

# Informa

dal mondo dei formaggi

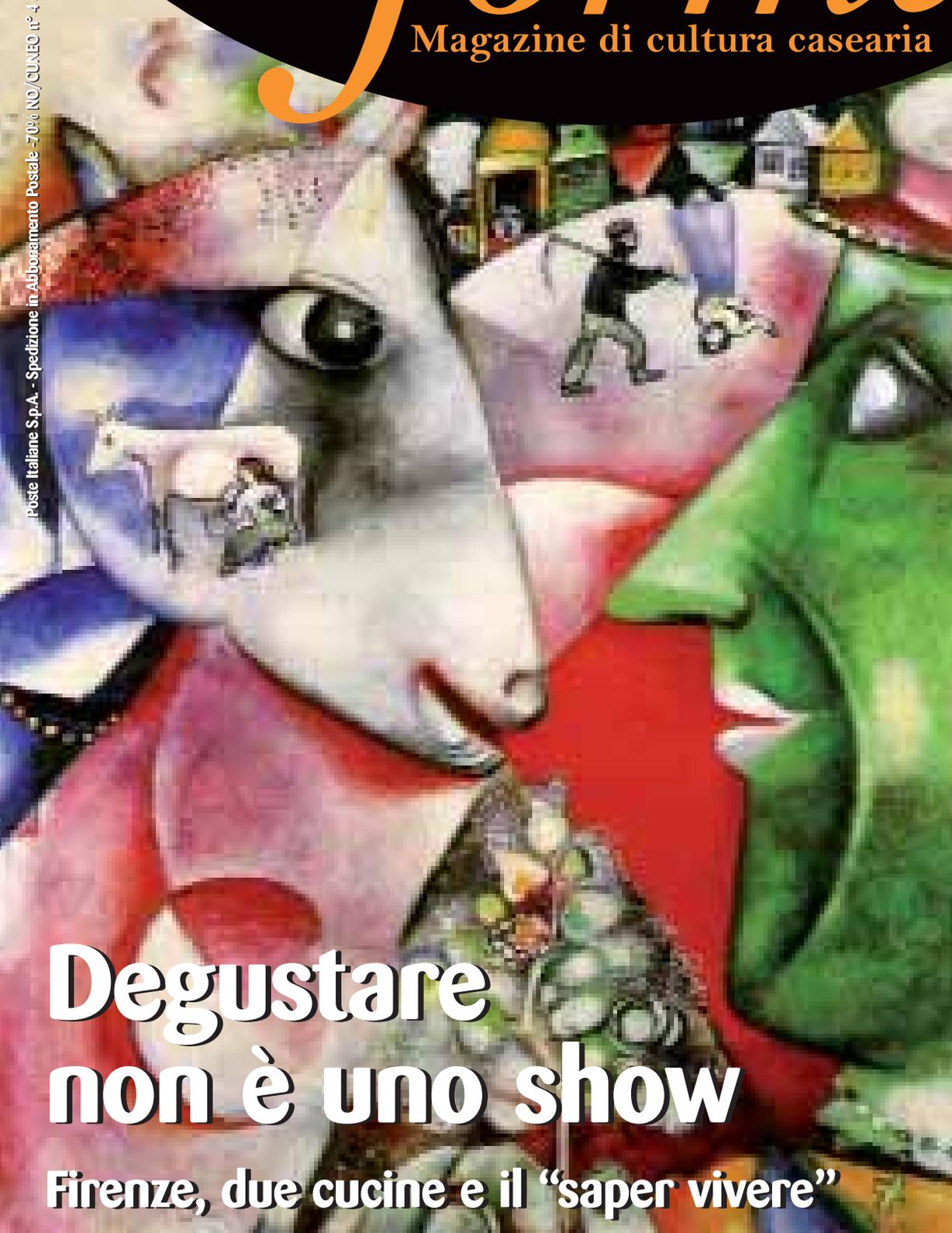
Magazine di cultura casearia

14

DICEMBRE 2015  
euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2015



## Degustare non è uno show

Firenze, due cucine e il "saper vivere"



Cellule somatiche,  
segnale di qualità



Forse è aroma...  
un dibattito aperto



L'Onaf a Venezia  
battezza Casaria



Fontina, omaggio  
a una Regina Dop

**Onaf**

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

Brindisi all'Expo per il presidente Onaf Pier Carlo Adami, il viceministro all'agricoltura Andrea Olivero e l'assessore regionale all'agricoltura del Piemonte Giorgio Ferrero

di **PIER CARLO ADAMI**  
Presidente Onaf



**Un anno segnato dalle polemiche sul latte, dall'annunciata riforma del Corpo Forestale e soprattutto dall'Expo con le sue luci e ombre**  
**Auguri a tutti**



# 2015 C'eravamo affezionati

Con i ritmi della società attuale è sempre tempo di bilanci ma a fine anno è tradizione ricapitolare gli eventi. Con l'anno in corso si è chiuso il capitolo "quote latte" e i nuovi scenari prospettati si confermano realtà. L'attuale prezzo del latte non soddisfa certo gli allevatori, anzi, in certi casi si produce in perdita ed il destino di molte aziende pare segnato; l'agroalimentare sembra la fotocopia del manifatturiero: o alta specializzazione o sei fuori. Se prima si sentivano i mugugni, negli ultimi mesi dell'anno si è passati alle manifestazioni di protesta ma, temo, non porteranno da nessuna parte. Sarà l'anno del latte in polvere. Ognuno ha detto la sua, l'industria lo vuole, le Dop saranno esentate, gli altri avranno dei pruriti pericolosi. Il 2015 ci porterà via il Corpo forestale dello Stato. Ma era proprio necessario? Una scelta non certo felice anche riferita ai numeri (e ai costi) ridotti. La presenza della Forestale è una garanzia per la salvaguardia della qualità delle produzioni agricole. Ci dicono che non cambierà niente, diventeranno Carabinieri. Il 2015 verrà ricordato come l'anno

dell'Expo. Certamente un evento che ha mantenuto le premesse dei numeri, resta da verificare se il tema del cibo è stato svolto in modo corretto. Milano e l'Italia si sono visti assegnare l'esposizione universale per il tema "Nutrire il mondo", ma c'è chi pensa che in realtà sembrava di essere all'autogrill. È stata comunque l'occasione di incontri, di scambi e di confronti fra civiltà diverse. Anche l'Onaf non è mancata all'appuntamento con una significativa presenza nei vari momenti istituzionali. Salutiamo l'anno con la divisa "istituzionale" e relativi accessori, per il giusto apparire nella concretezza delle nostre azioni. Se posso permettermi, con gli auguri natalizi, mi piacerebbe ripartire con nuovo vigore per le sfide che ci attendono. La rinnovata collaborazione con Unioncamere presieduta dal Maestro Ferruccio Dardanello e la sempre più marcata presenza dell'Onaf nelle attività del Ministero delle Politiche Agricole voluta dal viceministro sen. Andrea Olivero, sono il viatico necessario per operare in tal senso. Teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

6-11

Firenze, le due cucine  
da Caterina de' Medici  
al lampredotto

di Paolo Pellegrini, Giuseppe Soin,  
Roberto Funghi, Arturo Dori

12-13

La degustazione  
non è uno show

di Paolo Motta, Marco Benedetti,  
Giancarlo Coghetto

14-15

Cellule somatiche,  
termometro della stalla

di Enrico Surra

16

Il senso tecnologico

di Domenico Villani

17

Peccati di gola

di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

18-19

Forse è aroma

di Marco Imperiali

20-21

Il sieroinnesto

di Franco Di Nucci

22-23

Album Dop: il Pecorino  
delle Balze Volterrane

di Elisa Lunardi

25

Nasce Casaria,  
formaggi in gondola

di Giorgia Danieli

26-27

I formaggi della Grecia

di Augusto Enrico Semprini

29

Grappa & formaggio

di Pino Moser

30

Omaggio alla Fontina

di Roberto Ronc

33

Caseus Veneti promuove  
il turismo gastronomico

di Lara Santi

34

Bettelmann oltre i confini

di Guido Tallone

35

Vacanze casearie a Bolzano

di Chiara Boi

37-38

Irpinia a scuola di formaggio

di Eliseo Di Sapio, Roberto Mazzei

40-41

Razza Bruna, il concorso

di Patrizia Cavuoto, Beppe Casolo

43

Sardegna, il formaggio perduto

di Erika Sois

44-45

Si fa presto a dire vacca

di Gianmario Giuliano

46-47

I menù delle feste

di Fabio Campoli

49

Batteri lattici eguali,  
ma diversi

di Giampaolo Gaiarin

51

Ambasciatori all'Expo

di Pietro Pappalardo

52-53

Cheese 2015

di Marco Quasimodo

55

Cuneo, sorrisi di formaggio

di Elio Ragazzoni

56-59

Onaf News

a cura di Beppe Casolo

60

L'Agenda

a cura di Marco Quasimodo

61

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta

di Gianni Audisio

UN UFFICIO DELLA NOSTRA ASSOCIAZIONE  
NELL'ENTE CAMERALE DI CUNEO

## Onaf e Camera di Commercio storico patto che si rinsalda



• Pier Carlo Adami e Ferruccio Dardanella

di Pier Battaglini

A fine ottobre nella sala giunta della Camera di commercio di Cuneo, il presidente Ferruccio Dardanella e Pier Carlo Adami, presidente Onaf, hanno siglato un accordo secondo il quale quest'ultima potrà usufruire di un ufficio presso la sede camerale di via Emanuele Filiberto. Sarà una sede operativa da usare all'occorrenza. Tale firma ribadisce il consolidamento dello storico legame tra i due Enti.

Onaf, che ad oggi conta più di 1500 soci, nasce nel 1989 presso la Cciaa dove ha mantenuto la sede istituzionale fino al 1998 quando viene trasferita al castello di Grinzane Cavour dove tuttora opera la segreteria nazionale. L'accordo conferma in primo luogo la simbolica vicinanza dell'Onaf con le sette Dop cuneesi nate durante il percorso condiviso tra ente camerale e Onaf: Bra, Castelmagno, Murazzano, Raschera, Toma Piemontese, Grana Padano e Gorgonzola; una cinquantina le aziende dell'industria lattiero casearia, 42.189 le tonnellate di formaggi Dop certificati e 530.142 le tonnellate di latte vaccino che sanciscono la provincia di Cuneo prima nella produzione regionale.

«Un altro passo - afferma il presidente Dardanella - verso la concretezza e la collaborazione. Un altro modo per essere vicino al sistema produttivo di qualità».

Anche successivamente, il rapporto dell'associazione con il sistema camerale ha avuto varie occasioni di concretizzazione. Con l'ente camerale si sono condivisi numerosi progetti, in particolare quello sui formaggi d'alpeggio e la pubblicazione "Cuneo formaggi" rivisitata nel 2014 e nel 2011 è stato siglato un protocollo d'intesa con Unioncamere Nazionale con l'obiettivo di proporre attività congiunte per la promozione e valorizzazione delle produzioni casearie. «In considerazione di tali esperienze - sostiene il presidente Adami - e della coincidenza degli obiettivi promozionali delle due realtà, la presenza di una sede operativa Onaf all'interno degli spazi camerali consentirà di mettere in atto, con migliore efficacia, iniziative a favore dei prodotti caseari di eccellenza».

## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Quando si straparla di freschi e stagionati

di ELIO RAGAZZONI



Troppe parole  
in libertà  
sui formaggi  
Questo conferma  
che la nostra  
presenza è più che  
mai necessaria  
Comunque  
auguri  
di buone feste

Non molti giorni fa una pimpante presentatrice televisiva, in ora di punta, affermava che i formaggi stagionati non erano adatti alle diete. Un dietologo ribatteva il chiodo affermando che i prodotti caseari freschi erano consigliabili a chi voleva perdere peso. Lungi da me sostituirmi a tecnici e sapienti, ma tali affermazioni sbattute in video con tanta sicurezza mi hanno fatto tremare le vene. Nutrizionisti e medici di fama hanno sempre legato alla quantità consumata l'eventuale impatto dietetico e poi mi pare che i formaggi freschi siano normalmente più grassi della maggior parte degli stagionati e che quindi simili osservazioni dovrebbero essere fatte con maggior attenzione e calma.

Sorge un cattivissimo e senz'altro infondato quanto irragionevole dubbio: essendo i formaggi freschi di più facile produzione, hanno all'interno una maggiore quantità di acqua e non hanno costi di stagionatura, va mica a finire che cercando di escludere i cugini più vecchiotti e affinati si favoriscono le grandi produzioni industriali che del fresco hanno fatto business e incremento di guadagno?

Un fatto è certo, mentre per quanto riguarda il vino gli augusti colleghi della comunicazione prima di parlare si documentano con precisione, con il formaggio sovente vanno a braccio. Di qui la conferma che la nostra presenza è necessaria. Informazioni errate spostano mercati, spiazzano i consumatori e radicano come esau-

stivi concetti che sarebbe meglio approfondire. Le due pagine di questo numero "Degustare non è uno show" giungono a proposito.

È tempo di auguri e ringraziamenti e io ringrazio in primo luogo i nostri collaboratori, una famiglia che è cresciuta e gode ottima salute. I nostri autori sono appassionati, degustatori, insegnanti universitari, tecnici e professionisti della scrittura che riescono a convivere in un collage vivace e di grande varietà. Una autorevole firma de La Nazione di Firenze a cui avevo chiesto collaborazione spiegando che i nostri mezzi non permettevano compensi, dopo aver ricevuto il Pdf dell'ultimo numero mi ha semplicemente risposto così: "Ok, è una bella rivista!". Lui si chiama Paolo Pellegrini e il suo pezzo è a pagina sei. Lascio le sue cinque parole come regalo natalizio a tutti coloro che hanno scritto sul nostro foglio. Senza di loro "belli" non lo saremmo stati mai.

Cosa regalare agli altri? Un formaggio, naturalmente. Che sia fresco come i sogni realizzati, profumato come le amicizie più vere, piccante come una avventura, morbido come il riposo, stagionato come i ricordi, divertente come il sorriso di un bambino. Magari erborinato, che ha dentro il verde della speranza o a crosta fiorita per fame un mazzo a tutte le donne del mondo. Un meraviglioso formaggio da mangiarsi insieme, anche con quelli che non ci sono. E non importa che tolga la fame, l'essenziale è che tolga le paure e le tristezze. Buone Feste.

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, Pier Battaglini, Federico Bellardi, Marco  
Benedetti, Chiara Boi, Fabio Campoli, Beppe Casolo,  
Patrizia Cavuoto, Giancarlo Coghetto, Fiorenzo Cravetto,  
Luigi Cremona, Giorgia Danieli, Franco Di Nucci, Eliseo Di  
Sapio, Arturo Dori, Roberto Funghi, Giampaolo Gaiarin,

Gianmario Giuliano, Marco Imperiali, Elisa Lunardi,  
Roberto Mazzei, Paolo Motta, Pino Moser, Paolo Pellegrini,  
Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni,  
Roberto Ronc, Lara Santi, Augusto Enrico Semprini,  
Giuseppe Soin, Erika Sois, Enrico Surra, Guido Tallone,  
Domenico Villani, Lorenza Vitali, l'Associazione Nazionale  
Allevatori di Razza Bruna, le delegazioni provinciali  
dell'Onaf.

Foto di copertina: Marc Chagall - Io e il villaggio

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

Pane sciapo, olio extravergine, grandi carni e il vino rosso. Ecco l'anima delle due cucine di Firenze, quella borghese e quella del popolo

di Paolo Pellegrini

**D**odici milioni di turisti l'anno per una graziosa cittadina che non arriva a 400mila residenti. C'è da perdere la testa. E di sicuro da rischiare anche l'identità, con il pericolo di trasformarsi in un mostro dalle mille facce. O, peggio ancora, di cedere a un destino da Disneyland: una vetrina per passerelle di immagini finte. Chi ama Firenze questo rischio non può non sentirlo, non può non toccarlo con mano girando per le strade del centro invase da "mercanti nel tempio" che sbattono in faccia a chiunque, turista o fiorentino, ogni genere di merce d'ogni specie e provenienza, magari per lo più addirittura tarocca. Sensazione sgradevole che si avverte anche con il cibo: la città pullula di mangimifici desolanti, replicanti dei fast food che imperano in ogni capitale del turismo a orde, anche se qua truccati da "tipici". Ma nei banchi e nelle vetrine e nelle carte vedi e leggi nomi di piatti che potresti tranquillamente vedere o leggere a Roma, Napoli, Venezia, Milano e chissà ancora dove. Intendiamoci: la ribalta internazionale non è per Firenze uso recente, dei tempi della barbarie intruppata e organizzata nelle centinaia di pullman che ogni giorno parcheggiano sui lungarni dalla Biblioteca Nazionale fino a Varlungo, desolante show di mostri meccanici multicolori e puzzolenti di gasolio e ferodi. Un secolo e mezzo fa, quando la città fu scelta per diventare capitale d'Italia, sia pure in un breve interregno, già le trattorie cittadine proponevano consommé e risotto alla milanese, sardine di Nantes e caviale, ostriche e "rosbif", patata "masquée" o "sottée", bove alla Genovese e "volvan" ripieno di rigaglie, e perfino una "omelette con Confettura" che ci fa andare la mente subito al classico Kaiserschmarren del Tirolo. Ma non ci si stupisca, "Firenze fu sempre residenza invernale, prediletta, di stranieri, principi e titolati, ricchi di sterlini e di rubli", si leggeva in una gustosa "guida all'uso" della città pubblica-

# Firenze



## CATERINA, ARTUSI E IL LAMPREDOTTO

ta giusto per i funzionari piemontesi – ventimila, ne sarebbero arrivati – in procinto di trasferirsi nella nuova capitale del Regno. Che non abbia dunque una sua anima gastronomica verace, questa città da sempre in vetrina in virtù del suo inimitabile patrimonio artistico e culturale? Piano. Certo che ce l'ha, e anzi la parte più fiera e orgogliosa di quest'anima proclamerà sempre che è stata Firenze a insegnare l'arte della cucina ai francesi, e dunque al mondo, quando Caterina de' Medici si recò a regnare a Parigi armata di forchette (i francesi non ne conoscevano l'uso), dei suoi cuochi del Mugello (i quali,

secondo Pierre de Brantôme, "sapevano molto bene accoppiare le leccornie alla lubricità e a quanto e più la scienza medica conoscesse") e di un abile gelataio. Piatti come la béchamel, la soupe d'oignons, il canard à l'orange e le crêpes hanno radici a Firenze: si chiamavano salsa colla, zuppa di cipolle, papero al melarancio, pezzole della nonna.

Tutto qui? No, no. Ci sono quattro elementi che fondano l'anima della cucina fiorentina: il classico pane "sciocco" o "sciapo", senza sale per non pagare le tasse che i Pisani imponevano sul macinato sbarcato nel porto; l'olio extravergine di que-

ste colline, verde, denso, amaro e piccante; le carni, quasi esclusivamente bovine per cuocere, solo suine per insaccare; il vino rosso, di cui nel 1716 il Granduca Cosimo III definì la geografia, creando le prime "denominazioni" della storia. Quattro ingredienti per un'anima che si è distinta: la cucina del popolo e quella dei ricchi, dei borghesi. Per capirsi, quella raccolta dall'Artusi a compendio delle cucine regionali: il sor Pellegrino liquida con poco più di una battuta la trippa e il lampredotto, che dell'anima gastronomica di Firenze sono tra i pilastri. E si mangiano nei granati coperti, presso i chioschi sparsi per la

città e in qualche ristorante specializzato; gli fanno degna corona, ma ormai è sempre più difficile potersene cibare in tempi di bocchette delicate e stomachini deboli, animelle e cervello fritto e cotto nel burro, un bel cibreo con rigaglie di pollo uovo e brodo (quello sì che piaceva all'Artusi: lo definiva un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti), il collo di pollo ripieno e il sugo con le creste di gallo... Dal pane nascono la ribollita e la pappa al pomodoro, le carni spartiscono il mondo tra borghesi (le bistecche con l'osso, lo stracotto) e popolo (le braciote rifatte nell'umido).

Del maiale invece non si butta via nulla: salami e finocchione, certo, ma anche soppressate, piedini, pancetta. E dalla lombata, quella che il patriarca bizantino Bessarione al concilio del 1459 chiamò "arista". La migliore.

Eccola là, l'anima culinaria di Firenze. Dei poveri e dei ricchi. La caccia è aperta, senza trascurare però l'aspetto internazionale. Una città piccola ma densa di ristoranti stellati e pluripremiati, di cuochi esperti e giovani pronti a proporre una cucina che supera quei piatti semplici, quasi elementari, e razionali. Ma solo nell'aspetto, nella tecnica. L'anima, alla fine, è sempre la stessa.

## Chiacchiere con i fiorentini sul formaggio e il viver bene

di Giuseppe Soin

**D**alle finestre dello studio vedo Piazza Massimo D'Azeglio a Firenze, è una grande piazza alberata del centro storico con villini e palazzine, concepita come piazza-giardino rettangolare con vialetti ed aiuole e alberi d'alto fusto e con al centro una piccola vasca di forma esagonale e una statua d'ibis. Completata l'edificazione delle palazzine arrivò una nutrita colonia cosmopolita di intellettuali e artisti, che diedero vita a un'intensa vita culturale e salottiera. Di alcuni dei numerosi residenti illustri resta memoria nelle targhe che si vedono sugli edifici. Al numero 35 della piazza c'è il Villino Puccioni. La palazzina risulta edificata tra il 1869 e il 1870 e sulla destra della facciata è una targa che serba memoria di come nel palazzo abbia a lungo vissuto, morendovi il 30 marzo 1911, il "letterato, gastronomo, benefattore" Pellegrino Artusi. Letterato gastronomo benefattore in questa sua città di adozione dette unità italiana alla varietà linguistica regionale nel suo celebre libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Salto sullo scooter a raggiungere villa Montalto in via del Salvatino.

Qui incontro Tiziano Bachini che svolge attività di catering da più di venti anni a Firenze e mi spiega qual è il ruolo del formaggio nella riuscita di un evento: «Il formaggio ha una sua stagionalità nel catering a differenza del ristorante dove ha una sua posizione e un suo ruolo. Quindi è importantissima la scelta dei tipi di formaggio e il modo di presentarli al cliente. Sicuramente sono

importanti i prodotti del territorio e quelli regionali». So che sta aprendo una nuova struttura alle Caldine che unirà la preparazione di buona cucina al catering, all'organizzazione di eventi culinari e chiedo quale sarà il ruolo del formaggio. La risposta di Tiziano è confortante: «Sarà un elemento essenziale nello show cooking che organizzeremo e in varie serate di degustazione».

Mi sposto sul viale Spartaco Lavagnini dove incontro Sandro Santi consigliere nazionale dei dottori commercialisti e presidente della Fondazione dei dottori commercialisti di Firenze e gli porgo qualche domanda sul formaggio chiedendogli subito qual è il suo preferito. La risposta è pronta: «Il Parmigiano e il Gorgonzola perché preferisco formaggi saporiti, rispetto a quelli delicati». Continua poi: «Il formaggio è importantissimo, ed è difficile pensare al pranzo senza formaggio, anche per un aperitivo. È un elemento essenziale della cucina italiana. Un Italiano vero lo apprezza sempre anche in un pasto non completo. Tanto è vero, che in un calendario che abbiamo curato con l'Ordine dei dottori commercialisti di Bologna, con ricette create dagli iscritti all'ordine, il formaggio è uno degli ingredienti maggiormente usati dai colleghi nelle loro ricette».

Riparto in sella allo scooter e arrivo nello storico caffè Gilli in Piazza della Repubblica dove incontro Valeria Bruni, docente di Storia dell'Arte contemporanea dell'Accademia delle Belle Arti di Firenze. La domanda non poteva che essere sul rapporto tra formaggio e arte. E così mi risponde: «Il formaggio si trova spesso nei dipinti, oltre al pane e al vino, talvolta nelle ultime cene si tro-

vano pezzetti di formaggio. Anche nelle nature morte del '500 e del '600, oltre alla frutta e alla verdura c'è il formaggio. Questo dimostra che è un alimento importante ed è stato sempre presente nella storia». Continua: «Per quanto riguarda il gusto personale, prediligo il pecorino un po' stagionato e i caprini per il sapore e un po' per tradizione. Durante gli spostamenti nel periodo dell'insegnamento ho riscoperto la ricotta con il miele di corbezzolo a Sassari, a Foggia la Burrata, a Bologna lo Squacquerone». Ho ancora un po' di tempo prima di rientrare in ufficio e arrivo con pochi passi in Borgo SS. Apostoli dove trovo lo studio di un artista fiorentino, Alfio Rapisardi, e chiedo anche a lui un pensiero sul formaggio e le sue preferenze. «Io preferisco il Camembert formaggio che mi ricorda le forme sinuose di una donna». E continua: «I sapori che sprigiona il formaggio ti accarezzano e ti danno piacere, anche se la capacità di riconoscere il gusto in parte si è persa». E se un formaggio dovesse rappresentare un'icona della sua produzione artistica, quale potrebbe essere un esempio? Mi risponde: «Il Parmigiano rappresenta l'Europa e l'unione dei popoli, mentre il Pecorino Romano, che è un formaggio saporito e fiero, ben rappresenta le mie sculture a grandezza naturale che raffigurano il cavallo». Rientro in ufficio e questi brevi scambi di battute sul formaggio con personaggi fiorentini mi hanno confermato che anche a Firenze, sia pur da punti di vista diversi e con sensibilità intellettuali e gusti differenti, il formaggio unisce tutti nel buon gusto, nel viver bene, e come avrebbe detto l'Artusi "nel mangiar bene". Possibilmente in compagnia.

PARLA IL RE DEI FORMAGGI

## Ci vuole fantasia per conquistare i clienti

di Roberto Funghi

**A**lvoro Bartolini è una pietra miliare nella storia dei formaggi a Firenze. Sono andato a conoscerlo per farmi raccontare la sua storia e le sue esperienze di oltre cinquant'anni nell'ambito della città.

**Quale era la realtà fiorentina negli anni '60 riguardo al commercio dei formaggi?**

«C'erano molte più gastronomie, il novanta per cento del mio lavoro era con la piccola distribuzione, le botteghe tradizionali. C'erano anche le prime Coop che erano piccoli negozi non diversi per dimensione dai negozi privati. In alcuni casi negozio e abitazione erano in comunicazione, in qualche caso il soggiorno della casa era il negozio. Erano in tutti i sensi luoghi di vita oltre che di lavoro. In qualche negozio c'era di tutto anche se non era ben esposto, certi prodotti non si vedevano, ma c'era un cartello che diceva "Quello che non vedete chiedetelo". Quello che non era nel negozio poteva essere in casa... anche sotto al letto».

