

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

11

MARZO 2015  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2015

## Quote latte addio

Convention Onaf 2015  
A Grinzane si racconta il formaggio



Le anime di Catania  
e la cucina vulcanica



L'aggiornamento  
dei degustatori



Mimolette tra  
storia e leggenda



Piero Sardo profeta  
del latte crudo

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](http://www.parmigianoreggiano.it)



## L'EDITORIALE

# Punto e a capo 30 anni dopo

**S**ono passati 30 anni dall'applicazione delle quote latte e con il 30 marzo si chiude definitivamente un capitolo. La realtà del momento è la crisi del settore che evidenzia un aumento delle produzioni, un calo dei consumi e un crollo dei prezzi. Infatti all'inizio del 2014 il latte si pagava 40,35 cent al litro, a fine anno 35,97. Anche nel resto dell'Europa le cose non vanno meglio e in più abbiamo aggiunto l'embargo della Russia, il principale importatore dei prodotti lattiero-caseari europei.

Ma anche il consumo interno che in passato non sembrava essere toccato dalla crisi ha i suoi problemi. Il latte fresco nel 2014 ha perso l'8,3% dei volumi di vendita e il 6,1 del valore; stesso discorso per i formaggi nonostante un calo dei prezzi di oltre il 2%. L'Onaf, che pur nel suo modesto peso specifico ha sempre promosso in questi 25 anni la qualità, è fortemente convinta che

la strada per ripartire sia sempre la stessa: promuovere l'origine e la riconoscibilità delle nostre eccellenze casearie semplificando le procedure burocratiche di produzione e dando il necessario ossigeno agli allevatori che sono letteralmente soffocati dalla burocrazia. Se non si è al "facciamo più carta che formaggio" sembra ci manchi poco.

Questo naturalmente vale molto di più per le piccole realtà e per le produzioni di montagna ma, come sostengo da sempre, in montagna non ci sono i voti, quindi dubito possa

interessare a qualcuno, compresi gli attuali politici specialisti in tagli ai deboli e marginali (vedi piccoli Comuni, Comunità montane, Province) senza peraltro migliorare la nostra situazione debitoria.

In questo contesto riteniamo invece che il ruolo dei Grandi Consorzi sarà decisivo: dovranno inventarsi nuove strategie trainanti per l'intero comparto.

Giuseppe Alai, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano che ha celebrato

gli 80 anni di vita, afferma che per far aumentare redditi e investimenti la priorità è rafforzare le condizioni per la crescita della domanda estera, che entro il 2020 dovrà valere il 50% della nostra produzione. In particolare bisognerà riflettere su come rendere più forte la coesione del sistema e il ruolo fondamentale di quanti, all'interno del mondo agricolo, svolgono funzioni associative e di coordinamento, perché senza questo lavoro ampio e comu-

ne, qualsiasi obiettivo diventa difficilmente perseguibile.

Quindi il ruolo dei Consorzi di Tutela diventa centrale proprio in virtù della cessazione delle quote latte. In questo contesto di "liberi tutti" si apriranno nuovi scenari fondati su un'espansione dei prodotti europei, su una esasperata competizione e su quotazioni al ribasso. Si riparte con nuovi stimoli e nuove iniziative anche da parte nostra. Tutto sta cambiando molto velocemente: non facciamoci trovare impreparati e teniamoci InForma.

di **PIER CARLO ADAMI**  
Presidente Onaf



**Con la cessazione  
delle quote latte  
si aprono  
nuovi scenari:  
espansione  
dei prodotti  
europei,  
esasperata  
competizione  
e quotazioni  
al ribasso**

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

4

Vini e formaggi in Lombardia  
di Giorgio Vizioli

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

6-10

Le anime di Catania  
e la cucina vulcanica  
di Salvo De Luca, Alfio Rapisarda, Salvatore  
Romeo, Pietro Pappalardo e Carmelo Danzi

11-14

Quote latte  
da aprile cambia tutto  
di Chiara Boi, Roberto Arru, Michelangelo  
Pellegrino, Tommaso Mario Abrate,  
Terenzio Borga

15

Peccati di gola  
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

17-19

La degustazione  
non finisce mai  
di Enrico Surra, Maria Samataro,  
Beppe Casolo, Gianpaolo Gaiarin

20

La beffa dell'Imu  
in montagna  
di Gerardo Beneyton

21

Il Caseificio Fiorino  
super gold a Londra  
di Edoardo Gonella

22-23

Brasile, reportage nella  
patria di Queijos artisanal  
di Gianfranco Battisti

24-25

Questione di etichetta  
a cura del Corpo Forestale dello Stato

26-27

Il formaggio  
nell'arte pittorica  
di Gianmario Giuliano

28-29

Piero Sardo,  
il profeta del latte crudo  
di Elio Ragazzoni

30-31

Mimolette  
tra storia e leggenda  
di Simonetta Cortella

33

L'acaro del formaggio  
di Luciano Süß

34-35

Formagele trevisane...  
crescono  
di Giancarlo Coghetto

36-37

Trinacria d'oro 2015  
di Pietro Pappalardo

39

Album Dop:  
il Pecorino Pugliese  
di Antonio Cristalli

40-41

Brescia è ghiotta di Francia  
di Ugo Bonazza e Davide Cristinelli

42-43

Le ricette di Fabio Campoli

45

Altri mondi  
di Massimo Pelagatti

46-47

Convention Onaf 2015

48-51

Onaf News  
a cura di Beppe Casolo

52

Agenda  
di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà  
di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta  
di Gianni Audisio

ASSAGGIATORI E SOMMELIER  
PROTAGONISTI IN LOMBARDIA

## Vini & formaggi matrimonio perfetto



di Giorgio Vizioli

Si è chiusa con un bilancio ampiamente positivo l'edizione 2014 di DiviniFormaggi di Lombardia. I partecipanti hanno potuto godere di una vera e propria immersione totale nei tesori caseari e vinicoli della regione, condotta su un duplice binario: degustazioni e assaggi da un lato, approfondimenti tecnico-scientifici dall'altro.

Tra i motivi di attrazione, la particolarità della formula. Maestri Assaggiatori Onaf e Sommelier professionisti hanno guidato i partecipanti attraverso un percorso che si è snodato dalla storia e cultura di formaggi e vini del territorio agli approfondimenti tecnici sulla loro produzione, sui diversi gradi di stagionatura e invecchiamento, sulle caratteristiche gusto-olfattive, sull'ordine di servizio.

Per l'Onaf sono intervenuti il vicepresidente Beppe Casolo e dalla delegazione di Bergamo la responsabile Grazia Mercalli con il Maestro Assaggiatore Nenad Terzic che hanno fornito un qualificato e apprezzato contributo all'iniziativa. Organizzata dal Movimento Turismo del Vino della Lombardia e da Alti Formaggi, in partnership con Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi), U.I.R. (Unione italiana ristoratori) e con il supporto tecnico di Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), l'iniziativa è stata realizzata in Accordo di Programma per la Competitività con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Il piacere dell'incontro per gli atleti del gusto

di ELIO RAGAZZONI



La convention  
2015 non sarà  
un semplice  
raduno  
ma un'occasione  
per coltivare  
l'esercizio  
della passione

Parleremo in questo numero anche della Convention Onaf 2015, l'occasione che ciclicamente si organizza per permettere ai soci di ritrovarsi e vivere insieme qualche momento di approfondimento caseario e amichevole convivialità. Il termine Convention nacque una ventina di anni fa quando usare parole inglesi dava un tono e uno spruzzo di internazionalità. Allora era inconsueta, ora normalissima. L'abbiamo mantenuta perchè fa parte della storia e ce la becchiamo così. Io l'ho sempre odiata, sa di riunione di marketing, di raduno industriale, di viaggio premio per venditori farmaceutici e non. Pensare che noi abbiamo un termine

magnifico, esaustivo e chiarificante: Incontro. Certe cose non si fanno per "conventinarsi", ma per incontrarsi. In una associazione di assaggiatori i solitari hanno poca fortuna, rischiano di ingabbiarsi nelle proprie convinzioni, diventano cantori di se stessi più che del prodotto di cui sono ambasciatori. Per questo il desiderio e il piacere d'incontrarsi è essenziale. La necessità di scambiare opinioni, ricevere notizie, guardarsi negli occhi e sorridere insieme deve far parte del bagaglio culturale del degustatore. Chi a volte ha il compito di giudicare non può farlo correttamente se non incontra la realtà che gli faranno esaminare nel senso di ascoltarla oltre

che parlarne. Figurarsi se non dovrebbe essere felice di ritrovarsi con i colleghi. Non si tratta di un semplice raduno, dove ciascuno potrebbe partecipare, ma per i fatti suoi. È una opportunità di scambio che consolida l'esercizio di una passione, la possibilità di proiettare i ricordi nel futuro e consolidare il desiderio di migliorarsi. Quindi, incontriamoci.

Ci sono, poi, un paio di paginette che riguardano la degustazione dove in modo forse un po' velato si dichiara la necessità dell'aggiornamento continuo per i nostri Maestri Assaggiatori. Esce chiaro il bisogno di tale adempimento, ma più come cronaca di qualche

esperienza che non come

assoluta, irrevocabile esigenza. Il fatto mi offre l'opportunità di ricordare ai miei amatissimi autori che qualche sferzata con le parole ogni tanto si può dare. Noi non ricerchiamo lo

**L'importanza  
di guardarsi  
negli occhi**

scoop, rifuggiamo i pettegolezzi e rispettiamo le persone, ma non sarà mai proibito a chi parla sulle nostre pagine di dichiarare con forza la propria opinione.

L'aggiornamento è irrinunciabile per l'assaggiatore ad alto livello, l'analfabetismo di ritorno è in agguato, senza palestra gustativa di allenamento resterà solo una spilletta dorata. Il Maestro assaggiatore Onaf deve essere un atleta del gusto.

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

E.mail: redazione.informa@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: Tommaso Mario  
Abrate, Pier Carlo Adami, Roberto Arru, Gianni Audisio,  
Gianfranco Battisti, Gerardo Beneyton, Chiara Boi, Ugo  
Bonazza, Terenzio Borga, Fabio Campoli, Beppe Casolo,  
Giancarlo Coghetto, Simonetta Cortella, Fiorenzo Cravetto,

Luigi Cremona, Antonio Cristalli, Davide Cristinelli,  
Carmelo Danzi, Salvo De Luca, Armando Gambera,  
Giampaolo Gaiarin, Gianmario Giuliano, Edoardo Gonella,  
Pietro Pappalardo, Massimo Pelagatti, Michelangelo  
Pellegrino, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Alfio  
Rapisarda, Salvatore Romeo, Maria Samataro, Enrico  
Surra, Luciano Süß, Lorenza Vitali, Giorgio Vizioli, il Corpo  
Forestale dello Stato e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Gianfranco Battisti

Foto pagina pubblicitaria Onaf: Ivan Carazzone

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

## Un cuore che batte ai piedi dell'Etna Dalle rovine le molte rinascite di una città sempre viva

di Salvo De Luca

**C**on i suoi 2.750 anni di storia, Catania è una delle più antiche città dell'Occidente, coeva di Roma e Siracusa, fondata nel 729 a. C. dai coloni Calcidesi quando in Grecia nascevano le città-stato, Atene adottava le prime leggi scritte e, secondo la Bibbia, il profeta Isaia riceveva in visione la sua vocazione.

Katane sorse su una fertile pianura ai piedi dell'Etna su un preesistente insediamento siculo. Mare e montagna insieme: una terra dolce, generosa, capace di incantare e di offrire - caso unico in Italia - paesaggi tanto affascinanti quanto diversi concentrati in un solo luogo.

Anche se devastanti eruzioni e terremoti hanno quasi cancellato la storia millenaria della città, nel suo carattere e in quello degli abitanti essa mantiene ancora intatte alcune tracce del lontano passato perché ciascuna epoca lo ha forgiato in una miscela di culture che il tempo ha stratificato. Chi la incontra oggi se ne innamora, come nel passato avvenne per i viaggiatori del Grand Tour: da Goethe a Houël, da De Maupassant a De Amicis, da Von Riedsel a Brydone, da Elliot ad Alexandre Dumas padre.

Centro privilegiato per scambi commerciali, Catania ha cavalcato la storia. Le sue vestigia danno un'idea di quanto fosse fiorente: il teatro greco, l'anfiteatro romano (che per dimensioni è secondo solo a quelli di Roma [Colosseo] e di Verona), le absidi normanne della cattedrale, il Castello Ursino fondato da Federico II, l'università aragonese (la più antica di Sicilia), le mura di Carlo V, i grandi edifici che documentano la rinascita dopo il sisma del 1693, il più catastrofico della storia urbana europea.

Catania è, quindi, greca, romana, bizantina, araba, normanna, sveva, angioina, spagnola ma anche classica, medioevale, barocca e contemporanea, passionale ed ospitale. È un luogo d'incontro di popoli e culture, con le sue architetture evocative, le occasioni di incontro di folklore e tradizioni; è la città di Stesicoro, Caronda, Bellini, Verga e De Roberto, ma anche quella che vive di una contemporaneità traboccante dove colori, suoni e sapori si mescolano in una sinestesia vibrante di giorno, quanto di notte. È soprattutto la città di Agata, la patrona amata, della quale serba devotamente le reliquie e le dedica imperdibili eventi. È il luogo di un nuovo risorgimento sotto molti punti di vista: urbanistico, industriale, civile, artistico, e il riconoscimento come patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco ne è la testimonianza più evidente. Si presta senza alcun dubbio per eventi e incontri d'affari, proponendo servizi sempre moderni e funzionali e dispone di molteplici percorsi per chi preferisce fare una passeggiata senza allontanarsi troppo dal centro: nell'arco di pochi chilometri ci si può trovare in riva al mare o in montagna, oppure in vista di Acireale, Taormina o Siracusa.

Catania è una città mediterranea tutta da scoprire, da gustare, da guardare da vicino in ogni stagione e con una nuova prospettiva; ed è vivace, come il suo cuore che da quasi tremila anni batte ancora forte sotto il vulcano.

# Le anime di Catania

## Il patrimonio vulcanico

di Alfio Rapisarda

**S**e la Sicilia è un continente, come affermava Sciascia, l'Etna e il territorio che la avvolge, è un continente dentro il continente.

Il vulcano più grande d'Europa e secondo al mondo per attività, dalla cima del suo cono più alto fino a giungere alle quote più basse e al mare, offre una così grande varietà di luoghi, climi, sensazioni, storia, cultura, cibo, che solo un continente può racchiudere.

Gli antichi coloni greci che vennero a popolare la Sicilia, fecero presto ad identificare l'Etna come la fucina di Efesto, mitologico dio greco del fuoco, e i Ciclopi, mitici abitanti delle grotte etnee, quali suoi aiutanti.

Per molti secoli, la natura ostile del vulcano, che si manifestava con continue eruzioni e terremoti, impauriva coloro che tentavano di stabilirvisi, costringendoli a fondare i loro insediamenti vicino alle coste.

Ma la ricchezza del suolo, dovuta ai materiali eruttivi, la floridezza delle intricate foreste che coprivano i suoi fianchi fino ad arrivare a Catania, furono motivo della colonizzazione del "bosco etneo" intrapresa intorno al XII secolo dai monaci benedettini con l'edificazione di numerosi monasteri e priorati sparsi lungo i versanti del vulcano. E proprio all'ombra dei monasteri, in un primo momento, si formarono dei piccoli nuclei abitati costituiti

da boscaioli, pastori e contadini.

Nei secoli XIII-XIV si sviluppò una maggiore opera di colonizzazione determinata da cause di diversa natura, tra cui il raggiungimento di una maggiore sicurezza nei territori fuori le mura della città, l'incremento della popolazione e la necessità di cercare altri terreni coltivabili. Ai boschi, trasformati in legname e carbone, man mano si sostituirono colture diverse, sfruttando anche i terreni "sciarosi" e poveri impiantandovi la vite e l'ulivo. Oggi l'Etna, "Patrimonio dell'Umanità"

dell'Unesco, continua a essere per noi "a muntagna", come amiamo chiamarla, perché riteniamo troppo riduttivo il termine "vulcano", ed ha tutte le caratteristiche intrinseche dei territori di montagna. Popolazione compresa.

Il popolo etneo, a dimostrazione di quanto forte sia la sua determinazione a conservare l'identità di gente di montagna, ha sempre mantenuto con ostinata e caparbia risolutezza, la propria secolare presenza lungo i fianchi dell'Etna. E questo nonostante gli eventi

che un vulcano attivo, quale è il Mongibello, manifesta continuamente.

Ma a garantire la sopravvivenza di chi ci ha, nei secoli, preceduto, è stata la ricchezza e la varietà di un territorio che unisce l'altitudine al clima mediterraneo, consentendo l'ambiente e la crescita di tante specie vegetali, indispensabili per l'alimentazione umana. Dall'agricoltura, che oggi si potrebbe definire "eroica", praticata come attività primaria fino a pochi decenni fa, si trae il necessario per il vivere quotidiano e per il sostentamento economico.

Dagli interminabili terrazzamenti che cingono i fianchi dell'Etna alla fertile Piana di Catania, si stende un immenso orto-frutteto che produce verdure, ortaggi, cereali, legumi, vino, olio, agrumi, frutta estiva ed invernale. Senza dimenticare le molteplici varietà di erbe commestibili spontanee.

La cucina etnea, malgrado i tentativi di globalizzazione del gusto e dell'appiattimento della stagionalità degli ingredienti, resta ancora, grazie alla sua semplicità, ben ancorata alla tradizione.

La facilità di reperimento di materie prime ancora genuine, consente quella variabilità nell'alimentazione quotidiana che permette, a chi è legato ancora alla tipicità della gastronomia locale, di non seguire altro che la tanto decantata "dieta mediterranea". È questa la vera forza della cucina vulcanica.



• La statua di Vincenzo Bellini a Catania



### PASTA CA «NORMA»

Il testo che segue è la ricetta integrale di Pino Correnti, illustre storico catanese della gastronomia siciliana, tratta dal libro d'oro della "Cucina e dei vini di Sicilia" pubblicato nel 1976 da Mursia.

#### Ingredienti

- 650 g di spaghetti o penne;
- 1 kg di pomodori maturi;
- 3 melanzane piccole;
- 2 spicchi d'aglio;
- foglie di basilico fresco;
- 150 g di ricotta salata e infornata grattugiata;
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Una gloriosa ricetta squillante di profumi e sapori: spaghetti al dente, direttamente sollevati col forchettone dalla pentola e scolati in aria poi adagiati sul piatto, subito cosparsi di una abbondante nevicata di ricotta salata e infornata (riscaldare la grattugiata), su cui verrà adagiata una densa coltre di salsa di pomodoro fresca insaporita con aglio e foglie fresche di basilico. Infine le fette ancora calde di melanzane fritte nell'olio, ma prima messe a sciarare l'amaro come sappiamo.

Poi occorre una seconda informaggiata di ricotta, perché «Norma» a Catania non solo significa «Musica», ma anche il «non plus ultra» di ogni cosa: infatti l'omaggio al Cigno catanese, autore di Norma, è stato ed è sempre senza riserve. Ma anche se dovessimo scrivere «norma» con la enne minuscola, avremmo sentenziato: pasta secondo l'alta tradizione degli antichi buongustai catanesi.

«Pari 'na Norma», sembra una Norma, era ed è il paragone corrente per l'iperbolica mania di cui sono sempre stati affetti gli abitanti della città dell'anima mia. Da quando questo paragone è stato dedicato alla popolare pasta?

Nel mio precedente libro ho pubblicato la personale inchiesta, poi ripresa tal quale da numerose autorevoli testate, ma debbo dire che non sono andato più in là dell'autunno del 1920, per ottenere testimonianze precise sulla probabile genesi di tale attribuzione. In quell'anno, in casa Musco-Pandolfini in via Etna, si svolse un pranzo che adesso ci appare in tutta la sua storica prospettiva. Il grande attore e mimo catanese Angelo Musco era ancora celibe e viveva presso la diletta sorella Anna, sposata con Giuseppe Pandolfini. La coppia aveva due figli, il celebre caratterista Turi Pandolfini e Janu, prima teatrante, poi titolare di un notissimo negozio d'abbigliamento. Janu era sposato con la signora Saridda D'Urso, nel cui appartamento trovammo riuniti a tavola Angelo Musco, Turi e Janu Pandolfini e i noti commediografi e giornalisti Nino Martoglio, Pippo Marchese e Peppino Fazio. Quando Donna Saridda portò a tavola gli appetitosi spaghetti con la salsa di pomodoro, basilico, melanzane fritte e ricotta salata grattugiata, dopo le prime religiose forchetate, da quel galante poeta e buongustaio che era, Nino Martoglio volle complimentarsi con l'autrice con queste precise parole: «Signora Saridda, chista è 'na vera Norma!». Naturalmente, stante la presenza di tanti e così autorevoli «gazzettini», la frase immediatamente si riseppe in tutta via Etna, da sempre salotto e curtigghiu dei catanesi. E dunque Nino Martoglio, indimenticato autore di Centona e delle più vivaci commedie del teatro siciliano, viene definitivamente accreditato dell'onore di aver ufficialmente battezzato «alla Norma» la popolare pasta catanese, anche se, come appare probabile, non fece altro che ripetere una felice espressione già coniata con straordinaria efficacia dal popolo, per un indiretto ma sentitissimo omaggio all'arte di Vincenzo Bellini.



