon cibo siciliano, tra una chiacchiera e un brindisi, nell'accogliente terrazza del ristorante riservata in centro città. Quasi tutti presenti i neo Assaggiatori, accompagnati da parenti e amici, presenti anche gli assistenti che hanno prestato servizio al corso, oltre al Direttore e ai nomi istituzionali: Beppe Casolo (anche Delegato di Milano), Armando Gambera e Pier Battagliano Consiglieri Nazionali. Un intero Piacentinu D'Enna Dop è stato "sacrificato" al carotaggio e alla degustazione collettiva! Bravi a tutti!

Adami Luca, Bertini Luca, Bogani Francesca, Bricchi Andrea Lorenzo, Camossi Angelo, Camossi Elisa, Casalini Giorgio, Caselli Matteo, Cera Michele, Chirico Fabrizio, Cimatoribus Michela, Circo Giuseppe, Collini Chiara, Coppola Maria, Del Moro Elisa, Di Ciommo Francesca, Frandi Michaela, Galuppo Daniele, Giannetta Paola, Grifa Ilaria, Longo Mauro, Malench Stefano, Mangano Daniela, Marchesi Miria, Merlo Gabriele, Mogno Pietro, Moscatelli Gabriele, Nardella Roberto, Palmieri Cristina, Piana Miriam, Pinochi Marzia, Rebora Marina, Rossi Ludovica, Saccone Roberto, Scalco daniele, Tiribello Michele, Villa Giancarlo.

Laura Bonvini, direttore di corso

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Nuovi Assaggiatori, nuovo delegato, nuovi consiglieri

Il nuovo corso di primo livello tenutosi a Napoli presso i locali di Sogni di Latte a via Kerbaker al Vomero ha formato 22 assaggiatori di formaggio. Dieci lezioni per conoscere, apprendere ed apprezzare il mondo dei formaggi tra odori, aromi, sapori e persistenze gustative; partendo dalla tecnica di degustazione, passando per gli aspetti chimici e microbiologici del latte fino a studiarne gli abbinamenti cibo-vino.

Un percorso sensoriale arrivato al termine con una serata di degustazione tenutasi mercoledì 24 giugno presso Sapori e Dintorni di Via Alabardieri 8, dove i consiglieri nazionali Maria Sarnataro e Renato Contillo ed il direttore hanno "investito" i neo assaggiatori di formaggio. Uno dopo l'altro hanno

ricevuto spille e diplomi con il monito trasmesso dal presidente Onaf Pier Carlo Adami: "l'essere diventato Assaggiatore costituisce il primo traguardo nel passaggio fra il semplice estimatore e il conoscitore consapevole dei formaggi". A seguire la cena degustazione organizzata dall'Onaf, a cura del resident chef Mario Loina, per finire un dolce realizzato con gorgonzola, crema di formaggio, vin santo, miele e frutti di bosco.

Complimenti ai "nostri ragazzi" per il primo passo nel mondo dei formaggi! Nella medesima occasione si è proceduto al rinnovo delle cariche di Delegazione per il quadriennio 2015-2019, con il seguente risultato: Delegato Salvatore Varrella, Consiglieri Stefania Comes, Renato Contillo, Vincenzo Del Genio, Nicola Fiorillo. A quest'ultimo vanno i ringraziamenti per essere stato a capo della Delegazione dalla sua costituzione ad oggi e per il lavoro svolto.

Il delegato, Salvatore Varrella

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Nella Valle del Castelmagno

Fra le mete che un appassionato di montagna e di formaggi dovrebbe raggiungere senza esitazione, c'è la Val Grana e le sue frazioni, dove si produce il Castelmagno.

Noi siamo partiti dalla frazione Colletto, piccola borgata appollaiata su un bricco, per raggiungere a piedi, in un paio di chilometri, la frazione Valliera: una borgata, aggrappata alla montagna, completamente abbandonata per decenni, a cui un gruppo di imprenditori del settore vinicolo ha ridato vita, restaurando e ristrutturando, con gusto e rispetto della tradizione, case e stradine, con materiali locali, aprendo un agriturismo, mettendo a disposizione camere ed appartamenti molto rustici, ma di altrettanto charme montanaro.