**Forse con la diffusione capillare dei piccoli negozi c'era un tessuto sociale più vivo?**

«Alla grande! Era diversa la società ed erano diverse le famiglie. Le famiglie erano più grandi e c'era sempre qualcuno che dedicava il proprio tempo a fare la spesa e a cucinare. C'era la vecchiaia in ogni casa e la spesa la faceva tutti i giorni, anche perché non c'erano i frigoriferi. Allora anche chi lavorava fuori casa si portava il pranzo dietro in quelle gavette di metallo con il coperchio che si fermava con una staffa. Al bar si andava solo per prendere il caffè, oggi nei bar si trova di tutto, sono come dei ristoranti e sono pieni di gente che non mangia più in casa. Il problema è che va tutto troppo di corsa e non c'è attenzione per quello che si mangia, nè come e con chi».

**Quando ha iniziato l'attività in proprio che cosa è cambiato?**

«Mettemmi in proprio dovevo fornire prodotti diversi da quelli dei grandi marchi industriali, formaggi fatti e non fab-

bricati. Alcuni clienti allora si perdevano perché i nostri prodotti essendo più artigianali erano più cari. Altri invece ci cercavano e ci cercano proprio perché abbiamo formaggi più particolari».

**Ci parli dei ristoranti.**

«Una volta si andava al ristorante più raramente, ma quando si andava si mangiavano pasti completi. Oggi si mangia o un primo o un secondo. Nelle pizzerie qualcosa è migliorato: è diminuito l'uso di formaggi fusi sostituiti della mozzarella e si torna alla mozzarella o fior di latte anche perché le differenze di prezzo si sono ridotte. I ristoranti chiedono formaggi per i piatti freddi soprattutto nella stagione calda. Manca però la capacità di valorizzarli, di esporli e servirli alla temperatura giusta».

**Non sarebbe il caso di fare della formazione per il personale dei ristoranti?**

«Sarebbe importante ma non la fa nessuno, c'è anche poca voglia di imparare. C'è poca conoscenza del formaggio sia da parte dei ristoratori che dei clienti. Al Nord forse la situazione è migliore, ma qui è difficile. A Firenze se guarda anche le vetrine delle gastronomie purtroppo non si trova una presentazione adeguata del prodotto. Si trova maggiore cura e attenzione nelle città di provincia e nei centri più piccoli».

**In Toscana ci sono anche produzioni artigianali e formaggi fatti dai pastori. Come vi riportate con queste realtà?**

«Ci interessano e interessano anche ai nostri clienti. Alcuni piccoli produttori hanno poi dovuto rinunciare al bollo Ce e possono fare solo vendita diretta o ai negozi locali senza passare per i distributori. I prodotti però sono interessanti e sarebbero ancora più interessanti se sviluppassero la produzione di formaggi molto freschi a pasta molle, di formaggi di pecora di consistenza simile a quella dello stracchino. Ci potrebbe essere spazio poi, oltre che per i formaggi tradizionali che sono sempre importanti, anche per formaggi più innovativi: formati piccoli a crosta fiorita o erborinati. Un po' di fantasia non guasterebbe».

no di riportare l'attenzione sul valore umano della conoscenza diretta del produttore e dei suoi processi lavorativi, sulla convivialità e la condivisione di saperi e sapori, sul semplice piacere di uscire



«fuori porta» per andare a (ri)scoprire un territorio meraviglioso che a volte dimentichiamo di avere attorno.

Le giornate trascorse con Giovanni e Giovanna Porcu dell'azienda agricola Podere Paugnano a Radicondoli tra le degustazioni dei loro spettacolari caprini erborinati ed i pantagruelici pranzi di Giovanna, così come le cene da Giovannino Nieldu dell'omonima azienda a Tavarnelle Val di Pesa, dove i suoi pecorini si accompagnavano ai racconti sui lupi davanti al focolare, hanno lasciato ricordi indelebili e fatto nascere nuove amicizie tra i partecipanti alle iniziative.

L'associazione ha creato una serie di escursioni ed itinerari rivolti anche a quei turisti stranieri sempre più numerosi che finalmente vengono in Toscana a fare turismo enogastronomico a 360 gradi, e non solo più turismo del vino. Attraverso il sito ([www.de-gustibus.it](http://www.de-gustibus.it)) dell'associazione potrete trovare le informazioni sui produttori della rete, sugli itinerari creati e rimanere aggiornati sugli eventi e le giornate dai produttori iscrivendovi alla newsletter.



## Il Pecorino toscano sale in cattedra

di Roberto Funghi

**Una mole di ricerche dell'Università e della Scuola agraria di Firenze. Gli ultimi studi sul colesterolo "buono" e il formaggio per vegetariani con il caglio vegetale**

rendono particolarmente interessante per la nutrizione umana. Una ricerca condotta in collaborazione tra Agraria e Medicina ha dimostrato che introducendo questo alimento come costante nella dieta si verifica una diminuzione di concentrazione ematica del "colesterolo cattivo" a favore di un aumento di quello "buono".

Le proprietà nutraceutiche dei "nostri" formaggi sembrano ascrivibili alla composizione della frazione lipidica del latte di pecora caratterizzato dalla presenza di molecole bioattive molto importanti (Cla e -Lna), la cui concentrazione aumenta in animali alimentati con foraggi freschi.

Un importante settore di ricerca e trasferimento tecnologico è quello che interessa la differenziazione delle produzioni casearie toscane riscoprendo alcuni prodotti del passato che oggi meritano l'attenzione del consumatore. Si è da poco concluso un progetto che, nel contesto della pastorizia senese, ha permesso di realizzare la produzione di formaggi freschissimi ed erborinati a partire appunto da latte di pecora. I prodotti oltre che essere apprezzati dal consumatore consentono una diversificazione a tutto vantaggio dei produttori che possono collocare sul mercato maggiori volumi di merce.

Ulteriori ricerche, sempre portate avanti dall'Università di Firenze, indagano sulla produzione di formaggi per vegetariani con l'impiego quindi di caglio vegetale così come sulla modulazione dell'alimentazione degli ovini per produrre latte più ricco in molecole bioattive che dovrebbero poi essere presenti nei formaggi.

Infine un ulteriore settore di indagine è quello relativo all'analisi ed interpretazione dei dati provenienti dai concorsi caseari. Tali manifestazioni, nate per la pubblicizzazione dei prodotti locali, forniscono infatti una serie di dati e valutazioni che, se opportunamente analizzate, possono essere di valido aiuto sia ai produttori sia ai valutatori stessi.

LO CHEF ARTURO DORI

## «Gnudi e ribollita piatti sempre vivi»

Siamo con il noto chef Arturo Dori, uno che se ne intende. Cosa chiedono a tavola i Fiorentini?

«Credo che ultimamente ci sia un ritorno ai piatti della cucina tradizionale toscana che utilizzi materie prime di alta qualità e realizzati in maniera impeccabile. Fra questi non possiamo non citare i piatti a base di interiora di manzo quali la trippa alla fiorentina e il lampredotto. La prima, utilizzata anche in altre regioni italiane, è preparata a Firenze utilizzando un fondo di verdure quali sedano, carota e cipolla e cotta con aggiunta di poco pomodoro e vino rosso. Si serve solitamente con una spolverata di Parmigiano reggiano o Grana padano grattugiati. Il lampredotto invece è uno dei quattro stomaci del bovino che viene solitamente utilizzato come farcita di un panino (a Firenze ci sono decine di chioschi per strada che servono questa ricetta) e condito con salsa verde o piccante».

**Qual è il piatto più facile da preparare?**

«Parlando di piatti della tradizione fiorentina non possiamo non citare gli gnudi (nudi). Questa preparazione è realizzata con ricotta di pecora ben spurgata dal siero a cui vengono aggiunte bietole lessate e tritate e aromatizzata con noce moscata e Parmigiano Reggiano. Si formano delle palline grandi circa come una noce e, dopo averle passate in farina e cotte in acqua salata per pochi minuti (come per gli gnocchetti di patate quando verranno a galla saranno pronte), si servono condite con burro fuso e una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano. Altra preparazione molto semplice da effettuare è un'insalata composta da baccelli freschi (fave), accompagnate al Marzolino. Il Marzolino è un formaggio



ovino fresco che viene solitamente preparato nello stesso periodo in cui i baccelli sono facili da reperire e cioè marzo (da lì il nome marzolino) e aprile. Il gusto morbido e quasi dolce del formaggio ben si sposa con il finale leggermente amaro e astringente delle fave crude».

**Quale tradizione gastronomica natalizia caratterizza la città?**

«I tortellini (o cappelletti) cotti in un brodo di cappone, la galantina e i crostini di fegatini di pollo sono senz'altro piatti che si trovano in quel periodo sulle tavole di tutte le famiglie fiorentine. Riguardo ai crostini di fegatino di pollo, un po' come per il ragù nella cucina italiana, esistono varie ricette che prevedono aggiunta o omissione di vari ingredienti. Quella che più si avvicina alla tradizione prevede la cottura dei fegatini di pollo puliti in un fondo di cipolla e olio quindi aggiunta di capperi disalati e acciughe. I fegatini, una volta portati a cottura, si battono al coltello riducendoli ad una pasta non finissima. Al termine si può aggiungere anche poco Vin santo che conferisce alla preparazione un gusto più rotondo. Altro piatto della tradizione che non manca mai nei ristoranti e trattorie cittadine è la ribollita. Questa è una zuppa di verdure (prevalentemente cavolo verza, cavolo nero, carote, porri, bietola e fagioli cannellini) nella quale si immergono fette di pane toscano raffermo per ottenere la minestra di pane. Il giorno successivo questa preparazione viene ripassata al fuoco e fatta cuocere nuovamente per il tempo necessario a far sì che questa prenda una bella consistenza cremosa».

R.F.



IL PIÙ BUONO.  
LO DICE IL  
MONDO INTERO.



CASEIFICIOILFIORINO.IT

TUTTOFOOD  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION  
May 3 - 6 Maggio 2015

# QUATTRO CONSIGLI PER MANGIARE

## Vince la tradizione fiorentina

di Arturo Dori



### VECCHIA OSTERIA DEL NACCHERO

Piazza Gavignana 4r - Firenze

Da una idea del giovane Giovanni Pasquale e della moglie Elisa è nata una suggestiva ricostruzione di una antica trattoria fiorentina con una cucina vecchia maniera, legata alla tradizione, fatta bene, abbondante ed a prezzi ragionevoli. Tra il resto ribollita, lampredotto, trippa alla fiorentina, stracotto di chianina, e costate a peso ci sono tutti i giorni. Antonio in sala serve e consiglia, oltre ad essere artefice di un tiramisù decisamente sopra le righe. Ci sono buone bottiglie, ma è decoroso anche il vino sfuso. Aperto tutti i giorni. Tel. 055-6587058.



### TRATTORIA DA RUGGERO via Senese, 86r - Firenze

A pochi passi da Porta romana nella zona di Oltrarno (la parte della città alla sinistra del fiume Arno e quindi opposta a quella dei monumenti storici quali Duomo e Battistero) è una trattoria familiare e molto accogliente.

Tra i piatti più importanti la pappa al pomodoro e la ribollita, l'arista di maiale al forno, dicono la migliore della città, e preparazioni a base di funghi e tartufi in stagione.

Essendo il locale abbastanza piccolo è consigliabile la prenotazione. Carta dei vini ridotta ma di buona qualità. Aperto a pranzo e a cena, giorni di chiusura martedì e mercoledì. Tel. 055-220542.



### TRATTORIA DA BURDE - via Pistoiese, 6 rosso - Firenze



Questa trattoria un po' distante dal centro storico cittadino è stata fondata nel lontano 1901 e adesso è gestita dai fratelli Paolo (in cucina) e Andrea (in sala) importante sommelier e figura di riferimento tra i critici del vino. La bistecca alla fiorentina, il peposo, il cacciucco, il baccalà alla livornese, l'acquacotta alla maremmana, la

pasta e fagioli sono tra i piatti di migliore riuscita e che potete trovare praticamente tutto l'anno. La trattoria purtroppo è aperta solo a pranzo mentre per la cena è aperta in occasioni particolari quali la presentazione di vini o eventi speciali. Ottima carta dei vini. Tel. 055-317206

### RISTORANTE BUCA DELL'ORAFO via dei Girolami, 28 - Firenze



Locale situato a due passi dal Ponte Vecchio sul lato sinistro del fiume Arno, inserito in un palazzo del 1200. Cucina tradizionale con utilizzo di ottime materie prime e decisa attenzione alla stagionalità. Troverete un'ottima bistecca fiorentina, purtroppo manca la griglia a carbone ma il

risultato è comunque splendido. Buoni i primi a base di pasta fresca. In stagione non perdetevi il tortino di carciofi come antipasto stuzzicante.

Carta dei vini molto ridotta, consigliato il buon vino della casa a base di Sangiovese e Cigliogio. Tel. 055-213619 - www.bucadellorafa.com

## ....e due per comprare

### CONVIVIUM - Viale Europa, 4/6 - Firenze



É Paolo Razzolini, da sempre ambasciatore e venditore di formaggi, a gestire un negozio che vede il prodotto caseario in primo piano insieme al meglio della salumeria e gastronomia locale e nazionale. Buona la scelta dei pecorini toscani, con particolare attenzione al pecorino di Pienza, a cui si affiancano le grandi firme

della realtà casearia italiana ed estera. Le offerte vanno dal Castelmagno allo Stilton inglese passando per i marzolini. L'ambiente è raffinato ed elegante e chi vuole può anche gustare taglieri di formaggi e salumi nella splendida saletta soprastante o nel dehors riscaldata di prossima apertura. Il locale funziona alla sera come trattoria con specialità gastronomiche. Tel. 055-6802482 - www.conviviumfirenze.it

### BARONI - Interno mercato Centrale, via Galluzzo - Firenze



Alessandro Baroni, formaggiaio di terza generazione, vende eccellenze gastronomiche al mercato di S. Lorenzo nel centro della città. La sua esposizione è ricca, varia e ragionata. I formaggi fanno un po' da padroni con una scelta curata, una presentazione invitante e la garanzia di una antica professionalità. Un punto vendita da cercare e frequentare con la certezza di non restarne delusi.

Curiosità: con lui a gestire lo splendido punto vendita c'è la moglie Paola, prestata al formaggio dal calcio. Suo padre, Maurilio Prini, fu infatti centrocampista della Fiorentina nell'anno dello scudetto del 1956. Anche lei formaggiaia, ma per amore. Tel. 055-289576 - www.baronialimentari.it

# LA DEGUSTAZIONE NON È UNO SHOW

di Paolo Motta e Marco Benedetti

Negli ultimi anni la spettacolarizzazione di molte professioni umane connesse alla produzione e al consumo di alimenti e bevande è sempre più pervasiva: i mestieri del coltivatore, dell'allevatore, del vignaiolo e, soprattutto, del cuoco sono posti al centro dei palinsesti di radio, tv, stampa e internet. In un mondo ideale la focalizzazione sul tema sarebbe dettata dal nobile intento di informare e promuovere presso il pubblico le conoscenze necessarie per un consumo consapevole di cibi e bevande, ma la produzione di reality, si sa, segue ben altri scopi. Siamo rapidamente passati dal modello tradizionale (la trasmissione televisiva didattica/informativa o il cuoco invitato come ospite per illustrare una ricetta) a quello attuale, caratterizzato da forti elementi di spettacolarizzazione, dalla competizione tra cuochi, dalle biografie dei protagonisti del mondo dell'enogastronomia. Anche il mondo del latte, dei prodotti caseari e del formaggio non ne è rimasto immune coinvolgendo pastori, casari, affinatori, tecnici, assaggiatori e critici gastronomici.

Sarebbe ingeneroso negare il grande successo di pubblico e la piacevolezza di alcune trasmissioni, così come il positivo effetto sull'economia di settore grazie alla popolarità del fenomeno. Tuttavia, si impone una preliminare riflessione sul rapporto tra assaggio e spettacolarizzazione. In primo luogo, occorre sottolineare che l'assaggio – come molte altre attività umane – si fonda su una vera e propria disciplina, con il proprio corredo concettuale, metodologico e tecnico. Gli Assaggiatori e i Maestri Assaggiatori Onaf comprendono facilmente questo principio, memori della rigorosità dei percorsi formativi che presiedono al raggiungimento delle qualifiche e della complessità delle competenze che devono essere attivate per condurre un assaggio appropriato. Le regole dello spettacolo rispondono invece a criteri di una ben diversa disciplina, che tende a considerare superfluo all'interno della rappresentazione scenica, il patrimonio di conoscenze e competenze che pure si ritrova alla base dei mestieri del mondo enogastronomico. Il contesto dello "show" favorisce una messa in scena delle caratteristiche attoriali dei protagonisti delle trasmissioni, che diventano un vero e proprio cast. Lo spettacolo non è costruito per catturare lo spettatore attraverso il piatto cucinato, il bicchiere di vino o la porzione di formaggio, di cui al massimo è colto il valore estetico. A contare sono il protagonista e la sua capacità di bucare lo schermo, più che la competenza professionale. Per questo motivo, la sceneggiatura degli spettacoli su cibi e cucina opta spesso per forti dosi di competitività di tipo sportivo (gare a eliminazio-

## Nelle trasmissioni televisive l'assaggiatore diventa attore e conta solo "bucare il video"

ne, giurie più o meno severe, premi e punizioni...), un aspetto di fatto assente nell'esperienza degli addetti ai lavori, compresi gli Assaggiatori. Si impongono dunque alcune riflessioni critiche sulla spettacolarizzazione senza demonizzarla e nemmeno rimanendo indifferenti nel chiuso di un atteggiamento conservatore e immobilista. Quando si considera centrale il criterio della "messa in scena" restano "in secondo piano" (per usare un'espressione visiva) i veri protagonisti secondo i canoni della degustazione Onaf: il formaggio e, per suo tramite, le persone e il mondo culturale che ne hanno reso possibile la produzione, l'affinamento e la selezione. Per riportare al centro dell'attenzione il formaggio e le molteplici sfaccettature del mondo che lo circonda servono l'onestà intellettuale, il rigore procedurale e la competenza tecnico-scientifica dell'Assaggiatore che non vuole diventare una componente del divismo e dello star-system ma che opera per la valorizzazione del formaggio di qualità e del mondo caseario. La degustazione non è uno show ma non per questo assume i toni freddi e impersonali di una no-

sa procedura, nella quale il tutto si riduce allo svolgersi meccanicistico di una serie codificata di operazioni in cui si chiamano i nostri organi di senso a riconoscere le precise caratteristiche organolettiche dei formaggi che costituiscono il nostro assaggio. La degustazione si qualifica come attività "labour intensive", in cui le tecniche sono costantemente governate dalla persona e assoggettate alla sua insostituibilità. La degustazione – per quanto debba sempre migliorarsi nella capacità di rispettare nelle forme più efficaci il principio dell'oggettività – è giudizio umano, come tale portatore di quel complesso di attributi morali soggettivi che si manifestano in tale dominio. Al naso dell'Assaggiatore non potrà mai sostituirsi il naso artificiale di un robot, poiché verrebbero meno elementi intrinseci e fondativi dell'assaggio stesso: la passione per il bello, il giusto e il buono, l'interesse nei confronti dell'altro, il rispetto del suo pensiero e del suo lavoro, il desiderio che il mondo (caseario, in questo caso) si sviluppi nella direzione del miglioramento continuo dei suoi prodotti. Valori veri, beninteso, non fittizi.



## IL FINTO STRACCHINO

«Chi vuole che se ne accorga tanto siamo in tv»

di Giancarlo Coghetto

È il giorno che precede l'ultimo di carnevale. In una camera di albergo a Roma ripasso gli appunti in attesa che un'auto mi venga a prendere per portarmi alla Rai, dove sarà registrata la puntata di una nota trasmissione, in cui si parlerà di stracchini e robiolo. Mi pervade un po' di emozione, ma cerco di concentrarmi: ci tengo a svolgere bene l'intervento programmato, anche se ancora non ben definito. Continuo a ripassare gli appunti. Giunge l'auto che mi porta allo studio della trasmissione giusto una decina di minuti prima dell'inizio della registrazione. Avevo fatto pervenire alla redazione alcuni formaggi rappresentativi delle tipologie in questione. Volevo prendere visione dell'allestimento. Inizialmente mi viene negato con la scusa che è compito del vetrinista e non servono supervisori. Dopo forti insistenze, mi accompagnano nel locale dove era stato preparato il banco con i formaggi. Dò una rapida occhiata e mi rendo conto che i cartellini con le denominazioni sono associati ai formaggi con un criterio estetico, non coerente con i nomi reali. Segnalo la cosa e pretendo l'aggiustamento. Mi viene risposto con un tono un po' scocciato che



la cosa non è così necessaria: «Chi vuole che se ne accorga... tanto siamo in tv».

### INIZIA LO SHOW

Si comincia a parlare di robiolo, un mondo variegato di piccole forme, ottenute da latte di capra ma anche da quello vaccino, a coagulazione acida, ma per alcune tipologie presamica, sentori olfattivi e sapori caratteristici del latte appena caseificato e consistenza morbida che permette alla pasta di alcune tipologie di essere spalmata. Entra in scena il bell'allestimento di formaggi. I cartellini sono nel frattempo stati sistemati correttamente. Il conduttore comincia a sostenere l'importanza del prezzo dei prodotti, si collega con alcune postazioni esterne per poter evidenziare valori e differenze e richiamare l'attenzione su possibili presunte speculazioni. Mi consentono di intervenire, di dissentire e

sostenere l'importanza della qualità. La qualità organolettica in primis, espressa da una giusta complessità, grande equilibrio e legame con un territorio che può giustificare differenze di prezzo a volte anche consistenti. Ma per poter scegliere bisogna conoscere e saper cogliere le differenze e, per tornare a "chi vuole che se ne accorga... tanto siamo in tv", l'aspetto visivo è il primo degli elementi che ci consentono di valutare la qualità di un formaggio. Poi le cose sono continuate bene, parlando di stracchini, o meglio di crescenza e stracchino, denominazione utilizzata come sinonimo, e di stracchini e della loro storia. Anche la cultura influenza le nostre scelte. Ma questa è un'altra storia.





# Cellule somatiche il termometro della stalla

• Se gli animali sono sani, il latte prodotto presenta un basso contenuto di cellule somatiche

**La capacità di produrre un buon latte è anche la capacità di mantenere sano l'allevamento. Per evitare la riduzione delle componenti utili (lattosio, caseina, grasso e sali minerali) e quindi una perdita generale del valore nutritivo**

di Enrico Surra

**L**a normativa che disciplina le caratteristiche del latte riporta tra i parametri più importanti il contenuto in cellule somatiche.

Il regolamento CE n° 853 del 2004 stabilisce infatti il valore massimo ammesso di 400 mila cellule somatiche per ml di latte calcolate con media geometrica mobile, per un periodo di tre mesi.

Il ruolo delle cellule somatiche nel latte è importante perché influenzano la lavorabilità del latte stesso, ed il loro conteggio è un parametro di misura dello stato di salute degli animali in mungitura.

In effetti le cellule somatiche sono un "termometro" per valutare la presenza di mastiti nella stalla.

In queste righe cerchiamo di spiegare come le cellule somatiche si formano e perché sono così importanti anche in caseificio.

## LE CELLULE SOMATICHE E LA MASTITE

Le cellule somatiche vengono definite come tutti gli elementi cellulari del latte: queste sono soprattutto (più del 90 per cento) di origine ematica (sanguigna), e per la restante parte si originano dal tessuto mammario (epitelio). Le cellule somatiche si trovano nel latte in quanto la mammella possiede un tessuto che si rinnova periodicamente. Quando però compare un'infezione batterica, la cosiddetta mastite, la mammella richiama dal sangue degli elementi che la aiutano per combattere i microrganismi dannosi. In caso di mastite il numero di cellule somatiche nel latte aumenta, perché le cellule richiamate lavorano per distruggere i batteri o per generare gli anticorpi necessari.

Se gli animali sono sani, il latte prodotto presenta un

contenuto di cellule somatiche che sovente risulta essere inferiore alle 100 mila cellule per ml. Quando invece si riscontra una mastite le cellule somatiche aumentano ben oltre i limiti di legge, ma la bovina riduce anche la quantità di latte prodotto. L'animale ha una perdita di latte stimabile attorno al 10-12 % già quando le cellule somatiche superano le 400 mila per ml.

È chiaro che per gli allevatori risulta molto importante limitare l'incidenza delle mastiti e preservare la salute degli animali.

## INFLUENZA SULLA COMPOSIZIONE DEL LATTE

È risaputo che il latte mastitico, ha delle caratteristiche che lo rendono poco idoneo alla trasformazione casearia. Vediamo di analizzarne il perché. Nel latte caratterizzato da elevati contenuti in cellule somatiche si assiste ad una riduzione delle componenti utili (lattosio, caseina, grasso e sali minerali) in percentuali che vanno dal 5 al 20 per cento e quindi si può parlare di una riduzione generale del valore nutritivo. Per ciascuno di questi composti si assiste ad un'influenza specifica:

- la riduzione del lattosio provoca un ritardo nella acidificazione del formaggio prodotto, requisito fondamentale per la sicurezza nella produzione di formaggi freschi;
- nel caso delle proteine, il latte ricco in cellule somatiche possiede più enzimi idrolitici che altera l'equilibrio delle caseine, con riduzione delle rese casearie;
- il grasso del latte può subire delle modificazioni, poiché con molte cellule somatiche sono favoriti i processi di lipolisi;



• per i sali minerali si riscontra una riduzione: in particolare si riduce il tenore in calcio che è un elemento fondamentale per la coagulazione.

## INFLUENZA SULLA TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Inoltre, nel latte mastitico vi è un aumento di un elemento, detto plasminogeno, che viene trasformato dagli enzimi del caglio in plasmina, che riduce la concentrazione di k-caseine, fondamentali nel processo di coagulazione, per cui il coagulo risulterà tendenzialmente "molle" e "senza nervo". In generale questo latte ha pH elevato, è detto ipoacido e possiede una scarsa tendenza alla coagulazione: conseguenza ne è il fatto che si formano grumi caseosi troppo piccoli, anche questi negativi nella formazione della cagliata.

A questo si aggiunge una scarsa elasticità della cagliata stessa e una minore capacità di sineresi (spurgo), per cui il formaggio rimarrà più umido e da qui la possibilità di avere delle anomalie organolettiche come, ad esempio, l'amaro, nel processo di stagionatura. Inoltre nel latte si ritrova un aumento di sostanze portate dal sangue ed in particolare di sieroalbumine ed immunoglobuline, tipico degli animali colpiti da mastite che possono ridurre la stabilità dello stesso ai trattamenti termici (pastorizzazione, sterilizzazione).