• Mercato del pesce a Catania

# Come si mangia a Catania

di Alfio Rapisarda

**D**omanda pressoché inutile da porre a un catanese. La risposta sarebbe scontata: "Comu si mangia cca...". È vero, per chi vuole consumare un pasto fuori casa, l'offerta pubblica di cibo è grandiosa.

Si comincia la mattina con la prima colazione: il caffè viene sempre anticipato, se siamo in inverno, da un classico cornetto con crema al pistacchio, oppure da un panzerotto, dolce dall'inequivocabile forma di seno femminile, o da un iris (brioscia frita), entrambi ripieni di crema. Valide alternative sono le raviole di ricotta, le graffe, le trecce, ecc.. Ma nessun divieto vige nel poter consumare qualcosa di salato a colazione, infatti, chi predilige arancini al sugo o al burro, cartocciate, cipolline, è libero di farlo. D'estate l'offerta aumenta, a tutto quello già elencato si aggiunge la granita. Qualunque gusto si scelga, a prescindere se accompagnata con la brioscia o con il panino a ferro di cavallo, è un rito che va celebrato in tutta la sua sacralità, seduti al tavolo e possibilmente in buona compagnia.

Per uno spuntino di metà mattinata si può decidere se optare per una pizzetta con pomodoro, mozzarella e oliva nera, o per una mafalda cca ciciulena (sesamo) imbottita con mortadella, o per un pezzo di pane cunzatu (condito appena sfornato) con olio extra vergine di oliva, pecorino fresco, olive, sale e pepe.

A pranzo, chi va di fretta consuma qualche pezzo di tavola calda, il più delle volte un arancino, ormai proposti in una grande varietà di gusti oltre a quelli tradizionali. Al ristorante si può orientare la scelta su menu di carne o pesce, l'offerta è vasta in entrambi i casi. La cottura alla brace caratterizza la cucina a base di carne, molto presente quella di cavallo, le marinature sono tipiche in quella di pesce. Emergono primi piatti di eccellenza: la pasta alla Norma, dedicata dai catanesi all'opera omonima del concittadino Vincenzo Bellini per l'equilibrio e l'armonia di sapori espressi da questo piatto, e la pasta (o anche riso) al nero di seppia.

Quando nel pomeriggio, sia estate o inverno, nel proprio intimo si sente dire: "haiu n'cori di cosi duci" è bene fare una puntatina in una delle tante pasticcerie che mostrano, senza alcun pudore,

IN CITTÀ E FUORI

## La giornata comincia con un pezzo di pane cunzatu

dell'"arrusti e mangia" di carne alla brace. Se mangiare cibi tanto saporiti può far venire sete, i molti chioschi disseminati per la città soderanno, a qualunque ora, ogni esigenza, par-

## Quattro locali dove la cucina è verace e i prodotti sanno raccontare il territorio fra antiche tradizioni e lievi tocchi di novità

di Pietro Pappalardo

### RISTORANTE PIZZERIA SANTA RITA GARDEN

Via V. Brancati, 7 - 95030 Nicolosi (Catania)

Situato a metà del percorso tra il Mongibello e il mar Ionio, a Nicolosi "Porta dell'Etna", il Santa Rita Garden suggerisce delle proposte gastronomiche basate sulla semplicità e sulla stagionalità dei prodotti locali che danno vita ai piatti della tradizione etnea con rielaborazioni di gusto moderno. Ricercate preparazioni e gustose pizze cotte nel forno a legna celebrano la bontà dei pregiati funghi dell'Etna, che si raccolgono nei boschi circostanti. Nel menu anche piatti con il pistacchio di Bronte. Ottimi i dessert della casa, con particolare attenzione al semifreddo alle mandorle. L'ambiente è curato ed accogliente, dalla piacevole atmosfera familiare, giovane ed efficiente il servizio.

Tel: 095 791 9051 Fax 0957916951 - Giorno chiusura: lunedì  
Sito web: [www.santarita-garden.it](http://www.santarita-garden.it)

### RISTORANTE LA BUSSOLA

Piazza Don Bosco, 4 - 95030 Pedara (Catania)



Ospitato in un antico palmento ottocentesco, fedelmente ristrutturato, propone una cucina con grande presenza di piatti tipici del territorio, realizzati con prodotti bio e a km 0. Una peculiare attenzione è rivolta dai titolari ai grani antichi siciliani, che vengono valorizzati particolarmente nella produzione di pasta fresca. Con la varietà più nota, la "timilia" o "tumminia" vengono prodotti per gli ospiti il caratteristico pane nero, dall'inconfondibile profumo, e le pizze a lievitazione naturale ad alta digeribilità. Le pizze sono arricchite dall'utilizzo dei prodotti dei presidi Slow Food siciliani. Nella cantina presente anche una selezione di vini biologici. Specialità: pappardelle di tumminia con salsiccia di maialino, ciliegino e funghi di ferla.

Tel: 095.7806058 Cell. 3457955794 - Sito web: [www.labussolapedara.it](http://www.labussolapedara.it)  
Aperti tutti i giorni 19.30 - 23.45

tendo dal più classico e rinfrescante seltz al limone alle bibite più elaborate a base di sciroppi di agrumi.

E la cucina popolare? Impossibile descrivere brevemente quello che in tre millenni di storia i tanti popoli e le tante dominazioni hanno lasciato sulle tavole dei siciliani.

Catania, come le altre città della Sicilia, ha elaborato una propria cultura gastronomica, derivante soprattutto dalle risorse presenti nel territorio, considerando la difficoltà, nel passato, di spostarsi per gli scambi commerciali. Forte di un'economia agricola prosperosa, ha mantenuto un legame forte con la terra, evitando le contaminazioni e l'opulenza della cucina barocca, conser-



• La cattedrale di Catania dedicata a Sant'Agata

### RISTORANTE MINÀ VECCHIA DOGANA

Edificio Vecchia Dogana Via Dusmet, 6 - Catania

Anima antica, sapori del territorio: si potrebbe riassumere così il pensiero del ristorante Minà che nasce da un sogno di Antonio Bivona ed Emanuele Coniglione, entrambi da sempre alla ricerca di nuove ricette e proposte per i buongustai della cucina siciliana. Il ristorante Minà, grazie a questa preziosa esperienza, è un luogo dove la tradizione delle ricette di famiglia si miscela con quelle della cucina contemporanea in un ambiente giovanile ed elegante, vocato all'ospitalità e all'attenta cura di tutti i dettagli. Il risotto Minà è il piatto creato dallo Chef Angelo Copia: riso carnaroli mantecato con salsa di arance, gamberetti e crostacei. Tel. 095 531172; 0957463736 - [Info@ristorantemina.eu](mailto:Info@ristorantemina.eu)

### TRATTORIA "LE TRE BOCCHE"

Via Mario Sangiorgi, 7 - Catania



La famiglia Napoli ha una lunga tradizione alle spalle: pescatori da generazioni, e di conseguenza cultori della buona tavola, propongono una cucina tradizionale e genuina in un ambiente curato e ospitale dove apprezzare fino in fondo l'eccellenza di ricette preparate con materie prime locali, estro e dedizione. Le Tre Bocche offrono soltanto ciò che giornalmente viene pescato.

Tra le specialità dello chef Francesco da non perdere le "Sarde a beccafico", i "Buslati con gamberetti e funghi" e una deliziosissima quanto verace frittura di paranza. Tel: 095538738 - 349 8168376 - [info@letrebocche.com](mailto:info@letrebocche.com)

Aperto tutti i giorni a cena. Domenica anche a pranzo.



## Specialità catanesi

### FRESCHE GRANITE DAL 1600



In barba a una diffusa versione, non sono stati gli Arabi a inventare la granita. Fu il perfezionamento della tecnica di refrigerazione da parte del siciliano Francesco

Procopio dei Coltelli alla fine del 1600, a portare all'ideazione del gelato, e consentire la produzione della vera granita attraverso la solidificazione della soluzione composta da acqua ed essenze di frutta e zucchero.

Tra i gusti più tradizionali ed amati dagli abituali consumatori sono da menzionare quello alla pasta di mandorle e quello ai gelsi neri, frutto tipicamente stagionale da utilizzare fresco.

Queste due varianti sono state inserite dalla Regione Siciliana nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani.

### LA CLASSICA MAFALDA SICILIANA



Questa tipologia di pane rientra nella categoria indicata con il nome di "pane bianco" o "pane a birra". Le mafalde e i

ferri di cavallo sono tra i formati più comuni e diffusi in quasi tutta la Sicilia ma ci sono anche scalette, parigini, pizzati, torciglioni. Per formare la mafalda dalla pasta si ottengono dei lunghi cilindri che si ripiegano su se stessi per quattro volte fino ad ottenere una scaletta e ponendo la parte finale del cilindro longitudinalmente sulla scaletta.

Oltre che essere gustata a tavola, la mafalda è ottima consumata tiepida imbottita con fette di mortadella, oppure con formaggio e olive nere condite.

# L'Etna e i suoi consorzi di tutela

di Carmelo Danzi

L'Etna e i suoi sei Consorzi di Tutela nati per difendere e valorizzare altrettanti prodotti di qualità, hanno compreso primi fra tutti che insieme si è più forti, specie nelle azioni di marketing operativo e strategico che non possono essere più pensate ad appannaggio di una sola piccola realtà consortile dotata di strumenti economici scarsi e limitati. Di qui l'idea di costituirsi in una rete tra Consorzi di Tutela che ha lo scopo di intraprendere azioni comuni come ad esempio quella di organizzarsi unitariamente per la partecipazione al cluster Bio Mediterraneo di Expo 2015, con un progetto ambizioso che comprende momenti degustativi con abbinamenti incrociati tra Pecorino Siciliano Dop e le altre "Delizie dell'Etna", con il supporto attento dei Maestri Assaggiatori Onaf.

## UN FORMAGGIO MITOLOGICO

di Salvatore Romeo

Omero, nel IX libro dell'Odissea, narra che Ulisse e compagni, durante il viaggio di ritorno dalla guerra di Troia, sbarcano nella Terra dei Ciclopi e spinti dalla curiosità si introducono nella grotta del più terribile di tutti, Polifemo. Attraverso gli occhi di Ulisse, l'antrace del ciclope diventa il primo caseificio di cui sia nota la descrizione: "Rappreso ch'ebbe la metà del latte, entro canestri d'intrecciati vinci il collo, l'altra metà per beva della cena il versò."

La narrazione di Omero, tra mito e leggenda, trova un inequivocabile riscontro nel nostro



formaggio più importante, il Pecorino Siciliano, attestandone la plurimillennaria origine e le inalterate modalità di produzione. Semplice companatico, accompagnato da una cipollotta fresca o da olive salate o componente di squisite preparazioni culinarie, il pecorino è sempre apprezzato, in ogni stagionatura.

La tuma, senza sale, è destinata al consumo appena prodotta. va nella scacciata, nella siciliana, nei timballi di pasta e riso là dove necessita un formaggio che si scioglia.

Il primo sale, con o senza pepe, sottoposto a lieve salatura e dagli aromi più marcati di latte è eccellente da mensa, con le fave fresche, o da mettere nel pane caldo cunzato. Il semi-stagionato, più saporito, è perfetto per iniziare o finire un pranzo, superbo quando dall'occhiatura fuoriescono le delicate lacrime dorate. Insostituibile nell'impasto delle polpette di carne e dei ripieni.

Lo stagionato, che si fregia del marchio Dop, è caratterizzato dall'aroma intenso e dal gusto leggermente piccante ed è pronto dopo una stagionatura che varia dai 4 agli 8 mesi.

Grattugiato al momento, esalta i primi piatti, aggiunto a scaglie insaporisce i caliceddi soffritti, che sono il contorno ideale per la salsiccia arrostita alla brace nel caratteristico coppo siciliano.

La ricotta fresca di pecora, è presente invece sia nelle preparazioni dolci che salate. Raviole fritte, cannoli, cassatelle, tra i dolci, crespelle fritte, crocchè, torte, tra quelle salate. La ricotta salata grattugiata magnifica la celeberrima pasta alla Norma, ma anche minestre di zucca, riso al nero di seppia.

## Elenco dop etnee

### OLIO DOP MONTE ETNA



Le sensazioni gradevoli dell'olio prendono origine da sostanze che sono naturalmente presenti nel frutto sano e fresco e che costituiscono complessivamente la caratteristica fondamentale dell'olio d'oliva: il fruttato.

Le olive vengono lavorate obbligatoriamente all'interno della zona di produzione situata alle pendici dell'Etna.

### VINO DOC ETNA



Le vigne dell'Etna crescono su terreni sabbiosi di origine vulcanica, ricchi di scheletro. La Doc Etna, infatti, è stata riconosciuta con DPR dell'11.08.1968 e il disciplinare è rimasto intatto dall'anno della sua redazione, mantenendo inalterata la previsione dei vitigni autoctoni del vulcano, per la produzione dell'Etna doc nelle sue tipologie Rosso, Rosato, Bianco e Bianco superiore.

### PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP



Come tutta la frutta secca il pistacchio è in grado di favorire l'abbassamento della percentuale di colesterolo nel sangue riducendo così il rischio di malattie cardiovascolari; infatti la maggior parte dei grassi contenuti nei pistacchi sono monoinsaturi, che a differenza dei grassi saturi contenuti nelle carni rosse, hanno effetti benefici sul fronte della riduzione del colesterolo "cattivo".

### ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP



L'arancia Tarocco raggiunge il suo tetto qualitativo da dicembre fino ad aprile. Rappresenta un rimedio naturale nel rafforzamento delle difese immunitarie. La Igp "Arancia Rossa di Sicilia" è riservata alle varietà: Tarocco Comune, Tarocco Gallo, Tarocco Galice, Tarocco dal Muso, Tarocco nocellare 57-1E-1, Tarocco Nucleare 61-1E-4, Tarocco Catania, Tarocco Sirè, coltivate in purezza varietale nei territori della Regione Sicilia individuati in apposite cartografie.

### FICO D'INDIA DOP DELL'ETNA



Il fico d'India si distingue dall'altra frutta fresca per la quantità di fibre, la varietà vitaminica in esso contenuta e come fonte ricchissima di minerali. (4gr per 100 gr di prodotto) e la varietà vitaminica in esso contenuta.

Gli possono essere riconosciute proprietà terapeutiche diuretiche, emollienti e antinfiammatorie astringenti, gastroprotettive, e antiossidanti.

### CILIEGIA DOP DELL'ETNA



La ciliegia che cresce nella zona Etna può essere considerato un autentico "frutto salutare" in quanto in grado di apportare notevoli benefici al mantenimento della salute e del benessere del nostro organismo, ricco com'è di sostanze utili come antocianine e flavonoidi.

# QUOTE LATTE DA APRILE CAMBIA TUTTO



di Chiara Boi

Nel 1984 la Cee, per proteggere il prezzo del latte da eventuali crolli legati ad un aumento repentino della produzione, decise di introdurre le quote latte. L'esigenza comunitaria di controllare il sistema doveva andare a vantaggio degli allevatori, ma per l'Italia, sin da subito, questo "controllo calmierato" creò molti problemi. Si assegnò al nostro paese un regime di produzione che non doveva superare le 8823 tonnellate di latte (nel tempo questa cifra sarà più volte modificata +2% sino al 6% nel 2008). L'Italia produsse, già nel 1984, meno di quello che era necessario per il suo fabbisogno interno nazionale (114 milioni di quintali), con una conseguente necessità di acquistare il latte all'estero, ma per la Cee, che aveva posto un tetto, il nostro paese doveva pagare.

Prima di istituire le quote latte erano stati richiesti dati precisi sulla produzione di ogni stato membro; l'agenzia italiana preposta per le comunicazioni in sede comunitaria (all'epoca dei fatti Aima - azienda per gli interventi sul mercato agricolo; nata nel 1966) insieme ad altre fonti governative (Istat) inviò dati sbagliati non tenendo conto del rapporto consumo-produzione e dunque l'ammontare di produzione italiana del latte fu stabilito con un sostanziale margine di errore. Molti allevatori, tra il 1984 e il 1995, aumentarono la

produzione non curanti delle multe (o "prelievi supplementari") che furono pagate dallo Stato italiano. La Finlandia (nel 1995) sollevò il problema di illegalità e chiese alla Corte Europea che il risarcimento delle multe, a partire dalle campagne di produzione 1995-1996, fosse direttamente riscosso agli allevatori italiani.

Nel 1996 venne deciso di fare applicare le regole comunitarie imposte e questo creò una serie di malcontenti e di proteste tanto che furono istituiti i Comitati spontanei di produttori (Co.S.P. Lat) e di allevatori (CoSpA). Questi ultimi sottoscrissero dei ricorsi per bloccare il pagamento delle multe, e si rivolsero al Tar di Lombardia e Lazio che gli diedero ragione bloccando e rallentando, di fatto, le iniziative del governo per il recupero degli importi. Le iniziative dei "Cobas latte" furono in aperto contrasto con Coldiretti, Confagricoltura e Cia.

Nel 1997 emerge il problema delle "quote di carta". L'ipotesi di reato è da considerarsi illecito in atto pubblico. La situazione a tratti risulterebbe più complessa perché coinvolti sarebbero anche molti funzionari dell'Agea per valutazioni false sulla data di nascita dei bovini, ditte zootecniche che dichiarava-

no di possedere capi di bestiame irreali al fine di nascondere la sovrapproduzione di latte, oppure aziende trasformatrici che coprivano l'acquisto di latte non italiano falsando le stime e gonfiando le cifre per il "prelievo supplementare" (multa) della Comunità Europea. Nel 2001 il Governo propose un condono del 75% dell'importo da pagare in sede comunitaria in cambio del ritiro del ricorso al Tar, esso non fu accolto a Bruxelles e solo una piccola parte degli allevatori si misero in regola. Altri ritennero necessario proseguire la loro battaglia di contestazione per vie legali (39 su 600 hanno avuto ragione mentre per gli altri si è messo in moto il meccanismo di recupero crediti). Nel 2003 l'Ue ha concesso all'Italia, in via eccezionale, di aiutare i produttori sostituendosi al pagamento degli importi dovuti. Nel 2009 Zaia ha dato avvio al decreto legge 33/2009 nel tentativo di rateizzare e recuperare l'importo delle multe accumulate. Nel luglio 2014 la Commissione Eu avanza la seconda fase della procedura d'infrazione per presunte irregolarità: "Chiedendo di recuperare presso i produttori di latte multe per 1,395 miliardi di euro". Dal prossimo aprile 2015 le quote latte saranno abolite per dar spazio al libero mercato.

**Latte** Chiude **complesso** assestamenti **libero mercato** **squilibrio** costo **competitiv** **produrre** malcontento **alibi** penalizzato **pagina nera** ruzzolare **pagare shock** limite **liberalizzazione** **riduzione prezzo** **criticità mercato** **Europa dopo** **quote** meglio Quote peggio? **speculazione** **liberalizzazione** **qualità latte** decreto **attuazione** regolamento **strategico** **filiera** futuro **Qualità** **spaccature** deterrente **complesso** **regolamentazione** **pressione** sistema **giustificare**

**Nato nel 1984 il sistema doveva aiutare gli allevatori Ma in Italia...**

**La guerra delle multe e il ruolo dei Cobas ha segnato gli ultimi vent'anni**

# Pagina nera

Si chiude mestamente un'incompiuta che ha penalizzato chi ha creduto nelle leggi

di Roberto Arru

Chiude mestamente il capitolo Quote Latte durato oltre 30 anni, ma entrato "nel vivo" delle stalle da latte in Italia dalla Campagna 95/96 ad oggi.

La vicenda delle quote latte ha letteralmente dilaniato sia in ambito economico sia in ambito sociale i produttori di latte in Italia, con particolare riferimento al Nord del Paese creando tensioni e spaccature difficilmente rimarginabili.