Nella frazione è stato altresì inserito un caseificio, piccolo, ma ben organizzato e gestito con grande passione e competenza da un giovane casaro e da un esperto responsabile, che produce un Castelmagno Dop di qualità e che non ha fretta di essere venduto alla scadenza del minimo di stagionatura. Le forme riposano, curate con dedizione, anche oltre i 12 mesi, per raggiungere aromi, erborinatura e struttura raramente apprezzabili nelle forme in commercio. La gita trova il suo naturale completamento in un pranzo all'agriturismo Des (nel senso di "dieci" in dialetto) Martin, nome molto diffuso in zona della frazione, semplice e genuino e, ritornando a Colletto, nella visita ad un imperdibile museo delle cose di un tempo, dove la gentilissima e coinvolgente signora Olga, vi racconterà la vita di un tempo, attraverso oggetti, suppellettili, indumenti ed arnesi, che sembrano antichi, ma che risalgono a qualche decina di anni orsono e che ricordano la vita dura della gente di montagna, la loro forza ed il loro ingegno.



Luci ed ombre della Giuncà

La serata di maggio della nostra delegazione è stata dedicata ai formaggi della Valsesia, con ospite il caseificio La Giuncà di Fobello. Il dottor Bacchella ci ha portato un'ampia scelta di formaggi, sia di vacca che di capra, presentati molto bene, con confezioni e forme ben curate e ci ha illustrato, da consumato commerciale, le caratteristiche delle varie tipologie casearie. Tuttavia mancando l'interfaccia tecnica del caseificio, l'esposizione ha prestato il fianco a qualche dubbio ed imprecisione, soprattutto quando al momento dell'assaggio i formaggi hanno manifestato, nonostante un attraente aspetto esteriore, altrettanto evidenti squilibri di sale e di amaro, comuni a vari tipi di prodotto. Più interessanti sono stati valutati i formaggi caprini, in particolare il Cappello del Mago, nella tipologia stagionata, che ha manifestato aromi complessi ed equilibrio all'esame organolettico dei presenti.



Gita a Sansicario

La prima uscita estiva della delegazione di Torino si è svolta al caseificio di Daniele Bermond, a Sansicario in Valsusa. A poca distanza dalla vecchia, caratteristica borgata sopra Cesana, Daniele ha sistemato una ampia stalla per le vacche e le capre camosciate, col cui latte produce i suoi formaggi: tome vacchine a latte intero e crudo, che mantengono la dolcezza del latte e la freschezza dei pascoli di montagna e caciotte di pura capra, veramente notevoli per profumo e gusto caprino "pulito". La stessa sensazione di pulizia che si percepisce nei locali di caseificazione dove con calma e metodo si lavora il latte prodotto dagli animali di proprietà. Una chicca: Bermond, approfittando della presenza di un nutrito gruppo di assaggiatori Onaf, ci ha fatto assaggiare un caprino stagionato di un anno, uno spettacolo: saporito, intenso, per nulla piccante, con aromi complessi di sottobosco, da concorso. Gli abbiamo consigliato di metterlo in produzione, sperando che l'assaggio sia conforme al prodotto di serie. La splendida giornata è proseguita con il pranzo all'agriturismo di famiglia, il Barbagust, situato in una fioritissima ed accogliente grangia, dove Elena ed Elisabetta ci hanno deliziati con i loro manicaretti.



Il delegato Ettore Bevilacqua

DALLA DELEGAZIONE DI VARESE



Degustazione Onaf & Ais

Le delegazioni Onaf e Ais di Varese hanno organizzato il 12 maggio una serata di degustazione sotto la guida dei due delegati, Marco Imperiali e Fabio Colombo con abbinamento formaggio-vino presso il ristorante toscano "Al Vecchio Convento" di Varese. Una cinquantina di appassionati appartenenti alle due delegazioni per una serata hanno condiviso le reciproche passioni.