## INFLUENZA SULLA RESA

Un accenno alla resa casearia: essa diminuisce a partire da valori di 300-400 mila cellule somatiche per ml. È stato dimostrato che partendo da un latte con

cellule somatiche superiori a 600 mila per ml si produce un formaggio con lo 0,5 per cento di grassi e lo 0,4 per cento di proteine in meno rispetto ad uno fatto con un latte contenente 100 mila cellule somatiche per ml. (Zecconi 2007).

Per concludere, è bene ricordare queste problematiche che sono quelle con le quali allevatori e casari convivono tutti i giorni. Non dimentichiamo che le stagioni, il clima, l'alimentazione sono tutti fattori che influenzano la qualità del latte, lo stato di salute degli animali ed il contenuto in cellule somatiche. La capacità di produrre un buon latte è anche la capacità di mantenere sana la mandria. La garanzia di un elevato standard igienico-sanitario è davvero il primo passo di attenzione verso il consumatore finale.

## I RISCHI PER L'UOMO

L'assunzione da parte dell'uomo di cellule somatiche di origine sanguigna contenute nel latte di per sé non presenta rischi, ma la presenza nello stesso latte dei batteri patogeni che hanno causato la mastite implica dei rischi importanti da non sottovalutare. Tra i principali batteri che provocano la mastite troviamo lo Staphylococcus aureus, gli streptococchi ed Escherichia coli, i quali sono in grado di causare patologie di natura enterica nell'uomo, in particolare con la produzione di tossine che

resistono anche ai trattamenti termici. Inoltre le mastiti sono curate con gli antibiotici ed un altro aspetto secondario da non dimenticare può essere legato all'eventuale presenza di un residuo di antibiotici stessi nel latte destinato al consumo umano.

**Le stagioni, il clima e l'alimentazione dei bovini sono tutti fattori decisivi**

# IL SENSO TECNOLOGICO

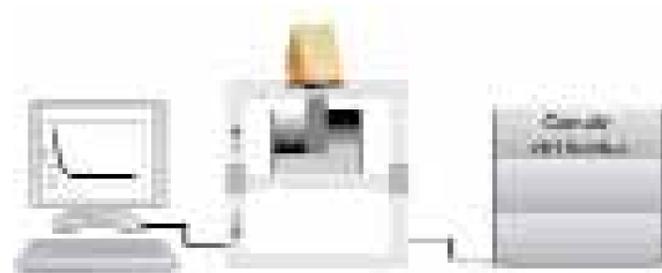
**La Risonanza magnetica nucleare, nel linguaggio internazionale Nmr, utile strumento per valutare gli alimenti (formaggi compresi)**

di Domenico Villani

Leggere i segni del tempo è sempre stata un'azione complessa e ancora di più lo è oggi in cui i cambiamenti sono molto veloci e non altrettanto è la nostra visuale. Così può succedere, ad esempio, di considerare le nuove tecnologie in antitesi alla tradizione, per cui facciamo domande del tipo: "Le pratiche di produzione che si rifanno alla tradizione enogastronomica vengono modificate dall'uso delle nuove tecnologie"? Ignorando, invece, che c'è tra loro una stretta correlazione. Infatti non esisterebbero le nuove tecnologie senza la tradizione e quest'ultima ha senso solo se proiettata verso un domani.

Chi l'avrebbe mai detto che un sistema diagnostico sanitario quale la Risonanza Magnetica Nucleare, nel linguaggio internazionale Nuclear Magnetic Resonance (Nmr), sarebbe stato usato nella valutazione degli alimenti? La Nmr, una tecnica di indagine basata sulle proprietà magnetiche di alcuni nuclei che costituiscono la materia, è oggi ormai considerata tra le metodologie di eccellenza per l'analisi degli alimenti. Ma vediamo più da vicino in che consiste parlandone con la professoressa Luisa Mannina, Docente di Chimica degli Alimenti, che sul formaggio collabora con il professor Maurizio Delfini nel Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco dell'Università Sapienza di Roma.

**I formaggi rientrano tra gli alimenti che la Nmr è in grado di analizzare?**  
«Certamente. Viene utilizzata sia la spettroscopia Nmr ad alta risoluzione che la rilassometria Nmr a bassa risoluzione».



**Qual è l'uso della Nmr a bassa risoluzione?**

«La Nmr a bassa risoluzione è in grado di determinare la quantità dei componenti più abbondanti dell'alimento, quali acqua e lipidi, attraverso la velocità dei decadimenti e l'ampiezza dei loro segnali».

**Qual è il vantaggio di questo sistema?**

«Il vantaggio è che non richiede alcun pretrattamento del campione, che viene analizzato così come è».

«Ad esempio nel caso di una mozzarella la Nmr permette di avere informazioni sulla mobilità dell'acqua, sulla sua distribuzione nella matrice alimentare e sulla componente lipidica».

**Quindi mi sta dicendo che questo sistema ci permette di controllare in maniera rapida la qualità del prodotto e studiarne la sua conservazione?**

«Proprio così. Avere queste informazioni, infatti, è importante perché la quantità, lo stato dinamico e l'interazione dell'acqua con altre componenti esistenti nell'alimento influenzano le proprietà del prodotto, in particolare modo il texture, la struttura e la stabilità della lavorazione, della manipolazione meccanica ecc. Tutti parametri che variano durante il tempo e la conservazione».

**E la Nmr ad alta risoluzione?**

«La Nmr ad alta risoluzione permette invece di determinare la struttura chimica delle molecole e rispetto ad altre tecniche ha il vantaggio di "vedere" in una sola analisi tutti i composti presenti nel campione sciolto o nell'estratto, fornendo così una specie di impronta digitale del prodotto. Nel caso della mozzarella, ad esempio, si riscontra la presenza di amminoacidi, carboidrati, acidi organici ed altri composti in minore concentrazione. Quindi da queste analisi si possono avere anche informazioni nutrizionali importanti».

In conclusione sarebbe del tutto sbrigativo ritenere il sistema tecnologico appena mostrato come sostituto dei nostri sensi, la corretta chiave di lettura è quella invece di considerare i risultati forniti dal sistema come una conferma delle caratteristiche che un Assaggiatore di Formaggio, targato Onaf, percepisce, valorizzando in questo modo le sue competenze e la sua professionalità. Oltre naturalmente al suo supporto nella prevenzione delle sofisticazioni e contraffazioni.



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

# Peccati di gola

## Bergamo Al Bù Cheese Bar formaggio a tutte le ore

Dal lunedì al sabato, dalle 7 di mattina alle 2 di notte, in Piazza Dante a Bergamo Bassa c'è profumo di latte e formaggio. Nasce dall'idea di Francesco Moroni, direttore della Latteria Sociale di Branzi che ha voluto



investire insieme ad un team di giovani imprenditori bergamaschi in una nuova formula ristorativa che mettesse al centro la cultura lattiero casearia delle valli bergamasche ma anche dei formaggi delle altre aree vocate.

Un cheese bar dunque a tutto tondo, ponendo l'attenzione

come tratto distintivo, sulla genuinità e origine certa dei prodotti. Piazza Dante è molto bella con la sua fontana, i portici e il severo tribunale che fanno da degna cornice al Bù, che in dialetto sta per "buono", un nome, una garanzia. Un concept che ovviamente ruota attorno al mondo del formaggio. È bene dirlo fin da subito: lo fa con una ricercatezza e una qualità davvero invidiabili. Del resto le valli della Bergamasca vantano un numero di tipologie di formaggi preziosi: si parte dal Bitto e con suo contraltare, il nobile Storico, il Branzi FtB, il Valtorta, lo stracchino, i caprini della Capra Orobica, il Taleggio, il Salva Cremasco, il Quattroirolo, il Gorgonzola, il Provolone Valpadana, lo stesso Grana Padana, il Gorgonzola, il Formai de Mut e lo Strachitunt. Ce n'è da vendere.



Tre ampie vetrate, le sedute, il bancone e un piccolo caseificio a vista all'interno del locale che è il vero plus. Per colazione o merenda yogurth, pannocotta, budini e golose brioches alle creme prodotte in loco con lo stesso latte. Per una decina di euro si può invece avere un menu di non solo formaggio con primi, carne e insalate. La sera arrivano gli aperitivi, particolari i cocktail a base di siero di latte, con buffet ricchi e non mancano vini e super alcolici per il dopocena. L'è davvero bù...

**Bù Cheese Bar**  
Piazza Dante - Bergamo  
Dal Lunedì al Sabato dalle 7 di mattina alle 2 di notte.  
Tel. 035.220289

## Chiusdino - Siena Relais Santo Pietro, tutto si fa in casa



Qui la Barilla aveva trovato il suo Mulino Bianco sopra al quale ha costruito un piccolo impero. Qui è l'abbazia di San Galgano che si eleva isolata e struggente verso il cielo che (non essendoci più il soffitto) sembra anche più vicino. Qui infine è il Relais Santo Pietro, un altro posto per sognare o

anche semplicemente rilassarsi, un posto che fa felici un po' tutti, ma soprattutto i gourmet che trovano pane per i loro denti. Infatti pane e focaccia sono fatti (e sono buonissimi) in casa, come per altro tutto il resto. Intorno al borgo vive l'azienda, con le sue pecore, con le galline e i tanti animali domestici, alloggiati in casette colorate e comode che fanno presagire come devono vivere anche loro ben rilassati.

Il latte delle mucche e delle pecore arriva dal vicino Caseificio Val di Merse (che si raggiunge a piedi dal Borgo) dove Antonio Piras con la moglie producono una linea di formaggi schietti e buoni, che parlano il linguaggio del territorio



con un solo difetto: non hanno il tempo per farli stagionare. Ma a questo si porrà presto rimedio utilizzando la grotta naturale che il Relais Santo Pietro ha adottato sostenendo concretamente la microeconomia della zona. Pregio indiscusso della struttura, è aver investito sulla cucina chiamando Andrea Mattei, chef già stellato che ha portato la sua notevole esperienza e una giovane brigata. Ecco apparire nel menù non solo le scontate insalate e verdure dell'orto, ma anche tuberi, creme di latte, latticelli, mascarpone fatto in casa, ortica e melissa... insomma un chilometro zero che non fa annoiare e che offre al formaggio una presenza significativa e una notevole immagine. Tra i piatti ricordiamo almeno gli scampi con melissa, latticello di pecora e polvere di cipollotto, il risotto affumicato con zucchine e crema di latte di pecora, il piccione arrostito con girasole e more selvatiche.

**Relais Borgo Santo Pietro**  
di Thottrup Claus e Thottrup Jeanette Gron S.a.s.  
Borgo Santo Pietro, 110 - Loc. Palazzetto - 53012 Chiusdino (SI)  
Tel. 0577.751222 - Fax. 0577.752943 - info@borgosantopietro.com

**Dipende dalla filiera (alimentazione, animale, latte, modalità di coagulazione e produzione del formaggio) Poi c'è il lavoro dei batteri, delle muffe e di altri fattori di cui l'assaggiatore preparato deve tenere conto**



Noi percepiamo come aroma qualcosa che rientra nella famiglia del vegetale, del floreale, del fruttato. Ma in realtà le sostanze che contribuiscono a darci queste sensazioni sono il frutto di altre radici

# FORSE È AROMA

**Su questo termine alcune certezze e molte interpretazioni aperte**

di Marco Imperiali

**A**roma: caratteristico (disciplinare del Montasio); caratteristico delle particolari procedure di produzione (disciplinare del Ragusano); particolare di erbe di montagna (disciplinare Valle d'Aosta Fromadzo). Sono definizioni o in alcuni casi aggettivi che accompagnano l'aroma. Qualche anno fa era abbastanza utilizzata la definizione: aroma tipico. Tipico di che? Rispetto a cosa? Per chi è abituato a utilizzare dei descrittori per definire l'aroma, è normale che si verifichi almeno un'alzata di sopracciglia, ma questo aggettivo racchiude in sé alcune delle radici che alimentano questa complessa pianta con parecchi rami che si chiama

aroma. Infatti, tra le definizioni riportate nel dizionario troviamo: caratteristico, proprio di un luogo, di una cosa, di una persona.

## RADICI, ERBE, FORAGGIO

Ho accennato alle radici ed ecco che il salto è immediato: radici, erba, foraggio. Qui si apre una grande pagina perché il rapporto tra alimentazione, animale, latte, formaggio è stretto. Oppure, no?

È possibile affermare, ci sono ormai parecchi lavori pubblicati relativi all'argomento, che gli animali al pascolo forniscono un latte con caratteristiche differenti, in particolare ma non solo, per quanto riguarda la composizione in acidi grassi. Nel latte prodotto con animali al pascolo, a pre-

scindere dalla specie, il latte è più ricco in acidi insaturi, basso fondenti (cioè fondono a temperatura più bassa); quelli alimentati con foraggi secchi, mostrano una riduzione di questi acidi grassi a favore di quelli alto fondenti (cioè fondono a temperatura più alta).

Questo determina nel formaggio una differente struttura, colore, almeno nel caso del latte vaccino, e anche differenti aromi, legati alla idrolisi di questi acidi grassi. Esempio pratico: un burro prodotto da panna di animali alimentati con foraggi verdi o meglio al pascolo, a parte il colore più giallo nel caso del latte vaccino, sarà più spalmabile, fonde prima e meglio ed è più soggetto ad irrancidire di uno prodotto con panna di animali alimentati con foraggi secchi.

## MICROFLORA E MICROFAUNA

Oltre alla variazione nella composizione, l'alimentazione al pascolo mi dà altre caratteristiche nel latte? I famosi aromi di erbe o fiori di montagna li ritrovo? A oggi è stato dimostrato scientificamente che solo alcune molecole passano dal foraggio, al latte, al formaggio e tra esse i terpeni (es. limonene, -pene); sono interessanti come marker per correlare i formaggi al territorio, però poco riscontrabili a livello sensoriale nell'aroma. Non ci dobbiamo dimenticare che tra il foraggio e il latte proveniente dalle specie ruminanti, c'è l'animale o meglio il ruminante, dove la microflora e la microfauna che lo abita, modifica ciò che entra sotto forma di alimento attraverso specifici processi fermentativi. Infatti capita che alcune molecole presenti nel foraggio non si ritrovino più nel latte e altre che non c'erano improvvisamente appaiano.

La faccenda è molto complessa come ben sa chi studia queste correlazioni. Delusione: allora quello che percepiamo al gusto e che ci ricorda l'erba, alcune note floreali non è correlabile al pascolo, agli alpeggi ecc. Ni.

Noi percepiamo come aroma qualcosa che rientra

nella famiglia del vegetale, del floreale, del fruttato e dell'altro, ma in realtà le sostanze che contribuiscono a darci queste sensazioni sono il frutto di altre radici, o meglio in buona parte di altre radici. Con le affermazioni appena fatte si perde un po' di poesia, forse, ma si evita di dar poca importanza alle complesse reazioni biochimiche che avvengono dal momento in cui si ha la prensione dell'alimento da parte dell'animale fino al momento in cui noi assaggiamo un formaggio.

Quali sono dunque le radici che danno nutrimento alla nostra pianta? Abbiamo visto che l'alimentazione della specie da cui ricaviamo il latte può influenzare l'aroma ma ci sono altri importanti attori che intervengono in questo processo, non li vediamo ma sono fondamentali: i microrganismi.

## ANCHE I LIEVITI SONO DECISIVI

I microrganismi - batteri, muffe ed in parte anche i lieviti - hanno un ruolo da primi attori; in particolare i batteri contribuiscono in modo determinante all'aroma, sia come sostanze direttamente provenienti dal loro metabolismo, sia attraverso gli enzimi da essi prodotti e che ritroviamo nel formaggio anche dopo la loro morte. Sono batteri presenti nel latte crudo, provenienti dall'ambiente o aggiunti dall'uomo (starter). Ricordiamoci che i batteri lattici presenti nel formaggio contribuiscono come abbiamo detto alla formazione di composti aromatici, ma anche alle caratteristiche strutturali e al valore nutrizionale del prodotto finito.

L'aroma proviene dal lavoro dei batteri, delle muffe: come non ricordare l'aroma di un formaggio erborinato? Ma non dimentichiamoci che gli enzimi del caglio (ad esempio quelli nel caglio

liquido sono in parte diversi da quello in pasta) e quelli nativi, presenti nel latte di partenza, svolgono un'azione altrettanto importante. Mamma mia, che esercizio! Ma come si fa a coordinare tutto questo? Per indirizzare e raggiungere l'obiettivo, cioè sviluppare gli aromi nel formaggio, ecco che interviene la mano dell'uomo attraverso l'uso delle pratiche casearie. Frutto di centinaia d'anni di applicazione, di perfezionamento e di continui studi, la tecnologia casearia ci permette attraverso la modifica dei vari parametri disponibili, ad esempio la temperatura con cui si gestisce il latte, di privilegiare lo sviluppo di alcune specie batteriche rispetto alle altre o addirittura di alcuni ceppi, selezionatisi nell'ambiente, rispetto ad altri e quindi indirizzare verso la produzione di alcuni composti che poi ritroveremo nel formaggio. Le azioni che condizionano lo sviluppo degli aromi non si fermano alla sola caseificazione ma proseguono, durante la maturazione e nella stagionatura, dove si apre un altro universo. In questa fase, nelle stagionature lunghe, sono gli enzimi che portano avanti le trasformazioni del formaggio rendendolo "complesso".

Tutto facile: per niente. È possibile dare, come si diceva, un indirizzo ma in particolare nei formaggi a lunga stagionatura, le sorprese sono dietro l'angolo e talvolta anche piacevoli e questo è decisamente affascinante. Abbiamo a che fare con un mondo articolato, eterogeneo dove vi sono alcune certezze relative alla provenienza delle sostanze che compongono l'aroma ma poche sono state scolpite nella pietra; da incidere ce ne saranno sicuramente molte altre e non dimentichiamoci che quello che percepiamo quando assaggiamo un formaggio forse è aroma.



Nel racconto popolare dei casari molisani è chiamato “la Zizza”, perchè ricorda il seno materno

di Franco Di Nucci

**M**a il futuro dei formaggi Italiani è nell'agroindustria o nel territorio? Nelle produzioni di massa o nelle distintività e nelle originalità del talento italiano e della conformazione geografica e naturale del Paese?

Il rifiuto del governo italiano, nelle ultime decisioni, di accettare il diktat europeo del latte in polvere per produrre formaggi è un segnale positivo, seppur non esaustivo della problematica. Ma sarà sempre questa la decisione e la posizione italiana? E soprattutto sarà sempre conseguente e progressivamente orientata alla difesa della cultura italiana e del suo ruolo di protagonista nella Comunità degli Stati Europei per le specialità alimentari e per la ricca gastronomia nazionale?

L'Italia ha un paesaggio economico e culturale inimitabile ed è l'ambiente stesso, la sua collocazione fra mari e monti, fiumi e laghi, in una zona temperata e di centralità di flussi umani e culturali che ne è la base di sostegno, ma soprattutto ne sostanzia l'anima. Ed è tutto irripetibile: un infinito e ineffabile scherzo della natura e dello spirito.

In questo meraviglioso angolo del Creato i cibi e le conseguenti elaborazioni hanno avuto sempre una notevole importanza storica e ne hanno scandito spesso i tempi. Parlando di formaggi italiani una prima osservazione riguarda la grande quantità di tipologie e di tecniche produttive: è il riflesso di innumerevoli posti, ambienti, terre, erbe e fiori, cieli, climi e micro-climi, campanili e culture locali. Diversità ancora più numerose e profonde sono quelle dei microrganismi che costituiscono questi ambiti di vita: sono gli animali, i pascoli, i laboratori di produzione e i molteplici ambienti di conservazione e di stagionatura.

Da dove vengono tutti questi formaggi? Di certo dal latte prodotto, dai territori erbosi e dalle produzioni foraggere che ne hanno costituito l'essenza prima. Se questo latte viene lavorato crudo mantiene ed esalta tutte le sostanze e gli aromi di quella alimentazione animale, nonché il microbiota indigeno. Secondo le ultime ricerche scientifiche questo formaggio derivato contiene e apporta grandi benefici salutistici, essendo strettamente correlato alla natura e ai suoi principi attivi. Il latte crudo naturalmente dovrà obbedire a delle logiche di correttezza produttiva e di protocolli igienico-sanitari. Altrettanto numerosi gli ambienti di produzione, gli uomini del latte e del formaggio che con le loro tecniche di trasformazione apportano un incremento di qualità e di personalità al prodotto caseario.

Un ruolo chiave in questo contesto è giocato dal Sieroinnesto, ovvero la coltura starter naturale che è indispensabile in alcune tipologie di formaggio. I più grandi formaggi italiani a denominazione prevedono espressamente nei loro disciplinari il microbiota autoctono della zona di produzione come costituente necessario e identitario degli stessi.

Anche tutti gli altri formaggi storici e territoriali italiani (Dop o Pat) appartengono a questa tipologia. La tecnica generale di produzione del formaggio prevede la separazione delle sostanze solide (proteine, grassi e sali minerali) dall'acqua, che nel latte rappresenta quasi il 90%. Tutto ciò avviene grazie al processo attivato dal caglio e anche e soprattutto a seguito delle dinamiche microbiologiche della materia stessa. Queste infatti, nella maggior parte degli elaborati caseari, da tempi immemori e da sapienze antiche acquisite dall'uomo, si innescano con facilità se mettiamo un po' di latte acido o di siero (che ne è la parte acquosa) nel latte in trasformazione. Questa tecnica di produzione ha trovato l'altare più celebrativo nelle paste filate (mozzarella, scamorza, caciocavallo), i formaggi caratteristici del Mezzogiorno d'Italia. In queste regioni il clima avrà creato con più facilità lo stimolo e l'invenzione, e probabilmente si tratta di uno di quei momenti particolari dell'epocalità umana.

# IL SIEROINNESTO



Il latte lavorato oggi partecipa alla vicenda del latte lavorato ieri e di quello che verrà lavorato domani. Così diventa una conservazione perpetua

# Colture e culture del formaggio

**I più grandi formaggi italiani a denominazione prevedono espressamente nei disciplinari i microrganismi autoctoni della zona di produzione come costituente necessario e identitario**

Il riferimento va al periodo del monachesimo benedettino, alla fine del primo millennio, in cui al declino della Roma imperiale succede il fiorire dei conventi, che daranno i migliori frutti tramite l'applicazione di questi intellettuali all'agricoltura e ai lavori rurali. L'ora et labora diventa, oltre all'immensa trascrizione della cultura umana operata dagli amanuensi, anche l'invenzione dell'aratro, della rotazione delle colture sui terreni (mag-gese) e... probabilmente della mozzarella.

La mozzarella è il formaggio che è più vicino, quasi una derivazione immediata, del sieroinnesto; ne è l'esempio formale e gustativo. Un formaggio vivo e prorompente, dolce e acido, con percezioni infinite per le papille gustative e per tutti i sensi umani, dalla vista, all'udito, al palato. Con modalità conseguenti nella storia casearia, l'innesto del siero in lavorazione ha creato altre “forme” e altre “sostanze” per le paste filate: formaggi più serbevoli nel tempo medio (scamorze) o a lunga durata (caciocavallo e provolone).

Ovviamente anche queste tipologie conoscono una loro denominazione a seconda dei luoghi di produzione e delle differenziazioni tecniche. Il provolone, con una forte radice originaria campana, nel trasferimento produttivo in Lombardia è andato a costituire, dopo oltre un secolo, l'importante Dop Valpadana. Ma tanti altri formaggi hanno una loro connotazione nell'uso del sieroinnesto e, come accennavamo all'inizio, rappresentano gran parte del patrimonio caseario italiano.

Ricapitolando, possiamo asserire che il sieroinnesto è uno dei più importanti elementi della tecnica casearia italiana e tutto ciò in considerazione delle caratteristiche e delle qualità del territorio e delle culture produttive locali che costituiscono e raccontano il paesaggio socio-economico nazionale. Ovvero dalle “colture” alle “culture” locali del nostro Paese.

Infatti approfondendo la tematica, così come per il latte che condensa un territorio e tutti i suoi costituenti naturali attraverso la trasformazione chimico-fisica operata da quel magico laboratorio che è l'animale (sia essa la vacca, la pecora o la bufala), anche il sieroinnesto e la tecnica produttiva vanno a precisare e ad arricchire quella personalità e quella identità che il formaggio assume nella sua vicenda produttiva e gastronomica.

Nel racconto popolare del mio ambiente dei casari appenninici ed alto-molisani, il sieroinnesto viene denominato “Zizza”. Questa, nel nostro linguaggio dialettale meridionale, rappresenta il seno materno nel momento della lattazione e diventa semanticamente l'inizio della vita, il momento fondamentale dell'accensione dei processi vitali, la raffigurazione del bimbo che trova in quell'iniziale latte materno (il colostro) tutti i principi nutritivi sani e addirittura tutti gli aspetti immunitari essenziali che favoriscono un sereno inizio della vita e un prosieguo della stessa privo di accidenti e incidenti. Ma la cosa più bella è che il sieroinnesto, nelle nostre culture tecniche e produttive, viene coltivato e utilizzato proprio come una vita continua che giorno per giorno alimenta e si rialimenta in quel cumulo ricchissimo e innumerevole di microrganismi filo-caseari selezionati dalle temperature, dagli ambienti e dalla mano del casaro. È in sostanza una vita che si ripropone senza soluzione di continuità, che indica una direzione inarrestabile per la proposta di una cultura, di un gusto e di un piacere.

Il latte lavorato oggi partecipa alla vicenda del latte lavorato ieri e di quello che verrà lavorato domani e diventa una conservazione perpetua. Una conservazione che poi viene ulteriormente sottolineata nella stagionatura e nella proposta gastronomica in cucina. E tutto questo avviene in ogni territorio dove c'è un formaggio identitario. Tutto ciò costituisce un quadro, una fotografia di un paesaggio e tanti paesaggi nazionali compongono il mosaico della natura italiana. Una natura da proporre al mondo e che nessun altro Paese può proporre con così tanti colori e sfaccettature, con così tanti arcobaleni ed emozioni. Il futuro dell'Italia è nel formaggio “colorato”.