Il concetto che in origine ha mosso la Comunità Europea a istituire il regime è stato quello di porre un limite ai superi di produzione che gravavano pesantemente sul bilancio dell'Unione. Nella pratica una misura di mercato, assolutamente valida, basata sull'effetto deterrente dell'applicazione del cosiddetto prelievo supplementare per ogni chilogrammo di latte prodotto oltre la quota latte detenuta, da ogni singolo produttore della Ue. Si può dire che una regolamentazione di mercato a tutela dei produttori di latte, lascia più debole della filiera era, ed è, da sostenere.

In quanto il libero mercato è una gran bella cosa a patto che venga vissuto ad armi pari. Peccato che un forte squilibrio tra il costo di produzione renda più competitivo il latte dei nostri partners nordeuropei (Irlanda, Danimarca, Germania, Francia, Olanda) per fattori che vanno dal clima, alla disponibilità di terra, ai minori costi di alimentazione delle vacche.

Inizialmente la quasi totalità dei produttori italiani contestarono il sistema ed il metodo, poi la stragrande maggioranza dei produttori italiani si è faticosamente adeguata investendo

centinaia di milioni di euro nella crescita, ovvero nell'acquisizione del diritto a produrre e nelle stalle, credendo nelle leggi e nella capacità dello Stato di farle rispettare.

Ma, come si sa, l'Italia è anche il paese dei furbi, nel nostro caso di una minoranza di produttori che ha strumentalizzato il malcontento per giustificare e mettere in atto attività finalizzate ad aggirare il sistema ed a evitare il versamento del prelievo supplementare per il latte prodotto oltre la quota detenuta dai singoli produttori.

Da qui spaccature tra chi ha rispettato le norme che è stato, sino a oggi, danneggiato economicamente e beffato da coloro che producendo senza restrizioni hanno ridotto o

azzerato l'effetto positivo del contingentamento sul mercato, beneficiando dell'impegno di chi le leggi e i vincoli li rispettava.

Le quote latte per l'Italia sono state un'opportunità non colta, un'incompiuta che ha penalizzato chi ha creduto nelle leggi e nell'esistenza di uno Stato di diritto capace di farle applicare, e rappresentano una "pagina nera" nella storia economica e sociale dell'agricoltura Italiana.

Al momento i prelievi non versati da coloro che hanno lucrato sul sistema sono stati comunque versati dallo Stato, cioè da tutti noi. Il nostro sistema zootecnico è comunque "provato" da questa situazione ed ora rischia di trovarsi senza tutele o con tutele molto ridotte, salvo speriamo per la filiera dei formaggi Dop e di nicchia. Quello che veniva definito atterraggio morbido per ora è un ruzzolare da cui speriamo di rialzarci.

Nulla di nuovo sotto il sole è il giusto epilogo per chiudere in bellezza.



• Roberto Arru, direttore Assopiemonte e Alpilat Piemonte

# I dubbi

## Produzioni in aumento e i prezzi alla stalla ai minimi storici

di Michelangelo Pellegrino

In questi giorni il dibattito tra gli allevatori-produttori di latte è legato al dopo quote. Sarà meglio? Sarà peggio? Una cosa è certa: la produzione italiana di latte nell'ultima campagna è notevolmente aumentata e il prezzo del latte alla stalla è in caduta libera a causa della legge economica della domanda e dell'offerta.

Gli ultimi dati divulgati da Agea parlano chiaro: se non si verificherà una drastica riduzione della produzione, il superamento della quota nazionale sembra essere scontato. E quindi con tanto di versamento del prelievo supplementare (così viene chiamata la "multa" da pagare per la sovrapproduzione) da parte di quei produttori che hanno sfiorato la propria quota individuale.

Mentre è arrivata in questi giorni l'undicesima rata delle multe per i produttori che hanno aderito al piano previsto dalla Legge 119/2003, il mercato del latte è, come evidenziano i prezzi, sempre più stanco. Nonostante una diminuzione del prezzo dei cereali, ma non dei mangimi, gli allevatori stanno attraversando mesi difficili e la deflazione che sta colpendo l'Europa intera porta ad immaginare che sia sempre più difficile collocare a prezzi vantaggiosi i trasformati. La stessa polvere di latte ha prezzi in caduta per cui la situazione si prospetta alquanto pesante considerati anche gli aumenti della produzione di latte a livello europeo, in vista della liberalizzazione delle quote, prevista per marzo.

Inutile ricordare che sulla debolezza del sistema allevatoriale si innesca la speculazione degli industriali. L'esempio virtuoso del prezzo indicizzato del latte adottato in Piemonte a seguito della realizzazione del polverizzatore di Inalpi con il contratto Coldiretti-Compral latte-Ferrero, dopo 5 anni sta dando risultati

«Sulla debolezza del sistema si innesca la speculazione dell'industria»



• Michelangelo Pellegrino, responsabile comunicazioni Coldiretti Piemonte

concreti. Oltre 3.500 quintali di latte al giorno da destinare al polverizzatore che a sua volta fornisce principalmente il Gruppo Ferrero di Alba. Oggi, gli allevatori che fanno parte di questo progetto, nonostante l'oggettivo periodo di crisi, riescono ad ottenere una remunerazione molto interessante. Da un lato, il meccanismo del prezzo indicizzato permette agli allevatori di avere ciascuno un proprio prezzo, dato direttamente dalla qualità del latte, in particolare in base al tenore di grasso (3,5%) e soprattutto di proteine (6,5%); dall'altra, l'aver aderito a uno specifico protocollo di filiera garantisce un premio aggiuntivo di 3 centesimi/litro, che di questi tempi non sono pochi. Tanto che

Compral latte riesce ancora a pagare, mediamente, 38-38,5 cent/litro. Inoltre, il prezzo non è applicato per fasce, privilegiando le grosse partite, ma è per tutti uguali.

Proprio perché le quote finiranno ed i prezzi del latte alla stalla rischiano di andare al di sotto dei costi di produzione, nel testo definitivo della Legge di stabilità (ex legge finanziaria) approvato a fine anno e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 29 dicembre 2014, è stata confermata l'istituzione del fondo per gli investimenti nel settore lattiero, in vista della fine del regime delle quote latte prevista per marzo 2015. Il fondo ha uno stanziamento di 108 milioni di euro per il triennio 2015-2017 (8 milioni per il 2015, 50 milioni di euro all'anno per il 2016 e 2017), che serviranno per supportare investimenti mirati al miglioramento qualitativo del latte italiano. L'individuazione degli investimenti da finanziare con il fondo verrà fatta con un apposito decreto del Mipaaf ed i contributi dovranno essere destinati alla ristrutturazione aziendale e al miglioramento della qualità e potranno essere assistiti dalle garanzie concesse da Ismea.

C'è un esempio virtuoso: è l'indice adottato nell'operazione torri del latte con la Ferrero

# Il Futuro

In Italia il settore lattiero-caseario può mantenere la leadership Ma servono forti aggregazioni

di Tommaso Mario Abrate

Da un paio d'anni a questa parte, con l'avvio del conto alla rovescia che si concluderà il primo aprile 2015 in coincidenza con la definitiva archiviazione del regime delle quote latte in Ue, si sono versati fiumi di inchiostro per tentare a tutti i livelli di prevedere il futuro del settore lattiero caseario in Europa. Senza la limitazione produttiva in vigore fin dalla fine degli anni 80, i paesi strutturalmente più gracili, tra questi sicuramente l'Italia, schiacciati dal livellamento al ribasso dei prezzi della materia prima e dai gravissimi e purtroppo frequenti fenomeni di volatilità, probabilmente avrebbero già abbandonato la produzione del latte e la trasformazione casearia. Risulta evidente allora, l'importanza attribuita a livello comunitario alla necessità di adottare tutte le misure possibili e praticabili per evitare contraccolpi letali per i produttori di latte. E' facile in effetti comprendere quanto l'aumento esponenziale della domanda da parte di bacini di consumo immensi come quello rappresentati da Cina,



• Tommaso Mario Abrate, presidente Fedagri e vicepresidente Gruppo Consultivo Latte Comunità Europea

Russia e India abbia prima svuotato gli stock e le riserve comunitarie e non solo e poi, di fatto imposto la necessità per le produzioni casearie Ue di aprirsi, adeguandosi alle opportunità offerte dalla nuova domanda. Nasce allora il "Pacchetto Latte", pensato ed approvato dai tre livelli del governo dell'Unione Europa, Commissione, Parlamento e Consiglio dei Ministri Agricoli dei 28 Paesi membri. Abbiamo sicuramente condiviso i contenuti che presuppongono terapie già ascoltate in passato anche per altri settori, forse non sufficientemente applicate in Italia, in particolare per quanto riferito alla necessità di superiori

aggregazioni virtuose tra Produttori e tra Cooperative di Produttori. Più innovativa infine la proposta verso formule di copertura assicurativa dei redditi o dei margini degli agricoltori/produttori, peraltro già largamente in uso tra i "Farmers" negli Stati Uniti d'America. È evidente che la produzione lattiera del nostro paese, si sta muovendo in tale direzione con un colpevole e imperdonabile ritardo rispetto ai competitori Ue, ritardo causato a mio avviso da una delega a oltranza affidata a Organizzazioni di Rappresentanza forse un po' a corto di progettualità concrete in campo economico. Io penso, noi della Rappresentanza Cooperativa storica di questo paese pensiamo,

che il "lattiero" e soprattutto il "caseario" italiano abbiano tutte le carte in regola per conservare una leadership, storicamente acquisita sui mercati di tutto il mondo. Va acquisita pur tuttavia la consapevolezza che il nostro mercato interno non sarà più in grado di garantire gli sbocchi che ci occorrono; dobbiamo necessariamente puntare a processi di internazionalizzazione. Per fare questo, ci servono strutture dimensionalmente

più adeguate: l'aggregazione strategica tra cooperative diventa allora la vera parola d'ordine. Il mantenimento poi del livello altissimo della qualità delle nostre eccellenze Dop, sarà garanzia e certezza non solo di tenuta sul mercato ma di ulteriori penetrazioni: troppo sovente, anche tra i nostri operatori si raccolgono proposte verso l'allentamento e la riduzione dei vincoli previsti dai vari disciplinari produttivi. L'adozione di tali scorciatoie potrebbe sicuramente rappresentare un abbattimento di costi ma ci porterebbe inevitabilmente verso processi di omologazione e di confusione in un mercato di settore super saturo.

# Bleu d'Aoste

il CAMPIONE OLIMPICO dei formaggi di montagna



- 2005 MEDAGLIA D'ORO Olimpiadi dei formaggi di montagna VERONA
- 2007 MEDAGLIA D'ORO PIR - CHEESE MOSCA
- 2007 MEDAGLIA D'ORO Olimpiadi dei formaggi di montagna OBERSTDORF - GERMANIA
- 2009 MEDAGLIA DI BRONZO Olimpiadi dei formaggi di montagna SAIGNELEGER - SVIZZERA
- 2013 MEDAGLIA D'ARGENTO World Cheese Awards BIRMINGHAM - INGHILTERRA

CENTRALE LATTIERI VALLES D'AOSTE SRL  
 Fraz. La Cure de Chermis, 11  
 11026 Chermis (AO)  
 Tel. 0165 911111 - 20901  
 www.vallesgramparisio.it



**Onaf**  
LA VOCE DEL FORMAGGIO

Sul sito [www.Onaf.it](http://www.Onaf.it) è stato inserito uno splendido lavoro di ricerca sui formaggi Dop, Igp e Stg. L'attento studio di Massimo Pelagatti permetterà di accedere al mondo delle Dop nazionali con notizie sicure, qualificate e controllate. Per ogni formaggio immagini, notizie, schede tecniche e disciplinare di produzione. Possibilità di accedere a ricerche avanzate e navigare tra le produzioni regionali.

# Il caso Veneto

## L'atterraggio morbido post quote è lontano nel tempo e i produttori temono l'invasione del latte estero

di Terenzio Borga

All'inizio fu uno shock. Chi mai pensava che si potesse e si dovesse, mettere un limite al latte prodotto in una stalla? Figure professionali nuove come nutrizionisti e zootecnici affiancavano il veterinario ed il produttore all'unico scopo di produrre, produrre, produrre. Questa corsa alla produzione, allora, preoccupò i legislatori che ragionando secondo il principio del rapporto tra domanda ed offerta, pensavano che regolamentando l'offerta si sarebbe potuto garantire un prezzo equo al latte.

La normativa sulle quote latte in Italia, ha creato nel nostro settore fratture e divisioni insanabili. La stragrande maggioranza degli allevatori ha dovuto sopportare cospicui investimenti sia per l'acquisto/affitto delle quote sia per le successive adesioni alle rateizzazioni, tutto ciò a causa di un iniziale sottodimensionamento della quota italiana. La contrazione delle stalle venete (8.781

aziende in Veneto nel 2001 contro le 3.463 di oggi) a fronte di una quota sostanzialmente uguale (1.126 tonnellate nel 2001 e 1.083 oggi) testimonia il flusso di questi ultimi 15 anni. Fra poco cessa il regime e la domanda che si pongono i nostri allevatori è la seguente: "I soldi investiti per l'acquisto del diritto a produrre, cessato il regime che valore avranno? Se prima erano un capitale spendibile anche con gli istituti bancari per accedere al credito, domani saranno un pugno di polvere?". Con l'avvicinarsi della liberalizzazione del sistema stiamo già registrando un significativo aumento della produzione nazionale ed europea e conseguentemente una marcata

riduzione del prezzo del latte alla stalla. Prezzo che sta penalizzando maggiormente i produttori italiani che devono sopportare maggiori costi di produzione rispetto ai colleghi europei. Queste difficoltà generate dal prezzo vanno ad aggiungersi a quelle ordinarie quali:

- Indisponibilità dei terreni attigui alle stalle esistenti.
- Prezzi alle stelle dei terreni per l'autoproduzione aziendale dei foraggi.
- Difficoltà ad accedere ai permessi per costruire/ampliare impianti zootecnici mal graditi alla popolazione "civile".



• Terenzio Borga, presidente di A.Pro.La.V. - Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto

Costi elevati di gestione (energetici e alimentari) che rendono più convenienti non "spingere" i capi all'alta produzione.

Costi elevati di manodopera e poco ricambio generazionale in agricoltura. Se anche queste criticità potessero essere risolte ritorna e si conferma il problema del mercato. A questo proposito dobbiamo cambiare punto di vista sul sistema. Non

si può più ragionare pensando alla realtà veneta o italiana, bensì su scala europea e mondiale. Una siccità in Australia è in grado di far impennare i prezzi tanto quanto una buona annata li fa precipitare. L'ultimo dato disponibile segna latte estero disponibile a 30 centesimi, quando il prezzo sostenibile per noi allevatori sarebbe di 40 centesimi/kg.

Dell'"atterraggio morbido" post quote di cui si è tanto parlato, per il momento non vediamo ancora nulla di fatto, anzi, la nostra preoccupazione è quella di essere "invasi" da latte degli stati del nord Europa che si stanno organizzando dal punto di vista produttivo, in sinergia con i loro governi.



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

# Peccati di gola

## Vallesaccarda - Avellino Ristorante Oasis Sapori Antichi

L'Oasis a Vallesaccarda esiste da oltre 25 anni, da quando Giuseppina Pagliarulo (sposata Fischetti) con i suoi cinque giovani figli e figlie creò una semplice trattoria per proporre le tante ricette che si facevano a casa. Oggi la famiglia Fischetti è un piccolo clan di cinque fratelli, Carmine, Puccio, Nicola in sala e Lina in cucina con Maria Luisa. Sono tutti operosi ed attivi, bravissimi a selezionare i prodotti migliori per riproporli e manipolarli, poco nella loro cucina che si basa



sulle paste fresche dai nomi curiosi, come fusilli, laccatelli, trilli, trilluzzi, sagne e fettucelle, che vengono conditi con sughi di pomodori di montagna dal gusto superbo, con i funghi dei boschi, e le verdure dell'orto. Ma questa è terra della vacca Podolica, come non ricordare il pecorino di Carmasciano? I Fischetti riescono ancora a trovarlo e a proporlo ai loro clienti. I formaggi si accompagnano con il miele di Sulla che l'ultimo dei Fischetti, il giovane Stefano, raccoglie negli alveari della casa fuori dal paese. Propongono formaggi del territorio per scelta e la differenza con gli altri ristoratori è che sono dei veri e propri affinatori di nicchia. Visitano direttamente le aziende per periodo e stagionano nelle cantine proprie le forme che vanno lavate, oliate, e curate. In provincia di Salerno da un ragazzo, d'Amato, del caseificio Aurora prendono il blu di bufala. Non manca il Conciato Romano, presidio Slowfood da "Le Campestre" e vari caprini sempre eccellenti. La Mozzarella è di Palmieri di Capaccio, Vannulo o La Perla del Mediterraneo. Ricottina di Fuscella e i nodini provengono da Zitola mentre la ricotta per cucinare è di Cioria, un caseificio di Vallesaccarda.



Ristorante Oasis Sapori antichi  
 via Provinciale 4 - 83050 - Vallesaccarda (Av)  
 Chiusura: Il giovedì e le sere dei festivi  
 Telefono: 0827 97021  
[www.oasis-saporiantichi.it](http://www.oasis-saporiantichi.it)

## Orta San Giulio - Novara Villa Crespi

La villa neo moreasca ha origine nel 1879 dal sogno del nobile Cristoforo Benigno Crespi che volle interpretare il fascino di Baghdad nella magione sul lago d'Orta. Dopo varie vicissitudini e mille personaggi famosi che l'hanno abitata, nel 1999



l'albergatrice Cinzia Primatesta ed Antonino Cannavacciuolo, coppia anche nella vita, l'hanno elevata a punto di riferimento per l'ospitalità italiana di lusso. Oggi, l'hotel Villa Crespi ad Orta San Giulio vanta due stelle Michelin ben portate: è il tempio di una cucina in stile mediterraneo con il servizio di sala è stellare nelle romantiche sale del ristorante, autentica perfezione tra ambiente e staff.

Antonino, notissimo ai più quale star mediatica del reality televisivo "Cucine da Incubo" ha ideato un tipo di cucina che spazia da nord a sud con una



fusione di sapori perfetta. Oltre al menù, assolutamente da provare, tra mille coccole sublimi che potremmo elencare all'infinito, ci concentriamo sull'aspetto del servizio: i ragazzi di sala, tutti giovani, volteggiano tra i tavoli leggeri, sfoderano una dialettica inappuntabile, conoscenza precisa dei vini e chiara esposizione dei piatti. Il momento del formaggio è una goduria, ovviamente per il palato ma anche per gli occhi: arrivano al tavolo in coppia con due grandi carrelli vetrina e letteralmente assediano gli ospiti aprendo i due scrigni con ogni ben di dio, togliendo spesso dall'imbarazzo i clienti accompagnandoli in una degustazione ben articolata tra freschi, stagionati, di malga, di capra, italiani, locali, francesi ed alcune chicche davvero introvabili altrove. Cosa possiamo aggiungere? Uno scontato, banale "What else?" di Cloonyana memoria....

Villa Crespi  
 Via Fava, 18 - 28016 Orta San Giulio (NO)  
 Tel. 0322 911902 - Fax 0322 911919  
 Chiusura settimanale: In marzo, novembre, dicembre: lunedì e martedì.  
 Da aprile a ottobre: lunedì, martedì a pranzo.  
[www.villacrespi.it](http://www.villacrespi.it) - [info@villacrespi.it](mailto:info@villacrespi.it)

# FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

## CUORE VALDOSTANO



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



## LA DEGUSTAZIONE non finisce mai

di Enrico Surra

La nostra Associazione ha tra gli scopi statuari la preparazione degli Assaggiatori di Formaggio, la valorizzazione delle realtà casearie e la divulgazione della conoscenza dei formaggi italiani ed internazionali. Per ragionare sul ruolo dell'Onaf e degli assaggiatori di formaggio, è interessante riflettere sul senso della degustazione e sulla figura del degustatore.

L'Onaf si è dotata ormai da dieci anni di un metodo di degustazione che prevede l'utilizzo di una scheda descrittiva e di un glossario di terminologia che permette la descrizione di un formaggio utilizzando una serie di termini appropriati che rappresentano la base nella formazione dei neo-assaggiatori.

La degustazione è il momento in cui si analizzano le caratteristiche organolettiche di un campione di formaggio e cercando di raccogliere quante più informazioni possibili ai fini di effettuare una valutazione dello stesso o per procedere ad una sua semplice descrizione.

Per rendere la degustazione più precisa ed accessibile a tutti, nei corsi di primo livello viene spiegato ai corsisti il metodo di degustazione con il corretto uso della terminologia.

La degustazione è quindi più completa rispetto al semplice assaggio, ovvero al consumo del formaggio in condizioni più normali, quando non si richiede un parere o una valutazione dello stesso. Il degustatore deve essere una figura opportunamente formata, curiosa di natura, interessata e che sa anche fortemente appassionarsi al formaggio.