I formaggi ed i vini abbinati sono stati i seguenti:

- Stracchino all'antica: prodotto caratteristico delle Valli Orobianche, prodotto con latte a munta calda, a pasta cruda considerato l'antenato del taleggio, abbinato ad un Cà del Bosco Curtefranca Bianco Un vino seducente da assaporare con l'olfatto dalla lunga persistenza aromatica.
- Roccolo Valtaleggio: come dice il nome è un prodotto della Valtaleggio molto simile al Salva Cremasco ma dalla caratteristica forma cilindrica che ricorda il rifugio usato dai cacciatori come postazione privilegiata per la caccia, abbinato ad un Langhe doc Rosso Monsordo 2000 (cabernet sauvignon, merlot, syrah) in bocca opulento, con tannini dolci e morbidi.
- Bagoss: formaggio che prende il nome dalla località di produzione Bagolino in provincia di Brescia. La sua caratteristica è il colore giallo della pasta dovuto al fatto che nella fase di lavorazione viene aggiunto al latte crudo vaccino lo zafferano. L'abbinamento con un Lamole di Lamole Vin Santo del Chianticlassico 1994. Si presenta alla vista di un'ambra profonda, carico di sfumature aranciate, la cui densità fa presagire intensità e ricchezza di sensazioni. Al naso, infatti, note eteree e fragranti, con aromi di legno e miele, rivelano un carattere complesso e austero, confermato dalle sensazioni decise e pulite, alcoliche e fresche al tempo stesso, avvertite al palato. Emozionante nella sua persistenza aromatica.

Alberto Rogora

Errata corrige: nel numero scorso la fotografia del locale "Vecchio Convento" era sbagliata, ce ne scusiamo.

Agenda

a cura di

Marco Quaranta

onaf@onaf.it

GORGONZOLA (MI) e BRA (CN) 19, 20, 25 SETTEMBRE SAGRA NAZIONALE DEL GORGONZOLA E INFINITI BLU



Nell'ambito della XVII Sagra nazionale del Gorgonzola si terrà la IX edizione di "Infiniti Blu", rassegna di eventi, laboratori e degustazioni allo scopo di valorizzare e promuovere i formaggi erborinati, di cui il Gorgonzola è un grande rappresentante. Sabato 19 settembre, a Bra presso lo stand di Slow Food a Cheese si svolgerà la premiazione del concorso promosso da Slow Food Gorgonzola-Martesana in collaborazione con Onaf Delegazione di Milano, rivolto a produttori ed affinatori di formaggi erborinati, prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto. A Gorgonzola sono in programma invece laboratori del gusto, aperitivi, il mercato dei produttori, degustazioni in musica. Per informazioni: www.infinitiblu.it

BERGAMO • SETTEMBRE-OTTOBRE 2015 FORME. BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

Il calendario del progetto, partito nei mesi scorsi, è ricchissimo di iniziative. Si segnala l'appuntamento per tutto il mese di ottobre con "Forme di Eccellenza" e i formaggi bergamaschi al Monastero di Astino: cene

tematiche, educational per bimbi e adulti, degustazioni, percorso sensoriale, concerti, conferenze e l'inedita mostra artistica "Formae - Bonum, Pulchrum, Verum". E poi "Casere aperte", percorsi turistici, e molto altro. Per informazioni: www.progettoforme.eu

GEMONA (UD) • 16-18 OTTOBRE GEMONA, FORMAGGIO... E DINTORNI

La manifestazione è giunta alla sua 15.a edizione. Lo scopo resta quello di far conoscere i prodotti caseari delle locali latterie turnarie e di malga. Nata nel 1951, dopo una pausa di alcuni decenni, la manifestazione è stata ripresa nel 1984 su iniziativa della Comunità Montana del Gemonese con la Pro Glemona. Oggi vi partecipano aziende e latterie di tutto il Friuli Venezia-Giulia, di altre regioni e dei Paesi confinanti. Per informazioni: www.prolocogemona.it