# VOLTERRA

## Tra le storiche Balze nasce l'ultima Dop italiana

di Elisa Lunardi

In una cornice storica importante come quella della città di Volterra, nasce una Dop di grande spessore, il Pecorino delle Balze Volterrane. È

un formaggio storico della zona, infatti fin dal 1200 d.C. si leggono testimonianze del transito del bestiame nel territorio dell'Alta Val di Cecina, che dalle montagne pistoiesi attraversavano queste terre per arrivare fino in maremma. Il "Cacio Volterrano", così veniva definito in alcuni scritti di personaggi illustri come Pantaleone da Confienza, nel

"Trattato dei latticini", fino ad arrivare a Mario Guarnacci, noto archeologo e letterato, era molto apprezzato e stimato. Infatti in alcune interessanti missive tra il Guarnacci e il suo maestro Salvini, si cita il cacio con questi versi: "La ringrazio infinitamente de caci Volterrani mandatimi il cui latte è espresso da mammelle piene di quel sugo, che danno codesti verdi pascoli e ameni".

### FLORA E VEGETAZIONE DELLE BALZE

Le aspre e severe forme dei calanchi e delle balze volterrane determinano una forte selezione sulla vegetazione, che si presenta particolarmente varia in funzione della ubicazione, della micromorfologia e della genesi dei suoli. Non abbiamo un pascolo ma tanti pascoli mosaicati con una forte differenziazione a livello ecologico e quindi specifico. I suoli



**È l'unico formaggio italiano a denominazione prodotta esclusivamente con caglio vegetale di cardo selvatico e latte ovino crudo proveniente da un piccolo territorio**

argillosi e limosi sono in prevalenza. La morfologia tormentata, la mobilità e la scarsa permeabilità del substrato, lo scarso contenuto di materia organica, la sua ricchezza in sali e i lunghi periodi di aridità selezionano una rada vegetazione erbacea che tollera la salinità ed ha messo a punto specifici meccanismi di adattamento.

La vegetazione sui pascoli argillosi cambia repentinamente: la sommità dei calanchi e i crinali che suddividono le vallecole sono occupati da praterie di graminacee che in gran parte frequentano i prati aridi circostanti, nelle aree con argilla affiorante domina la prateria; alla base del calanco, dove si accumulano le colate di argilla, vegetano piante che sopportano il ristagno d'acqua come ad esempio il farfaro. Diffuse anche le specie aromatiche come il

timo. Mosaicati ai pascoli erbacei si trovano aree arbustive occupate da arbusti pionieri che vanno a colonizzare spazi in passato disboscati o zone dove la vegetazione arbustiva rappresenta il climax per le condizioni ambientali. In queste formazioni sono diffuse piante, alcune anche oggetto di brucatura: ginestra odorosa, rose selvatico, prugnoli, perastri, sanguinello, biancospino fino ad arrivare a zone boschive con significativa presenza di frassino meridionale ed olmo.

### FINALMENTE L'ATTESO RICONOSCIMENTO

Dopo quasi quindici anni di duro lavoro e tante scartoffie il 17 febbraio 2015 questo prodotto di nicchia riesce ad ottenere l'importante riconoscimento Dop. Importante non solo per la catena lattiero casearia di cui fa parte il Pecorino delle Balze Volterrane ma anche per l'intero territorio.

Spiega il presidente dell'Associazione Pecorino delle Balze Volterrane Giovanni Cannas: «L'ottenimento della Dop è un punto di partenza importante per tutto il territorio, dal punto di vista enogastronomico e culturale. Questo pecorino parla della nostra storia e delle nostre radici e siamo felici di poterlo far conoscere al mondo».

Il Pecorino delle Balze Volterrane è l'unico formaggio italiano a Dop prodotto esclusivamente con caglio vegetale di cardo selvatico e latte ovino crudo intero, proveniente da allevamenti ubicati in un piccolo francobollo di territorio dei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monteverdi, tutti ubicati

in provincia di Pisa.

Il caglio vegetale di cardo selvatico può essere secco o liquido. Si può ottenere, il primo, facendo seccare la pianta, si raccolgono solo i pistilli del fiore che poi vengono pestati fino ad ottenere una polvere finissima. Tale caglio viene chiamato "presame". Mentre quello liquido si ottiene immergendo in acqua fredda l'intero fiore del cardo e facendolo macerare per circa 2-3 mesi dopo di che, ottenuto il liquido, viene filtrato e poi utilizzato in caseificio.

### PAGINE DI STORIA LEGATE ALLE BALZE

È una terra piena di contrasti quella di Volterra. Nei secoli la terra friabile ed argillosa ha lasciato ferite profonde chiamate Balze che regalano al territorio colori che vanno dal giallo ocra al grigio della pietra più dura (il panchino) con cui si è edificata l'antica città. Basta guardare con attenzione la Porta dell'Arco per capire la potenza di Volterra etrusca. Nel 260 a.C. la città si sottrasse ai Romani e la testimonianza più importante è il teatro nell'area di Vallebona, portato alla luce negli anni '50 e fatto risalire al I secolo d.C.

Nella seconda metà del XII sec. Volterra si costituisce in libero Comune e nasce Piazza dei Priori, tra le più belle d'Italia, con il suo imponente Palazzo dei Priori che attualmente è il più antico palazzo comunale di Toscana e sede del Municipio. Il Duomo di Volterra di pianta ottagonale della prima metà del '200, racchiude in se la fonte battesimale di Andrea Sansovino risalente

## SCRIGNO DI PANE con vellutata di zucca e quenelle di Pecorino delle Balze Volterrane

### Ingredienti (dosi per 4 persone)

- Prendere 4 piccole pagnotte, possibilmente di pane rustico integrale o semintegrale, di forma rotonda che poi dovranno essere aperte e svuotate dalla mollica.
- Una zucca gialla
- 2 piccoli scalogni
- 2000g di Pecorino delle Balze Volterrane
- 400g di ricotta di pecora
- Olio extravergine di oliva
- Sale qb
- Pepe nero qb

**Preparazione:** prendere la zucca e pulirla dai semi, tagliarla a pezzetti. Tagliare gli scalogni e farli soffriggere in olio aggiustando con sale e pepe, quando sono ben dorati aggiungere la zucca. Aggiungere acqua quanto basta per portare a termine la cottura della zucca. Nel frattempo svuotare le pagnotte dalla mollica. Prendere un mixer e frullare finemente il pecorino con la ricotta e olio. Ottenuto un impasto cremoso e compatto formare delle quenelle e mettere in frigorifero. Frullare la zucca e depositarla nelle pagnotte. Aggiungere le quenelle, un filo di olio a crudo e servire ben calda.

A Volterra Gabriele D'Annunzio ha dedicato alcune opere: "Dall'alto del suo colle, l'aria l'avvolge sempre e fa di lei una città di vento"

te al 1500 e ci riporta alla data cruciale del 1472 con il "sacco fiorentino" dove Volterra fu sconfitta da Firenze che impose il suo dominio. Nei tre anni successivi Lorenzo il Magnifico fece ingrandire la fortezza del 1300 per avere un maggior controllo sulla città e sul territorio senese. Dal 1500 Volterra vive un periodo di grande espansione a livello artistico per l'abbellimento

di chiese, musei e case. Città ricca di cultura anche contemporanea, amata dai più grandi scrittori della nostra epoca come Gabriele D'Annunzio che la definì così: "Dall'alto del suo colle, l'aria l'avvolge sempre e fa di lei una città di vento...". A Volterra dedicò anche un sonetto de "Le città del silenzio" e vi ambientò il romanzo "Forse che si forse che no".

### LA SCHEDA

A seconda della stagionatura, si presenta con quattro diverse tipologie: fresco, semistagionato, stagionato e da asserbo, caratterizzato da oltre 12 mesi di affinamento.

**PESO:** può variare, da 600 g fino ai 7 kg per la tipologia "da asserbo".

**CROSTA:** può variare dal giallo paglierino al giallo carico. Trattato con olio d'oliva e cenere si presenta grigio.

**PASTA:** struttura compatta, poco friabile, con eventuale leggera occhiatura irregolare.

Al taglio è di colore variabile dal bianco per il tipo «fresco» al paglierino più o meno intenso nel tipo «semistagionato», «stagionato» e «da asserbo».

**PROFUMO:** persistente che ricorda il latte ed il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori.

**SAPORE:** subito dolce, sapido con finale leggermente piccante che si intensifica con la stagionatura.

Si denota una leggera allappatura nei tipi sta-



giionato e "da asserbo".

**AROMA:** sentori di latte, floreale e note di cardo.

**RETROGUSTO:** lungo e persistente con richiami vegetali freschi.

È un grande formaggio, elegante e complesso. Essendo così ricco, si presta ad abbinamenti interessanti in ogni preparazione gastronomica compresa anche l'elaborazione di piatti con il pesce che risultano intriganti.

# CASARIA

## cheese in venice

20 – 22 febbraio 2016  
Chiostri del Telecom Italia Future Centre  
Rialto, Venezia

[www.gustovenezia.it](http://www.gustovenezia.it)

CON IL SUPPORTO DI



IN COLLABORAZIONE CON



UN'INIZIATIVA DI



design: fabrizio.capigatti@gmail.com



## Formaggi in gondola

A CASARIA RIVIVE LA STORIA ALIMENTARE VENEZIANA

di Giorgia Danieli

L'importanza del cibo a Venezia si può facilmente misurare con la toponomastica: i nomi delle strade della città venivano spesso assegnati in ragione alle attività che vi venivano svolte. Nella zona di Rialto, il cuore commerciale della città, questa pratica raggiunse il suo apice. I famosi "nizioleti" (insegne sui muri) permettono, infatti, ancora oggi di identificare le diverse aree del Mercato, delimitate durante la metà del Cinquecento a seguito del ridisegno edilizio-urbanistico dell'area: Erbaria, Naranzeria, Pescaria, e anche Casaria, il mercato dei formaggi.

Al Mercato di Rialto confluivano non solo i migliori prodotti provenienti dai mercati d'Europa, dell'Oriente e dell'Africa, ma anche produzioni locali: i Mastri Pestrineri (da "pestrìn", termine che indicava un piccolo mulino la cui macina era azionata da una mucca, passato poi a indicare la figura del lattaiolo) vendevano infatti "la latte" (al femminile, come era usanza un tempo), il siero o "scolo", il capo di latte cotto (il fior di latte) e la "puina" ovvero la ricotta, tutti di loro produzione. L'arte dei Pestrineri o Venditori di Latte, la cui sede era la chiesa di San Matteo a Rialto, era considerata molto prestigiosa, tanto da essere raffigurata fra i Mestieri importanti di Venezia scolpiti sugli Arconi esterni della Basilica di San Marco.

In questa cornice storica, in un ideale legame tra passato e futuro, il 2016 veneziano vedrà nel proprio calendario un appuntamento dedicato proprio alle migliori produzioni lattiero casearie. Dal 20 al 22 febbraio 2016 si svolgerà infatti Casaria - Cheese in Venice, una tre giorni in collaborazione con l'Onaf che prende il nome proprio dall'antico mercato veneziano dei formaggi. Prodotti simboli di luoghi e città, di cui spesso portano il nome, saranno ambasciatori di qualità nello splendido scenario dei chiostri dell'antico convento di San Salvador, oggi Telecom Italia Future Centre, nell'area di Rialto. La manifestazione, ad ingresso libero, comprenderà una parte espositiva, con qualificati produttori protagonisti dei più importanti eventi nazionali dedicati al formaggio, e un ricco programma di eventi e incontri a cura delle delegazioni Onaf

delle province di Venezia, Treviso, Padova, Verona, Rovigo e Ferrara, Udine e Trento e Bolzano. Sono in via di definizione, infatti, un importante convegno sulle tematiche di più stretta attualità sul mondo dei prodotti caseari, degustazioni guidate e laboratori alla scoperta dei sapori e degli abbinamenti più interessanti.

Casaria coinvolgerà anche la rete della migliore ristorazione veneziana, chiamata innanzitutto ad animare il "Fuori salone": nei giorni dell'evento gli chef proporranno esclusive ricette utilizzando i prodotti caseari in esposizione per coniugare qualità dei prodotti e tipicità della cucina locale. Inoltre, la giornata di lunedì 22 febbraio sarà dedicata proprio agli operatori della ristorazione, con incontri mirati a stimolare l'utilizzo del formaggio in cucina e la valorizzazione e promozione del carrello dei formaggi per aumentare la qualità dell'offerta di menù. Casaria è il primo appuntamento di un ideale percorso di avvicinamento alla seconda edizione di Gusto- Biennale dei sapori e dei territori, la grande manifestazione dedicata alle più qualificate produzioni enogastronomiche dall'Italia e dall'estero, in programma a Venezia dal 27 al 30 ottobre 2017, che nella prima edizione ha registrato grande successo. Il filo conduttore che lega Casaria alle altre manifestazioni del 2016, Vin - Wine in Venice dal 14 al 16 maggio e Beve - Beer in Venice dal 17 al 19 settembre, è costituito dal forte legame con la cultura veneziana e dalla storica vocazione della città a rappresentare crocevia di persone e merci.

Tutti gli eventi, che hanno già ricevuto il patrocinio del Ministero dello Sviluppo Economico, della Regione del Veneto, del Comune di Venezia e della Camera di Commercio di Venezia Rovigo Delta Lagunare, sono organizzati da AePe E20, la società per gli eventi di AePe, l'Associazione Esercenti e Pubblici Esercizi di Venezia.

**Onaf protagonista  
nella tre giorni  
di Cheese in Venice  
a fine febbraio  
al Ponte di Rialto**



# UN VIAGGIO CASEARIO IN GRECIA

È il Paese con il più alto consumo di formaggio pro capite al mondo e 21 denominazioni Dop



di Augusto Enrico Semprini

In Europa, alcuni paesi hanno preso dalla definizione latina di caseus formatus la materia prima trasformata ed hanno chiamato il formaggio cheese, kaese, queso o kaas. Altri hanno scelto il procedimento di formatura e coniato i termini formaggio, fromage. In Italia il termine cacio da caseus ha uso ristretto ad alcune regioni, ma caciotta ha un uso comune. I Greci, che sicuramente caseificavano prima dei latini, chiamano il formaggio tirì, parola che origina dai fori delle fascere per lo spurgo. In Grecia il formaggio è una componente essenziale della dieta di ogni giorno e questo spiega il più alto consumo di formaggio pro-capite al mondo, circa 40 chili all'anno, un etto al giorno. Nonostante questa realtà casearia così rilevante, nessun ricercatore sulla cosiddetta dieta mediterranea ha mai posto l'accento sulla presenza così significativa del formaggio nell'alimentazione dei Greci (ricordiamo che le osservazioni che portarono in auge la dieta mediterranea originarono da Creta dove il formaggio ha una parte ancora più rilevante nella dieta di ogni giorno). I formaggi greci sono quasi tutti a base di latte ovino o caprino, dato che la natura montuosa e arsa della Grecia favorisce la pastorizia rispetto all'allevamento vaccino. Una nota importante è che la maggior parte di questi formaggi viene prodotta con latte di animali a pascolo libero che si nutrono di erbe fresche come noto più ricche di sostanze carotenoidi e flavoniche con un importante influsso sulle note gustative dei prodotti. Tutt'oggi le realtà casearie sono medio piccole con prodotti di eccellenza.

Nel mondo il formaggio greco più noto è la Feta ed anche in Grecia il suo consumo copre il 70% del totale. Il nome deriva dal fatto che il formaggio veniva tagliato a fette ed immerso in salamoia. Tecnicamente il formaggio è composto dal 30% di latte caprino e per il resto ovino, il caglio è animale. Non ha pelle, buccia o crosta perché viene mantenuto in salamoia fino al suo consumo. La stagionatura minima è di 30 giorni ma può arrivare a sei mesi. La consistenza è quella dei formaggi semiduri, la pasta è friabile, occhiatura minuta, irregolare, spargola. Frequentemente si osservano sfogliature. Quando lo si acquista si può scegliere fra quella morbida, meno stagionata (malachi) che ha la consistenza dei formaggi a pasta morbida, oppure optare per quella più stagionata di consistenza semidura (scliri). Il suo contenuto

grasso oscilla fra il 20 ed il 40%.

Quella del produttore Dodoni, forse il più conosciuto al mondo, ha un contenuto grasso del 20% e questo spiega perché quasi sempre la Feta viene cosparsa di olio di oliva prima di consumarla. Tradizionalmente la Feta veniva conservata in barili di legno, ora sostituiti da contenitori in plastica alimentare con migliori garanzie igieniche, ma una perdita gustativa riconoscibile. Al naso immediate note lattiche, acide, saline ed all'assaggio la consistenza granulosa e la solubilità salgono con la stagionatura. Il formaggio nel 2002 ha avuto il riconoscimento europeo di Dop. Tutti conoscono l'insalata greca ma in Grecia questa insalata di pomodori, cipolle, cetrioli, olive e capperi si chiama insalata contadina (Koriathiki). Quasi sempre sopra l'insalata viene deposta una fetta di feta cosparsa di origano, altre volte accanto all'insalata viene portato un secondo piatto con una fetta di feta cosparsa di olio e spruzzata di origano. Come si vede la natura semplice del cibo greco è intrinsecamente legata al consumo di formaggio.

Il secondo formaggio per diffusione è la Graviera, un formaggio a pasta semidura di latte ovo-caprino che ha preso direttamente il nome dal Gruyere. La sola Graviera Dop a latte vaccino è quella dell'isola cicladica di Naxos, tutte le altre sono a base di latte ovo-caprino. La Graviera Naxou insieme al San Michali sono i soli due prodotti a latte vaccino con riconoscimento Dop. Questo ci dice l'importante ruolo della pastorizia sia nella Grecia continentale che sulle isole. Certamente la più nota Graviera Dop è quella dell'isola di Creta, a base di latte di pecora a cui può essere aggiunto latte di capra. Al naso importanti note vegetali ed in bocca prevale nettamente la nota piccante soprattutto quando ha lunga stagionatura.

Alcune Graviera hanno il prefisso Kefalo (che vuol dire testa), sono a pasta dura e la Kefalograviera a latte ovo-caprino può essere prodotta solo in alcune regioni, prevalenti sono la Macedonia e l'Epiro. Questo formaggio passato nella farina viene spesso servito fritto in piccoli pentolini o pirofile (saganaki) e gustato dopo averlo irrorato di succo di limone. Per concludere in modo



non esaustivo vanno ricordati tre formaggi Dop di particolare interesse. Il Metsovone che è una pasta filata semidura a base di latte vaccino ed ovocaprino che viene affumicato. Al naso ed alla bocca sono rilevanti le assonanze con le nostre scamorze. Il formaggio prende il nome dal Metsovo, una regione verdeggiante con abbondanza di acqua che per-

mette l'allevamento vaccino. Il Kasseri, facile riconoscere l'etimologia caseus e caseira, che è una pasta filata da latte ovo-caprino che spesso viene consumato fritto come saganaki, cosparsa di limone.

Il Mizitza è un formaggio fresco ovo-caprino di produzione quasi rudimentale per la semplicità del procedimento di caseificazione, che può avere anche caglio vegetale. Dopo una rapida bollitura del latte viene aggiunto caglio e sale, la cagliata viene poi raccolta in un telo che viene appeso ad una trave. Il siero viene raccolto in un catino. Un'immagine quasi arcaica facile da osservare in quasi tutta la Grecia agricola. Viene consumato fresco, spesso con il miele, ma può essere stagionato fino a raggiungere consistenza semidura o dura. Con questa tipologia viene consumato grattugiato (tripsimeno) come complemento ad alcuni alimenti. Ad esempio sulla pastasciutta che in greco si chiama macaronata, indipendentemente dal formato della pasta. Una versione Dop di questo formaggio è lo Ynomizitza di Creta, il nome deriva dal suo gusto acidulo (xidy in Greco significa aceto). Ha pasta morbida e viene spesso servito a fine pasto con il miele. Questo rapido viaggio ci avvicina ad un mondo caseario che riflette appieno la natura ancora agricola di questo bellissimo Paese. Alla prossima vacanza possiamo così avvicinarci ai loro formaggi con qualche informazione in più, tanto utile ad una degustazione soddisfacente di questo meraviglioso alimento.



Il più noto è la Feta ma anche la Graviera, il Metsovone, il Kasseri e il Mizitza sono molto apprezzati dai consumatori



# GRAPPA & FORMAGGIO

Abbinamento difficile ma che alla prova dei fatti si è rivelato sorprendente



• Vivienne Vassallo, Margherita e Pino Moser

di Pino Moser

Una sfida difficile, ma non impossibile quella di abbinare il formaggio alla grappa. Era il pensiero fisso di Roberto Verrando, titolare in Sanremo di una importante e storica enoteca, "Il Forletto". Roberto, socio Onaf oltre

che sommelier Ais, ha realizzato il suo sogno con l'aiuto della delegazione Onaf imperiese inserendo una degustazione guidata di formaggi e distillati nell'ambito di "Wine Sanremo", importante rassegna del vino italiano, al suo debutto nella città dei fiori.

Consci delle difficoltà di abbinamento sono state organizzate una serie di prove che hanno incoraggiato a procedere con l'iniziativa. L'idea, nata per proporre abbinamenti al secondo piatto per i ristoratori, ha in realtà entusiasmato i numerosi partecipanti ed è risultata un evento applaudito e seguito con piacevole e trasgressivo stupore.

In accordo con i produttori sono state scelte le grappe: Bepi Tosolini, mosto d'uva delle distillerie Camel; Fratelli Francoli grappa di moscato; Nonino Chardonnay grappa in barriques e un distillato di pere e miele di Psenner.

I formaggi ci sono stati forniti dalla "Luigi Guffanti 1876" di Arona, previa consultazione con il dottor Carlo Fiori ed il suo collaboratore Andrea.

**Evento applaudito dal pubblico di Wine Sanremo**

## GLI ABBINAMENTI



**Lingotto di Capra** a latte crudo scremato, zona Roccaverano, con sentori lattici, yogurt, erbacei, note ircine. Pasta color avorio, morbida, ma abbastanza consistente.

**Bepi Tosolini**, mosto d'uva (servita fresca) offre un bouquet delicato, fruttato. È morbida, aromatica e riesce a convivere bene con la freschezza e pastosità del caprino.



**Puzzone di Moena Dop** di latte vaccino, intero, crudo con sentori e aromi intensi di fermentato con l'erba, e la frutta matura a seguire. La pasta color giallo paglierino è compatta, elastica, con occhiatura diffusa. Suadente in bocca,

solubile offre accenni di nocciola e lunga persistenza.

**Nonino Chardonnay** in barriques fine, elegante con sentori vanigliati e in bocca note di mandorla, supera il formaggio ed è risultato abbinamento curioso quanto disarmonico.



**Formaggio Brescianella all'acquavite** di latte vaccino, intero, pastorizzato, è caratterizzato dal passaggio in acquavite e dall'asciugatura nella crusca di grano. Offre immediatamente sentori di cereali, poi

giungono il lattico cotto, burro ed erba. Pasta giallo chiaro, molto morbida, fondente, il sapore è abbastanza persistente.

**Francoli di Moscato** ha sentori floreali con forti componenti aromatiche, è fragrante al sapore e si abbina efficacemente alla Brescianella, servita fresca di temperatura.



**Gorgonzola Dop dolce** di latte vaccino, intero, pastorizzato con sentori delicati di muffe, dovuti al penicillium e note di amaro. Presenta pasta chiara, screziata di verde-azzurro, morbida, cedevole,

spalmabile, servita a cucchiaio, conferma in bocca tutti gli aromi. In questo abbinamento la Nonino Chardonnay trova una corrispondenza migliore.

**Gorgonzola Dop Piccante** di oltre 200 giorni a latte vaccino, intero, pastorizzato con sentori di

muffe e sottobosco, fungo porcino, frutta molto matura, liquirizia e tostato. Pasta più scura del dolce, erborinatura verdastra, blu, compatta ma solubile. L'assaggio conferma tutto, la sapidità è intensa, la struttura fondente con notevole persistenza gustativa. Paragonabile ad un grande vino, che giunto alla piena

maturazione, esprime il meglio di sé, avendo smussato tutte le spigolosità giovanili e levigato i suoi tannini.

**Psenner** liquore a base di distillato di pere Williams e miele, servito fresco offre prima la dolcezza del miele poi la lieve acidità delle pere che sposano egregiamente le caratteristiche del formaggio. È risultato il miglior abbinamento.

"Wine Sanremo" ha visto presenti cento produttori con oltre seicento vini. Ha partecipato, con quattro aziende, la Bulgaria come paese ospite.

## Il senso della cultura

Il passato millenario ha creato in Valle d'Aosta luoghi di memoria ricchi di ritrovamenti, pitture e sculture. Dal neolitico al romanico, dal gotico al Quattrocento, secolo d'oro dell'arte valdostana, fino ad arrivare ai nostri giorni, l'offerta culturale è ampia: siti archeologici, castelli, torri, dimore storiche, edifici religiosi, mostre. Un patrimonio d'infinito valore, custodito con cura, proposto con passione.



# OMAGGIO A UNA REGINA

La Fontina Dop, nata come prodotto di alpeggio, con le latterie turnarie ha conosciuto una seconda vita. Nella sua bontà c'è il dna della Valle d'Aosta

di Roberto Ronc

La storia della Fontina è un po' la storia della Valle d'Aosta. La produzione della Fontina è abbastanza semplice e lascia supporre che già allora i nostri antenati mangiassero qualcosa di simile all'attuale prodotto Dop. Il nome Fontina pare origini da un alpeggio chiamato Fontin, altre versioni lo collegano al villaggio di Fontinaz, ma il nome potrebbe anche derivare dal termine francese antico "fontis" o "fondis" a indicare la particolare capacità della pasta della Fontina a fondersi col calore.

La prima citazione della Fontina pare risalga al 1477 nella Summa Lactinorum del medico vercellese Pantaleone di Confienza. In un affresco presente nel castello di Issogne è possibile riconoscere tra dame, cavalieri medievali e guerrieri un banco di vendita di formaggi in cui si riconoscono le tipiche forme di Fontina. Questa testimonianza è il segno evidente di una tradizione che continua nei secoli.

Nel 1717 compare per la prima volta la parola "fontine", nel registro delle spese dell'Ospizio del Gran San Bernardo.

Questa stessa denominazione si ritrova in un documento del 1731, scritto da "Le Seigneur Commandant De Challant", esponente della più nobile e celebrata dinastia valdostana, mentre la prima classificazione è del 1887 con "La Fontina di Val d'Aosta" nell'annuario della Stazione Sperimentale del caseificio di Lodi.

Per produrre una forma sono necessari cento litri di latte, una quantità troppo elevata per le stalle di una volta. Infatti, la Fontina nasce come prodotto tipico degli alpeggi. Solo nel XIX secolo sono state create nel fondovalle le latterie turnarie, questo ha permesso la produzione della Fontina anche nei mesi più freddi. La Fontina ha una identità forte, riconoscibile e improntata al gusto del mondo contadino valdostano.