**Un grande risultato: gli assaggiatori ormai parlano lo stesso linguaggio**

Lo Statuto Onaf parla di arte dell'assaggio, ovvero di quella capacità che può sconfinare anche in forme ed espressioni più elevate che dovrebbero essere patrimonio gli assaggiatori per descrivere, valutare e valorizzare il formaggio. Ma ci sono dei limiti? Qualche volta l'assaggiatore, dopo aver frequentato il corso, se la sente di riflettere sulla sua figura? Di ripensare a ciò che ha studiato?

Prima di tutto è necessario ricordare l'approccio fornito al corso Onaf è figlio di una metodica che tende a classificare ed a standardizzare le varie sen-

szioni organolettiche.

Il metodo è tratto dall'analisi sensoriale pura ed è stato rivisto dall'Onaf e dall'allora Commissione tecnico scientifica con la consulenza del dottor Mario Zannoni, con lo scopo di renderlo semplice e fruibile per un pubblico di larga scala.

Un limite alla metodica di degustazione riguarda la necessità di usare un glossario ed alcuni termini imposti, ovviamente di derivazione scientifica. Ciò può quasi sembrare riduttivo. Riflettendo sulla formazione effettuata agli assaggiatori di tutta Italia, si può dire che è stato ottenuto un grande risultato: gli assaggiatori ormai parlano lo stesso linguaggio e sono divenuti oggettivo punto di riferimento. La degustazione deve anche essere vista come un momento dove ogni assaggiatore può sentirsi libero, ma in ogni momento egli deve sapersi agganciare a regole precise dettate dal metodo.

Nella degustazione, che non si occupa di riconoscimenti tecnico-valutativi, può entrare in gioco una piccola quota di approccio ludico. È il momento del divertimento personale quando lo spirito di curiosità del semplice appassionato o del professionista si completa con il piacere di conoscere di più, di scoprire e di saper individuare con precisione note olfattive, gustative ed aromi. Inconsciamente l'assaggiatore ripassa la lezione di tecnica della degustazione; il tutto però nel piacere di farlo e coscientemente di divertirsi con i propri sensi.

Anche in questo senso lo scopo statutario è stato raggiunto: durante la degustazione c'è stata discussione, valorizzazione del formaggio, divertimento e rigore scientifico.



## Aggiornamento Maestri

di Maria Sarnataro

**D**iventare Maestri Assaggiatori rappresenta solo il punto di partenza di un percorso della professionalità legata al formaggio. È importante allenarsi, mantenendo viva una codifica del mondo sensoriale del cacio, attraverso un uso frequente della capacità descrittiva e della capacità di impiego delle scale. È per questo motivo che in alcune delegazioni da qualche anno è in atto un programma di aggiornamento dei maestri assaggiatori.

L'esperienza della Campania inizialmente si è sviluppata avendo come obiettivo la creazione di un panel di giudici capaci di affrontare i concorsi che con cadenza annuale o biennale interessavano la regione. Gli incontri di allenamento aperti a tutti i Maestri Assaggiatori in regola con la quota associativa hanno riguardato allenamenti specifici sulle scale soprattutto per la percezione del salato e dell'acido dolce e amaro, utilizzando come supporto la ricotta e richiedendo l'allineamento crescente dei campioni. Tenendo presente l'obiettivo si sono poi sviluppati degli incontri di apprendimento e approfondimento su specifiche categorie di formaggio. Per esempio nel caso del pecorino di Laticauda si è partiti dalla visita aziendale con l'osservazione della tradizionale tosatura, assistendo poi alla trasformazione del latte e chiudendo con una degustazione di pecorini della stessa tipologia provenienti da diverse aziende. La stessa esperienza è stata poi ripetuta con il pecorino Carmasciano e con il Caciocavallo Irpino. Per la Mozzarella di Bufala campana Dop dopo aver approfondito l'aspetto produttivo sono state effettuate prove valutative comparando prodotti provenienti da diverse aree, oppure a diverse pezzature o con diversa shelf life.

Sovente ci chiediamo quali sono le regole che spingono ad utilizzare un formaggio piuttosto che un altro nelle preparazioni culinarie. I maestri Assaggiatori si sono confrontati con lo chef Ilario Vinciguerra dell'omonimo ristorante stellato a Gallarate. Nel nostro testo di primo livello vengono riportate due regole, la prima è che il formaggio come ingrediente non deve eliminare le sensazioni gustative provenienti da altri ingredienti basilari del piatto, la seconda è che è importante valutare l'aroma e la struttura del formaggio. Questa è stata la partenza, ma chi usa materie prime di qualità e spende molto del suo tempo a ricercarle ci ha fatto riflettere su un'altra regola "bisogna utilizzare i formaggi senza stravolgere il gusto primario". Questo significa riuscire ad esaltarne l'anima, rendendolo riconoscibile. È importante è non banalizzarlo mai, insieme al piatto che si intende realizzare. Le esperienze confermano che al di là dell'obiettivo formativo del momento è fondamentale mantenere e far crescere la professionalità del Maestro Assaggiatore in tutte le sue possibili sfumature: giurato, comunicatore, esperto dell'abbinamento o semplicemente appassionato, con un aggiornamento continuo.

# ONAF FA SCUOLA

## Scopriamo il mondo degli assaggiatori

di Beppe Casolo

**S**ono tante e varie le motivazioni che spingono le persone a partecipare ai corsi dell'Onaf. È interessante scoprirle per capire da chi è costituita la nostra associazione, come è cambiata nel tempo e cosa rappresenta nell'ambito del comparto caseario.

Ogni volta che incontro gli aspiranti assaggiatori Onaf all'esordio di un corso, ho la curiosità di approfondire i motivi che li hanno mossi ad intraprendere questo percorso formativo.

I primi ad arrivare a lezione sono i pensionati, che dopo aver scelto il posto migliore, raccontano la loro passione per il formaggio, che ora hanno il tempo di coltivare ed approfondire. Sono molto determinati e molti di loro una volta diplomati Assaggiatori o Maestri Assaggiatori, si dedicano attivamente alla conduzione della propria delegazione e fanno assistenza durante i corsi o le serate di degustazione.

Dopo di loro arrivano gli studenti o i neo laureati delle facoltà collegate con il mondo caseario o con quello della ristorazione. Cercano una specializzazione, vogliono mettere in pratica le loro conoscenze teoriche, desiderano avvicinarsi concretamente ai formaggi, utilizzare i cinque sensi per guardare, toccare, sentire gli odori, gli aromi, i sapori ed anche il suono dei formaggi battuti con il martelletto. Chiedono di andare oltre la teoria. Sono capaci di ascoltare i docenti, ma anche i formaggi dei quali potranno essere interpreti ed ambasciatori colti.

Ci sono poi i professionisti: ingegneri, medici, commercialisti. Puntigliosi, precisi, chiedono che vengano specificati con molta precisione i descrittori da

inserire nella scheda. Entrano di solito in questo mondo per la prima volta e hanno quindi l'esigenza di capire bene e far propri gli insegnamenti. Sono coloro che riportano esperienze di assaggi interessanti incontrati durante cene o viaggi dei quali vogliono scoprire ogni dettaglio.

I sommelier sono moltissimi. Si avvicinano all'Onaf per approfondire, dopo il vino, la conoscenza del formaggio. Parte della metodica è comune, ma il prodotto e la storia dello stesso è molto diversa. Al termine del cammino si accorgono di aver avuto accesso ad un mondo assolutamente nuovo, differente, vastissimo e meno codificato di quello del vino. Sovente ne sono letteralmente affascinati.

Sono in molti i produttori e stagionatori che frequentano i corsi dell'Onaf di primo e di secondo livello, ma è solo di recente che hanno stretto un filo diretto con l'organizzazione. Fino a qualche anno fa c'era diffidenza, non c'era la convinzione che la didattica Onaf potesse offrire delle ulteriori competenze a chi già conosce tanti aspetti del formaggio. E invece con il tempo si è creato un rapporto speciale che ha fatto crescere entrambi, produttori da una parte e Onaf dall'altra.

Tra i corsisti, coloro che hanno le idee più chiare sono i ristoratori e i commercianti di prodotti caseari. Spesso non hanno aspettative altissime, legati direttamente ad un utilizzo professionale delle conoscenze che ritengono di poter acquisire. In molti al termine del corso, mi hanno confessato di aver ricevuto molto di più, rivelando di aver acquisito un metodo nuovo, così diventa più facile ed entusiasmante raccontare il formaggio senza dover inventare nulla. Gli aspiranti assaggiatori Onaf sono un piccolo universo.



## L'esperienza trentina

di Gianpaolo Gaiarin

**N**ella delegazione di Trento e Bolzano è stato sviluppato un percorso formativo che quest'anno è giunto al quarto anno. Già da quando l'Onaf ha mosso i primi passi c'è stata una forte collaborazione con Accademia d'Impresa, l'Azienda speciale della Camera di Commercio di Trento che si occupa della formazione professionale, qualificazione, aggiornamento, specializzazione e riqualificazione degli operatori economici e turistici. Quindi il filo conduttore di questa esperienza di allenamento dei Maestri Assaggiatori è stato mirare ad un aggiornamento complessivo partendo da un forte legame con il territorio.

Nel primo incontro si è ritenuto opportuno approfondire la tecnica di degustazione, l'uso delle schede e infine, la simulazione del concorso della Sprezza delle Giudicarie Dop. Approfondendo la competenza nell'analisi sensoriale del Maestro Assaggiatore dott. Mauro De Concini sono stati approfonditi in questo e nei successivi incontri gli aspetti fisiologici e scientifici che regolano il processo tecnico delle percezioni sensoriali e della degustazione. Il secondo incontro è stato imperniato sull'olfatto: profumi e aromi. È stata quindi valutata la qualità sensoriale del formaggio. Sono state utilizzate le essenze dei principali descrittori dei formaggi che sono poi state valutate a diverse concentrazioni in soluzione acquosa e in ricotta. Nel terzo incontro è stata esaminata la struttura dei formaggi. Un aspetto che spesso viene dato per scontato. Sono state indagate e analizzate la deformabilità, l'elasticità, la durezza, l'adesività, la friabilità e la solubilità. Questi aspetti strutturali sono stati esaminati con le matrici indicate sul libro del Corso di 2° Livello dell'Onaf e anche in diverse tipologie di formaggi. L'ultimo aggiornamento che si è svolto nello scorso mese di gennaio è stato incentrato sull'approfondimento della conoscenza e valutazione dei formaggi Dop, principalmente del nord Italia.



Una sentenza del Tar Lazio ha costretto il governo a cambiare idea. Resta l'esenzione per i fabbricati rurali nelle terre alte



# LA BEFFA DELL'IMU IN MONTAGNA

di Gerardo Beneyton

Imu sui terreni agricoli di montagna sì; Imu sui terreni agricoli di montagna no; Imu sui terreni agricoli di montagna ni. Lo spettacolo è stato davvero indecente. Ma soprattutto ha messo in evidenza le contraddizioni di un Governo che pare operare sull'onda dell'improvvisazione. C'è voluta la sentenza del Tar del Lazio per fare un pochino di chiarezza e costringere il Governo ad assumere il provvedimento di esenzione Imu per i fabbricati rurali situati nei comuni montani.

Il testo prevede che, a decorrere già dall'anno in corso, l'esenzione dall'imposta municipale propria si applica ai terreni agricoli, anche non coltivati, ubicati nei Comuni classificati come totalmente montani, come riportato dall'elenco dei Comuni italiani predisposto dall'Istat; ai terreni agricoli, anche non coltivati, posseduti e condotti dai coltivatori diretti e dagli imprenditori agricoli professionali, di cui all'articolo 1 del decreto legislativo del 29 marzo 2004 n.99. Eguale esenzione spetta agli iscritti nella previdenza agricola, ubicati nei Comuni classificati come parzialmente montani, come riportato dall'elenco dei Comuni italiani predisposto dall'Istat.

Come tutte le medaglie anche quella dell'Imu ha una faccia positiva. Il dibattito sviluppatosi sul tentennamento del Governo ha messo in luce l'importanza della montagna per la vita di tutti, per evidenziarne le opportunità di sviluppo e per intraprendere dei progetti comuni che possano portare un cambiamento positivo per le montagne e gli altopiani del mondo.

Le persone che risiedono in zone alpine devono avere la possibilità di basare il loro reddito su attività collegate all'alto valore dei prodotti di montagna.

Servono politiche più favorevoli che includano investimenti ad hoc per migliorare la capacità di generare reddito da parte degli agricoltori montani. In questa ottica già dal 2012 Caseus Montanus, con il sostegno dell'allora ministro alle Politiche Agricole, Mario Catania, ha imbastito un'azione concreta e pressante per giungere all'esenzione dell'Imu sugli edifici rurali di montagna dalle Alpi agli Appennini. Una campagna di sensibilizzazione nella quale sono state coinvolte le associazioni delle categorie professionali ed i parlamentari dell'Intergruppo Amici della montagna che ha portato, dopo lunghe ed estenuanti lavori ai tavoli tecnici e politici, alla prima esenzione Imu. Quella norma, la madre di quella dei nostri giorni, escludeva dal pagamento dell'imposta i coltivatori diretti professionali e anche tutti i terreni a loro affidati, ma era comunque assurdo che i terreni a 2500 metri di quota non venissero ritenuti montani solo per fatto che la sede del municipio era a quota inferiore ai 600 metri.

Se non ci fossimo attivati allora e oggi, mettendo in campo tutte le istituzioni e associazioni, per le piccole aziende, indispensabili per il mantenimento del territorio e dell'ambiente montano, sarebbe stata la fine. Soprattutto in quelle realtà dove operano pensionati agricoli che continuano, per passione, l'attività per poter, anche, integrare la misera pensione che diversamente non potrebbero sopravvivere.



Gerardo Beneyton presidente Caseus Montanus

“ **Già nel 2012 Caseus Montanus aveva avviato un'azione concreta assieme al ministro Catania. Quel lavoro ora ha dato i suoi frutti** ”

Se non ci fossimo attivati allora e oggi, mettendo in campo tutte le istituzioni e associazioni, per le piccole aziende, indispensabili per il mantenimento del territorio e dell'ambiente montano, sarebbe stata la fine. Soprattutto in quelle realtà dove operano pensionati agricoli che continuano, per passione, l'attività per poter, anche, integrare la misera pensione che diversamente non potrebbero sopravvivere.

# CASEIFICIO IL FIORINO

“Super Gold” a Londra



di Edoardo Gonella

All'ultima edizione del concorso internazionale World Cheese Awards, tenutosi a Londra lo scorso novembre il “Pecorino Riserva del fondatore” del Caseificio Il Fiorino Srl ha conquistato il premio più ambito, la medaglia “Super Gold” insieme al Gorgonzola Dop Dolce di Arrigoni Battista Spa e il Parmigiano Reggiano dell'azienda agricola Grana d'Oro. Il World Cheese Awards, ora alla sua 26ª edizione, è tornato quest'anno a Londra dopo un tour di tre anni al Good Food Show della Bbc al Nec di Birmingham. Complessivamente sono stati selezionati 3.000 i formaggi provenienti da 33 paesi, dall'Australia, agli Usa, dal Sud Africa, al Nord Europa, giudicati da oltre 250 giurati provenienti da 26 nazioni, che dopo aver classificati i primi tre per ogni categoria, hanno riconosciuto con il

titolo di “Supergold” i più meritevoli.

La famiglia Fiorini ha origini toscano-romagnole e il suo arrivo in Maremma è legato al fenomeno della transumanza che portava i pastori del Casentino e di altre zone montane toscane a svemare con le greggi in Maremma nei mesi invernali. Un documento del 15 giugno 1812 riporta la notizia del battesimo a Roccalbegna, in provincia di Grosseto, di Francesco Fiorini, probabilmente il primo della famiglia ad acquistare alcune proprietà agricole nella zona, poi ampliate dai suoi eredi, che si dedicarono all'agricoltura e all'allevamento di ovini. I Fiorini, che già fabbricavano in proprio il pecorino,



fecero un salto di qualità e nel 1957 fondarono il primo caseificio a Roccalbegna, in via del Moro 7. Qui con un'attrezzatura rudimentale, ma per allora modernissima, una grande caldaia e un generatore a vapore con una serpentina che scaldava il latte, realizzarono un prodotto genuino e di ottima qualità, ben presto apprezzato in tutta la regione. Duilio Fiorini, fondatore dell'era moderna, nel 1985 fu anche tra i soci fondatori del Consorzio di Tutela del formaggio pecorino toscano, che negli anni a seguire sarebbe stato insignito della Denominazione di Origine Protetta, riconosciuta nel 1996.

**La Virginia**  
AGRITURISMO

Via Valle Po, 70 Morra San Martino • Revello (CN)  
tel. 0175.25.90.26 - fax 0175.25.94.36  
Gianfranco 333.36.36.303  
www.lavirginia.it info@lavirginia.it  
Agriturismo di Qualità 2014 (certificato dalla C.C. di Cuneo)

# BRASILE

## Patria di Queijos artisanal

# Parola d'ordine: territorio!

di Gianfranco Battisti

I primi giorni di novembre in Brasile a San Paolo, si è tenuto il concorso caseario più importante del Sud America, il "Brazil artisanal cheeses awards", ospitato nell'ambito della "Semana Mesa", fiera della gastronomia locale. L'evento aveva come palcoscenico il Senac, centro universitario di Santo Amaro, il suo obiettivo era di riconoscere e valorizzare i formaggi artigianali a latte crudo. Un'iniziativa promossa da Mercaria Mestre Queijeiro che lavora nella promozione e diffusione di formaggio artigianale brasiliano, e Slow Food Work Group, nella persona di Bruno Cabral.

Il Brasile è considerato un piccolo produttore di formaggi dove fino a qualche tempo fa la valorizzazione era pressoché inesistente. Infatti la maggior parte dei consumatori identifica solo due o tre tipi di formaggi di produzione interna. Il concorso ha avuto il merito di rivelare diversità sorprendenti e la qualità di formaggi brasiliani artigianali, valorizzando la produzione a base di latte crudo.

L'iscrizione richiedeva che i formaggi fossero prodotti in territorio brasiliano solo con metodi artigianali, quindi principalmente a latte crudo, anche se, in Brasile - per legge - non si possono commerciare formaggi a latte crudo. Per definire meglio il "metodo artigianale" sono stati stabiliti i seguenti criteri: formaggi prodotti a mano o con il minimo uso di macchine; prodotti nel sito aziendale dando come limite massimo di produzione latte di 1000 litri al giorno. Oltre a questi criteri, e al fine di rafforzare il carattere nazionale del formaggio, gli organizzatori hanno dato la preferenza ai formaggi con nome locale, in lingua portoghese, al fine di promuovere la creazione di nuovi prodotti brasiliani genuini.

Le iscrizioni sono state 136, per un

totale di 180 formaggi in gara, con una varietà di tipi di latte, dal vaccino alla capra, dalla pecora alla bufala. La valutazione è avvenuta in due fasi. Da una parte la giuria composta da chef, giornalisti specializzati in cucina, esperti di formaggi locali, messicani e italiani, e da un rappresentante del ministero delle Politiche Agricole in Brasile. In altra fase, si è dato voce al voto popolare che ha scelto i dieci favoriti.

La giornata di degustazione è stata molto operosa. I queijos venivano prima analizzati per il loro aspetto, il colore, la forma, il profumo, e poi tagliati e infine assaggiati. Obiettivamente abbiamo constatato un livello molto alto di qualità, soprattutto su alcuni formaggi a latte di capra. Fra tutti i campioni assaggiati, tre queijos hanno colpito le nostre papille: Imperial dell'azienda Serra do Salitre di Paulo Antonio Henrique da Silva nel Minas Gerais, formaggio a media stagionatura dal sapore deciso e con profumi di lieviti; il

dolcissimo Arupiara Real della Fazenda Carnaúba, dove le capre sono alimentate con fico d'india; Zola Matogrossense di Stefano Polaccio, a latte di vacca crudo, erborinato, dolce dal sapore tipico dovuto alle muffe, leggermente cremoso grazie alla maturazione di oltre



60 giorni.

Un viaggio di sensazioni, di scoperte, una terra fatta di uomini, donne, famiglie che credono nel loro lavoro - umile ma dignitoso - dove il formaggio oltre ad essere una forma di sostentamento economico, crea una ecosfera di armonia con la natura.