CASTEGNATO (BS) • 9-11 OTTOBRE FRANCIACORTA IN BIANCO Polo Fieristico - Via 2 Giugno

La 20.ma edizione di Franciacorta in Bianco, rassegna di prodotti lattiero-caseari, sarà, come d'abitudine, occasione di incontro tra produttori e consumatori e vetrina per i formaggi bresciani, italiani, esteri, ma anche momento di festa e di cultura. All'interno dell'evento si svolgerà il consueto concorso coordinato dalla Delegazione Onaf di Brescia in cui gli assaggiatori valuteranno i formaggi iscritti. Per informazioni: www.franciacortainbianco.it



BERGAMO • DAL 23 OTTOBRE FESTIVAL DEL PASTORALISMO - TERRE D'ALPE

La seconda edizione della manifestazione mira a promuovere l'incontro tra cultura urbana e realtà agropastorale alpina con un ricco programma che si svolgerà nell'arco di due mesi: transumanza di centinaia di pecore sulle mura venete sino ad Astino, mostra tematica "La vita sugli alpeggi orobici: uomini tra storia e natura", conferenze, film, rassegna gastronomica, eventi e corsi di musica pastorale, presentazione di libri a tema. Per informazioni: festivalpastoralismo.wordpress.com

CERNOBBIO (CO) • 30-31 OTTOBRE, 1 NOVEMBRE WINE&FOOD STYLE • Villa Erba

Domenica 1 novembre, alle ore 16, la delegazione di Como dell'Onaf proporrà "La magia del formaggio in villa - Assaggiare per conoscere" un incontro (con degustazione) dove verranno presentati al pubblico i più rinomati prodotti caseari comaschi. I posti disponibili sono limitati e la partecipazione all'evento è gratuita per tutti i visitatori della manifestazione. La tessera Onaf 2015 esibita alla biglietteria della fiera garantisce uno sconto di 3 euro sul biglietto d'ingresso. Per informazioni sulla degustazione Onaf: cort.simona@virgilio.it; tel. 339 4397971. Per informazioni sull'evento: www.winefoodstyle.com



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

La mozzarella di bufala bandiera del made in Italy



Altro che latte in polvere. Amici del profondo Nord, in quel di Biella, ci hanno fatto il regalo di una succulenta Zizzona portata in tavola per il pranzo di Ferragosto. "È appena arrivata da Battipaglia", ci ha detto la padrona di casa. Era una meraviglia assoluta. Un trionfo di verace mozzarella di bufala: freschissima, grondante sapore.

La forma ricordava un prosperoso seno femminile, anche per la bava di latte che ne fuoriusciva. E da quella realistica immagine si è dipanato il gioco dei richiami che porta al film "Benvenuti al Sud". Il protagonista Claudio Bisio, inviato per punizione a dirigere un ufficio postale sulla Costiera, quando torna a Milano per la seduta rituale della Confraternita del Gorgonzola, scodella la sorpresa: un'esuberante Zizzona di cinque chili, subito azzannata e apprezzata assai dai confratelli padani. Così la mozzarella di bufala diventa una chiave importante per abbattere i pregiudizi verso il Sud, farne conoscere i lati positivi e superare le frontiere.