Il sistema di allevamento valdostano si può dividere, nell'arco dell'anno, in due parti: il lungo inverno, durante il quale bovine, capre e pecore rimangono in stalla, a consumare il foraggio raccolto d'estate, e i sei mesi di "libertà", seguendo la crescita dell'erba, dal fondo valle fino ai 2600 metri.

Il rapporto che si crea tra uomo e bovina è davvero speciale. Tutte le nostre vacche di razza valdostana hanno un nome, un campanaccio e delle corna... il carattere delle nostre bovine si esprime al suo massimo in occasione del confronto con i loro simili, ossia nel momento di stabilire la gerar-

chia all'interno della mandria. A suon di cornate, colpi serrati, spinte e astuzie, istinto naturale, ogni anno in ottobre si decidono le "Reines", ossia le regine ([www.amisdesreines.it](http://www.amisdesreines.it)).

Come si riconosce la Fontina Dop? Quaranta centimetri di diametro, su una faccia piana troviamo il marchio rotondo di qualità, impresso con timbro a inchiostro dai Tecnici del Consorzio di Tutela, raffigurante il profilo stilizzato del Cervino e la scritta a corona Consorzio Produttori Fontina. Ogni forma è firmata: al momento della pressatura viene impresso un calco numerico (Ctf) che identifica il produttore rilasciato dal consorzio (vedi elenco sul sito [www.fintina-doi.it](http://www.fintina-doi.it)). Forse non tutti sanno che le forme con i numeri di fascera (i calchi di cui sopra) inferiori a 500 sono Fontine Dop prodotte nel periodo estivo, quelle con i numeri superiori a 500 sono prodotte nel periodo invernale. Le forme di Fontina Dop sono caratterizzate da: scalzo concavo, crosta sottile e compatta di colore marrone, pasta elastica e morbida di colore paglierino, occhiatura discreta, rotonda a "occhio di pernice" che gli intenditori hanno ribattezzato "occhi della dolcezza", sapore dolce, giustamente sapido, aromi che ricordano il latte appena munto.

Impossibile confondersi.

Un appuntamento annuale è il Concorso "Fontina d'Alpage". Commissioni di degustazione assaggiano e valutano le forme di Fontina Dop prodotte in alpeggio e decretano tra le dieci Fontine finaliste, le "Grande Médaille d'Or" e le "Médaille d'Or". Questa competizione risale a fine Ottocento, quando, grazie al lavoro del "Comice Agricole", si intendeva, già allora, incoraggiare il comparto agricolo nel conseguimento di traguardi di qualità e segnalare ai consumatori le forme e i produttori migliori.

L'assessorato dell'Agricoltura e



A lato, la marchiatura. Sopra, Attilio Yeuilla vincitore della Fontina d'Alpage 2013

Risorse naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta, in collaborazione con il Consorzio Tutela della Dop Fontina ha partecipato, a Bra, alla decima edizione di Cheese. Lo spazio istituzionale allestito dal personale dell'assessorato era situato nella piazza delle Scuole Maschili e per questa occasione è stato proposto al pubblico "Lo gran Tor de la Fontina", degustazione di 17 Fontine Dop prodotte in alpeggi localizzati lungo il percorso della maratona "Tor des Geants" ([www.tordesgeants.it](http://www.tordesgeants.it)). Il Tor era rivolto alle persone curiose, agli appassionati, a tutti quelli che amano le Fontine d'alpeggio, era un viaggio alla scoperta, alla conoscenza e alla degustazione di eccellenze, semplici, nutrienti e ricercate, che raccontano l'autenticità del territorio della Valle d'Aosta attraverso i profumi, i sapori e gli aromi.

Lungo il percorso del Tor, ogni alpeggio era raccontato attraverso una scheda descrittiva contenente: il nome dell'alpeggio, il nome del montagnard, l'altitudine, il numero di bovine da latte, il magazzino di stagionatura e altre peculiarità.

Il tracciato era sicuramente meno faticoso rispetto all'ultra trail sportivo ma altrettanto gratificante: tutti i partecipanti si sono divertiti a scoprire il proprio talento di assaggiatore di Fontina Dop; osservando, annusando, degustando e infine esprimendo il loro giudizio attraverso la compilazione della scheda: "17 Fontine, tutte buone, tutte uguali?"

Dare parole ai profumi, ai sapori, agli aromi delle diciassette Fontine presentate a Cheese non era sicuramente cosa facile, ognuna esaltava le qualità del proprio alpeggio e regalava sensazioni uniche a livello sensoriale poiché ognuna di essa racchiudeva una storia fatta di tradizioni, di leggende, di bovine, di fiori, di montagne, di uomini ma anche di sudore e di duro lavoro.

La fatica è sempre presente nei prodotti della montagna.

Erano tutte molto buone, molto eleganti, molto intriganti, e il "molto" era messo su ogni sensazione: rotondità (la Fontina è grassa, ma onesta e ricca di profumi e sapori), persistenza, piacevolezza, dolcezza e fondente in bocca. Non può esistere la Valle d'Aosta senza la sue Fontine.

**Le 17 forme proposte a Cheese in Gran Tor hanno raccontato l'epopea dei montagnard**

## Tutti i numeri della Fontina Dop



80	circa i produttori invernali.
200	circa gli alpeggi.
2.500	metri l'altezza massima degli alpeggi.
3	le razze di mucche valdostane.
2	mungiture al giorno.
48	gradi la temperatura di caseificazione.
80	giorni il periodo di maturazione minima.
5-12	gradi la temperatura delle grotte di stagionatura.
90%	l'umidità delle grotte di stagionatura.
7,5-12	kg il peso della Fontina.
1200	l'anno in cui si incontra la famiglia "de Funtina".
1955	l'anno della Doc Denominazione di Origine Controllata.
1995	l'anno della Dop Denominazione di Origine Protetta.
30%	la percentuale di acidi grassi insaturi della Fontina.
58%	la percentuale di acidi grassi saturi della Fontina.
100	litri di latte per fare una Fontina.
17.000	bovine di razza valdostana.
400.000	Fontine prodotte all'anno.



CASEUS VENETI

Concorso Regionale Formaggi del Veneto

MEDAGLIE D'ORO

Caseus Veneti 2015

**FORMAGGI DOP e STG**

01. Asiago DOP pressato: LATTERIE VICENTINE SCA
02. Asiago DOP d'Allevato mezzano (4-6 mesi): LATTERIE VENETE SPA
03. Asiago DOP d'Allevato vecchio (10-15 mesi): LATTERIE VICENTINE SCA
04. Asiago DOP d'Allevato stravecchio (oltre 15 mesi): LATTERIE VICENTINE SCA
05. Casatella Trevigiana DOP: LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
06. Grana Padano DOP: LATTERIE VICENTINE SCA
07. Grana Padano DOP (oltre 20 mesi): CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO S.A.C.
08. Montasio DOP fresco (2-5 mesi): LATTERIE VENETE SPA
09. Montasio DOP mezzano (5-10 mesi): LATTERIA E CASEIFICIO MORO SRL
10. Montasio DOP stagionato (oltre 10 mesi): LATTERIA SOCIALE TARZO E REVINE LAGO SOC.AGR.COOP.
11. Monte Veronese DOP latte intero (25-45 giorni): GIULIA SNC DI LAVARINI GIUSEPPE E ROBERTO SNC
12. Monte Veronese DOP d'Allevato (6 mesi): CASEIFICIO MENEGAZZI SAS
13. Monte Veronese DOP d'Allevato (oltre 12 mesi): CASEIFICIO ACHILLE SNC - CASEARIA ALBI SAS DI ALBI ALFONSO & C.
14. Piave DOP Vecchio Riserva: LATTEBUSCHE SCA\*
15. Provolone Valpadana DOP (dolce): CASEIFICIO ALBIERO SRL\*
16. Provolone Valpadana DOP (piccante): BRAZZALE SPA\*
17. Mozzarella STG: LATTERIA DI SOLIGO SOC. AGR. COOP.\*

**FORMAGGI TIPICI E TRADIZIONALI**

18. Morlacco del Grappa: MALGA SOCIALE MONTE ASOLONE
19. Malga fresco (alpeggio 2015): AZ.AGR.PONTEVECCHIO SS - MALGA MARIECH
20. Malga vecchio (alpeggio 2014 e antecedenti): PUNTO VERDE SAS DI RAMA VALENTINO E FIGLI
21. Formaggio affinato nelle vinacce: LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

**ALTRE CATEGORIE**

22. Freschi e Freschissimi (pasta molle senza crosta): SOC. COOP. AGR. 8 MARZO CA' VERDE
23. Caciotta pasta molle con crosta (30gg-2 mesi, peso inferiore a 1 Kg): AZ.AGR.PONTEVECCHIO SS - MALGA MARIECH
24. Latteria pasta molle con crosta (30gg-2 mesi, peso superiore a 1 Kg): LA CASEARIA DI CARPENEDO S.R.L.
25. Pasta molle con crosta fiorita: CA' BASTIAN SOC. AGR.
26. Pasta molle con crosta lavata: AZ.AGR. MUNCIO SOC.AGR.
27. Pasta semidura (3-6 mesi): LATTERIE VICENTINE SCA
28. Pasta dura (oltre 10 mesi): LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
29. Mozzarella: AZIENDA AGRICOLA TRE COMUNI di MINATO EROS\* (bufala) - LATTEBUSCHE SCA (vaccina)
30. Pasta filata molle: MAGNASAME SS AGRICOLA\*
31. Pasta filata dura: CASEIFICIO ALBIERO SRL\*
32. Formaggi aromatizzati (pepe-peperoncino): LATTERIA DI SOLIGO SOC. AGR. COOP.
33. Formaggi aromatizzati (erbe, fieno e spezie): SOC. AGR. VAKA MORA S.S.
34. Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati): MALGA FAGGIOLI 1140
35. Formaggi erborinati: LA SPELONCIA\*
36. Formaggi di capra, coagulazione prevalentemente acida: SOC.AGR. TEZZA E FILIPPI SS
37. Formaggi di capra, coagulazione prevalentemente presamica: LA CAPRERIA SOC.SEMPLICE AGRICOLA

Info e regolamento su: [www.caseusveneti.it](http://www.caseusveneti.it)

\*: premio di categoria assegnato laddove il numero iscritti è esiguo e non consente la formazione di una classifica

**Informazioni:**Segreteria Caseus Veneti, Tel. 0422 422040, [segreteria@caseusveneti.it](mailto:segreteria@caseusveneti.it)**Ufficio Stampa:**Zeta Group srl, Tel. 0422 303042, [stampa@zetagroup.tv](mailto:stampa@zetagroup.tv)

# CASEUS VENETI PROMUOVE IL TURISMO GASTRONOMICO E i formaggi locali sposano le Ville del Brenta

di Lara Santi

Scoprire il Veneto in un itinerario tra gusto e cultura: Caseus Veneti, il Concorso regionale formaggi per la sua XI edizione fa un salto di qualità. La manifestazione itinerante, già da alcuni anni ospitata nelle grandi dimore storiche della regione, in questo 2015 si è fatta anche proposta turistica. Non quindi solo un weekend, affollato anche in questa edizione da oltre 30mila presenze, ma un progetto stabile che fa dei formaggi tipici uno straordinario biglietto da visita, inserendo caseifici, spacci e malghe negli itinerari del turismo regionale (e proprio il Veneto è la regione più turistica d'Italia).

**NUOVO PORTALE PER I FORMAGGI VENETI**

Il portale caseusveneti.it arriva completamente rinnovato. Sul nuovo sito Web resta la vetrina principale della manifestazione: qui si trovano tutti i formaggi premiati, le giurie e naturalmente le informazioni per l'evento. Ma c'è anche una proposta di turismo gastronomico: 56 produttori che, ad oggi, hanno aderito all'iniziativa, suddivisi tra caseifici, aziende agricole, stagionatori/affinatori e malghe, tutti georeferenziati, con l'indicazione di spacci e la possibilità di visite in azienda per scoprire la straordinaria varietà dei formaggi veneti (grandi Dop ma anche affinati in vinacce, erborinati, tradizionali). Grazie al "gemellaggio" di Caseus Veneti con la sezione "Ville Venete" del portale [www.veneto.eu](http://www.veneto.eu) (il portale ufficiale dell'assessorato al Turismo della Regione del Veneto) c'è la possibilità per i turisti che visitano le straordinarie dimore storiche di scoprire dove si trova il caseificio più vicino per acquistare e degustare il grande patrimonio caseario locale.

**CASEUS VENETI 2015**

E proprio in una delle più belle Ville Venete si è tenuta l'edizione 2015 di Caseus Veneti (16/27 settembre): a Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (PD) la dimora scelta dalla Regione anche come l'ideale porta d'accesso nel "Mondo Novo" per la propria presenza a Expo 2015. Un evento come sempre organizzato dalle otto denominazioni europee venete, una squadra guidata da Grana Padano, il formaggio Dop più consumato al mondo, affiancata dalle Dop Asiago, Casatella Trevigiana, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Mozzarella Stg. I Consorzi si sono fatti promotori anche in questa edizione di tutto lo straordinario



giacimento caseario del Veneto, dove spiccano grandi marchi conosciuti a livello globale, ma fatto anche della straordinaria ricchezza di piccoli caseifici di tradizione artigianale e di malghe d'alpeggio che realizzano prodotti tipici di nicchia legati al territorio. Oltre 380 formaggi in gara presentati da una settantina di produttori: 37 le medaglie d'oro assegnate per ciascuna categoria da un plotone di giurati, Maestri Assaggiatori Onaf provenienti da più regioni italiane. Sedici riconoscimenti a Treviso e 11 a Vicenza, le province regine della produzione di qualità. Seguono Verona (8), Belluno (3), Padova (1). Caseus Veneti 2015, premiato dalla Giuria Critica e insignito del riconoscimento proprio ad Expo, è il formaggio di Malga Mariech dell'azienda

agricola Ponte Vecchio di Valdobbiadene (TV). Testimonial d'eccezione per questa edizione Gioacchino Bonsignore, Tg5 Gusto che ha affiancato la madrina Eleonora Daniele (riconosciuta lo scorso anno assaggiatore onorario Onaf).

**QUALITÀ DA DIFENDERE**

«Caseus Veneti è divenuto negli anni uno straordinario momento di incontro tra produttori e consumatori. Oggi - afferma Terenzio Borga, presidente Aprolav (Associazione Produttori Latte Veneto) - la manifestazione per noi è ancora più importante per affermare la scelta della qualità in un mercato globalizzato e per difendere una intera filiera produttiva minacciata dal crollo del prezzo nel dopo quote latte. Il 70% del latte veneto è utilizzato per la produzione di Dop e i nostri consumatori devono sapere che nei formaggi tipici presenti al Consorzio c'è solo latte veneto». Nonostante il calo importante dei consumi che non ha risparmiato i formaggi, le grandi Dop del Veneto continuano a crescere. Negli ultimi 4 anni - dati Aprolav - le Dop venete sono cresciute del 4,5% in termini di tonnellate di formaggio a marchio prodotto (oltre 61mila), segnando un +5,3% nell'utilizzo di latte locale (724mila tonnellate) e garantendo così la difesa degli allevamenti locali.



Sopra, inaugurazione di Caseus Veneti 2015  
A lato, il presidente Aprolav Terenzio Borga  
con la madrina della manifestazione  
Eleonora Daniele



Tecnici incaricati dall'Agenform Moretta verificano forma per forma le caratteristiche organolettiche

# Bettelmatt

## Il formaggio d'alpeggio scardina i confini

di Guido Tallone

Il Bettelmatt (in passati testi di tecnologia casearia anche Bättematt) identifica un formaggio che veniva utilizzato come merce di scambio, per il pagamento di canoni d'affitto o concessioni d'alpeggio oppure tasse, ma non solo. Il nome Bettelmatt, infatti, pare derivi da bättel che significa questua, quindi era senz'altro utilizzato per forme di beneficenza, l'unione a matt, che in tedesco significa pascolo, rende chiaro il significato del nome in: "pascolo della questua".

Si produce in Piemonte, provincia del Verbano, nelle alti valli Antigorio e Formazza. Nel XIII° secolo, i Walser, popolo di origine germanica ed abitanti nelle vicine regioni svizzere, avevano la colonizzazione (pacifica e operosa) delle zone montane del Piemonte nord e della Valle d'Aosta. Gli alpeggi sono 7 ed i pascoli sono caratterizzati dalla presenza di una notevole biodiversità di essenze prative, tra le quali spicca l'erba Mutellina o Mottulina (*Ligustrum mutellina*), una ombrellifera molto appetita dalle vacche. Il clima mite estivo è di breve durata, soggetto a raffreddamenti

anticipati o tardivi. Le precipitazioni hanno assicurato apporti idrici buoni anche in questa afosa e secca estate 2015.

La tecnologia: ecco i capisaldi della tradizione produttiva del formaggio Bettelmatt:

- Latte trasformato appena terminata la mungitura, quindi caseificato 2 volte al giorno.
- Latte crudo, attualmente non si impiegano né innesti naturali né starter selezionati.
- Latte intero.
- Coagulante animale liquido.
- Semicottura, si definiscono semicotti quei formaggi la cui cagliata, in fase di produzione, viene scaldata o riscaldata ad una temperatura superiore rispetto alla temperatura di coagulazione, non superando i 48 °C. La semicottura, molto praticata in territori freddi, aiuta lo sviluppo dell'acidità e lo spurgo del siero, oltre a rendere la struttura della pasta, piacevolmente elastica.



- Pressatura, intesa per continuare lo spurgo ma soprattutto per "compattare" la cagliata e produrre una struttura per quanto possibile (attività microbiologica a parte) compatta.

- "Lavaggio" della crosta in stagionatura, è una tradizione applicata da tempo, rende la crosta sottile e di colore ocra-aranciato, oltre ad incidere anche sulle sensazioni organolettiche.

- Stagionatura minima di 60 giorni, che per 4-5 kg di peso non è una enormità, ma permette una evoluzione degli odori/sapori, mantenendo una nota dolce, per nulla piccante o fastidiosa.

Contesto storico-sociale: la produzione, esclusivamente estiva e di alpeggio del Bettelmatt, conta, in totale, poco più di 4500 forme, distribuite per le 8 aziende agricole che gestiscono i 7 alpeggi. Il prezzo di vendita al grossista/stagionatore si aggira sui 18 - 20 euro al kg, al consumatore finale i prezzi sono molto variabili da

23 - 25 euro sul territorio ai 50 - 70 euro in giro per l'Italia.

Indubbiamente un grande aiuto è stato dato al Bettelmatt dagli articoli scritti circa 15 anni fa da Edoardo Raspelli, primo a riconoscerne le "gradevolezze" organolettiche e di territorio. Attualmente il Bettelmatt valica tranquillamente i confini dell'Ossola per raggiungere ristoranti attenti e "formaggerie" che ricercano produzioni di questa caratteristica. Il formaggio presenta un marchio rappresentato dalla doppia scritta Bettelmatt che circonda le montagne stilizzate assieme ad una stella alpina. Il marchio è di proprietà della Comunità Montana delle Valli dell'Ossola, che ne gestisce l'apposizione "a fuoco" come sigillo di garanzia al termine della stagionatura minima. Tecnici incaricati (attualmente di Agenform-Moretta) verificano forma per forma le caratteristiche organolettiche esterne ed, a campione, interne, prima di "bruciare" la crosta di una delle due facce. Dal 2013 i produttori si sono riuniti in "Associazione Produttori Formaggio Bettelmatt" che ha realizzato il sito internet [www.bettelmannet.net](http://www.bettelmannet.net).

Nel Sud Tirolo cinquemila aziende agricole a conduzione familiare si sono consorziate creando marchi di tutela per i loro prodotti. L'eccellenza firmata Gallo Rosso distribuita in esclusiva nei negozi alimentari specializzati



# BOLZANO

## IL CACIO AUSTRO-UNGARICO

di Chiara Boi

Temperature ancora miti e panorami incendiati dai colori dell'autunno: è la stagione giusta per approfittare di una breve vacanza alla ricerca dei sapori "robusti" delle montagne: funghi, uva, mele, formaggio e castagne.

Arriviamo a Bolzano aspettandoci delle squisitezze della cucina tradizionale e, soprattutto, i formaggi d'alpeggio. I

ristoratori hanno familiarizzato con la cucina mediterranea e quindi accanto allo speck e ai canederli si possono trovare specialità a base di pesce o pasta ripiena di zucca, ma anche molto "cacio" buono che arriva a valle. Un cambiamento, questa regione, l'ha fatto e sicuramente la cucina è quella che meglio raccoglie ed amalgama le diverse sfaccettature e le tipicità delle culture austro-ungarica ed italiana insieme.

Seguendo l'istinto e facendoci consigliare da una guida, Bolzano in tasca di Oswald Stimpfl, abbiamo cercato locali non troppo raffinati e ci siamo imbattuti nel Pub Paulaner Stuben, in via dei Portici, dove ci hanno servito un tagliere di speck e tre assaggi di formaggi tutti provenienti da San Candido in Val Pusteria (Innichner Butter Käse, Kräuter Käse, Bergkäse). Soddisfatti della nostra scelta, abbiamo continuato la nostra esplorazione.

Ci siamo recati presso un'altra locanda, la Gasthof Cavallino

Bianco ed abbiamo avuto una sorpresa: il signor Hansi ci ha mostrato il menù proposto per il pranzo ed era privo di formaggi. Questo ristorante, dove si fa fatica a trovare un posto a sedere e dove si trovano allo stesso tavolo persone eleganti e operai che non si conoscono, ha scelto di non inserire più il carrello di formaggi per adeguarsi al gusto dei clienti. «Per molto tempo abbiamo proposto dei formaggi di alta qualità - ha spiegato il titolare - tuttavia per la mia clientela questa scelta non si è rivelata vincente. Forse i gusti sono cambiati e la gente vuole assaggiare piatti più semplici. Inoltre se mangi un tagliere di affettati o dei formaggi affinati poi non gusti più niente altro».

Fortunatamente si è trattato di un episodio isolato perché a Bolzano la scelta dei formaggi è davvero ricca e varia. Ci sentiamo di sottolineare, però, come si avverta la nascita di due diverse tipologie di clientela: una che vuole conoscere le tipicità, ma non si spinge troppo oltre con il palato, ed un'altra più settoriale, competente, che ricerca le unicità e vuole stupirsi con raffinatezze nuove, gusti importanti.

Ad avvalorare questa nostra idea è l'ultimo incontro avvenuto, questa volta, all'interno di un negozio dedicato ai prodotti tipici del Sud Tirolo: "Pur". Due volte l'anno, Georg Gruber scende dalla Val Sarentino per promuovere in città i suoi prodotti. Gestore e proprietario del Maso Hinterprosl insieme alla madre e alla signora Eva, ci ha fatto assaggiare un Bergkäse (formaggio di mucca, stagionato 10 mesi) e uno Ziegen Käse (formaggio di capra, a pasta semi morbida). Con le sue 17 mucche e 30 capre, questo piccolo produttore rappresenta la realtà tipica delle 5 mila aziende agricole a conduzione familiare che, nel Sud Tirolo, si sono consorziate ed hanno creato dei marchi di tutela ed autocontrollo per i loro prodotti, distribuiti soltanto in negozi alimentari specializzati come, ad esempio, l'etichetta Gallo Rosso.

Il consumatore attento ed appassionato può andare ad assaggiare certe prelibatezze direttamente nei masi-agriturismo sparsi in Alto Adige, oppure, recarsi in queste "gioiellerie" del formaggio dislocate in città. Tante opportunità, per ogni stagione.



# FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

CUORE VALDOSTANO



[www.fontinacoop.it](http://www.fontinacoop.it)

L'azienda agricola Mara Savoia con enti e università è capofila del progetto Interform mirato a introdurre e collaudare nuove tecniche nel settore lattiero-caseario



## IRPINIA a scuola DI FORMAGGIO

di Eliseo Di Sapia

Il perfetto connubio tra tradizione e innovazione. Questo lo spirito che anima l'attività dell'azienda agricola Mara Savoia, un'azienda con radici antiche che ha saputo rinnovarsi attraverso la produzione di latte, yogurt e formaggi provenienti dall'attento ed esclusivo allevamento di vacche di razza pezzata rossa italiana.

L'azienda nasce infatti dalla lunga tradizione della famiglia, con il lavoro della bisnonna, Maria Antonia Savoia, che oltre un secolo fa, si occupava di gestire gli animali e lavorare il latte per creare dei formaggi che ai tempi venivano usati per cerimonie e festeggiamenti; già allora i Savoia erano un punto di riferimento in tutta la zona. La svolta si è avuta, dopo due generazioni, con l'arrivo dei due giovani fratelli Mara e Francesco che si sono resi conto ben presto che le vacche pezzate rosse producevano un tipo di latte più saporito e dolce, più pregiato e adatto alla caseificazione, così decisero di sostituire le vacche frisone con le pezzate rosse. Particolarmente fortunato il loro incontro con Loris Zanello, un tecnico Anapri - Associazione Nazionale Allevatori Razza Pezzata Rossa Italiana - che li ha indirizzati sugli allevamenti e li ha poi guidati in tutte le fasi di crescita degli animali. Nel tempo ricevono aiuto anche dal settore provinciale per l'Agricoltura della Regione Campania, che gli ha fornito consigli tecnici e gli ha permesso di aderire a corsi di formazione e a viaggi studio in Austria e in Sicilia. Francesco Savoia si reca inoltre alla Facoltà di Veterinaria della Federico II di Napoli e all'Università di Scienze di Produzioni Animali di Benevento per continuare a studiare e documentarsi, e vi trova professori di enorme disponibilità e professionalità.

I due fratelli Savoia si occupano dell'intera gestione aziendale, dell'allevamento e del delicato processo di ricerca e selezione dei formaggi, usando il cospicuo patrimonio di conoscenze sviluppato negli anni dalla loro famiglia e unendolo al percorso di ricerca e

innovazione che stanno facendo al fine di migliorarsi.

E dalla volontà di raggiungere l'eccellenza nasce il progetto Interform, in collaborazione con l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Cnr di Avellino, il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise e con altre due aziende agricole irpine - l'Azienda Agricola "Adamo Addesso" e la Società Agricola "Rosabella", entrambe di Montella - volto a introdurre e collaudare tecniche innovative nel settore lattiero-caseario in Irpinia. L'Azienda Mara Savoia - capofila - vantava già dall'inizio del progetto una produzione molto varia, dai più tradizionali formaggi a pasta filata a caciotte, yogurt, fino al gelato artigianale. La produzione dei formaggi Savoia è curata da Pasquale Parrella mastro Casaro di esperienza ultra trentennale. Tutti i formaggi sono ottenuti a partire da latte crudo, come può essere possibile solo se si è estremamente certi della qualità e della freschezza della materia prima e se vengono rigorosamente rispettate tutte le norme igienico-sanitarie.