**Un concorso con giuria internazionale per valorizzare la produzione di un grande Paese**

**I guru del cibo discutono di biodiversità alla Semana Mesa. Poi il tour gastronomico, con i piatti tipici brasiliani: la sorpresa della Formica Amazonica al sapore di zenzero**

Nella pagina accanto, due momenti del concorso

Sotto, Renato Brancaleoni e il nostro Gianfranco Battisti con lo chef Ferran Adrià

Durante la "Semana Mesa" al Senac di San Paolo, parecchi sono stati i momenti di dibattito. Seminari, interventi sul territorio, discussioni sulla tipicità delle materie prime: molti piccoli produttori/allevatori hanno raccontato il loro lavoro, la loro passione per la valorizzazione del km zero. Si è parlato molto di salvaguardia della biodiversità, di quello che la natura ci offre in modo spontaneo, lasciando a noi la scelta di apprezzarla o di globalizzarla.

Tra un convegno e l'altro, abbiamo avuto il piacere di chiacchierare con Ferran Adrià che ci ha sottolineato l'importanza del terroir a tavola: "Non dobbiamo dimenticare le nostre radici -

ha detto - sono la nostra anima più profonda, e solo mantenendo le nostre radici sapremo guardare con occhi nuovi verso il futuro".

Il palco del Senac ha visto davvero molti personaggi illustri della cucina mondiale, da Michel Bras ristorante stellato francese, a Yukio Hattori, presidente a Escola Hattori de



• Ana Luisa Trajano, prima cuoca del Brasile



Cozinha e Nutricao a Tokio, fino ad Alex Attala del ristorante stellato D.O.M. di San Paolo. Sul palco non poteva mancare la nostra bella Italia, il primo intervento l'ha fatto Massimo Bottura, poi è toccato a un altro big della ristorazione e non solo, il maître fromager e affinaio Renato Brancaleoni, direttore del concorso "Alma Caseus" a Cibus.

Brancaleoni ha raccontato la storia del formaggio di Fossa, parlato di territorio e di cucina, per far risaltare la biodiversità in Italia.

Dopo la fase accademica, parola ai fornelli. Al D.O.M. di Alex Attala tra le varie portate abbiamo assaggiato "Abacaxi con formiga Amazonica", la formica dell'Amazzonia



con ananas, dal sapore identico allo zenzero. Un'esperienza unica. Per poi passare nel ristorante Attimo con lo chef Jefferson Rueda che ha proposto uno dei suoi piatti d'eccezione,

**«Lo chef Ferran Adrià presente al premio: «Le radici sono l'anima più profonda di ogni terroir e vanno salvaguardate»**



"Arroz + Feijao + Gema de Ovo", riso con bacon, crema di fagioli e rosso d'uovo crudo. Un altro tempio del gusto degno di nota è stato il "Brasil a gosto", dove lo chef stellato è donna: Ana Luisa Trajano che nel 2014 è stata "Primer cozinheiro do Brasil" (miglior chef del Brasile). Attenta ricercatrice, conosce il Brasile in lungo e in largo, e ripropone nei suoi piatti i sapori dei paesi visitati, Italia compresa (giovannissima ha frequentato l'Icif di Costigliole d'Asti).

Novità nella normativa  
che semplificano  
la scelta dei consumatori  
Ma c'è il rischio  
di perdere informazioni  
sui prodotti di eccellenza

# QUESTIONE DI ETICHETTA

a cura del Corpo Forestale dello Stato

Dopo tre anni dalla pubblicazione del testo del regolamento comunitario 1169 del 1992, la normativa italiana sta per modificarsi per adeguarsi a recepire le novità che modificheranno, di fatto, l'approccio dei consumatori ai prodotti da acquistare. Il Regolamento europeo, infatti, introduce importanti innovazioni sulle etichette dei prodotti agroalimentari, aumentando il numero e la qualità delle indicazioni che le aziende produttrici dovranno fornire al consumatore finale, ma operando un significativo danno alle informazioni sulla provenienza delle produzioni. L'etichetta rappresenta lo strumento che il produttore ha per descrivere il proprio prodotto e che il consumatore dovrebbe utilizzare per orientare le proprie scelte, specialmente se parliamo di prodotti agroalimentari. Proprio per tale funzione fondamentale i controlli del Corpo forestale dello Stato si rivolgono prioritariamente proprio alle etichettature, che illustrano le caratteristiche di un prodotto al compratore. Il danno alla salute di chi acquisterà e consumerà il prodotto spesso viene innescato da etichette poco trasparenti o menzognere.

## TUTELA DELLA SALUTE

Fondamentale è, pertanto, il ruolo dell'etichetta nella generale tutela della salute e dell'affidamento dei consumatori e proprio in tale direzione si pongono le innovazioni europee che entro dicembre saranno applicate anche per i prodotti italiani agroalimentari.

Proviamo ad illustrare le novità che troveremo sui prodotti in vendita sugli scaffali ricordando, prima di tutto, che hanno già trovato applicazione a decorrere dal 13 dicembre 2014 quelle

disposizioni riguardanti l'etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti mentre per quanto attiene alle disposizioni sull'etichettatura nutrizionale saranno obbligatorie dal 13 dicembre 2016.

Prima di tutto viene migliorata la leggibilità delle informazioni e a tal fine viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le informazioni obbligatorie fissata in 1,2 mm (eccetto confezioni < 80 cm<sup>2</sup> - minimo 0,9 mm).

## LA RESPONSABILITÀ

Una novità interessante è l'individuazione dell'operatore responsabile della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè il "responsabile" con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

Sarà obbligatoria, invece, a partire dal 13 dicembre 2016, l'etichetta nutrizionale ma potrà essere anticipata volontariamente. La dichiarazione obbligatoria riguarda il contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale (parte anteriore dell'imballaggio) mentre gli elementi nutritivi di un elenco determinato possono essere dichiarati volontariamente. Tale indicazione viene incontro alle nuove esigenze dei consumatori che sono sempre più attenti al valore nutrizionale degli alimenti in considerazione di allergie e intolleranze.

Proprio per rispondere a tali esigenze i produttori dovranno indicare la presenza di allergeni. Qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli



Il Corpo Forestale dello Stato tra le sue attività contempla anche il controllo delle filiere alimentari. Nelle foto, agenti forestali in azione

altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo. Anche per i prodotti alimentari venduti nel commercio e al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici. Le informazioni saranno ampliate anche per gli oli e grassi utilizzati che ad oggi compaiono senza maggiori specifiche. Saranno specificati quali "oli vegetali" o "grassi vegetali" verranno utilizzati nelle preparazioni.

## INDICAZIONI OBBLIGATORIE

La normativa impone anche di dichiarare la lista dei nano materiali impiegati fra gli ingredienti e le indicazioni di origine saranno obbligatorie per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volatili, a partire dall'aprile 2015. Tutte le indicazioni obbligatorie dovranno essere fornite al compratore anche se l'acquisto sarà fatto online, in tal caso il prodotto alimentare venduto a distanza, dovrà essere corredato delle informazioni obbligatorie sull'etichetta consultabili prima dell'acquisto.

Accanto a questi nuovi obblighi che saranno certamente uno strumento utile nelle mani dei compratori per un consumo più consapevole c'è anche, a differenza, un'informazione che perde di efficacia ovvero l'obbligo di menzionare lo stabilimento di produzione in etichetta, anche a livello nazionale.

Con questo Regolamento viene operato un complesso riassetto della normativa previgente e sono riunite in un unico testo le precedenti norme di carattere generale sulla pubblicità, sull'etichettatura, sull'indicazione degli allergeni e sull'etichettatura nutrizionale. Sicuramente un passo avanti per garantire la trasparenza ai consumatori ed una possibilità per i produttori di poter illustrare maggiormente caratteristiche specifiche del proprio prodotto.

A seguito del riordino della normativa comunitaria in materia di etichettatura perdono efficacia la maggior parte delle disposizioni nazionali contenute nella norma quadro, il Decreto legislativo n.

109 del 27 gennaio 1992. Ai sensi dell'articolo 38 del Regolamento gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali nelle materie espressamente armonizzate dal regolamento, salvo se il diritto dell'Unione lo autorizza.

Fanno eccezione tutte quelle disposizioni che non vengono armonizzate dal Regolamento o che rientrano in quelle materie la cui disciplina è stata espressamente demandata agli Stati membri.

Attualmente un tavolo congiunto tra Ministero dello sviluppo economico, il Ministero delle politiche agricole, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ed il Ministero della salute, tutte le associazioni di categoria, dell'agricoltura, dell'artigianato, dell'industria, dei pubblici servizi, della ristorazione collettiva e degli albergatori stanno lavorando sulla circolare sul Decreto del Consiglio dei Ministri e sul Decreto legislativo, che dovrà introdurre in Italia le novità che abbiamo illustrate e aggiornare le sanzioni previste per le violazioni in materia di etichette.

## NOTEVOLI PERPLESSITÀ

Proprio dal tavolo congiunto sono state espresse notevoli perplessità circa l'esclusione dell'obbligatorietà dell'indicazione in etichetta dello stabilimento di produzione dei prodotti alimentari anche a livello nazionale. In effetti si ritiene che un'informazione del genere può rappresentare un danno tanto alle eccellenze del made in Italy che vedono in tutto un percorso virtuoso, dal pascolo al confezionamento, il segreto del loro successo, quanto per i consumatori che perderebbero un importante strumento di trasparenza negli acquisti. Né sarebbe una soluzione renderlo applicabile solo al territorio nazionale perché andrebbe a creare un obbligo in più alle sole aziende italiane e non consentirebbe ai compratori una scelta oculata e ragionata.

## Dai rilievi egizi alla felice stagione dello Still life e delle nature morte fiamminghe Tra le grandi firme il Caravaggio e Paul Gauguin. Il magistrale Gorgonzola di Tallone

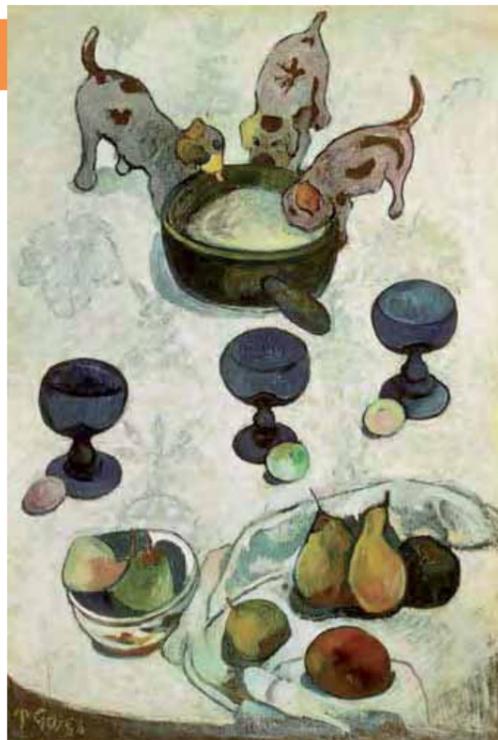
di Gianmario Giuliano

Il rapporto tra il cibo e la sua rappresentazione è tema ricorrente nell'arte sin dal mondo antico, ma è soprattutto dalla metà del Cinquecento, con l'affermazione in ambiente nordico della borghesia mercantile, che viene rivolta un'attenzione particolare alla raffigurazione realistica della vita quotidiana.

All'epoca, il genere pittorico in questione, era indicato con un termine che significa "natura immobile, silenziosa" chiamata Still-life in inglese. Si tratta di espressione che implica un giudizio di valore negativo rispetto alla "natura vivente" della pittura che ha come protagonista la figura umana poiché, le Accademie d'Arte che cominciarono a costituirsi in tutta Europa, riservavano a questo tipo di pittura il rango più basso in una classifica concordata tra accademici.

Queste tematiche sono presenti fin dai tempi più antichi nella pittura e nella scultura: si trovano nei rilievi e dipinti funerari egiziani e orientali e costituiscono un genere specifico chiamato rhopographia (pittura di cose umili). Nell'arte bizantina e medievale occidentale, episodi biblici e storie di santi offrono occasioni per raffigurare cibi simbolo (Ospitalità di Abramo, Nozze di Cana, Ultima cena).

Cesare Tallone,  
Formaggi, 1887



In alto da sinistra,  
Paul Gauguin, *Natura morta con tre cuccioli*, 1888; Moma New York  
Clara Peeters, *Natura morta con formaggi, frutta secca e ciambelle*; 1625 circa

# Il formaggio nell'arte pittorica

Dunque, nel Seicento si diffuse nel Nord Europa lo Still-life; principali fautori sono i pittori fiamminghi olandesi e, in Italia, Michelangelo Caravaggio con la sua altrettanto nota opera "Canestra di frutta". I cibi e gli alimenti sono rappresentati nei loro minimi particolari, nella loro naturalezza, nella loro imperfezione rispecchiando l'interesse scientifico emergente in quegli anni.

Fra le più belle still life, con la presenza di articoli merceologici che a noi interessano in modo particolare, c'è senza esitazione quella della fiamminga Clara Peeters, con trionfo di formaggi a pasta dura sovrastati da un piattino di burro. Bello il contenitore del sale, belle le ciliegie e bello il mezzo carciofo che, per forma e colore, e non credo sia un caso, sembra un sesso femminile.

Grande specialista nella pittura di formaggi è anche l'olandese Floris van Schooten, attivo ad Haarlem, ancora un rappresentante degno dello splendore del Secolo d'oro di uno Stato che oggi è piccolo piccolo ma che in passato è stato grande e potente. Eccolo in un'esposizione molto elegante, articolata, con un trionfo di frutta in un contenitore di ceramica con un motivo decorativo analogo alla fondina che ospita il burro. Un altro Floris più noto del precedente, stavolta van Dijck, anch'egli attivo ad Haarlem e pure lui specializzato nella pittura di cibi disposti sulla tavola. Si noti che meraviglia questo suo dipinto che diventa uno scorcio di paesaggio nel quale accade di tutto, con le forme di formaggio sovrapposte, di colore e pasta diversi, in cui diventano gradevoli alla vista persino le irregolarità del taglio. Ancora un olandese, poi basta. Particolarmente raffinato è Georg Flegel, alle prese con uno spuntino invidiabile a base di formaggio, pane, ciliegie, qualche mandorla e un po' di ribes. Anche una libellula sembra

gradire e si posa sulla sommità di quell'appetitosa struttura formata dal pane e dal formaggio.

Non può mancare in questa breve storia, quel prodigio di talento che risponde al nome di Luis Meléndez, grande pittore di nature morte (nella sua lingua bodegones) del suo tempo. Nato a Napoli da genitori spagnoli e studente a Roma, è il degno successore dei massimi artisti iberici del secolo precedente, quello giustamente chiamato Siglo de oro.

Il suo realismo, sobrio lo accomuna con Velázquez, a Zurbarán, a Cotán – capostipite della natura morta spagnola – attraverso una produzione che è un'autentica festa per gli occhi, proprio come appare l'opera che qui viene proposta. Facciamo ora un salto di un secolo andando in Francia dove troviamo una grande cucina grazie al lavoro svolto dagli Impressionisti e da artisti non legati a particolari correnti come Antoine Vollon, Vincent van Gogh e Paul Gauguin. Di quest'ultimo, considerato post-impressionista, merita commentare un'opera geniale che unisce la tradizione (still-life) e l'esplicito superamento della tradizione stessa. Un vero colpo d'ala spregiudicato in cui il piano del tavolo bianco, con tenui fregi stampati, disposto quasi verticalmente, ospita frutta e bicchieri in bell'ordine – secondo lo stile delle nature morte più classiche – ma anche tre cagnolini che lappano latte da una ciotola. Possiamo dire che sono salvi capra e cavoli.

Dedichiamo, ora, qualche istante a un formaggio... meno stagionato e, per

l'Ottocento, ecco un campione lombardo-piemontese, Cesare Tallone, che ebbe fra i suoi allievi anche Giuseppe Pelizza da Volpedo (autore de "Il Quarto Stato") e si dedicò soprattutto al ritratto. In questo caso l'artista riserva la sua attenzione al Gorgonzola, del quale rende evidente con magistrali rapidi tocchi di colore le tracce dell'erborinatura. Accanto al Gorgonzola, c'è anche un formaggio con occhiature: un Tilsit? un Emmenthal?

Per terminare, mi piace proporre un americano, abitualmente orientato verso altri argomenti: William Aiken Walker vissuto a cavallo tra l'Otto e il Novecento, è noto soprattutto per i suoi dipinti che raffigurano il lavoro nei campi svolto dagli schiavi.

Ma qui si diverte con una still-life in cui una bella comitiva di sorcetti si dà da fare intorno a un pezzo di cacio. Finalmente una natura morta con qualcosa di vivo dentro! Come dicono i francesi "entre la poire et le fromage": alla fine del pasto, fra la pera e il formaggio, i propositi diventano meno seri e possiamo pure giocare un po', in questo caso con i topolini.



In alto, Clara Peeters,  
*Natura morta con formaggi, carciofo e ciliegie*; 1625 circa

A lato, Floris van Schooten,  
*Natura morta con frutta e formaggio*, 1638; collezione privata



Dal negozio di famiglia al lancio di Slow Food con Carlin Petrini, l'amico-fratello di una vita. Il suo sogno? Far capire che il formaggio è cultura e un meraviglioso esempio della biodiversità

di Elio Ragazzoni

Il papà Sebastiano vendeva formaggi ed il nonno Pino anche. Piero Sardo, nato a Bra in provincia di Cuneo, non era tipo da negozio, ad aspettare clienti. Frequenta il liceo classico e poi si iscrive a filosofia, insegna qualche anno sino quando, dice lui per noia, smette e ritorna al mestiere dei padri. L'azienda intanto si è trasformata e si occupa anche di stagionatura e tentata vendita. I furgoni della ditta Sardo battono le colline a vendere novità casearie, oltre alla tradizione. Forse furono i primi a portare la Mozzarella di Bufala Campana là dove la maggior curiosità gastronomica era consumare tome e, la domenica, Fontina. Intanto collabora con l'Espresso e con l'Unità, per quasi dieci anni, ma preparare guide è ripetitivo, non l'avrebbe mai fatto per sempre. Sarà per gli studi, sarà perché uno nasce così, Piero deve cambiare, cercare un pensiero libero, vivere l'azzardo delle novità.

A dargli una mano nei cambiamenti fu l'alluvione in Langa degli anni Novanta, una botta di fango e acqua che rovinò strade ed isolò paesi. I furgoni della ditta si fermarono, i mercati erano divenuti troppo difficili, l'azienda fu messa in vendita: era l'ora di nuove avventure.

### LA SCINTILLA MAGICA

Il lampo che gli cambiò la vita giunse da Carlin Petrini che allora organizzava viaggi per far conoscere agli studenti la Langa con i suoi vini. L'entusiasmo di chi si avvicinava alla terra di Pavese e Fenoglio era tale da pensare che ampliare il bacino di utenza fosse praticamente dovuto. Nacque "Arcigola" che con l'aiuto della sinistra divenne la prima associazione, con tanto di statuto registrato, ad occuparsi del consumo intelligente di cibo e di sapori slegati da una

visione industriale del gusto. Gli iscritti si moltiplicarono, all'estero la curiosità si trasformò in adesione. Bisognava crescere ancora. Erano insieme Carlin e Piero quando a Parigi si presentò Slow Food al mondo con il manifesto scritto da Folco Portinari, docente universitario e critico letterario, contando sull'appoggio di una cinquantina di altri intellettuali. Il successo fu immediato, quasi tumultuoso e da allora segna la storia dell'agroalimentare mondiale. Nacquero i primi successi editoriali, la guida delle "Osterie d'Italia" raggiunse le centoventimila copie in un baleno e Piero Sardo era lì, controllava, correggeva, ideava. Poi arrivò il formaggio.

### FOLGORATO DAL LATTE CRUDO

Dopo un incontro con Roberto Rubino, Sardo iniziò la grande battaglia del latte crudo ed i formaggi divennero sempre più i protagonisti della sua poliedrica attività che per qualche anno, forse non per caso, lo riportò alle origini. Slow Food fu il paladino di chi caseificava senza pasto-

rizzare anche se ora Piero ammette che l'industria ha sempre rosicchiato posizioni, con l'innegabile forza del potere economico. Il suo sogno? Far capire che il formaggio è cultura, è un meraviglioso esempio della biodiversità. La sua nuova battaglia casearia? I fermenti che appiattiscono le differenze anche se non si pastorizza. "Il formaggio perfetto non esiste - ci dice - o è buono o non lo è, o è banale o merita rispetto". Punto. Senza dubbio il filosofo passato al gusto è tra i maggiori conoscitori di formaggi esistenti al mondo. Si narra che tra le oltre duemila produzioni casearie del globo terracqueo almeno millecinquecento le abbia assaggiate.