DAL SUD AL NORD

A noi aveva fatto specie, quel giorno, che un prodotto nato quasi mille km più giù potesse arrivare a destinazione "in piena forma" nel volgere di 24 ore. Ma nello stesso periodo abbiamo avuto notizia che la Mozzarella di Bufala Campana Dop è stata al centro anche di un'interessante iniziativa proposta dalla Società Geografica Italiana all'Expo. La qualificata istituzione ha infatti presentato a Milano 2015 alcuni dei principali prodotti del paniere agroalimentare italiano visti come fulcro del proprio territorio di provenienza. Un percorso non solo geografico ma anche storico, ambientale ed economico, il tutto supportato da video e da un volume che raccoglie gli studi della Società. In questo mondo di bontà sicura e certificata destinata a viaggiare dappertutto, la spettacolare Zizzona è soltanto la punta di diamante di una efficiente organizzazione commerciale. A vegliare sul tutto c'è la discreta regia del

Consorzio della Mozzarella di bufala campana Dop. In questo percorso un ruolo decisivo l'ha avuto Barbara Guerra, firma autorevole di InForma, che assieme ad Albert Sapere ha creato il format "Le strade della mozzarella". Racconta la Barbara: «L'idea di spostarci all'estero era nei programmi da tempo - racconta Barbara Guerra -. Grazie al Consorzio e ai partner che ci sostengono, siamo riusciti a spostare il nostro messaggio su importanti mercati europei che sono anche i maggiori consumatori di mozzarella dopo l'Italia. È importante per noi portare una parte della cultura italiana dell'agroalimentare all'estero, creare visibilità e costruire una rete di ambasciatori del made in Italy sul posto».

I CORRIERI DELLA BONTÀ

Parole sacrosante che abbiamo avuto modo di verificare viaggiando attraverso alcuni paesi europei durante l'estate. Partiamo da uno dei nostri vicini: l'Austria. A parte il fatto che la ristorazione locale - fatte le debite eccezioni nelle città più grandi - ha subito una drastico ridimensionamento (le

"stübe" emozionanti di una volta sono scomparse), quasi ovunque nei paesi, se vuoi sfamarti, o mangi gli hamburger dei fast-food o ti rivolgi alle pizzerie italiane. In queste ultime abbiamo trovato, immancabilmente, non dico la Zizzona ma della squisita mozzarella. Anche questa giunta fresca dalla zona di produzione.

Diciamolo: non è cosa da poco far viaggiare un carico da Caserta alle valli della Carinzia. Eppure tutto ciò avviene, come testimoniato dai pizzaioli tricolori che operano in territorio austriaco.

Corrieri espressi assicurano la consegna entro un paio di giorni dal confezionamento mattutino. E questo vale, oltre l'Austria, per Germania, Francia, Spagna, Olanda, Irlanda, Lussemburgo, Inghilterra e alti stati ancora. Chapeau ai bravi produttori sotto il Vesuvio.

.....
**Dove si parla di Zizzona,
Claudio Bisio, stübe
austriache
pizzerie tricolori e
di intraprendenti
produttori campani**
.....

Figlio dei fiori



GRAN KINARA (CONVEROCAGLIO)
VEGETALE DA FIORI DI CYNARA CARDUNCULUS.

Lo vedi nascere, crescere, scegli per lui il miglior latte piemontese, il grande sale di Sicilia, lo fai riposare per mesi e mesi su pregiati assi di abete. Ma lui, ingrato, segue fiero il suo istinto puro e libero e fugge verso le tavole degli italiani da vero figlio dei fiori.



Fattorie Fiandino s.r.l. - Via Tanaro, 25 - Villafalletto (CO) ITALY - Tel. +39 0171.830014

www.fattoriefiandino.it

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

FORMAGGI FATTI CON IL
LATTE IN POLVERE...

POLVERE
SIETE
E POLVERE
RITORNERETE!



il Castelmagno
dal sapore
dell'autentica
tradizione

www.ilcastelmagno.it



Società Agricola La Bruna di Fiandino Davide & C. s.s.
Borgata Marobert 3 - 12020 Monterosso Grana (cn)
Tel : 0171.989169 - Fax : 0171.989133
info@ilcastelmagno.it - www.ilcastelmagno.it

ci vediamo a Cheese 2015?
ci trovi allo stand: BI 103 - BI 104
in Piazza Carlo Alberto, Bra (Cn)

Onaf



i segreti del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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