In particolare è stata considerata la produzione di formaggi freschi di moderna concezione ad elevato valore nutrizionale/salutistico. L'attività del progetto è stata articolata in una serie di interventi specifici, individuati lungo la filiera di ogni singola tipologia di formaggio sulla base delle più recenti acquisizioni scientifiche e nel rispetto della sostenibilità ambientale delle produzioni.

La cosa più sorprendente è che alcuni dei risultati che oggi emergono dagli studi di questo importante progetto erano già parte del bagaglio di conoscenze dei nostri antenati e oggi li ritroviamo e li verifichiamo attraverso gli studi e la scienza. È proprio questo il valore aggiunto della produzione Mara Savoia che oggi sta diventando un punto di riferimento sul territorio campano, per consumatori attenti alla ricerca della tipicità nel mondo dei formaggi artigianali, e mira raggiungere un contesto territoriale sempre più vasto.



L'azienda Mara Savoia ha una lunga tradizione di famiglia dalla bisnonna Maria Antonia ai due giovani fratelli Mara e Francesco

# FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

di Roberto Mazzei

La Fattoria Rosabella, impegnata sin dalla sua nascita nella produzione dei formaggi irpini dai forti legami con il territorio, ha partecipato domenica 20 settembre, alla degustazione guidata promossa dall'Onaf, sul tema "I formaggi dell'Irpinia tra tradizione e innovazione" nell'ambito di Cheese 2015.

L'azienda di Montella non ha portato solo le sue produzioni nella kermesse dedicata alle eccellenze nel mondo del formaggio e delle produzioni casearie, ma ha anche illustrato le attività che sta mettendo in campo per creare il giusto connubio tra le "tradizioni delle produzioni" (fattori caratterizzanti) e "l'innovazione delle produzioni" (fattori che qualificano rendendo i prodotti delle eccellenze agroalimentari).

Il tutto è stato possibile grazie ad un progetto di innovazione tecnologica, finanziato con la Misura 124 del Psr Campania 2007/13, nato dalla volontà di riunire le competenze presenti sul territorio per far fronte alle nuove sfide che caratterizzano il settore lattiero-caseario e, in particolare, per assicurare una produzione di formaggi variegata sotto il profilo sensoriale, fedele alla tradizione dei territori di provenienza e, allo stesso tempo, attenta ai temi della sostenibilità ambientale. Il progetto ha

## Il percorso sperimentale della fattoria Rosabella di Montella (Av)

visto l'azione sinergica tra aziende agricole di allevamento e produzione casearia e due enti di ricerca.

Il progetto si è proposto di innovare la filiera lattiero-casearia irpina e di incrementare la competitività dei suoi formaggi, stabilizzando la produzione di caciocavallo podolico, preservandone al contempo i suoi tratti peculiari e la sua consolidata identità territoriale.

La procedura tradizionale di produzione del Caciocavallo Podolico prevede l'aggiunta di starter "naturale" (detto anche siero-innesto) al latte crudo, ma tale pratica costituisce uno dei principali punti critici del processo produttivo. L'uso di siero-innesto inappropriato e/o non correttamente conservato può, infatti, determinare una marcata variabilità delle produzioni. Inoltre, la frequente incidenza di contaminazioni microbiche indesiderate dello stesso può causare alterazioni delle caratteristiche sensoriali e strutturali del formaggio, con conseguente perdita e/o deprezzamento del prodotto. Gli interventi effettuati sono stati finalizzati alla razionalizzazione della gestione del sieroinnesto, alla definizione del trattamento termico da applicare al latte prima della trasformazione ed al collaudo di colture starter selezionate in sostituzione del sieroinnesto, allo scopo di ridurre la variabilità delle produzioni e garantirne la loro qualità igienica.

Inoltre attraverso il progetto è stata sperimentata l'introduzione di siero residuo alla caseificazione, con l'obiettivo di migliorare la quantità di latte prodotto, diminuire il costo di smaltimento dei reflui e le ricadute sull'impatto ambientale.

Si è anche proceduto alla produzione di nuovi formaggi dal valore nutrizionale/salutistico potenziato, con la sperimentazione di nuove tecnologie, per ampliare aree di mercato ed offrire prodotti ad elevato valore aggiunto mediante la creazione di protocolli di produzione di formaggi freschi cremosi di moderna concezione.

## Dal caciocavallo con sieroinnesto alla creazione di formaggi freschi



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

### 2016 COME ASSOCIARSI

L'importo della quota non ha subito variazioni

2016 € 60,00

2016 + 2017 € 110,00  
con il nuovo grembiule in omaggio

### MODALITÀ DI RINNOVO

(da eseguirsi entro il 15/04/2016, art. 5 dello Statuto)

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

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

## Arriva il canale multimediale

di Federico Bellardi - [video@onaf.it](mailto:video@onaf.it)

L'Onaf, in occasione di Cheese, ha annunciato la nascita del proprio canale ufficiale su YouTube: [www.youtube.it/onafitalia](http://www.youtube.it/onafitalia). Anche un settore legato a doppio filo con i valori tradizionali riscontra oggi l'esigenza di adattarsi alle nuove tecnologie.

È in questo contesto che l'attività di modernizzazione dell'Associazione, iniziata con il restyling del sito ufficiale [onaf.it](http://onaf.it), prosegue con la pubblicazione di un canale multimediale nato con lo scopo di "mostrare dal vivo" le attività degli Assaggiatori di formaggio. Internet fa ormai parte della nostra quotidianità e così



la videocomunicazione. In occasione del lancio ufficiale del canale multimediale Onaf Italia è stato pubblicato il "manifesto video", in cui il Presidente Pier Carlo Adami presenta l'Onaf a tutti gli utenti di YouTube in diretta dal Castello di Grinzane Cavour, Patrimonio dell'Umanità Unesco e sede dell'Associazione.

Il processo di modernizzazione proseguirà con un'altra importante novità prevista per l'anno 2016. Tutti i soci Onaf, nonché i simpatizzanti, sono invitati ad iscriversi all'indirizzo [www.youtube.it/onafitalia](http://www.youtube.it/onafitalia), per essere sempre aggiornati sulle attività dell'Associazione e per vedere gli Assaggiatori all'opera. Buona visione a tutti!



Selezionare la qualità e quantità del latte che si può produrre è l'obiettivo dell'associazione Anarb

# RAZZA BRUNA

## Biodiversità, caseina e longevità

di Patrizia Cavuoto

**B**iodiversità, caseina e longevità sono le parole chiave che caratterizzano le bovine brune, razza presente sul territorio nazionale già nel 1500. Allevata soprattutto nelle aree dell'Arco Alpino e del Sud Italia, oggi la Bruna è la seconda razza da latte in Italia, mentre nel dopoguerra era il bovino più diffuso in assoluto. Le esigenze di mercato del periodo, tese alla quantità delle produzioni, l'hanno vista piano piano cedere il passo a razze più produttive.

La qualità del latte in termini di trasformazione casearia non è solo una caratteristica innata della razza, ma è anche un elemento che è stato preservato nel tempo a fronte di un continuo aumento produttivo che, se incontrollato, avrebbe potuto causare un deperimento delle sue peculiarità.

### LA SELEZIONE

A tale scopo l'Anarb (Associazione nazionale allevatori bovini della razza Bruna, l'ente che detiene il Libro genealogico della razza) ha sempre inserito tra i suoi principali obiettivi di selezione - selezionare vuol dire scegliere - la qualità e la quantità di formaggio che si può produrre con il latte di Bruna. La ricerca e lo sviluppo, inoltre, di nuovi strumenti per la selezione di caratteristiche casearie favorevoli, sono continui e si avvalgono della collaborazione

di importanti Centri di ricerca nazionali ed internazionali.

**Proteina** Il latte di Bruna è scientificamente provato come particolarmente adatto alla caseificazione. I chilogrammi e le percentuali di proteina prodotti da ogni singolo animale sono un indicatore diretto della quantità di formaggio ottenibile per ogni singolo soggetto. Questi caratteri sono stati, fin dal principio della selezione, tra i principali obiettivi di mantenimento della razza.

**Caseina** Dai risultati di vari studi sulle caratteristiche genetiche della caseina, si deduce che la selezione per la proteina effettuata negli ultimi decenni ha dato buoni risultati anche per quanto riguarda questo parametro. Ammonta a 3.435.182 il numero totale dei test sulla caseina eseguiti a tutto il 2014. Nella Bruna, il valore della percentuale di caseina è pari al 2,85%, nettamente superiore ad altre razze da latte.

**k-caseina B** - Un altro elemento fondamentale che denota le qualità casearie del latte prodotto da una singola bovina è la variante allelica della k-caseina. La variante B rispetto alla A (vedi immagine lattodinamografia) garantisce una maggiore resa alla caseificazione, un minor tempo di coagulazione e di rassodamento, nonché una maggiore consistenza del coagulo. La Bruna è la razza con la maggiore frequenza dell'allele B per la k-caseina (91%) tra le

principali razze da latte in Italia.

**Beta-caseina e salute umana** Il rapporto tra il contenuto di  $\beta$ -caseina A2 e A1 risulta un elemento importante per la valutazione delle qualità nutritive e nutraceutiche del latte. Recenti studi indicano nell'allele A2 della Beta-caseina, la cui frequenza nella Bruna è molto alta con oltre l'85%, una componente favorevole per la salute umana. Si conferma quindi la massima attenzione alle attività di selezione che permettono di migliorare tali peculiarità che contraddistinguono la razza.

### IL SOLO FATTORE "RAZZA" NELLA TRASFORMAZIONE CASEARIA

RazzeForm è il nome di un progetto di ricerca pluriennale nato dalla collaborazione tra Anarb e l'Università di Milano, Dipartimento di scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare.

Lo studio ha evidenziato differenze in termini di resa, facilità di lavorazione, nutrizione e palato, per il solo elemento "razza" a parità di management aziendale, di alimentazione, di caglio, di casaro, di periodo di lavorazione e di stagionatura. Differenze significative sono state riscontrate nelle produzioni giornaliere delle bovine frisone e brune allevate nelle medesime condizioni: le prime hanno prodotto più latte ma con un contenuto inferiore di proteina ed una acidità inferiore; il latte di Bruna è risultato superiore per i parametri lattodinamografici e con un diverso profilo di aldedi e chetoni, elementi che conferiscono aroma al prodotto finito.

### L'ANALISI SENSORIALE

Nell'ambito del progetto di ricerca sopra descritto, il Parmigiano Reggiano prodotto con latte di Bruna ha dimostrato un maggior contenuto di proteine,



calcio e fosforo ed è risultato differente da quello di Frisone sia per il colore che per il sapore.

Le due tipologie di Parmigiano Reggiano sono risultate differenti per i descrittori sensoriali: odore e aroma, per il sapore salato e la sensazione trigeminale del piccante. Il Parmigiano Reggiano prodotto con latte di razza Bruna è risultato caratterizzato da una componente olfattiva ed aromatica più delicata rispetto all'altro prodotto. Tra i sapori di base, quello che prevale nel Parmigiano di Bruna è il dolce, seppure si riesca a identificare bene anche il salato e una leggera nota di piccante tipica del Parmigiano Reggiano di alta stagionatura, oltre a presentare un prodotto leggermente più granuloso.

Oltre all'Università di Milano, l'analisi sensoriale è stata effettuata presso il Crpa di Reggio Emilia e presso l'Arte Casearia di Modena. Il fattore "razza" rientra dunque a pieno titolo tra gli elementi che

concorrono alla differenziazione del prodotto anche presso il consumatore finale.

### DISOLABRUNA®

In quest'ottica, nel 2005 è stato istituito il Consorzio Valorizzazione Prodotti razza Bruna italiana, ente non a scopo di lucro il cui obiettivo è quello di ottimizzare il legame esistente tra animali, territorio, quantità, qualità e salubrità del prodotto finito, certificando al consumatore la tracciabilità e le superiori caratteristiche del latte disolabruna®, marchio depositato in Italia e all'estero.

Esso ha anche compiti di vigilanza nei confronti dei soci per garantire il rispetto dei regolamenti sulla produzione. Anni di studio permettono oggi di applicare una tecnica di laboratorio che attraverso l'analisi del Dna estratto dai prodotti (latte e formaggi) riesce a individuare la presenza, anche in minima percentuale, di latte di altre razze nei prodotti

Ancora nel dopo guerra la Bruna era la razza più diffusa in Italia

disolabruna®.

In dieci anni di attività, il Consorzio ha più che raddoppiato il numero dei soci (da dieci a ventitrè) abbracciando l'intero territorio nazionale; ha aumentato il rapporto dei quintali di latte disolabruna lavorato da uno a otto (da 13.500 e 102.000 q.li). Anche il numero dei prodotti è più che raddoppiato, da ventidue a una cinquantina.

La tracciabilità di filiera è garantita dal Disciplina tecnico di produzione del Consorzio, l'organismo che sottopone i suoi associati a severi controlli sul Dna estratto dal prodotto. Sono poche le aziende che rispecchiano tutti i requisiti necessari per potersi avvalere del marchio disolabruna®. Il tutto è garantito dall'Anarb.

## CONCORSO "DISOLABRUNA®"

di Beppe Casolo

**A**Bussolengo (Verona) si è svolta il 3 ottobre la prima edizione del Concorso caseario riservato a formaggi prodotti con latte di bovine di razza Bruna Italiana con marchio disolabruna®. Le due commissioni di assaggio, oltre ad aver espresso il giudizio relativo ai formaggi in concorso, hanno formulato un profilo sensoriale approfondito per ognuno dei campioni presentati, corredato della segnalazione di pregi e difetti.

Ogni produttore ha quindi ricevuto oltre all'attestato di partecipazione, o di merito (Diploma di eccellenza per punteggi superiori o uguali a 83 su 100; Diploma di qualità per punteggi compresi tra 73 e 82 punti), una scheda con foto, punteggio e profilo sensoriale dettagliato del prodotto. I produttori hanno confermato la convinzione che il confronto tecnico di produzioni provenienti da luoghi diversi possa rappresentare uno stimolo al miglioramento qualitativo.

### I RICONOSCIMENTI OTTENUTI

- **Az. agr. Sangonelli Del Bono**, Montecchiaregolo, Parma (Parmigiano Reggiano dop) - 2 Riconoscimenti di qualità
- **Caseificio az. agr. La Bruna Alpina**, Montella, Avellino (Pasta filata) - 3 Riconoscimenti di qualità
- **Profi di Ronchini Giuseppe** - Latteria Medesanese, Noceto, Parma (Parmigiano Reggiano dop) - 2 Riconoscimenti di qualità
- **Latteria sociale Costa di Bazzano**, Neviano Arduini, Parma (Parmigiano Reggiano dop)

- 1 Diploma di eccellenza
- **Soc. agr. Valserena**, Gainago, Torrile, Parma (Parmigiano Reggiano dop) - 2 Diplomi di eccellenza, 1 Riconoscimento di qualità
- **Az. agr. Corrado Barella**, Fidenza, Parma (Parmigiano Reggiano dop) - 1 Diploma di eccellenza
- **Soc. agr. Pessina**, Parma (Parmigiano Reggiano dop) - 1 Diploma di eccellenza
- **Masseria La Lunghiera di Netti Mariangela**, Turi,



• I degustatori al concorso

- Bari (Pasta filata e formaggi a pasta dura) - 4 Diplomi di eccellenza e 2 Riconoscimenti di qualità
- **Caseificio Gennari**, Collecchio, Parma (Parmigiano Reggiano dop) - 1 Diploma di eccellenza e 1 Riconoscimento di qualità
- **Alpe del Garda**, Soc. Coop Agr., Tremosine, Brescia (formaggio a pasta dura) - 1 Diploma di eccellenza
- **Caseificio sociale di Neviano Arduini**, Parma (Parmigiano Reggiano dop) - 2 Diplomi di eccellenza
- **Az. agr. Lavagè**, Rossiglione, Genova (Erborinati)

il Castelmagno  
dal sapore  
dell'autentica  
tradizione

www.ilcastelmagno.it



Associazione Nazionale Produttori Pecorini Sardi  
Via Roma, 101 - 07030 Macomer (CA) - Tel. 079/221111  
www.pecorinosardi.it

# SARDEGNA Il formaggio perduto

L'USO DEL LATTE CRUDO È QUASI SCOMPARSO.  
EPPURE POTREBBE ESSERE UNA CARTA DA GIOCARE  
PER VALORIZZARE LE BIODIVERSITÀ ISOLANE

di Erika Sois

**N**el panorama caseario nazionale la Sardegna è, certamente, sinonimo di qualità. Una regione assai nota per la sua cultura pastorale, per i prodotti che questo mondo è in grado di esprimere, un mondo che allunga le proprie radici in un passato ancestrale e che genera ancora oggi prodotti-simbolo, emblematici di un ecosistema produttivo unico.

Ricordiamo che l'isola detiene più di un terzo del numero di capi ovini e caprini dell'intero Paese (parliamo di più di tre milioni). Oltre ventimila aziende di allevamento e circa trecento di trasformazione. Una produzione che supera le trecentomila tonnellate annue di latte e i quattrocentomila quintali di formaggio. Un comparto, quello lattiero-caseario, che in Sardegna è di importanza capitale come in pochi altri territori.

Non sarà certamente un caso che, in occasione dell'Esposizione Universale 2015, appena terminata, dedicata al tema "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", la rappresentazione (se pur non fedele) di un nuraghe abbia trovato posto proprio all'interno del "Mercato dei formaggi". L'opera, realizzata dal grande scenografo Dante Ferretti, collocata nell'area centrale del Decumano, tra i diversi elementi inseriti ne vede accostati due in particolare: il nuraghe, costruzione unica nel suo genere, rappresentativa di una civiltà isolana millenaria, ed il formaggio, anch'esso simbolo della medesima. Un riconoscimento, se così possiamo intenderlo (e lo vorremmo), al



mondo pastorale sardo.

Ed è qui che forse vale la pena soffermarsi, nel mercato dei formaggi, quello vero però, per domandarsi aldilà delle rappresentazioni, quale sia il posto riservato ai prodotti sardi. Sul mercato giungono formaggi di grande qualità, in buona parte a denominazione d'origine: parliamo del Pecorino Sardo Dop, del Pecorino Romano Dop (che contrariamente al nome, per la quasi totalità è prodotto in Sardegna, e per la maggior parte destinato al mercato estero), del Fiore Sardo Dop; per non parlare poi dei numerosi pecorini semicotti e di tante altre tipologie, incluse quelle vaccine. Tutti prodotti che, certamente, si diversificano per la tecnologia impiegata ma che sono accomunati, nella quasi totalità, da due aspetti: una materia prima, quasi sempre, di grande qualità perché proveniente da animali al pascolo che producono formaggi a latte pastorizzato.

Da un lato, il ricorso alla pastorizzazione risponde ad esigenze di ordine igienico-sanitario, nell'ambito di un processo produttivo che vede la trasformazione di grosse quantità di latte, di origine differente, secondo tempi e modalità peculiari; il processo di tra-

sformazione va semplificato, va controllato e ridotto il rischio di perdite (è pur sempre anche una questione di costi e di ricavi). Dall'altro lato, il risultato è quello di una flora batterica neutralizzata, quindi di una materia prima appiattita che necessita a posteriori dell'impiego di fermenti. Non è certo nostra intenzione entrare in dettagli tecnici. Ma chi opera nel settore rende noto, da tempo, che gestire un formaggio partendo da un latte crudo è ben altra cosa, è certamente più complesso. Così come, però, è più complesso il prodotto che ne risulta: i formaggi a latte crudo - se da animali al pascolo - sono, infatti, in grado di esprimere una elevata ricchezza in termini organolettici e nutrizionali.

I formaggi a latte crudo sono connotati da una elevata biodiversità, presentano una loro specificità perché legati



al territorio in cui originano: sono il frutto di quell'ambiente naturale da cui nasce la materia prima. In essi sono percepibili i sentori (ed i benefici) di quelle essenze che crescono ad una data altitudine oppure di fronte al mare; materia prima trasformata la cui ricchezza organolettica si evolve ed accresce nel tempo, attraverso il processo di maturazione, ancor meglio se affrontato in un luogo naturale, una cantina o all'interno di una grotta. Se a ciò aggiungiamo l'uso di una tecnica o metodica particolare, alla componente naturale uniamo quella umana, dunque culturale, storica ecc. È pertanto l'insieme di tutti questi aspetti che rende questi formaggi unici, non replicabili altrove. Così come è unica l'esperienza vissuta dal consumatore nel momento in cui li assapora.

Ma si sa che ciò che è unico può essere anche prezioso, ed per questo che proprio i formaggi a latte crudo, quando realizzati ad arte, trovano spazio in un mercato disposto a riconoscere loro un prezzo più elevato, o per meglio dire più equo. Come accade ad esempio nel caso dei formaggi d'alpeggio, ma non solo.

Nel panorama caseario isolano, dunque, nonostante l'abbondanza, si fa veramente fatica ad individuare realtà in grado di proporre al consumatore un pecorino a latte crudo. Dinanzi a questo dato di fatto è anche vero, però, che ancora oggi resistono, ed in parte stanno emergendo, formaggi capaci di raccontare un territorio, quello sardo, e di essere rappresentativi delle sue molteplici specificità. Per questo sappiamo che... non tutto è perduto.

# SI FA PRESTO A DIRE...VACCA



**Dai graffiti del Neolitico alle più recenti correnti artistiche la raffigurazione di bovini continua ad appassionare Anche in campo filatelico**

## QUANDO VINCE MADRE NATURA



Dall'alto francobollo della Mongolia e francobollo di Cuba; parata di mucche di Pascal Knapp (1957)

di Gianmario Giuliano

**B**ere latte è forse l'ultimo atto arcaico, primordiale, l'ultima immagine naturale rimasta nell'alimentazione dei giorni nostri, l'ultima immagine bucolica. Se il vino è il simbolo dell'ebbrezza e dell'esaltazione, il latte è l'ultimo legame con il mondo della natura che si pone come provocazione all'universo tecnologico che ci ha coinvolti nella quotidianità. Grazie alla nostra natura di mammiferi, il latte materno è stato il nostro primo cibo fin dalle origini della nostra specie, più di un milione di anni fa. È più difficile, invece, accertare quando abbiamo cominciato a bere il latte di altri animali con qualche regolarità. Questo, probabilmente, avveniva parecchio tempo dopo la comparsa degli animali domestici, che all'inizio furono utilizzati per ricavarne carne e pelli.

La raffigurazione grafica di bovini fa capolino durante il Neolitico - ultimo dei tre periodi che caratterizzano la Preistoria - segnando, per l'uomo, il passaggio fondamentale dall'attività di caccia e raccolta a quella stanziale dell'agricoltura e della pastorizia.

La prima domesticazione di tali animali, infatti, sembra risalire al VII millennio a.C. anche se nella Grotta di Lascaux (nei pressi di Montignac, nella Francia sud-occidentale) si trovano esempi di opere d'arte parietale risalenti a epoche precedenti. Nell'antico Egitto, la Madre Hathor è la "mucca celeste che creò il mondo": dea dell'amore, della gioia, madre universale che generava il dio sole. Era considerata protettrice delle sorgenti del Nilo e della potenza creatrice come pure delle arti, della musica e del canto. Viene raffigurata come una donna con corna bovine e un disco solare, altre volte come una giovinca nell'atto di nutrire il faraone.

Nella pittura moderna, la mucca è parte integrante degli studi sul realismo pittorico contemporaneo. Essa è, ad esempio, un soggetto ricorrente nelle opere di Filippo Palizzi che nel rappresentarla immersa nella natura riproduce la quotidianità, evidenziando con grande attenzione i particolari.

La ricerca nella direzione naturalistica, ha ispirato anche l'arte di Giovanni Segantini, considerato il caposcuola italiano del Divisionismo e del Simbolismo. Al pari di Gauguin, Van Gogh, Cézanne o Munch, Giovanni Segantini è stato un precursore dell'arte moderna. I suoi dipinti narrano dell'esistenza umana in perfetta armonia con la natura. Il dipinto in cui la mucca con il suo vitello accanto a una madre col suo bambino è un'interpretazione simbolica della maternità e della vita.

Nel medesimo periodo, in Francia, Julie Dupré diventa uno dei principali esponenti della corrente realista. Il suo lavoro esercitò una grande influenza sullo sviluppo della tematica agraria del realismo socialista. Accuratissimo osservatore del paesaggio e della vita dei contadini nelle campagne, Dupré fu uno dei migliori pittori di animali del suo tempo. Potrebbe apparire paradossale ma que-

st'artista è maggiormente noto negli Stati Uniti che in Europa, infatti, moltissime sue opere sono esposte nei più importanti musei americani.

La mucca nel lavoro lirico e visionario di Marc Chagall è un richiamo alle sue umili origini e alla tradizione, un'immagine rassicurante ed evocativa come nel quadro "Io e il villaggio" dove la testa di mucca in primo piano contiene una contadina che munge un'altra mucca.

L'americano Alexander Calder (noto per avere inventato le grandi sculture di Arte Cinetica chiamata anche Arte Mobile) artista che ha realizzato divertenti sculture in materiali vari di piccolo formato ma anche opere metalliche di grande dimensione cromaticamente vivaci. Si dedicò anche alla pittura, alla litografia, alla progettazione di giocattoli, arazzi, tappeti e gioielli.

La sua opera intitolata "The cow" è esposta al museo Guggenheim di Venezia.

La mucca è stata anche inserita da Andy Warhol (1928-1987) nelle sue celeberrime serigrafie, come soggetto decorativo. Ricordiamo che Warhol è stato pittore, scultore, regista, produttore cinematografico, direttore della fotografia, attore, sceneggiatore. Figura predominante del movimento della Pop art e tra gli artisti più influenti del XX secolo.

**Si sono cimentati artisti famosi: Segantini, Dupré, Chagall, Calder fino a Warhol**

Per arrivare ai giorni nostri questo simpatico animale è protagonista di uno degli eventi più spettacolari degli ultimi anni:

una mostra d'arte internazionale denominata "Cow Parade". Mucche in vetroresina a grandezza naturale vengono decorate da artisti emergenti ed esposte nel centro di grandi città, in luoghi pubblici come stazioni, strade principali, parchi, ecc. L'evento, oltre ad essere volto a far conoscere nuovi artisti, ha pure un fine benefico, infatti, dopo l'esibizione che dura alcuni mesi, le mucche trasformate in opere d'arte, sono vendute all'asta e il ricavato devoluto in beneficenza.

La Cow Parade, nata nel 1998 da un'idea dello scultore svizzero Pascal Knapp, ha incontrato generale consenso "invadendo" negli anni un gran numero di città in tutto il mondo.