### CHEESE

Forte della sua esperienza fu tra gli ideatori di "Cheese", la planetaria vetrina casearia che va in scena ogni due anni tra le vie e le piazze di Bra, sua città natale. Avvenimento mondiale dove la celebrazione del formaggio diviene evento assoluto del settore. "Sarebbe bello blindarlo di più - afferma

## Il profeta del latte crudo



Sardo - offrire maggiori opportunità ai giovani che sono una presenza straordinaria del formaggio che vale. Purtroppo i giovani casari, come i piccoli artigiani, sono spesso in balia di una distribuzione commerciale faticosa che ne rallenta il cammino e i mercati non sempre coincidono con la straordinaria qualità, ma non si può organizzare manifestazioni di quella portata senza tenere presente il lato finanziario". E intanto il mondo dei formaggi ogni due anni aspetta Cheese.

### UNA VITA SENZA RIMPIANTI

È in pensione, ma è tutta una finta, infatti continua a lavorare. Attualmente è presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, punto di riferimento essenziale per il futuro dell'agroalimentare. Viaggia un po' meno e pensa come prima: con velocità, immediatezza e una saggezza concreta e coinvolgente.

La più grande emozione, lui che ha girato dalla Terra del fuoco ai confini del Polo Nord, giura di averla provata sulle colline di Roccaverano. Per la prima volta, lavorando alla costituzione di un Presidio per salvare un formaggio quasi in estinzione, riuscì a dimostrare che pascoli differenti producevano formaggi diversi, anche in un territorio ristretto. Sono passati anni da allora, ma l'entusiasmo non è cambiato. Non gioca più a bridge perché afferma che c'è il rischio di essere ingabbiati in una sola passione, afferma che il maggior pregio di un degustatore è non essere fondamentalista, ma disponibile ad accogliere le diverse realtà che si presentano. Dichiarò che viaggiare è faticoso, ma se si riesce a farlo senza sentirsi mai straniero diventa quasi riposante. Adora i figli, Stefano e Sebastiano, anche se lo dice più con gli occhi che con le parole.

Alla domanda se abbia rimpianti nella sua vita conferma serenamente "No, sono abbastanza soddisfatto". Il suo impegno nell'agroalimentare: "Cercare di capire dove siamo e dove andiamo, tentando di fare qualcosa che cambi la direzione delle cose che non vanno".

## La metafora del bosco: così si uccide il formaggio

di Piero Sardo

L'importanza di caseificare a partire da latte crudo, cioè non trattato termicamente a temperature elevate, non è facile da comprendere per un consumatore generico. Proviamo allora a spiegare questa problematica con una metafora. Avete ereditato o comprato un bosco, grande, rigoglioso e incontaminato. Sicuramente in quel bosco vivranno anche volpi, lupi e magari orsi, animali che certamente potrebbero creare fastidi se non pericoli. Allora per mettervi al riparo da possibili cattivi incontri decidete di uccidere tutta la vita che c'è. Ora non vi sono più pericoli, ma quel pezzo di foresta senza animali è morto, è silenzioso come una tomba, è noioso e alla lunga non potrebbe neppure sopravvivere.

Ecco che allora introducete in quel bosco alcuni graziosi animalotti, quelli che più vi piacciono: uccelli particolarmente variopinti, cagnolini, tartarughe, fate voi, raccogliendoli un po' dovunque, senza preoccuparvi che siano tipici di quella foresta o addirittura di quella regione. Avete trasformato cioè un sistema vivo, naturale, in grado di autoregolar-



si e di sopravvivere anche di fronte alle calamità o ai disastri ambientali, in una sorta di zoo, in un mostro innaturale. Sostituite al bosco il latte: la vegetazione potrebbe rappresentare i grassi, le caseine, i sali minerali, ecc mentre la fauna del bosco figura la microflora presente nel latte e nell'ambiente circostante. Avrete così l'idea esatta di quel che succede quando pastorizzate quel latte: uccidete tutto, fate di un elemento vivo e vitale una sostanza inerte, morta.

I tecnologi non sentiranno ragione: la pastorizzazione è progresso, il resto è barbarie o poesia. Così i boschi spariscono, i lupi si estinguono, orsi e cinghiali sono costretti a razzolare nelle pattumiere per trovare cibo: fuor di metafora, i formaggi sani non fanno più di nulla, tutti uguali da Singapore al Sudafrica. Pronti per un mercato globale che non vuole più fare la fatica di distinguere, di capire, di ascoltare i racconti che i formaggi veri possono fare. Hanno fatto un cimitero, direbbe Brecht, e lo hanno chiamato sicurezza alimentare.

Testo liberamente tratto dall'originale.

# MIMOLETTE

## tra storia e leggenda

Il caratteristico formaggio arancione è un vanto del Nord francese. La produzione dal Pas de Calais si è estesa a Normandia e Loira Atlantica

di *Simonetta Cortella*

**S**ecundo l'aneddoto, due soci l'hanno inventata: Lamy e Moulette. La versione storica, invece, annota che Colbert, nel 1650, in seguito alla guerra con i Paesi Bassi, ne impone la produzione locale. La sua origine è tra storia e leggenda, ma di certo il formaggio Mimolette, una volta chiamato Boule de Lille, è nato in Francia, nel Nord-Pas de Calais. La sua forma è rotonda e la sua pasta arancione. La sua affinatura è da sempre curata con acari.

Fino agli anni 70, la lavorazione del formaggio Mimolette era distribuita, in differenti cooperative e fermiers, nel Nord della Francia. Al giorno d'oggi, nel suo territorio d'origine, la Mimolette è fatta da 5 fermiers e da una scuola lattiero casearia, mentre la maggiore produzione è concentrata in due grandi stabilimenti, in Normandia e nella Loira Atlantica.

**NORD-PAS DE CALAIS.** Il «Lycée Agricole Le Quesnois», nelle sue proposte formative, dispone di corsi per gestire laboratori di trasformazione del latte. La scuola lattiero casearia, frequentata dagli studenti del liceo, accoglie anche stagisti e professionisti del settore e aiuta i piccoli produttori, trasformatori del latte, nell'avviare la loro attività.

Nell'azienda agricola scolastica, gli allievi coltivano mais, cereali, curano i frutteti e 34 ettari di prati. L'allevamento di bovine da latte di razza autoctona «Bleue du Nord» con le sue 40 vacche fornisce il latte al caseificio didattico. Guidati dal responsabile del laboratorio, Adrien Basquin, gli aspiranti casari imparano a fare formaggi freschi e stagionati di tradizione locale e yogurt e producono la Mimolette stagionandola per 6 e 8 mesi.

**NORMANDIE.** La «Cooperative Isigny Sainte-Mère» nasce nel 1980. Oggi raccoglie circa 180 milioni di litri di latte all'anno, usufruendo dell'ottima qualità prove-



niente dagli allevamenti locali. Il latte è trasformato in 4 tipologie di prodotti: i formaggi che rappresentano il 23% della produzione, la crema 10%, il burro 13%, i lattini in polvere per l'infanzia e per l'industria 54%. L'esportazione è diretta in 50 paesi, inclusa l'Italia. Nell'assortimento, la Cooperative Isigny Sainte Mère vanta: Camembert Aoc, Camembert d'Isigny, Pont l'Evêque Aoc, formaggi freschi, Burro Aop d'Isigny, Crème Aop d'Isigny. Mimolette è affinata fino a 12-18-36 mesi, sotto la supervisione del direttore, Nicolas Jorassay.

### ACARUS CIRUS

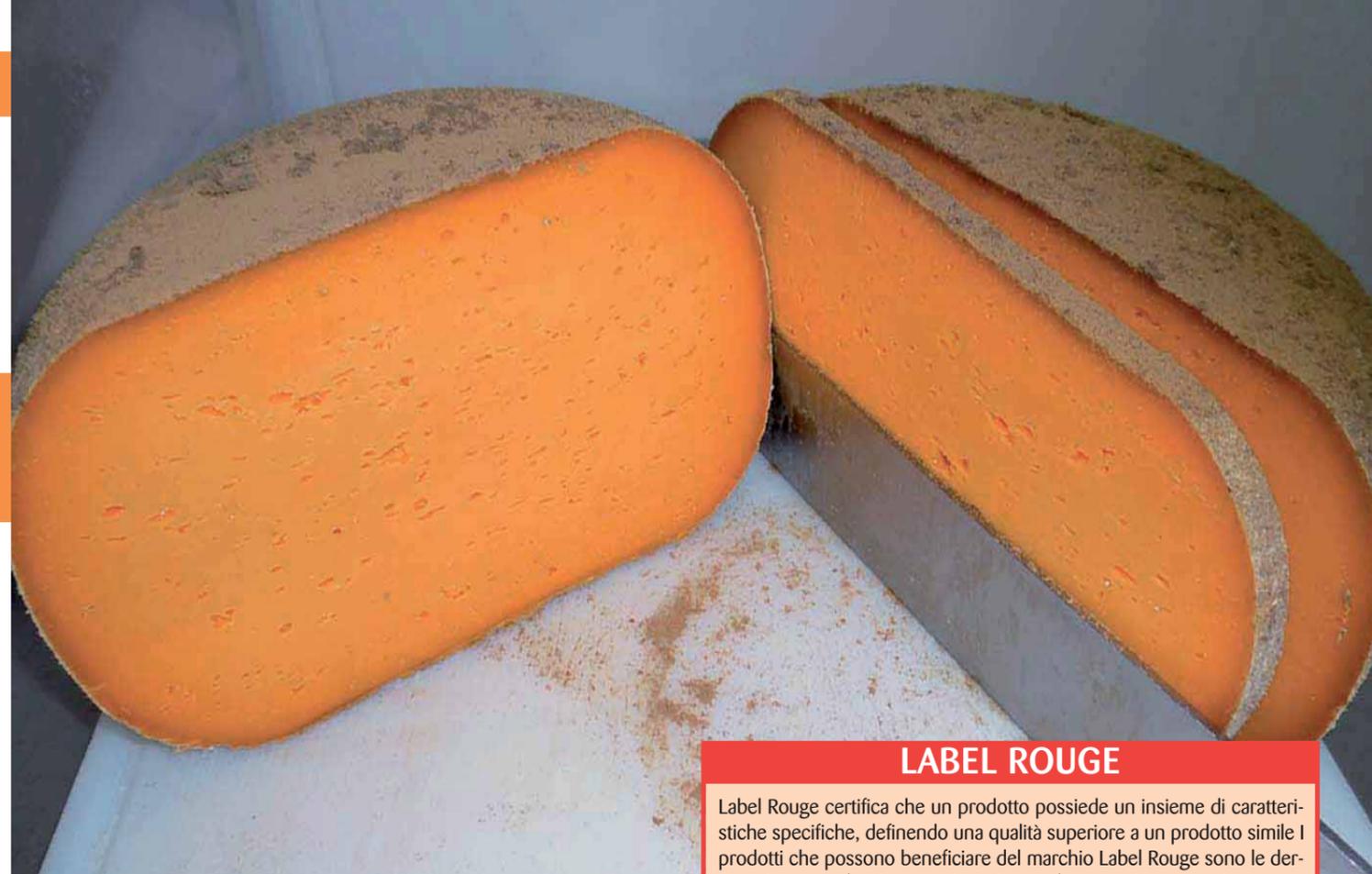
L'Acarus cirus, Classe Arachnida, è un microscopico ragno, invisibile all'occhio nudo, di 0,5 mm a 1 mm. Gli elementi favorevoli allo sviluppo del «ciron» sono l'elevata umidità oltre 85%, media temperatura circa 12°C, carenza di luce e di ossigeno. La muffa sulla superficie del formaggio è il cibo del aracnide che si nutre del micelio fungino. «È stato infatti dimostrato da una vasta sperimentazione che per quanto riguarda il formaggio, gli acari non se ne cibano, si nutrono tuttavia delle muffe prediligendo gli organi riproduttivi. I microfunghi sono stimolati perciò a penetrare sempre più profondamente nella pasta del formaggio per proteggersi ma vengono progressivamente attaccati dagli Acari che di conseguenza scavano nicchie più o meno ampie entro le quali trovano rifugio, particolarmente ricco di umidità, e si moltiplicano. Infine gli Acari s'imbrattano di spore fungine che essi contribuiscono a diffondere in modo attivo sulla crosta del prodotto e negli ambienti». (L. Galli - C. Gronchi - L. Süß - Muffe ed Acari sui Formaggi tipici della Valtellina, 1980).

«Questi Artropodi infestanti sono condizionati nel loro sviluppo dall'umidità ambientale, che deve essere alta, dall'assenza di illuminazione e da atmosfera con scarso contenuto di ossigeno».

(L. Süß - A. Galli - A. Zambrin. Studio dell'associazione Acari- Muffe sul formaggio provolone in vitro ed in vivo, 1976)

**COME PRENDE FORMA.** È un formaggio a pasta cruda, pressata, di latte vaccino intero o parzialmente scremato, crudo, termizzato o pastorizzato, di forma cilindrica.

Si riscalda il latte a 30-32°C, si aggiunge il caglio liquido di vitello e l'annatto. Dopo un'ora, si taglia la cagliata fino ad ottenere la dimensione di grano di mais. Si lascia riposare la massa e si procede alla sostituzione del 40% del siero con acqua pastorizzata salata, portando la temperatura della cagliata a 36°C. È sottratto parzialmente il siero dalla caldaia e la cagliata sminuzzata è versata nel contenitore dove è pressata per 15 minuti con una forza di 150g/cm<sup>2</sup>. Si ottiene un blocco unico, compatto, arancione che è tagliato in parallelepipedi di uguale dimensione: i pani. Nello stampo di forma oblunga foderato da un telo, si adagia il pane di cagliata e si richiude con il «cap», il



### LABEL ROUGE

Label Rouge certifica che un prodotto possiede un insieme di caratteristiche specifiche, definendo una qualità superiore a un prodotto simile. I prodotti che possono beneficiare del marchio Label Rouge sono le derrate alimentari (anche i prodotti di pesca) e i prodotti agricoli non trasformati (esempio, i fiori). A ogni passaggio della produzione e della trasformazione, il prodotto deve rispondere a dei criteri e delle esigenze di controllo che possono essere specificate nelle annotazioni tecniche aggiornate periodicamente. Dei test organolettici devono essere fatti obbligatoriamente per dimostrare la qualità gustativa del prodotto candidato al Label Rouge. Una derrata alimentare o un prodotto può beneficiare sia del Label Rouge che Igp o Stg ma non può avere il marchio Label Rouge e Dop. Ogni richiesta volta al riconoscimento di Label Rouge, tramite approvazione del disciplinare di produzione, è presentata da un'associazione di produttori o trasformatori riconosciuta, all'Institut National de l'Origine e de la qualité.

Su proposta di Inao, l'approvazione è pronunciata da un decreto ministeriale del settore agricoltura e del settore alimentazione. Il rispetto del disciplinare di produzione da parte degli operatori è controllato da organismi certificatori riconosciuti dal Comité Français d'Accreditation (Cofrac) riconosciuto da Inao per indipendenza, imparzialità, competenza ed efficacia dei controlli. In Francia, i 500 prodotti Label Rouge rappresentano un giro d'affare alla produzione di 1,4 miliardi di euro. (Fonte: agriculture.gouv.fr/le-label-rouge)

coperchio concavo dello stampo. Si rivoltano gli stampi per modellare la cagliata in forma rotonda. Gli stampi sono rivoltati una seconda volta per essere sistemati nella pressatura per una notte. Le sfere arancione di 3 kg circa di peso e 20 cm di diametro, sono poste in salamoia dove restano 3 giorni.

L'affinamento avviene in differenti celle con temperature e umidità controllate dai 12 ai 15°C e dall'80 al 90%.

Le Mimolette rimangono un giorno nella cella a 12°C per asciugare, poste su assi di legno. Poi, nel reparto a 15°C e 90% di umidità, si posizionano per 10 giorni aderenti una all'altra al fine di mantenere la loro forma rotonda, è la fase di «calage». Al termine, si procede al «décalage», le Mimolette sono separate. La crosta diventa grigia, le sfere, leggermente appiattite ai poli, sono girate, strofinate a secco almeno una volta alla settimana. Dopo 3-4 settimane è impiantato l'acaro e la cura prosegue per 3 mesi, perché gli acari si ripartiscano uniformemente sulla superficie.

Le Mimolette sono presentate al consumatore, spazzolate dagli acari, in differenti stagionature: giovane (3 mesi), semi-vecchia (6 mesi), e con il marchio Label Rouge vecchia (12 mesi) e extra vecchia (oltre 18 mesi).

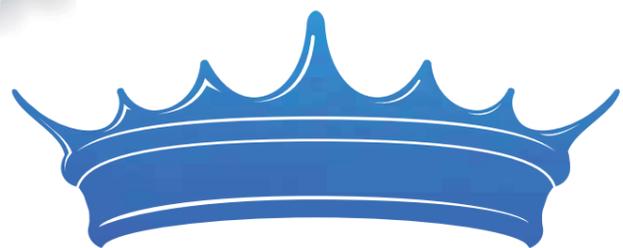


### LE CARATTERISTICHE

Mimolette giovane. Sfera leggermente appiattita ai poli, ha la crosta sottile muffettata grigia, asciutta, liscia. La pasta è arancione di colore uniforme, senza o con minute occhiature. La consistenza è elastica e, all'assaggio, è abbastanza solubile. Di sapore prevalentemente dolce, ha aromi lattici (latte cotto, burro fuso) e vegetali (fieno).

### MIMOLETTE STAGIONATA

Presenta una forma rotonda irregolare dalla superficie butterata dagli acari. Il colore della crosta sottile è grigio. La pasta è arancione scuro uniforme, lucida. La struttura è dura, e mediamente solubile. Il sapore è poco salato e si può percepire una nota di amaro. Gli aromi sono lattico, fruttato, vegetale e speziato con note di burro fuso, mandorla tostata e legno.



## 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

## Ma le insidie del vorace artropode superano i vantaggi

# L'ACARO DEL FORMAGGIO



di Luciano Süss\*

**G**li acari provocano danni a numerose derivate e possono insediarsi anche sulla crosta dei formaggi in stagionatura. In particolare si rinvengono *Tyrophagus longior*, *T. palmarum*, *T. putrescentiae*, *T. casei* e *Acarus siro*, associati soprattutto a *Penicilli* ed *Aspergilli*. In molti casi la microflora superficiale è da considerare indifferente se non dannosa, in altre situazioni invece l'azione di tali "funghi" porta all'ottenimento di prodotti caseari con caratteri organolettici peculiari e di particolare pregio.

Gli acari si sviluppano a spese delle spore e dei miceli fungini, che ne possono favorire la fecondità o la rapidità di moltiplicazione; in ogni caso la loro presenza può determinare fenomeni allergici agli operatori, sia per contatto diretto che per inalazione. Formaggi colonizzati sulla crosta da parte degli acari presentano una superficie rugosa, con soluzioni di continuità sotto forma di tacche e/o rosure. Si tratta dell'attività di questi Artropodi, che letteralmente "inseguono" il micelio fungino in via di approfondimento nel prodotto caseario, costringendo quindi a periodiche operazioni di toelettatura (pratica a volte effettuata solo al termine della stagionatura); tali operazioni determinano comunque un calo di peso più o meno rilevante. È interessante osservare che con il procedere della stagionatura si verifica per lo più un succedersi delle muffe sulla crosta, a cui consegue un progressivo mutamento dell'acarofauna.



Alcune specie in prossimità della commercializzazione scompaiono e vengono sostituite da altre, tra cui dominanti sono quelle del gruppo *Acarus "siro"*, con compresenza pure dell'acaro predatore *Cheiletus eruditus*. Esaminando allo



stereoscopio la polverulenza presente sulla crosta di tali formaggi si nota che è costituita per lo più da una miriade di acari in diverso stadio di sviluppo, aggrappati l'uno all'altro. Si raggiungono densità medie anche di oltre mille acari/cm<sup>2</sup>. Studi di alcuni decenni or sono effettuati in collaborazione con microbiologi su Provolone in stagionatura hanno evidenziato che le muffe che si sviluppano su questo formaggio

fungono anche da pabulum per gli acari, incapaci di nutrirsi dello stesso provolone, di cui invece erodono lo strato superficiale alla ricerca del micelio. La ricerca evidenzia che la presenza degli acari risulta del tutto inutile, se non dannosa per la maturazione del formaggio, sebbene

non si riuscisse a chiarire con precisione la funzione della microflora fungina nei riguardi della formazione dell'aroma tipico.

Ulteriore conferma si ebbe nell'esaminare gli stessi rapporti tra acari e muffe sui formaggi tipici della Valtellina, a lunga stagionatura, spesso vistosamente "scavati" sulla superficie ad opera di questi artropodi.

È quindi indubbio che un incontrollato sviluppo di muffe porta alla proliferazione di una ricca acarofauna infestante. Solo l'introduzione di scrupolose pratiche igieniche ed in particolare il miglioramento dei locali di stagionatura può portare alla riduzione delle purtroppo frequenti e lamentate infestazioni.