In Italia questo evento è stato ospitato a Firenze nel 2005, a Milano nel 2007 e a Roma nel 2010.

Gli appassionati di quest'animale materno e mansueto, sono invitati a visitare il Mumu della Vallée, Museo della Mucca virtuale. Sarà una bella sorpresa scoprire questo Centro Culturale on line che raccoglie e valorizza, in un grande album elettronico, il materiale iconografico della Mucca in tutti i suoi aspetti: dal design alla pubblicità, dalle cartoline ai francobolli, dall'arte all'artigianato. Valorizza tutte le espressioni creative che hanno la mitica bovina per soggetto, sia sotto il profilo della tradizione valdostana sia sotto quello della cultura internazionale.



Dall'alto: Julien Dupré (1851-1910) Giovani lattaie di campagna; Andy Warhol (1928 ) Mostra con immagine di mucca serigrafata



Nascere è un termine dal significato fondamentale che rimanda alla magia insita della creazione

**NATALE... CON I TUOI**

**Antipasto**

Saccottini di pasta phillo farciti con ricotta, pere e speck

**Prima portata**

Riso mantecato alla zucca con perle al miele e pecorino

**Seconda portata**

Petto di pollo bardato con pancetta, farcito con composto a base di manzo pistacchi, servito con patate arrosto

**Dessert**

Biscotti Speciali di pasta frolla, arricchiti con frutta secca mista, canditi, uvetta, miele e spezie (ottimi da gustare insieme a un vino dolce)

di Fabio Campoli

Cari amici lettori, con l'occasione dell'avvicinarsi delle festività natalizie, ho voluto soffermarmi a riflettere sulla natività e sull'importanza del ruolo delle donne. "Nascere" è un termine dal significato fondamentale, oltre che dalle innumerevoli sfaccettature: dalla natività in senso religioso, alla magia insita nell'atto della creazione dell'essere umano...fino all'incanto che rivive nelle parole "creazione" e "creatività". Se oggi una "invenzione" è un qualcosa che richiede sempre più spesso analisi, studi e ricerche, in passato le invenzioni all'apparenza più semplici ma dall'utilità fondamentale, sono state frutto dell'intuito umano e della necessità di trovare una soluzione a problemi che rendevano la vita dell'uomo primitivo molto ardua. Ed è così che basta pensare al fuoco, alla ruota, alla lavorazione dei metalli, all'agricoltura e all'allevamento, per rendersi conto di quanto primitivi

**LE RICETTE di Fabio Campoli**



**LA NATIVITÀ ISPIRA IL MENU DELLE FESTE**

va e utile fosse l'idea originaria, e a quali evoluzioni sia andata incontro la stessa scoperta nel corso dei millenni. Ho citato non a caso anche l'agricoltura e l'allevamento, che sono stati (e sono tutt'oggi) frutto di innumerevoli scoperte e innovazioni, perché sono fermamente convinto (e i testi storici lo confermano) che, in ambito enogastronomico, una grande parte del patrimonio a noi giunto sia frutto di una grande mole di lavoro femminile.

A partire dall'affidare loro le pratiche di allevamento del bestiame e di produzione di molti di quelli che sono oggi i nostri prodotti tipici, fino all'arduo lavoro di trascrizione delle ricette tramandate nel tempo: la donna è artefice storica della cucina di casa, base fondamentale per lo sviluppo di tutte le "correnti culinarie", vecchie e nuove.

E donne artefici della cucina, vuol dire anche donne artefici della festa. Perché, che Natale sarebbe senza le laboriose donne dedicate alla cucina, che in questo tempo si fanno desiderare grazie ai profumi caldi e prelibati che ricreano ai fornelli? Siete voi stesse con le vostre radici le magiche artefici della soddisfazione dei palati dei vostri cari, generate i sorrisi più autentici. Dunque, non posso che congedarmi suggerendovi due menù per le vostre feste dai quali potrete trarre ispirazione, perché no, riadattandole ai gusti della vostra famiglia e della vostra terra. Buon Natale 2015 a tutti da Fabio Campoli.

Lo scorso mese di novembre, Il Circolo dei Buongustai e il suo presidente Fabio Campoli hanno avuto l'onore di ricevere l'European Award for the Tourism in occasione della 33° edizione del premio, evento svoltosi a Solin (Croazia). Un meritato traguardo per festeggiare quasi 10 anni di attività dell'associazione nel panorama enogastronomico italiano ed internazionale.

**CAPODANNO... CON CHI VUOI**

**Antipasto**

Flan al provolone con pere al vino rosso

**Prima portata**

Zuppa del Buon Auspicio: lenticchie, cotechino a cubetti e crostini di pane al peperoncino

**Seconda portata**

Involentini di roast beef caldi, serviti con indivia belga e salsa alla senape e rosmarino

**Dessert**

Torta di briciole raccolte al cioccolato con ricotta, canditi e uvetta al rum



**RISO E PERLE**

Riso alla zucca e curcuma accompagnato da perle di miele e pecorino

**Ingredienti per 4 persone**

- Riso superfino Arborio, 280g
- Acqua, 500ml
- Zucca, 600g
- Cipolla bianca, n. 1
- Olio extravergine, 3 cucchiaini
- Curcuma, q.b.
- Sale, q.b.
- Burro, q.b.
- Noci, 50g

**Per le perle di mele e pecorino**

- Miele, 100g
- Acqua, 100g
- Agar-agar in polvere, 3g
- Pecorino grattugiato, 50g
- Olio di semi, 1 lt

**FLAN DI PROVOLONE CON PERE AL VINO ROSSO**

Soffiato al provolone e curry dalle note decise, con un gustoso accompagnamento di pere dolci al vino rosso, per stupire i vostri ospiti

**Ingredienti per 4 persone**

- Pasta brisèe, 250g
- Provolone a cubetti, 200g
- Curry in polvere, un cucchiaino
- Burro, 50g
- Farina, 50g
- Latte, 250ml
- Tuorli d'uovo, n. 3
- Albumi, n. 3
- Pere, n. 2
- Vino rosso secco, 250 ml
- Zucchero semolato, 100g
- Sale, q.b.

**Esecuzione**

**Per le pere**

Lavate le pere, pelatele e tagliatele a cubetti. Riponetele sul fondo di una casseruola e copritele con il vino e lo zucchero, e fate cuocere a fuoco dolce finché il vino non si addensa, assumendo la consistenza di uno sciroppo.

**Per il flan**

Mettete in infusione in un recipiente il latte con il curry. Stendete la pasta brisèe ad uno spessore di circa 4 mm e rivestitevi uno stampo da plum cake precedentemente imburato e infarinato. Preparate un roux con il burro e la farina: fate sciogliere il burro sul fuoco, poi, fuori dal fuoco, aggiungete la farina di colpo e continuate a mescolare e cuocere fino all'ottenimento di un fondo biondo. Togliete il roux pronto dal fuoco e aggiungete in un colpo il latte, mescolando velocemente con una frusta per rendere il composto omogeneo. Riportate il tutto sul fuoco e continuate la cottura a fuoco dolce per almeno 10 minuti, aggiungendo il sale. Quando il composto avrà raggiunto una consistenza compatta e si staccherà dalle pareti della casseruola, spostatelo dal fuoco e lasciatelo riposare per 5 minuti. Poi, incor-



poratevi i tuorli mescolando energicamente con un cucchiaino, e successivamente aggiungete i cubetti di provolone. Montate gli albumi a neve non fermissima e incorporarli in due fasi al composto, con movimenti delicati dal basso verso l'alto aiutandosi con una schiumarola. Versate il composto dentro lo stampo foderato e cuocetelo in forno preriscaldato a 185°C per i primi 10 minuti, poi abbassare a 165°C fino al termine della cottura. Una volta cotto, sformate il flan dallo stampo, tagliatelo a fette e servitelo accompagnato dalle pere al vino rosso.

**Esecuzione**

**Per le perle**

Versate l'olio di semi in una ciotola, che riporrete in congelatore a freddare (attenzione: l'olio deve raffreddarsi, ma non fino al punto di diventare denso). In un pentolino, mescolate insieme a freddo l'acqua, il miele e l'agar-agar in polvere. Riponete il tutto sul fuoco, e portate a bollore. A questo punto spegnete e incorporate il pecorino al composto. Mescolate bene. Riponete il composto in una siringa (senza ago) o in una sacca da pasticceria usa e getta appena spuntata. Prelevate l'olio freddo dal congelatore, e colatevi all'interno il composto al miele e pecorino. Le gocce si solidificheranno istantaneamente formando delle piccole perle bianche. Una volta terminata l'operazione, scolate le perle dall'olio servendovi di uno scolapasta, sciacquatele e tenetele da parte.

**Per il riso**

Mondate e lavate la zucca, e tagliatela a cubettoni. Sbucciate e lavate la cipolla, poi tritatela finemente. In una ciotola condite le verdure con sale ed olio e riponetele in una casseruola ad appassire, coprendo con un coperchio e lasciando cuocere a fuoco dolce. Quando la zucca sarà morbida e cedevole al tatto, aggiungetevi la curcuma e l'acqua, e frullate il tutto. Aggiungete in seguito il riso, e riportate tutto sul fuoco continuando la cottura fino a completo assorbimento dei liquidi (se necessario, aggiungere altra acqua per terminare la cottura del riso). Infine, mantecate il riso fuori dal fuoco con una noce di burro ben freddo. Servite il riso cospargendolo con le noci spezzettate a mano e le perle di miele e pecorino.

**TORTA DI BRICIOLE RACCOLTE**

Sorpresa di ricotta, cioccolato e canditi, racchiusa in uno scrigno di briciole al cioccolato

**Ingredienti per uno stampo di diametro 24 cm**

**Per l'impasto di briciole:**

- Farina "00", 300g
- Zucchero semolato, 100g
- Burro fuso, 100g
- Lievito in polvere per dolci, 8g (½ bustina)
- Uova, n. 1 (55g)
- Cioccolato fondente tritato, 100g

**Per il ripieno:**

- Ricotta vaccina, 500g
- Zucchero, 100g
- Albumi, n. 1 (35g)
- Frutta candita a cubetti, 50g
- Gocce di cioccolato fondente, 50g

**Esecuzione**

**Per l'impasto di briciole**

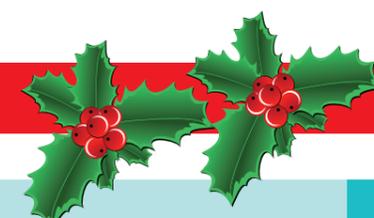
In una ciotola versate zucchero, la farina e il lievito e miscelateli bene insieme. Aggiungete poi il cioccolato e lavorate ancora il composto. In un'altra ciotola lavorate le uova con il burro fuso tiepido unito gradualmente, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Versate il composto umido a filo in quello secco, impastando il tutto con le mani dal basso verso l'alto, fino a ottenere un composto di briciole.

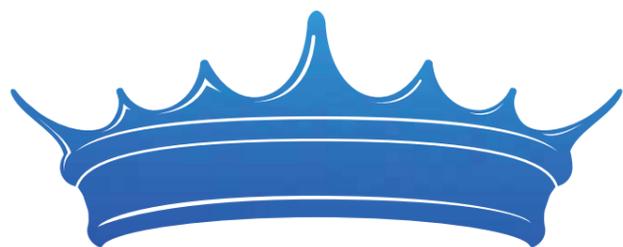
**Per il ripieno**

In un recipiente, mescolate la ricotta vaccina precedentemente setacciata, lo zucchero e l'albume. Infine aggiungete al composto ottenuto la frutta candita e le gocce di cioccolato.

**Per terminare**

Imburate e infarinate uno stampo rotondo di circa 24 cm di diametro. Riponete all'interno 2/3 dell'impasto di briciole, comprimendole bene sul fondo. Ricoprite poi lo strato di briciole compatto con il ripieno di ricotta, e chiudete la superficie con un ultimo strato di briciole rimanenti. Informate in forno preriscaldato a 165°C per 30 minuti circa. Servite la torta spolverata con poco zucchero a velo.





## 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](http://www.regione.vda.it) - Annuncio a cura della Presidenza della Regione autonoma Valle d'Aosta



# BATTERI LATTICI UGUALI MA DIVERSI

## Alla fine è sempre il casaro a fare la differenza

di Giampaolo Gaiarin

Ci sarà capitato di trovarci davanti a un banco di formaggi e pensare: "Chissà come fanno a dare tutte queste forme al latte". Se la stessa domanda ce la poniamo davanti a delle bottiglie di vino, in qualche modo, magari, una risposta la troviamo: le varietà dei vitigni, l'esposizione, il terreno... ma i formaggi? La storia millenaria di quest'alimento ha trovato forme e fattezze molto diverse e variegata, nate spesso in modo fortuito, o da errori. In altri casi, invece, la sapienza dei casari li ha proprio pensati così: Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Fior di latte, Taleggio, Casatella, Puzzone di Moena... Si mormora tra gli addetti ai lavori che tra Italia e Francia si producono quasi 800 tipi di formaggi diversi! Trovare una risposta univoca del "come" prendono forma tutte queste "forme" di formaggio, non è facile, né banale. Nella maggior parte dei casi, la trasformazione avviene seguendo un modello piuttosto semplice: latte, batteri lattici, caglio, coagulazione, taglio della cagliata, cottura, estrazione e formatura, salatura, stagionatura. In questo processo, a parte le diverse tipologie di latte, un ruolo importante l'hanno "gli uomini del latte": i casari. Quelle persone che immaginano, progettano e custodiscono la trasformazione del latte. In ciascuno dei passaggi il casaro con la sua esperienza, la sua sapienza governa e cura la nascita del formaggio.

Tuttavia, in questi ultimi anni ci è parso che i formaggi, che siamo abituati a mangiare, da un lato siano diventati uniformi, livellati nel tempo e d'altra parte formaggi differenti siano diventati tra di loro molto rassomiglianti. Le motivazioni che hanno portato a questa mancanza di diversificazione, sono varie e in

alcuni casi complesse. Nel tempo il latte è diventato più pulito, più "europeo", ma ha, nel contempo, perso la propria ricchezza e variabilità in batteri lattici naturali. Nel corso degli anni, grazie a continue e importanti scoperte scientifiche, la microbiologia lattiero-casearia ci ha fatto conoscere e comprendere meglio il ruolo che hanno i batteri lattici nel processo fermentativo che porta alla nascita del formaggio. Certo, ancora molto c'è da studiare e da indagare. Però, oggi sappiamo che i profumi e gli aromi di molti formaggi, sono dovuti allo sviluppo di particolari e determinati batteri. Questi specifici batteri sono stati, quindi, riprodotti e commercializzati dalle ditte che producono fermenti.

Quando in un caseificio si vuole ottenere un determinato tipo di formaggio si acquista e si aggiunge quello specifico batterio. Non è più così rilevante che la vacca che ci dà il latte, abbia mangiato erba o fieno, che il latte sia crudo o pastorizzato, che il formaggio sia prodotto in uno stabilimento o in un altro. Non è più così essenziale il ruolo del casaro. Tutto è rigorosamente controllato, temporizzato, standardizzato e la conseguenza è che il formaggio prodotto, è sempre uguale, costante.

Fortunatamente, però, non ci sono solo questi fermenti industriali. Ad esempio, nella produzione di due tra le più importanti Dop, il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, si usa il siero-innesto. È una scoperta antica, dovuta al tecnologo Giuseppe Notari che visse a cavallo tra l'800 e il 900. Egli prese un po' di siero residuo dalla lavorazione dei formaggi tipo "grana", lo lasciò riposare una notte e

A sinistra, Giampaolo Gaiarin presenta una fermentiera a Cheese; a destra un tecnico al lavoro

il giorno successivo lo innestò nel latte. Ciò permise di migliorare le caratteristiche qualitative del formaggio. Ne è passata di acqua sotto i ponti da allora e oggi abbiamo molte più conoscenze. È risaputo, infatti, che i tipi di batteri lattici presenti nel siero-innesto sono differenti da un caseificio all'altro. E questo lo possiamo riscontrare nel fatto che i formaggi sono diversi da caseificio a caseificio. Un tipo di innesto simile è il cosiddetto latte-innesto. In questo caso, il latte fresco appena munto viene trattato termicamente, in modo da permettere ai batteri lattici presenti, di moltiplicarsi. Il prodotto che si ottiene ha una consistenza e un odore simile allo yogurt. Come per il siero-innesto, anche nel latte-innesto la molteplicità e la ricchezza di batteri lattici varia da caseificio a

caseificio. Non è meglio una tipologia di batteri lattici o l'altra. Dipende dalle nostre preferenze. Un prodotto costante, standardizzato, sarà ottenuto con un fermento industriale. Un formaggio più complesso, caratteristico, unico, legato a quel caseificio, all'abilità di quel casaro, sarà ricavato utilizzando fermenti naturali come il siero-innesto e il latte-innesto. Più che per nutrirci, al cibo chiediamo di trasmetterci sensazioni, emozioni, ciò che possiamo più facilmente ritrovare e riconoscere in quest'ultimo tipo di produzioni. Lo scotto da pagare (e da apprezzare) è la variabilità, ma li useremo per qualcosa i nostri sensi!

**Per un formaggio standard basta il fermento industriale. Un prodotto speciale richiede fermenti naturali**

FAMILY OF CHEESEMAKERS SINCE 1918

**Gligora**

Kolan, otok Pag

SIREVI • SIRI • FORMAGGI • CHEESE • KAESE

✓ no preservatives  
✓ no artificial colours  
✓ no artificial aromas

Caseificio Sirana Gligora  
Formaggi di qualità da quattro generazioni  
Kolan, Isola di Pag, Croazia • [www.gligora.com](http://www.gligora.com)  
Telefono: +386 (0)40 461 710 • [info@gligora.com](mailto:info@gligora.com) / [export@gligora.com](mailto:export@gligora.com)

[www.gligora.com](http://www.gligora.com)



I profumi  
di Sicilia  
chiudono  
l'Expo dell'Onaf



I momenti salienti del Gran Tour dei formaggi di Sicilia Dop che ha animato il Cluster Bio-mediterraneo

# AMBASCIATORI DEL FORMAGGIO



I vertici Onaf con la delegazione siciliana all'Expo

di Pietro Pappalardo

È stata splendida la conclusione dell'Onaf all'Expo milanese. Si è trasferito per quattro giorni a Milano 2015 il "Gran Tour dei Formaggi di Sicilia Dop" organizzato dall'Onaf. Sono stati protagonisti i formaggi a Denominazione d'Origine Protetta della magica terra di Sciascia e Camilleri: il Piacentinu Ennese, il Ragusano, la Vastedda della Valle del Belice ed il Pecorino Siciliano.

Sul Palco del Cluster Bio-Mediterraneo i momenti Onaf si sono incastonati tra le attività che hanno animato "il Mediterraneo di Expo" con i formaggi che raccontano le storie della gente che ha scritto e che continua a scrivere la realtà di un'Isola unica per bellezza, cultura ed eccellenza agroalimentare. I formaggi sono stati presentati per raccontarsi come percezioni che narrano i territori mediante i colori, i profumi, i suoni, i sapori e le strutture.

È stato un viaggio di quattro tappe pomeridiane che ha consolidato un progetto, iniziato durante il premio Trinacria d'Oro 2015, che vede insieme all'Onaf i quattro Consorzi di tutela e valorizzazione dei formaggi Dop siciliani. Un grande momento che ha unito l'Onaf con un'inedita collaborazione tra le Delegazioni Sicilia Orientale e Occidentale e la Delegazione di Milano, nel nome di un Formaggio che possa essere modello di sviluppo locale, integrato e sostenibile, realizzato da piccoli produttori che, tramandando tecniche antiche, riescono a valorizzare tutte le peculiarità sensoriali e nutrizionali del latte crudo aziendale. L'Onaf all'Expo, mediante la firma della Carta di Milano, ha voluto sostenere un ulteriore impegno per i piccoli-grandi formaggi della nostra Italia pronti a farsi apprezzare, da un pubblico sempre più vasto che vuole ascoltare le storie dei sapori.

Il percorso di quattro tappe ha avuto inizio martedì 22 settembre con un incontro-degustazione che ha voluto approfondire, con l'intervento di Piercarlo Adami, Armando Gambera, Elio

Ragazzoni e Beppe Casolo, "La Tecnica di Assaggio e la comunicazione nell'educazione al gusto dei formaggi Dop", presentando gli strumenti dell'Assaggiatore e l'importanza strategica per i formaggi di saper comunicare la Qualità riconoscibile dal gusto. L'incontro di mercoledì 23 settembre dal titolo "Riconoscere il Gusto per riconoscere il territorio", ha visto protagonisti i Maestri Assaggiatori Onaf ed i Consorzi di tutela delle quattro Dop siciliane per raccontare gli aspetti sensoriali, dei formaggi presentati, che consentono di distinguere i pascoli, i periodi di produzione, le tecniche di lavorazione e le tradizioni dei territori.

Il terzo incontro che ha animato il "Mediterraneo di Expo", ha voluto approfondire il concetto di Formaggio come sintesi di storie... che hanno fatto la Storia, così in un intreccio di racconti dei produttori, i rappresentanti dei Consorzi e le percezioni dei formaggi raccontate dai Maestri Assaggiatori Onaf; è stato possibile tramandare momenti e saperi di un territorio.

Il 25 settembre si è conclusa la presenza con l'impegno e la responsabilità di poter essere "Gli italiani Ambasciatori del Formaggio nel Mondo". L'ultima tappa, infatti, ha voluto suggellare un mandato preciso dato dall'Onaf e dai produttori ai siciliani a tutti i connazionali emigrati nel mondo.

Oltre ai presidenti dei Consorzi di tutela dei Formaggi Dop siciliani sono stati invitati i presidenti delle Associazioni, Italiani nel Mondo, Federazione delle Associazioni dei Siciliani in Lombardia, Siciliani nel Mondo, Gaglianesi del Nord Italia, Amici di Palermo nel Mondo ed il Presidente dell'Aep Consultants di Parigi. Sul palco del Cluster Bio-Mediterraneo è stato confezionato un momento concentrato e ricco di stimoli sensoriali, splendido il video magistralmente montato dal Co.R.Fi.La.C. di Ragusa che ha preceduto il susseguirsi di interventi e storie che, con istrionica competenza e realtà, hanno dato profonda testimonianza del mondo dei formaggi che, fin dal primo momento, affascina chiunque ne viene a conoscenza.

I nostri maestri assaggiatori come sempre protagonisti della kermesse dalle degustazioni ai laboratori e ai concorsi

# CHEESE

2015

di Marco Quasimodo

L'Onaf nuovamente protagonista a Cheese. Grazie anche al Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, gli assaggiatori di formaggio hanno avuto a disposizione uno stand in cui si sono avvicendate proposte di diverso tipo: degustazioni guidate, momenti di gastronomia, abbinamenti, musica. Proprio il Vice-ministro alle Politiche Agricole, Senatore Andrea Olivero, ospite dello stand con l'Assessore Ferrero della Regione Piemonte, ha ancora una volta manifestato apprezzamento per l'opera preziosa dell'Onaf in materia di salvaguardia della qualità del formaggio.

Per quanto riguarda i momenti didattici, si è partiti con una degustazione guidata da Maria Sarnataro di Caciocavallo irpino, Caciocavallo podolico, Caciotta di latte vaccino, Lattica (formaggio spalmabile). L'occasione è servita per presentare il progetto "Interform" che nasce dalla volontà di riunire le competenze presenti sul territorio irpino per assicurare una produzione di formaggi variegata sotto il profilo sensoriale, fedele alla tradizione dei territori di provenienza e, allo stesso tempo, attenta ai temi della sostenibilità ambientale. Il progetto coinvolge aziende agricole e l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino e il Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise. Sempre Maria Sarnataro, con Erika Sois, ha presentato il Caciocavallo di Ciminà, presidio Slow Food della Calabria, il Pecorino di Osilo, presidio della Sardegna, e l'Axrida, altro formaggio sardo che stagiona nell'argilla. È stato il trionfo dei sentori mediterranei e del lavoro di produttori che riescono a mantenere vive produzioni storiche dei rispettivi territori. Infine, a dimostrazione del fatto che a Cheese possano realizzarsi matrimoni imprevisi ma molto azzeccati, allo stand Onaf si è celebrato quello tra il Bitto storico e il Barolo, così ben riuscito

“**L'apprezzamento del viceministro dell'agricoltura Andrea Olivero per l'opera preziosa svolta dall'associazione**”



Foto di Etta Bianciardi



## Il ritmo del formaggio incanta i visitatori

che già si pensa di renderlo una consuetudine. Lo "chef-Onaf" Bruno Messoriano ha deliziato il palato dei visitatori dello stand con un piatto imperdibile anche dal punto di vista cromatico: gnocchi di patata viola con formaggio blu. Risultato notevole, pare che locali stellati stiano tentando di copiare la ricetta. Il sabato sera si è avuta invece la prova del fatto che nulla, neppure la pioggia, riesce a fermare il formaggio, ed in particolare il ritmo del formaggio: sotto violenti scrosci d'acqua, la Oliver River Gess Band ha scaldato il pubblico suggerendo coraggiosi abbinamenti musical-caseari. I formaggi sono stati individuati

con i sacri dettami della tecnica degustativa per stabilire caratteristiche, intensità ed emozioni che si adattassero ai brani musicali. È stato The Mooche di Duke Ellington a unire in prima battuta un ritmo musicale sapido, cremoso, a volte urticante, con le sensazioni animali e muffate di un Castelmagno stagionato 12 mesi. Le note di Cornet Chop Suey, cavallo di battaglia di Louis Armstrong, hanno seguito la dolcezza del latte e la freschezza lieve di un Pecorino Toscano. A seguire il ritmo classico e regolare di Dippermouth Blues ha accompagnato un formaggio vaccino veneto affinato in vinacce di prosecco con una precisa vocazione montanara dal passo gustativo lungo. Infine, il dissacrante ritmo di The Chant, spigoloso e complesso, ha accompagnato i sapori del gorgonzola piccante, in contrappunto anche nel gusto. Risultato: il temporale è cessato e lo spazio antistante lo stand Onaf si è trasformato in pista da ballo!

L'Onaf, a testimonianza della competenza che le è



• L'assaggio del Bitto storico

riconosciuta, è stata co-protagonista di eventi anche fuori dal proprio stand, come la premiazione del concorso "Infiniti Blu" dedicato ai formaggi erborinati, l'assegnazione dei riconoscimenti ai "Locali del Buon Formaggio", segnalati dalle condotte Slow Food e dalle delegazioni Onaf, e presentazioni guidate presso Assopiemonte. E poiché il cuore dell'Onaf batte ovunque operi un assaggiatore o maestro assaggiatore, un gruppo espositori sono stati insigniti della vetrofania creata per l'iniziativa "Qui batte un cuore Onaf".

Lo stand Onaf a Cheese è vissuto grazie a Sergio Avite, Giulia Barbero, Carlotta Battaglino, Pier Battaglino, Federico Bellardi, Donatella Berutti, Renato Biegi, Maurizio Cerrone, Sara Di Stefano, Marcello Musso, Mauro Panaro, Sergio Rossotto, Corrado Rustichelli, Gianna Sartore, Giancarlo Sattanino, Gabriella Tesio, Elena Virano, Andrea Vola.

• Maria Sarnataro presenta il Caciocavallo di Ciminà

## LA NUOVA DIVISA ONAF

Lo stand Onaf a Cheese si è trasformato per diverse ore in un vivace atelier. La presentazione della nuova divisa Onaf è stata curata dal titolare dell'azienda "Via Piana", Mirco Giacchini, che ha seguito personalmente le prove degli assaggiatori che hanno prenotato i capi. Via Piana si caratterizza per l'utilizzo dei migliori tessuti italiani e fornisce tra gli altri già l'Associazione Italiana Sommeliers ed il Torino Fc. Il nostro abito sarà blu, in pura lana, corredato di cravatta regimental con i colori sociali e foulard per le assaggiatrici che in prima battuta indosseranno pantaloni anche loro. Per le prenotazioni appositi moduli di misurazione faciliteranno la richiesta da casa. Informazioni su [www.onaf.it](http://www.onaf.it)



## Qui batte un cuore Onaf

Espositore	Soci Onaf presenti allo stand
ANFOSC	AMICI MASSIMILIANO
ARRIGONI	TORRICELLI FABIO
AZ. AGR. PACITTI	PACITTI LORETO
CANTI	CANTI GIANCARLO E EMANUELA
CASCINA RAFLAZZ	ADAMI ROBERTA
CONCIATO ROMANO, presidio	LOMBARDI MANUEL
DE MAGI	MAGI ANDREA
DEGUST	BAUMGARTNER HANSI
FATTORIA LISCHETO	LUNARDI ELISA
IL CACIO COM'ERA	SCIPIONI EROS
IL FIORINO	SARGENTONI SIMONE E ANGELA
LATTE BUSCHÉ	DE CIAN LAURA E ZANON RICCARDO
PECORINO DI OSILO, presidio	SOIS ERIKA
PERENZIN LATTERIA	PERENZIN EMANUELA
REGIONE VALLE D'AOSTA	RONC ROBERTO





## Il senso del gusto

I prodotti tipici della Valle d'Aosta raccontano, attraverso il gusto, la storia di un territorio alpino e della sua identità. Sapori unici, frutto irripetibile di una particolare localizzazione geografica, della qualità delle materie prime e di antiche tecniche di produzione. Imperdibili, tra le tante specialità, sono quelle a «Denominazione di Origine Protetta»: la *Fontina*, il *Valle d'Aosta Fromadzo*, il *Valle d'Aosta Jambon de Bosses* e il *Vallée d'Aoste Lard d'Arnad*, da gustare in abbinamento con i migliori vini DOP della Valle d'Aosta.



\* © Stefano Venturini - archivi Assessorato regionale Agricoltura e Risorse naturali. Informazioni su [www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it) - Annuncio a cura della Presidenza della Regione autonoma Valle d'Aosta

# CUNEO



## “SORRISI DI FORMAGGIO” CON GENE GNOCCHI E FANTOZZI

Il senso della presenza in certe manifestazioni sovente cresce e si sviluppa oltre gli obiettivi previsti.

Così è successo a Cuneo dove l'Onaf ha ricevuto l'invito ad una presenza di supporto in una grandiosa manifestazione di spettacolo tenuta nel capoluogo cuneese il mese scorso.

L'associazione “Collisioni”, che da anni porta sul territorio cuneese i più grandi nomi dello spettacolo, ha organizzato il settembre scorso una tre giorni dedicata ai grandi del cabaret che portava il titolo suggestivo di “Festival del sorriso” dove tra gli ospiti figuravano Gene Gnocchi che ha presentato il suo ultimo romanzo, “Cosa fare a Faenza quando sei morto”, pubblicato da Bompiani, Serena Dandini che ha messo in scena un incontro sulla satira televisiva, Paolo Villaggio venuto a celebrare il 40° compleanno della maschera comica di Ugo Fantozzi, Teresa Mannino che si è raccontata mostrando al pubblico alcuni di quei monologhi irresistibili che l'hanno resa celebre, Teo Teocoli che ha parlato del nuovo spettacolo realizzato con la miriade di sue imitazioni e le parodie più celebri, Arturo Brachetti e Marco Berry a chiudere le caledonescopiche giornate umoristiche.

Sorriso e formaggio? Così è stato. L'idea iniziale che poteva sembrare un po' balzana e dettata più che altro dall'apertura di Cheese la settimana

seguinte e che avrebbe fatto da traino all'evento cuneese, è risultata vincente. Era già pronta la mostra “Sorrisi di Formaggio” del vignettista Gianni Audisio, presentata qualche tempo prima nel Castello di Grinzane Cavour in occasione dei festeggiamenti per il venticinquennale della Organizzazione di Assaggiatori di Formaggi. La rassegna, inaugurata da Gene Gnocchi alla presenza dell'autore, è stata posizionata nella via centrale di Cuneo recentemente restaurata, preziosa e accogliente come un salotto. L'iniziativa per certi aspetti inconsueta ha meritato la continua e divertita attenzione del pubblico in ogni momento. La vignetta più fotografata? Quella del latte in polvere a dichiarazione del fatto che il pubblico è più attento ai grandi problemi caseari di quanto si pensi.

Tanti, tantissimi sorrisi sono poi giunti dai bambini coinvolti in esperimenti di gioco-caseificazione dai tecnici dell'Istituto Caseario di Moretta. Sono state due giornate di “piccoli casari per un giorno” all'insegna di stupore, divertimento e orgoglio per aver realmente prodotto il formaggio.

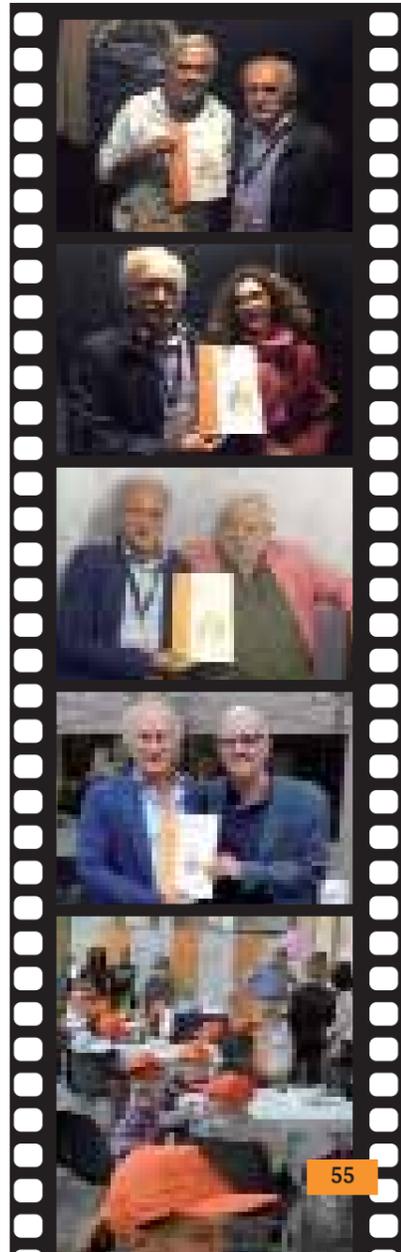
Il riscaldamento del latte, il magico lavoro del caglio, la formatura delle formaggette hanno estasiato i bambini che hanno affollato gli incontri. Non ultimo ha emozionato il felice pensiero che molte nonne i tomini di casa li facevano proprio così.

Giornate di lavoro per il presidente Pier Carlo Adami che ha consegnato a tutti gli artisti un attestato di simpatia chiarendo alle star della comicità scopi e obiettivi dell'Onaf. Sarà una consuetudine da portare avanti, e non solo per la piacevole accoglienza registrata dai destinatari, tutti espressione nei loro interventi di una comicità mai banale legata alla realtà del momento e di intelligente critica sociale.

Il fatto che il sorriso, l'ironia ed il divertimento coinvolgano il mondo dei degustatori è positivo. I concorsi e le serie valutazioni tecniche e professionali sono un'altra storia, ma è bello che anche con il formaggio si possa sorridere. Diceva Chopin: “Chi non ride mai non è una persona seria”.

A cornice dell'evento, realizzato grazie alla Associazione Argonauta e con la collaborazione del comune di Cuneo, hanno accolto i visitatori stand di produttori, il Corpo Forestale dello Stato e associazioni culturali del territorio.

Dall'alto, il taglio del nastro alla mostra di Gianni Audisio; la consegna dell'attestato di simpatia Onaf a Teo Teocoli, Teresa Mannino, Paolo Villaggio e Gene Gnocchi; piccoli casari al lavoro





## DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

### »»»»»» Possiamo essere indifferenti a un Taleggio di 180 giorni?

Da questa domanda fra due Maestri Assaggiatori è nata una degustazione guidata di Taleggio Dop, Salva Cremasco Dop e Quartirollo Dop che lo scorso 23 ottobre ha coinvolto a Trenno (Milano) il locale gruppo di acquisto solidale, Assaggiatori Onaf e Sommelier. La serata è stata condotta dal Maestro Assaggiatore Marco Benedetti ma i protagonisti indiscussi sono stati i formaggi: una selezione di 3 Quartirollo con stagionatura variabile fra 5 e 85 gg. di cui 2 a latte crudo; 1 Salva Cremasco di 4 mesi e 2 Taleggi a 45 e 60 gg. di stagionatura di cui 1 a latte crudo. Per concludere il formaggio da cui è partita l'iniziativa: un introvabile Taleggio di 180 gg.

La degustazione ha evidenziato l'importanza di un buon affinamento, in grado di esaltare soprattutto le caratteristiche dei formaggi a latte crudo che, al di là della maggiore o minore stagionatura, non possono lasciare indifferenti gli appassionati. La partecipazione del Gas di Trenno è stata particolarmente significativa perché le associazioni che promuovono il consumo critico e consapevole sono naturalmente vicine al "Manifesto della Qualità Riconoscibile dal Gusto" tanto caro a Onaf.

Quartirollo campione 1: Arnoldi "fresco", latte pastorizzato parzialmente scremato; Taleggio (BG)

Quartirollo campione 2: Invernizzi e Rota, 60 giorni latte crudo; Pasturo (LC)  
 Quartirollo campione 3: Invernizzi e Rota, 85 giorni latte crudo; Pasturo (LC)  
 Salva Cremasco: Carioni 120 giorni latte pastorizzato; Trescore Cremasco (CR)

Taleggio campione 1: Carozzi 45 giorni latte crudo; Pasturo (LC)

Taleggio campione 2: Carozzi 60 giorni latte pastorizzato; Pasturo (LC)

Taleggio campione 3: 180 giorni latte pastorizzato

### »»»»»» I sensi prestati alla qualità



• I giudici del concorso disolabruna

Dopo l'organizzazione del Concorso Infiniti blu a Gorgonzola, gli assaggiatori e i maestri assaggiatori della delegazione meneghina si sono adoperati per la buona riuscita di eventi di particolare interesse.

Tra questi il Gran Tour dei Formaggi Dop di Sicilia. Dal 22 al 25 settembre, presso il cluster mediterraneo di Expo, i soci milanesi hanno promosso la conoscenza dei capolavori caseari a supporto della delegazione della Sicilia Orientale, ricevendo da quest'ultima, il graditissimo gagliardetto che sancisce il gemellaggio tra le due delegazioni.

Il 3 ottobre una selezione di Maestri Assaggiatori ha partecipato alla giuria del Concorso Caseario organizzato da Onaf su incarico di Anarb (Ass. Naz. Allevatori Razza Bruna) e Consorzio "disolabruna". Premiazioni presso il Palazzo Coldiretti in Expo.

Marco Benedetti e Agostino Fornaroli  
 Maestri Assaggiatori Onaf

## DALLA DELEGAZIONE DI LUCCA

### »»»»»» "Food & Wine Festival 2015" a Pisa

La Delegazione Onaf di Lucca ha condotto il 25 ottobre scorso il laboratorio di degustazione sul "Pecorino delle Balze Volterrane" presso la "Stazione Leopolda" di Pisa, nell'ambito della Manifestazione "Food & Wine Festival 2015", organizzata dalla locale Camera di Commercio, con il Patrocinio della Regione Toscana, del Comune di Pisa e dell'Università degli Studi di Pisa.



La degustazione è stata preceduta dalla presentazione della nostra Associazione e dei suoi scopi statutari, tra i quali l'obiettivo divulgativo e didattico dei laboratori, ed è stata più volte sottolineata l'importanza dell'analisi sensoriale. È stato quindi illustrato il disciplinare del formaggio in degustazione, si è parlato della sua storia, della tecnica di produzione e delle sue caratteristiche fisiche e organolettiche.

Sono state degustate tre forme di formaggio di Pecorino delle Balze Volterrane Dop di diverse stagionature. Le degustazioni sono state curate dai nostri esperti assaggiatori Marco Franchini, Valter Lavorenti, Anna Ragone e Dario Sarti che hanno evidenziato le differenze e le rispettive caratteristiche sensoriali che possono interessare per le scelte negli acquisti. Il pubblico ha seguito con attenzione ed interesse, anche mediante molte domande di approfondimento su diversi argomenti. Molti sono stati i complimenti e gli apprezzamenti anche per la chiarezza e l'accuratezza dell'esposizione.

Il delegato Gianfranco Dell'Arsina

## DALLA DELEGAZIONE DI PADOVA

### »»»»»» Visita all'Expo

Sabato 5 settembre la comitiva di soci, amici e familiari della Delegazione Onaf di Padova è stata in visita all'Expo. Dopo il saluto del delegato Pierantonio Schievano, ascoltiamo la professoressa Lorenza Milani che ha preparato una dotta lezione sulle Esposizioni Universali, iniziate a Londra nel 1851, passando per la famosissima decima edizione quando, nel 1889 a Parigi, viene inaugurata la torre Eiffel. Ogni nuova manifestazione sviluppa un tema specifico e sempre d'interesse globale. Strada facendo c'è spazio per sentire la non meno interessante relazione dell'architetto Manuel Cason, che ci prepara ad assistere ad un evento avveniristico dove l'architettura, il design e l'informatica assumono forme spettacolari. Molte sono le Nazioni che non hanno propri padiglioni, ma sono egualmente presenti nelle strutture denominate "cluster", dove il tema Expo è trattato attraverso filiere produttive come i cereali, i tuberi, il riso, il cacao, il caffè, retaggio delle zone aride e più povere.

Grazie all'interessamento di Bruno Rivarossa, alle ore 16 ci troviamo presso il Roof Garden Coldiretti per una degustazione didattica con prodotti piemontesi, tra i quali tre splendidi formaggi Dop: Robiola di Roccaverano, Raschera e Castelmagno, il re dei formaggi, il formaggio dei re.

Il secondo ed ultimo appuntamento è fissato alle ore 21 nell'area antistante "L'albero della vita". Sono spontanei gli applausi che rompono il silenzio. Sommessi "oh!...oh!..." e i nasi all'insù di spettatori di tutto il mondo ci dicono che la nostra visita ad "Expo-Milano 2015", è finita con uno spettacolo non solo mozzafiato, ma pieno di significato.

Il consigliere di delegazione Sergio Varini

## DALLA DELEGAZIONE DELLA SICILIA ORIENTALE

### »»»»»» Trinacria d'oro 2016: va in scena il gusto!

Il 9 e 10 gennaio 2016, al Federico II Palace Hotel di Enna, si celebra la quarta edizione del primo evento dell'anno sotto la guida Onaf, andranno in scena i formaggi siciliani con, al centro "il più antico d'Europa": il Pecorino Siciliano Dop. Il Concorso caseario "Trinacria d'Oro" andrà ad incoronare il miglior Pecorino in commercio con il marchio a fuoco di conformità Dop. Incontri, degustazioni, e molto altro ancora per programmare un 2016 ricco di momenti culturali dedicati al formaggio e al territorio. Per info e prenotazioni: Pietro Pappalardo - siciliaorientale@onaf.it - 338.9998412



## DALLE DELEGAZIONI DI SALERNO E AVELLINO

### »»»»»» Le paste filate della terra di mezzo

Nel suggestivo complesso monumentale di Santa Chiara nel centro storico di Solofra, cittadina della provincia di Avellino al confine della provincia di Salerno, si è svolto un allenamento molto interessante sulle paste filate delle due province con il coinvolgimento di diversi produttori che hanno realizzato il percorso Onaf. La Mozzarella di Bufala Campana Dop e la Mozzarella nella



• La degustazione si Solofra (AV)

mortella sono stati i formaggi protagonisti della provincia di Salerno mentre treccia prodotta con latte vaccino, caciocavallo irpino e caciocavallo podolico hanno caratterizzato il mondo caseario della provincia di Avellino. Una scusa per potersi allenare piacevolmente in attesa del corso di Il livello per Maestri assaggiatori che partirà a Salerno a Gennaio.

Il delegato di Salerno Maria Sarnataro



di FIORENZO CRAVETTO

## BERGAMO FINO AL 25 DICEMBRE FESTIVAL DEL PASTORALI- SMO – 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. Il festival iniziato il 23 ottobre avrà conclusione il 25 dicembre. Per informazioni: festivalpastoralismo.wordpress.com



## ENNA 9-10 GENNAIO 2016 TRINACRIA D'ORO Federico II Palace Hotel

La quarta edizione dell'appuntamento principe per assaggiatori e operatori del comparto lattiero-caseario offrirà un programma con seminari sulle quattro Dop siciliane, degustazioni guidate, concorso caseario, momenti di gastronomia molto altro ancora. Per informazioni: www.onaf.it



## PADOVA 15-19 GENNAIO 2016 EXPOFOODWORLD Padova Fiere

L'Associazione Incontri Culturali Culinari tra regioni, in collaborazione con la MB Rete Italia, allo scopo di valorizzare e promuovere i prodotti di eccellenza italiana organizza la prima Fiera internazionale del cibo e del turismo enogastronomico selezionando prodotti di qualità italiani, del bacino del Mediterraneo, del sud Europa e dei paesi asiatici. Le aziende presenteranno i propri prodotti alle famiglie, ai professionisti del settore Ho.Re.Ca e della grande distribuzione. Previsti anche momenti in cui gli espositori faranno assaggiare i loro prodotti, in un percorso sensoriale tra regioni diverse con addetti ai lavori, chef professionisti e alunni degli Istituti professionali. Per informazioni: www.expofoodpadova.it



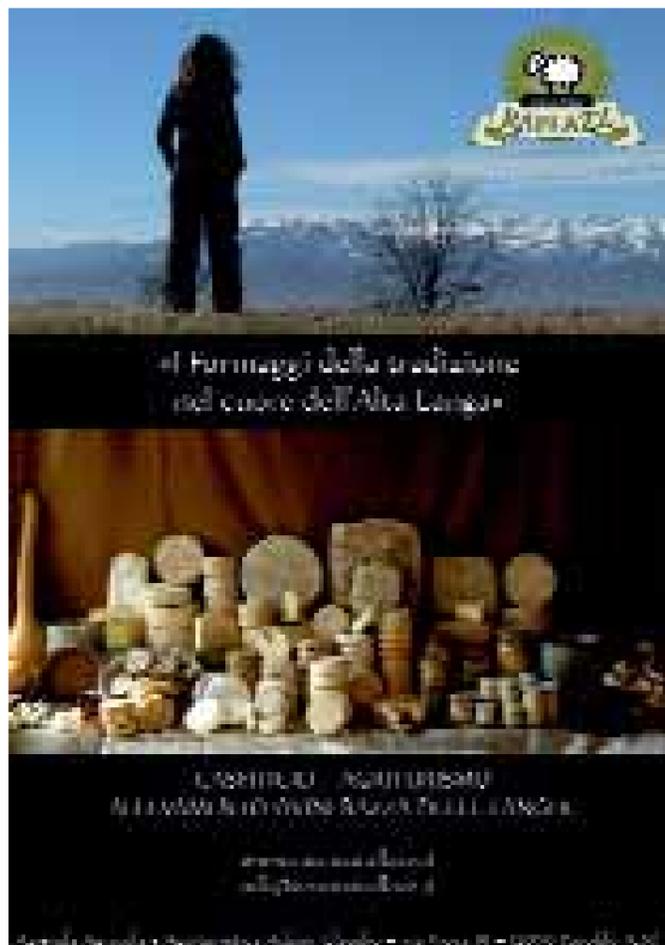
## CAMPO TURES (BZ) 11-13 MARZO 2016 FESTIVAL DEL FORMAGGIO - KASE FESTIVAL

Ogni due anni produttori, commercianti, buongustai, devoti ai latticini, amatori e affinatori come pure giornalisti, classi scolastiche e turisti si ritrovano in Val Aurina per un unico buon motivo: il formaggio. Al mercato vero e proprio con oltre 100 espositori fa da contorno un ricco programma di degustazioni guidate (con Onaf protagonista), laboratori del gusto, cucina dal vivo con cuochi stellati, iniziative per bambini. Il tutto nel rispetto del motto di Slow Food, che promuove l'evento: buono, pulito, giusto. Per informazioni: www.festivaldelformaggio.com



## PANDINO (CR) 19-20 MARZO 2016 CASEOART - TROFEO SAN LUCIO Scuola Casearia – Via Bovis, 4

Asso Casearia Pandino, l'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia di Pandino, presenta la settima edizione del concorso intitolato al Santo protettore dei casari e dei tecnici di caseificio: "San Lucio di Cavarnia". Il trofeo è aperto a tutti i tecnici caseari ed è nato per riconoscere alle persone che operano nei caseifici il valore del duro lavoro. Una giuria di Assaggiatori Onaf affiancherà la giuria tecnica dei tecnici caseari e quella dei consumatori. 12 categorie di formaggi presenti per un numero stimato di 150-200 formaggi. Per informazioni: www.assocaseariapandino.it



## La battaglia romantica di Marzia portabandiera del pascolo vagante



Marzia Verona un giorno ha incontrato un pastore che le ha parlato del pascolo vagante. Una folgorazione. Ricorda Marzia: «È stato come scoprire uno di quei semi che riescono a trovare chissà come il modo di germogliare nei posti più impensati. Era il 2003 e da allora sono successe tante cose. Quella vita l'ho osservata, fotografata, ascoltata, vissuta e sempre più è diventata la mia». Torinese di Cumiana, la dottoressa Verona si è laureata nel 2001 in Scienze forestali e ambientali, con una tesi sulla vegetazione nell'area di produzione del Bettelmatt. Ha ricevuto un incarico della Regione Piemonte per censire gli alpeggi e lì è scattata la molla. «La ricerca sui pascoli mi ha portato a conoscere gli allevatori e fra questi, in particolare, i pastori vaganti. Così mi è venuta voglia di seguire il cammino di queste greggi di pecore e capre, dalle mie Alpi alle Dolomiti alla Carnia, per raccontarlo, documentarlo. Sono soprattutto i momenti difficili a farmi capire quanto non possa più fare a meno del gregge in perenne cammino. Ormai ho contratto anch'io la malattia». E allora proviamo a entrare in questo universo per molti aspetti sconosciuto e misterioso. Il pascolo vagante è una forma antica di pastorizia, prevista dalla legge, che consente di spostare ovini e caprini in regola con tutte le autorizzazioni sanitarie, negli scampoli di territorio demaniale o comunale dotati di foraggio. Ma sappiamo come va da noi: fatta la legge ci sono i regolamenti e le successive modifiche. La macchina della burocrazia stritola tutto, anche i pastori vaganti. Tra le tante storie, ne proponiamo una che ha il valore paradigmatico di spiegare che cosa significhi oggi, nell'anno dell'Expo dedicato al cibo e all'ambiente, esercitare l'attività di pastore errante nelle contrade d'Italia. Massimo d'estate vive con la moglie Antonella all'Alpe Cigoletto, in val

Trompia. Sull'alpeggio ha capre, pecore e qualche vacca. Produce anche formaggi (vaccini e caprini), che vende a un commerciante. Lassù non passa nessuno, impossibile pensare di vendere in alpeggio. Scendere a far mercati è ugualmente complicato, la strada è lunga, uno sterrato non facile, non vale la pena affrontare il viaggio, meglio cedere in blocco il prodotto. Massimo conosce tutte le problematiche che lui e gli altri pastori incontrano nel corso dell'anno, specialmente in pianura: parchi fluviali, divieti di pascolo, argini dei fiumi dove cresce di tutto o dove passano mezzi cingolati per tagliare erba e arbusti, ma dove le pecore (e i pastori) vengono multati se vi mettono piede. Spiega la nostra interlocutrice: «Niente di nuovo, sono le solite questioni che ho ascoltato e vissuto quando ho iniziato a frequentare questo mondo e che si ripropongono sempre allo stesso modo». L'uomo dell'alpe bresciana - che d'inverno si trasferisce nelle campagne di Ferrara dove si è ritagliato una zona libera - ci ha provato a trovare delle soluzioni. Dice: «Per poter lavorare con le istituzioni, fare accordi, mettere in piedi dei progetti, ci vorrebbe un'associazione forte, fra tutte le regioni». Massimo conosce molti pastori, anche in Piemonte, e la sua intenzione sarebbe appunto quella di coinvolgere anche loro nel progetto associativo. In Veneto, un'associazione esiste. Ma, stando alle lamentele, non ha molta voce in capitolo: tra Cortina e il Piave divieti a raffica rendono quasi impossibile il pascolo. A tenere vivo l'interesse sull'argomento, per fortuna, c'è l'irriducibile Marzia Verona. Ne parla ogni giorno sul suo blog (Storie di pascolo vagante) e nei suoi libri. Gli ultimi sono "Pascolo vagante 2004-2014" e il romanzo "Lungo il sentiero", entrambi per i tipi dell'Artistica editrice.

.....  
**Dove si parla di una tesi sul Bettelmatt, la scoperta della più antica forma di pastorizia, e di come la burocrazia cali implacabili anche sui greggi erranti**  
.....

# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

È UN TIPO IN TV  
CHE PARLA MALE  
DEL FORMAGGIO STAGIONATO...

NON È PIÙ RISPETTO  
PER GLI ANZIANI!



**Tutta la Bontà di Linea Osella  
da oggi senza Lattosio**



Caramagna Piemonte

# Onaf



i doni del formaggio