\*Il professore Luciano Süss è direttore di laboratorio di Ricerca di Entomologia Applicata [www.agroblu.com](http://www.agroblu.com), alla facoltà di Agraria; direttore dell'Istituto di Entomologia Agraria di Milano; esponente dell'Accademia Nazionale Italiana di Entomologia. È autore di numerose pubblicazioni e di una guida di entomologia urbana.

# Formagele Trevisane ...crescono

Il bisogno di adeguare la produzione locale alla nuova domanda dei consumatori ha portato a ridurre le forme e utilizzare il latte crudo



La prima presentazione del progetto "Piccoli formaggi a pasta molle, a latte crudo" risale al 2006

di Giancarlo Coghetto

**A**viene nel 2006 la prima presentazione dei prodotti nati dal progetto "Piccoli Formaggi a pasta molle, a latte crudo" sostenuto dalla Fondazione Cassa Marca di Treviso" e realizzato dalla locale delegazione Onaf, in collaborazione con la Associazione Allevatori. L'idea era nata nel corso di un convegno tenutosi a Strasburgo, dove c'è stata l'occasione di prendere contatto diretto con la rinomata produzione francese dei piccoli formaggi a pasta molle. La delegazione trevigiana si fa sempre più convinta che bisogna seguire le mutate esigenze del mercato dove le famiglie sono diventate poco numerose, spesso le persone consumano il pasto fuori casa, e si sta sviluppando il turismo enogastronomico che intercetta consumatori attenti e curiosi. C'è quindi bisogno di adeguare la produzione del nostro territorio indirizzandola anche verso nuovi formaggi dalle forme più ridotte e all'utilizzo del latte crudo. Utilizzando i risultati di una ricerca della locale Associazione Allevatori in collaborazione con la Regione Veneto, che dimostra che è possibile garantire la sicurezza igienico sanitaria anche nel formaggio ottenuto a latte crudo, si parte con le prove.

Una decina di aziende manifesta l'interesse e procede con la preparazione dei prototipi. La delegazione Onaf di Treviso esamina le caratteristiche organolettiche, i tecnici della Associazione Allevatori predispongono il protocollo Haccp e valutano la conformità igienico sanitaria.

I risultati sono interessanti e a sorpresa un formaggio è diverso dall'altro.

Alla vista si presentano in prevalenza con piccole forme cilindriche, ma non mancano quelle parallelepipediche, il colore della crosta va dal bianco latte, al paglierino e fino all'ambroato, talvolta con presenza di muffe grigio aranciato. Le paste sono più o meno compatte dal color tenue al paglierino quasi carico. Emanano odore di buon latte e di foraggio, ma si possono cogliere sentori di legno di cantina, di burro cotto, di animale, di piacevole affumicatura. Al palato risultano gradevoli con sapori equilibrati e struttura di consistenza morbida, di buona solubilità, non adesiva.

Vengono selezionati, "battezzati" e promossi a Formagele Trevisane 9 formaggi di 5 produttori: Caprino Fresco - Latteria Perenzin - Castellino - Latteria Perenzin - Casata - Az. Agr. Muncio Rustico di Asolo - Az. Agr. Muncio - Costabella - Latteria Sociale Turnaria di Conegliano - Fumo del Cansiglio -



Latteria Agriconsiglio. Il Grillo Di Colmajor - Latteria Sociale Turnaria di Tarzo - Pontevecchio - Az. Agr. Ponte Vecchio - Piccolo Mariech - Az. Agr. Ponte Vecchio.

Con il passar del tempo si continua con la sperimentazione e le verifiche analitiche e si consolida la convinzione che si è sulla strada giusta. Il formaggio a latte crudo ottenuto dal latte di bovine sane, munto e conservato seguendo con scrupolo il protocollo igienico e trasformato rispettando le condizioni previste dal piano di autocontrollo Haccp, è sano e si può consumare anche prima di 60 giorni di stagionatura.

La proposta è contagiosa: oggi le aziende produttrici sono dodici: le aziende agricole Donadel e Marangon, Ca' Bastian, Fogal, La Perla, Muncio, Ponte Vecchio, San Giusepp,e Stramare Dario, un ite ai caseifici Agriconsiglio, Conegliano, Perencin, Sant'Andrea, di Tarzo e Revine.

Agli iniziali 9 formaggi se ne sono aggiunti numerosi altri che nelle denominazioni evocano luoghi, personaggi familiari e santi, confermando la vicinanza al territorio e alla tradizione.

Alcuni esempi: Montelbianco, S'cech, Caciotta Fogal, Nonna Teresa, La Perla di sola Pezzata Rossa, Latteria San Giuseppe, San Valentino,

## FORMAGELE TREVISANE VINCENTI

Nello scorso settembre, al quarto concorso dei formaggi di fattoria, si mettono in evidenza numerosi formaggi, i primi si classificano con punteggi da 86 a 92 su cento.

Alla edizione 2014 di Caseus Veneti, il concorso che vede in gara nelle diverse tipologie più di 360 formaggi, tre formaggi di "Formagele trevisane" sono risultati vincenti nella loro categoria.

Ponte Vecchio - formaggio a pasta semidura, stagionato 30-60 giorni - Az. Agr. Ponte Vecchio, Rustico di Asolo - formaggio a pasta molle a crosta "lavata" - Az. Agr. Muncio,

Montelbianco - formaggio a pasta molle a crosta fiorita - Az. Agr. Ca' Bastian.



Lo scorso settembre si è tenuto il quarto concorso dei formaggi di fattoria. Le formagele trevisane sono risultate vincenti nella loro categoria

## I PROTAGONISTI

Per fare il formaggio ci vuole... il latte, per fare il latte ci vuole la mucca. Per allevare la mucca... ci vuole il contadino..., per lavorare il latte ci vuole... Il casaro... I nostri formaggi vincenti devono la loro riuscita ad alcune persone che operano con capacità e passione.

Al formaggio "Ponte Vecchio" va associato il nome di Italo Curto, allevatore/casaro che prosegue l'attività del padre. I Curto sono una famiglia impegnata da più generazioni nella trasformazione del latte in malga. Da alcuni anni Italo e i figli Stefano e Fabio si sono dotati di un caseificio aziendale con riconoscimento CE, dove lavorano il latte della propria mandria anche nel periodo che non sono in alpeggio. L'azienda ha partecipato al progetto Formagele Trevisane fin dalle origini. I risultati continuano ad essere ottimi.

Al "Rustico di Asolo" va associato il nome di Luca Reginato, che lavora parte del latte prodotto dalla mandria di famiglia gestita con il fratello nel caseificio aziendale con annessa vendita diretta. Anche questa azienda ha condiviso l'idea all'inizio. Il formaggio è stato elaborato da una base che fa riferimento al Morlacco del Grappa.

Il "Montelbianco" è il frutto della passione e della sensibilità di Diana Frassetto, 5 figli, mari-

to allevatore che di latte se ne intende e assicura la materia prima adatta alla preparazione di formaggi interessanti. Diana, che è Maestro Assaggiatore Onaf, ha avviato l'attività da non più di tre anni, dopo aver appreso l'arte del casaro da un buon maestro, Martino Grillo, che ha partecipato al programma fin dalle origini realizzando alcuni prototipi. Il caseificio aziendale di famiglia ha il riconoscimento CE e una annessa vendita diretta.

### IL FUTURO

Certo non stiamo parlando di prodotti che da soli sono determinanti per il Pil lattiero caseario veneto, ma sono dei semi che dopo essere germogliati stanno dando dei fiori che si fanno notare nel prato delle produzioni venete di qualità.

Sono formaggi che possono soddisfare le aspettative di tanti consumatori desiderosi di poter gustare prodotti ottenuti con tecnologie tradizionali e con giusta complessità organolettica, equilibrati nei sapori ed espressione di un territorio. Le "Formagele Trevisane" sono una esperienza da estendere.

Le "Formagele Trevisane" sono un fiore all'occhiello della delegazione Onaf di Treviso e una esperienze che probabilmente si potrà estendere a tutta la regione.

# Il Trinacria d'Oro 2015 tra spettacolo e cultura



**La realizzazione del Grand Tour dei Formaggi di Sicilia, strutturato in 15 tappe su tutto il territorio regionale, ha trainato il concorso coinvolgendo operatori e appassionati**

di Pietro Pappalardo

L'appuntamento del Trinacria d'Oro si conferma essere il principale momento Onaf in Sicilia in cui si parla di Formaggio. Quest'anno è stato voluto come risultato di una programmazione diffusa nel territorio e nel tempo che, con la realizzazione del Grand Tour dei Formaggi di Sicilia, strutturato in quindici tappe distribuite per tutto il 2014 e per tutto il territorio regionale, ha cercato di coinvolgere quanti più operatori ed appassionati del comparto.

Il tema comune alle due giornate di lavori è stato incentrato attorno alla Comunicazione. Così, con un gioco di parole "Comunicare il Gusto del Pecorino Siciliano Dop per il Gusto di Comunicare", si è avuto modo di sviluppare diversi aspetti legati al tema.

Durante la giornata di sabato 10 gennaio, l'attenzione è stata orientata verso i modi di Comunicare il Gusto con gli interventi della Dott.ssa Stefania Carpino, Dirigente Ricerca Co.R.Fi.La.C. Ragusa, che ha approfondito le specifiche sulle tecniche tradizionali caratterizzanti gli aspetti organolettici dei formaggi storici, e del Prof. Luca Settanni del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali Università degli Studi di Palermo con una dissertazione sull'impiego di batteri lattici autoctoni per il miglioramento igienico-sanitario del Pecorino Siciliano Dop. La prima sessione dei lavori è stata scelta per dare elementi, ai partecipanti, su come il



territorio, il pascolo, le razze, le tecniche di lavorazione possono trasmettere, nella sintesi del formaggio, delle sensazioni di origine intese come una comunicazione del gusto.

“ **Non sono mancate le novità per amplificare la comunicazione legata al gusto e al mondo del Pecorino Siciliano** ”

È seguito l'approfondimento degli strumenti e tecniche Onaf per comunicare, descrivere e valutare i formaggi. Curata dal Maestro Assaggiatore Enrico Surra, membro del comitato Tecnico Scientifico, si è sviluppata a due voci, con il Maestro Assaggiatore Giovanni Farina, una degustazione di Piacentinu Ennese Dop, Vastedda della Valle del Belice Dop, Ricotta

ovina infornata dell'Alcantara e Formaggio ovino a pasta molle.

In serata si è tenuta la sessione di valutazione del Concorso Caseario con la redazione dei profili sensoriali, operazioni svolte dai Maestri Assaggiatori Onaf. Il Comitato di Concorso, composto da Emanuele Altano, Tony Longo e Pietro Pappalardo, ha provveduto all'allestimento dei tre tavoli uno per ogni giuria, all'apertura ed identificazione dei Pecorini. In assoluto anonimato i campioni sono stati messi a disposizione dei giurati che li hanno analizzati. Le operazioni hanno impegnato la giuria per circa quattro ore, con una intensa attività tecnica di valutazione visiva, olfattiva, strutturale e gustativa.

Anche quest'anno non sono mancate le novità, mescolando spettacolo, cultura, arte ed emozioni per amplificare la comunicazione legata al gusto ed al mondo legato al Pecorino Siciliano Dop. Il concertista Michele Campo ha condotto i presenti in un mondo fatto di musica e vibrazioni con le "Note del Gusto": concerto per pianoforte legato ad immagini di territori e produzioni rurali. La sessione serale denominata "Storici percorsi gastronomici" è stata celebrata con la cena di gala e degustazioni guidate da Maestri Assaggiatori Onaf ed abbinamenti ai piatti di vini regionali.

I lavori si sono chiusi con l'ultimo momento di comunicazione che attesta la conformità al disciplinare: la marchiatura a fuoco delle forme effettuata a cura degli Ispettori Co.R.Fi.La.C.



A lato, Pietro Pappalardo responsabile Onaf della Sicilia orientale con il formaggio vincitore. Nelle altre immagini vari momenti del concorso

## ECCO IL PODIO 2015

**Il formaggio vincitore** del premio, prodotto dalla ditta Ferranti Domenico di Santo Stefano di Quisquina, Agrigento, presentava una forma molto bella esternamente con crosta canestrata dura, untuosa di colore ambra non uniforme. La pasta era compatta semidura, leggermente untuosa e granulosa con occhiatura ben distribuita. Al naso si evidenziava elevata intensità con note lattiche animali e fruttate. In bocca emergeva grande equilibrio e nota finale di brodo di carne. La consistenza era friabile e leggermente granulosa.

**Il secondo classificato**, Cucchiara Liborio di Salemi, Trapani, è risultato altrettanto valido dal punto di vista del colore e dell'occhiatura pur con una lieve imperfezione di forma. Al naso si notavano interessanti sentori di burro e fieno, mentre in bocca si rilevavano note astringenti e un po' piccanti con piacevoli ricordi animali.

**Il terzo classificato**, presentato dal caseificio Saporì Antichi di Poggioreale in provincia di Trapani, presentava la forma con leggere ombre marrone scarico. L'occhiatura era distribuita in modo poco uniforme con buone caratteristiche gusto-olfattive di persistenza medio-elevata. Nel complesso il campione era piacevolmente equilibrato nei gusti e negli aromi.



# IL PIÙ BUONO. LO DICE IL MONDO INTERO.



CASEIFICIOILFIORINO.IT

SARRELLA - Foto: Cesare Moroni

## Sulle autostrade della transumanza IL PECORINO PUGLIESE DOP



di Antonio Cristalli

Il territorio compreso fra le province di Foggia (tutto), Barletta-Andria-Trani (parte) e Bari (parte) deve al rigido inverno d'Abruzzo una delle sue specialità casearie: il Canestrato Pugliese Dop. Infatti è proprio mentre l'inverno si abbatte impietoso sulle zone montuose d'Abruzzo che i pastori mettono in "salvo" le greggi (pecora gentile di Puglia, appartenente alla razza merinos) spostandoli in Puglia, in particolare in provincia di Foggia e Bari, al riparo, verso un clima più mite.

Questo fenomeno antico, complesso, ripetitivo, sempre uguale a se stesso del trasferimento delle greggi va sotto il nome di transumanza, una sorta di alpeggio a rovescio, è stato magistralmente immortalato dal poeta Gabriele d'Annunzio nella lirica "Settembre". E' proprio sugli antichi "tratturi", le autostrade della transumanza, che nei secoli si sono spostati non soltanto animali ma anche uomini, storia, tradizioni, usi e costumi.

E' dal latte di queste pecore, durante la permanenza forzata su altitudini che vanno da 200 ai 700 metri, nel periodo che va da dicembre a maggio inoltrato, nasce lo straordinario prodotto caseario che va sotto il nome di Canestrato Pugliese (o Foggiano). Mentre abbiamo visto da dove proviene il latte che cosa possiamo dire del nome? Esso deriva direttamente dal "contenitore" del formaggio: un canestrello (denominato "fuschel-

la" o "fiscella") prodotto tipico dell'artigianato di Puglia ottenuto intrecciando dei giunchi dolci che non alterano il sapore. Il canestro artigianale permette la fuoriuscita del liquido e una buona aerazione durante tutta la stagionatura che in esso avviene e che marchia la forma con la caratteristica rugosità della crosta.

Il formaggio è ottenuto esclusivamente da latte di pecora intero proveniente da una o due mungiture giornaliere. L'alimentazione degli ovini deve provenire da foraggi verdi o affienati della zona. Il latte coagulato a temperatura di 38-45 C e con l'aggiunta di solo caglio animale.

Ha sapore delicato nel prodotto fresco mentre è più deciso, leggermente piccante e fragrante nel prodotto stagionato.

Viene consumato sia da tavola che da grattugia poiché viene prodotto in varie fasi di stagionatura che mediamente durano da due a dieci mesi.

Lo troviamo al centro della gastronomia della regione abbinato a pinzimonio, fave e altre verdure crude mentre stagionato trova esaltazione grattugiato sulla pasta, le mitiche orecchiette, condita con ragù di carne o come condimento all'interno degli involtini di carne. Completano l'abbinamento i vini della regione quali il San Severo bianco o rosato, Locorotondo, Fiano d'Avellino con il prodotto fresco. Il Montepulciano, il Nero di Troia e il Primitivo sono adatti al prodotto più maturo.

Il Canestrato Pugliese ha ottenuto il riconoscimento della Dop - Denominazione di Origine Protetta il 12 giugno 1996 (e precedente DPR 10 settembre 1985, GURI n.112 del 16/05/1985).

### LA SCHEDA

#### Pecorino Pugliese Dop

La forma è cilindrica a facce piane, con diametro da 25 a 34 cm.

Lo scalzo leggermente convesso con altezza compresa fra 10 e 14 cm e peso da 7 a 14 kg. La crosta rugosa è di colore marrone tendente al giallo. Trattata con olio d'oliva eventualmente miscelato con aceto di vino.

E' un formaggio a pasta dura, non cotta, di colore paglierino, compatta, friabile e poco elastica. Occhiatura appena visibile. Sottoscrosta mediosottile. Al naso ed in bocca "ricorda" sicuramente l'animale di provenienza.

Formaggio  
IN VILLA 15

11-13 APRILE '15  
VILLA BRAIDA  
MIGLIANDRO (TO)

TUTTOFOOD  
Milano World Food Festival  
May 3 - 6 Maggio 2015

# BRESCIA

## è ghiotta di Francia

di Ugo Bonazza e Davide Cristinelli

**E**ravamo quattro amici al bar... partivamo un po' così... queste serate di approfondimento, dove gli associati Onaf e i futuri associati si ritrovavano per conoscere il formaggio nelle sue molteplici sfaccettature. Guidati dalla forte passione e approfittando della sede Onaf di Brescia, sita presso il risto-bar "SpazioGusto food&drink", abbiamo la possibilità di organizzare, quasi mensilmente, serate di approfondimento caseario. Alcuni soci girando per l'Italia e per il mondo cercano di trovare formaggi sempre nuovi da presentare a tutti i partecipanti. Gli incontri vengono svolti in atmosfera conviviale in modo da risultare graditi a tutti.

L'ultima serata è stata dedicata alla Francia, dai formaggi ai vini in abbinamento. I 5 formaggi erano: Morbier Aoc, Brie de Meaux Aoc, Comté Aoc, Pouligny Aoc e un Petit Pavé Le Mellois, mentre i vini erano tre Champagne: un Brut, un Rosé ed un Grand Cru.

La degustazione è avvenuta dopo aver stabilito l'ordine di presentazione e l'abbinamento con il vino: con i primi due formaggi si è accostato lo Champagne Brut, con il terzo si è abbinato lo Champagne Rosé, mentre con gli ultimi due si è consumato lo Champagne Grand Cru. Nelle schede accanto c'è la descrizione dei formaggi in ordine di presentazione.

Dopo la panoramica sui formaggi degustati vorremmo proporvi le nostre sensazioni in merito all'abbinamento con le diverse tipologie di Champagne. I primi due, proposti con un Brut, hanno suscitato differenti impressioni. Mentre per il primo formaggio il connubio non risultava particolarmente piacevole, per il secondo era il contrario; c'è da dire che la persistenza del Brie era molto lunga, ma veniva ben mitigata dallo Champagne. Abbiamo successivamente provato a sostituire il Brut con il Rosé notando che l'abbinamento risultava estremamente più piacevole. Il terzo formaggio, il Comté Aoc, è stato abbinato con il Rosé trovandovi uno spozializio ben riuscito, le note del formaggio erano espresse anche dal vino creando così una buona armonia



in bocca.

Gli ultimi due formaggi, quelli a latte crudo di capra, sono stati abbinati con lo Champagne Grand Cru, considerando gli aromi particolari e forti. L'abbinamento è risultato eccellente sia per armonia che per complessità, nessuno dei due prodotti sovrastava l'altro con ottime sensazioni complessive.

MORBIER AOC



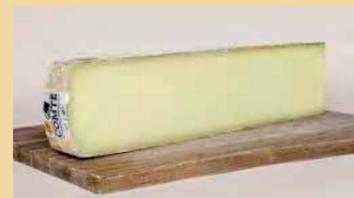
**F**ormaggio a latte vaccino crudo a pasta semidura, pressata e crosta lavata. Dopo una maturazione di 2-3 mesi il formaggio è pronto per la commercializzazione; la caratteristica principale che rende unico e immediatamente riconoscibile questo formaggio è una sottile linea nerastra che lo divide longitudinalmente a metà generalmente ottenuta aggiungendo carbone vegetale (storicamente veniva cosparsa la cagliata con della cenere e lasciata riposare una notte per poi aggiungere il formaggio ottenuto il giorno successivo). In questo formaggio possiamo trovare i sentori di lattico cotto, nocciola, caramello e una leggera nota di vegetale cotto.

BRIE DE MEAUX AOC



**F**ormaggio a latte vaccino crudo, pasta molle e con crosta fiorita. Il Brie viene considerato da molti il "Re dei formaggi" francesi e vanta numerosi aneddoti storici: Carlo Magno nel 774 d.C. mentre assaggiava un pezzo di questo formaggio affermò "Ho appena scoperto una delle pietanze più deliziose"; sia Luigi XIV che Luigi XVI ne erano dei grandi consumatori (si dice che il secondo sia stato catturato mentre acquistava del Brie da mangiare durante la sua fuga). Il Brie de Meaux ha una forma cilindrica con un diametro di circa 35cm e può arrivare a pesare quasi 4Kg. Ha una crosta fiorita di colore bianco con qualche macchia tendente al beige, la pasta ha un colore giallo paglierino carico. Questo formaggio viene prodotto da un piccolo casaro, uno degli ultimi in Francia a farlo ancora "Fermier Traditionnelle". I sentori classici di questo formaggio partono dall'ammoniaca molto forte fino ad arrivare ai sentori di frutta secca e di mandorla.

COMTÈ AOC



**F**ormaggio a latte vaccino crudo, a pasta dura e pressata. Questo antico formaggio francese, noto anche con il nome di Gruyère del Comté, viene generalmente prodotto nella zona compresa tra i Vosgi e la Haute-Savoie in piccoli caseifici che utilizzano prevalentemente latte crudo. Una volta ottenuta la forma la si lascia stagionare per un minimo di un anno; generalmente le forme sono cilindriche con una pezzatura che può arrivare anche a 40Kg. Ha una crosta di colore giallo paglierino scuro mentre la pasta si presenta con un giallo paglierino carico. Ha tipici sentori di burro cotto, spezie tipo pepe nero, fieno, erbe aromatiche e frutta secca.

POULIGNY-ST.PR AOC



**F**ormaggio a latte caprino crudo, pasta morbida e con crosta fiorita. Ha una forma tronco piramidale, la crosta è leggermente rugosa, ha una colorazione biancastra con qualche macchia grigia o addirittura bluastro mentre la pasta ha un colore bianco avorio carico. E' conosciuto anche con dei nomi diversi, i più famosi sono "Pyramid" e "Tour Eiffel". In questo formaggio troviamo sentori molto vari, da quelli erbacei (dragoncello), frutta secca e sentori animali.

PETIT PAVÉ "LE MELLOIS"



**F**ormaggio a latte caprino crudo, pasta morbida e crosta fiorita. E' un parallelepipedo, simile al pavé con un peso di circa 100g. La pasta ha un colore bianco candido e non presenta occhiatura; la crosta è fiorita, leggermente rugosa, con delle leggere sfumature al paglierino scarico. Viene prodotto dalla formaggeria "Des Gors" situata a Melle, un comune nella regione del Deux-Sèvres. Possiede un aroma di latte di capra e note di fieno; se consumato fresco, mentre se assaggiato con una buona stagionatura possiamo riscontrare anche delle note di frutta secca (nocciola) e perfino delle note leggermente acide ma non fastidiose.

## Formaggi e Champagne, una festa per un matrimonio di gran classe



# IL CIRCOLO DEI BUONGUSTAI

## Se la prima rondine non fa primavera, il formaggio sì!

di Fabio Campoli

L'avvicendamento delle stagioni è uno di quegli aspetti della natura ai quali mi ritrovo di sovente a pensare, con naturalezza e stupore al tempo stesso. Perché, assorti nella nostra vita quotidiana, spesso finiamo a non soffermarci più su ciò che nel corso dell'esistenza si ripete costantemente, dimenticandone quasi l'importanza.

Chi di noi negherebbe di aver soprasseduto, preso dai propri impegni e pensieri, al sole o alle nuvole che gli passavano indisturbati sulla testa? La mia introduzione all'articolo di questo mese è un invito: ad uscire di casa, ad andare a passeggiare nel verde, a ritagliarsi un momento di pace nel silenzio della natura.

Perché è proprio eliminando il cemento dagli elementi che vi circondano giornalmente, che spero vogliate approfittare per andare a sentire cosa accade nelle campagne periferiche. Prima le campagne, poi, a seconda del territorio, anche le colline, o ancora le montagne: scenari tanto diversi quanto meravigliosi da parte a parte delle nostre regioni, contraddistinti ogni primavera dai propri pascoli, dalle proprie erbe fresche spontanee, quasi a comporre, in silenzio, uno spartito infinito di sfumature olfattive.

La primavera è la rinascita sotto i nostri occhi, la linfa di vita dell'intero anno solare per ogni essere vivente. Basti pensare che le radici della festività pasquale rimandano, naturalmente prima del-

l'avvento della cristianità, ad antichi culti pagani, che si svolgevano nel medesimo periodo dell'anno in quanto legati al sopraggiungere di questa stagione e al risveglio della natura dopo i lunghi e freddi inverni. La stessa parola pasqua, deriva dall'aramaico pasha e sta a significare "rinascita".

Anche per il vasto mondo dei formaggi la primavera è stagione fondamentale. Perché la flora spontanea di cui si arricchiscono i campi reca in sé un tesoro inestimabile (e naturale) di sostanze aromatiche ed oli essenziali, capaci di rendere

unico l'aroma del latte (quello dei pascoli!), e di conseguenza del formaggio, prodotto dagli animali che vi ci pascolano. Così come il miele millefiori è il più idoneo ad esprimere le differenze territoriali attraverso le note organolettiche della flora locale, così i casari a primavera gioiscono nel disporre di un latte dalle caratteristiche sensoriali uniche, che attraverso la stagionatura breve o prolungata verranno guidate sapientemente a sprigionare

note gustative e retroolfattive ancora nuove. E, in questo "inno alle erbe di campo", non si

**La flora spontanea dei campi in questa stagione aumenta le sostanze aromatiche e gli oli essenziali. Così il latte si arricchisce**

### I consigli dello chef

Lo chef Campoli vi consiglia di preparare questo risotto con i migliori pecorini italiani, dai più ai meno stagionati, per esaltarne al massimo sapori e profumi grazie al miele e alla lavanda, che presenteranno note nuove al vostro palato.

Vi consiglio di cuocere i vostri risotti sempre in casseruola e a fuoco dolce, per una distribuzione omogenea del calore e una cottura delicata e non aggressiva dei chicchi. Per l'ottenimento di un ottimo risotto, la tostatura del riso è di fondamentale importanza. Infatti, questa operazione consente alla parte più esterna del chicco di rimanere più compatta, evitando la perdita di struttura del riso in cottura.

Tostare significa mettere il riso in casseruola a secco con poco burro, lasciarlo scaldare finché non risulterà ben caldo e lucente. Solo a questo punto si procede la cottura, bagnando con vino bianco o brodo.



possono certo trascurare i formaggi d'alpeggio, che devono molte delle proprie caratteristiche ineguagliabili all'alimentazione degli animali, ancor più preziose perché racchiuse annualmente in un numero esiguo di forme.

I formaggi d'alpeggio o di malga sono resi unici anche da un terzo aspetto: il recare nella propria essenza anche un certo carico emotivo, dato dalla fatica giornaliera di chi ha il coraggio, ancora oggi, di scegliere una vita legata alla ruralità: spesso una scelta ideologica, che grazie ai rigidi disciplinari di agricoltura sostenibile riesce oggi a garantire ai consumatori prodotti unici, salubri, quasi al pari dei metodi biodinamici. Perché poche forme prodotte vuol dire anche meno mezzi tecnologici. I formaggi di malga sono dunque formaggi davvero, ancora oggi, affidati alla natura.

E ancora, ultimi ma non per ultimi, non posso certo dimenticare di citare i formaggi elaborati con l'ausilio delle erbe, che grazie alle innumerevoli ricette e alle sapienti mani dell'uomo, sanno trasformarsi, anch'essi, in prodotti ricercati e innovativi. Dal fieno alle erbe profumate della macchia mediterranea, dalle foglie di vite a quelle di fico, ogni zona del nostro splendido territorio contraddistingue i propri prodotti caseari con i profumi caratteristici locali, guidando degustatori professionali e amatoriali verso nuove emozioni sensoriali.

Ciascuno di noi può portare a tavola sempre una nuova emozione e così, come inizialmente vi ho invitati a ritrovare il piacere del tempo trascorso all'aria aperta, vi invito a recarvi dai diversi pro-

**Dal fieno alle erbe profumate di macchia, dalle foglie di vite a quelle di fico, ogni angolo di territorio contraddistingue i propri prodotti caseari**

dottori del vostro formaggio locale preferito. Perché, ad esempio, nel mio Lazio, un pecorino cambia sensibilmente sapore a seconda che venga prodotto da aziende costiere o dell'entroterra, e amo esaltarne le differenze divertendomi ad inventare risotti nuovi, ma sempre delicati, e che esaltino il formaggio a protagonista. Quello che vi propongo è un risotto profumato al miele millefiori dei Castelli Romani, Malvasia

e infuso di lavanda, impreziosito con i sapori tipici laziali: le fave e il Pecorino dei monti laziali. Con la nuova stagione alle porte, non mi resta che augurare una "buona rinascita" a tutti, sempre intorno alle buone cose.

## LE RICETTE di Fabio Campoli

### RISOTTO AL MIELE MILLEFIORE E LAVANDA con fave e pecorino dei monti laziali

#### Ingredienti

Brodo vegetale 1lt  
Riso superfino Arborio 280g  
Fave fresche 600g  
Pecorino dei monti laziali 80g  
Vino Frascati Doc ½ bicchiere  
Burro 20g  
Cipolla maturata 15g  
Miele millefiori dei Castelli Romani 10g  
Lavanda n. 6 fiori  
Olio extravergine d'oliva novello fruttato intenso 30g  
Pepe bianco in grani q.b.

#### Esecuzione

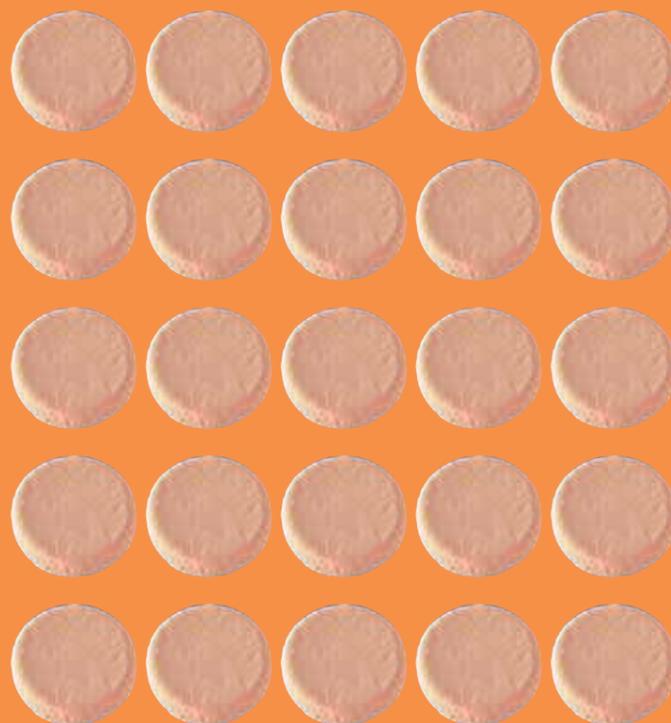
Cuocere le fave in abbondante acqua e, quando sono cotte, lasciarle nel loro brodo finché non sono tiepide. Poi, spellarle accuratamente e tenerle da parte.

Preparare del brodo vegetale e, quando è pronto, filtrarlo e tenerlo da parte. In una casseruola sciogliere il miele e farlo caramellare leggermente. Aggiungere il riso e la lavanda, tostare il tutto e aggiungere la cipolla maturata. Bagnare col vino bianco, lasciar evaporare e unire il brodo bollente. Proseguire la cottura per 12 minuti. Nel frattempo, mettere in un robot ½ mestolo di brodo vegetale bollente, unire il pecorino e frullare, aggiungendo a filo l'olio per ottenere una crema emulsionata. Trascorsi 10 minuti, aggiungere le fave sbucciate al riso e, se necessario, irrorare con altro brodo. A fine cottura togliere dal fuoco, lasciar riposare il riso coperto per 2 minuti, unire a filo la crema emulsionata, il pepe macinato al momento, mantenere col burro e servire immediatamente.



# Onaf

## 25 anni di formaggio insieme.



CONTINUIAMOLI RINNOVANDO L'ISCRIZIONE



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

### 2015 COME ASSOCIARSI

Quota associativa  
2015 € 60,00  
2015 + 2016 € 110,00  
Riceverai la rivista InForma, tutta Onaf, tutta nostra.

### COME RINNOVARE

- **Bonifico** a favore di O.N.A.F. - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN  
C/o Banca Regionale Europea - Filiale di Gallo d'Alba (CN)  
IBAN IT 64 V 06906 22511 0000 0000 3401
- **Versamento sul conto corrente** postale n.10218121  
intestato ad O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN  
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- Con carta di credito **on line** dalla home page del sito [www.onaf.it](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!

L'Onaf risponde:

t ☎ 03218 (dal lunedì al venerdì dalle ore 11 alle ore 15) - F ☎ 03218 - onaf.it

# Altri mondi

di MASSIMO PELAGATTI

## Come arricchirsi con il latte di cavalla

In Normandia dal 2007 Julia ed Etienne Decayeux allevano duecento cavalle da munta vicino ad Alençon, in Francia. Ogni anno le equine producono ottantamila litri di latte venduto in bottiglia o trasformato in formaggio.



Nel 2014 sono stati prodotti seicento formaggi e quest'anno l'obiettivo è di raggiungere i cinquemila pezzi. Sono stati necessari sei mesi di test per trovare il giusto equilibrio tra il latte di giumenta e il latte di pecora visto che il latte di cavalla non coagula. Julie Decayeux afferma che la perfetta armonia di questo formaggio rotondo, morbido e setoso si è ottenuta con il 60% di latte di pecora ed il 40% di latte di cavalle pura razza Percheron. Si tratta di un prodotto molto originale che i produttori definiscono unico al mondo. Il latte di cavalla è anche venduto in bottiglia. L'attività, nata per semplice passione, si è trasformata in un successo commerciale. Con le vendite in Francia, Belgio, Spagna, Germania, il fatturato sale oggi a oltre cinquecentomila euro.



## In Belgio un teatro caseario con migliaia di attori



Una compagnia teatrale specializzata nel mettere in scena teatri di battaglie storiche coinvolgendo come attori gli abitanti di interi paesi si sta preparando a narrare la storia del formaggio Herve a Thimister-Clermond, in Belgio. L'intera cittadina sarà

infatti mobilitata per rappresentare l'epopea di un formaggio che è stato prodotto su larga scala a seguito di un editto di Carlo V. Una storia di pascoli e bonifiche che ha cambiato la vita ad una intera popolazione a partire dal XIII secolo.

È la prima volta che una narrazione casearia verrà messa in scena con un progetto così grandioso.

Lo dimostra il fatto che la "prima" del grandioso spettacolo all'aperto, già in piena organizzazione, avverrà nel 2016.

## A Cipro un formaggio unico per un'isola divisa

Il formaggio Halloumi è diventato una manna finanziaria significativa per Cipro, spingendo le due comunità dell'isola, divise per 40 anni, a cercare di superare la loro animosità per proteggere le imitazioni del prezioso prodotto caseario.



Dal 1974 con l'invasione del nord della Turchia in risposta ad un colpo di stato finalizzato a connettere Cipro con la Grecia, l'isola è divisa. Al Sud governano i greco-ciprioti, membri dell'Unione Europea, al Nord i ciprioti turchi non sono riconosciuti dalla comunità internazionale.

I produttori hanno depositato nel mese di luglio una richiesta di Dop (Denominazione di Origine Protetta) all'Unione europea per difendere il simbolo culinario dell'isola mediterranea, dopo anni di produzione artigianale senza riconoscimenti. La richiesta della Dop è un procedimento tecnico, ma per Cipro ha un carattere molto speciale. Il formaggio iconico, che si mangia in insalata, nella padella e allo spiedo ha voluto dire quasi settantasei milioni di export nel 2013.

Dice il Governo greco cipriota: "Se combattiamo insieme per l' Halloumi, si troverà un risultato vantaggioso per entrambe le comunità e ciò aiuterà a muoversi verso una soluzione del conflitto cipriota." Restano feroci discussioni su chi dovrà eseguire i controlli, ma una strada di pacificazione, perlomeno casearia, resta aperta.



## Chi consuma più formaggio?

La Federazione internazionale dei prodotti lattiero-caseari ha presentato la classifica dei paesi in cui la gente mangia più formaggio espressa in chilogrammi pro capite:

1. Francia: 25,9
2. Islanda: 25,2
3. Finlandia: 24,7
4. Germania: 24,3
5. Estonia: 21,7
6. Svizzera: 21,3
7. Italia: 20,7
8. Lituania: 20,1
9. Austria: 19,9
10. Svezia: 19

Se l'Italia, a sorpresa, è solo al settimo posto Il Regno Unito e gli Stati Uniti sono più lontani con 11,6 e 15,4 chili. In fondo alla classifica vi sono la Corea del Sud, 2,2 kg, Sud Africa 1,7 kg, Colombia 0,9 kg, Zimbabwe 0,3 chili e ultima la Cina con 0 chili!





# CONVENTION ONAF 2015 25° ANNIVERSARIO a Grinzane Cavour

## Il seminario di sabato 2 maggio inserito nel programma di aggiornamento dell'Ordine dei giornalisti

I primi tre giorni di maggio la "Convention Onaf 2015" onorerà i venticinque anni di attività dell'associazione a Grinzane Cavour, cuore delle Langhe e sede della Associazione Nazionale di Assaggiatori di Formaggi, divenuta Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Sarà una occasione unica per incontrarsi e vivere momenti di convivialità e approfondimento di cultura casearia. Da sempre l'Onaf svolge la sua attività con rigore e professionalità senza mai dimenticare il lato umano di un mestiere, quello dell'assaggiatore, che si impreziosisce degli scambi, della storia, e dei luoghi dove l'arte dei casari è nata e testimonia una meravigliosa grandezza dell'agroalimentare italiano. Non a caso, organizzato dalla testata ufficiale dell'Onaf InForma, il sabato mattina 2 maggio, è previsto un incontro che tratterà ad alto livello quali parole siano le più adatte a parlare di formaggio. Argomento essenziale per un ambasciatore del prodotto caseario quale è l'assaggiatore Onaf, ma che può essere di forte attualità nel campo dei media e della comunicazione in generale.

L'interesse per l'argomento si è già concretizzato con la decisione dell'Ordine dei Giornalisti di mettere in calendario l'evento come corso di formazione professionale, fatto che indubbiamente onora la nostra Organizzazione e potrà aprire la strada ad un racconto tematico più incisivo, lucido e corretto in ogni canale informativo.

Terminato il buffet didattico che chiuderà il convegno i soci Onaf potranno usufruire di percorsi guidati alla scoperta delle colline, dei vini e dei sapori dell'Albese.

La serata conviviale di gala si terrà nel Castello di Grinzane con i profumi dello chef stellato Marc Lanteri, che per l'occasione permetterà di accedere a una cucina di élite con prezzi assolutamente competitivi.

L'accoglienza ed i pernottamenti potranno contare su soluzioni più spartane, se pur immerse nel verde a costi piacevolissimi come di opportunità più lussuose. La domenica mattina si terrà l'Assemblea Generale che con-

cluderà i piacevoli momenti del ritrovarsi.

L'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggi sta in questi giorni lavorando alacremente per definire gli ultimi dettagli di un incontro che potrà essere, per ogni socio, momento di confronto, approfondimento e amichevole divertimento. Sacrosanto punto fermo di un quarto di secolo di impegno che ha portato i suoi assaggiatori ad essere sicuro riferimento di consumatori e produttori.

Faranno da guida le parole del presidente Pier Carlo Adami: "La più grande speranza di ogni associazione è crescere, per noi crescere bene".

### PER I SOCI

Ogni socio riceverà precisa segnalazione dei programmi di partecipazione per le giornate dell'uno, due e tre maggio e la segreteria nazionale sarà a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

## SI ACCENDE UNA STELLA SULLA CONVENTION



• Marc Lanteri con la moglie Amy Bellotti

Cuoco stellato della Cena di Gala sarà Marc Lanteri, definito da Roberto Fiori, giornalista de La Stampa, "chef di confine". Il grande artista dei fornelli è infatti nato nel territorio francese di Tenda, a un tiro di schioppo da Cuneo, dove i campanelli del paesino di montagna riportano quasi tutti nomi italiani. È un bel mix per chi come lui pensa a una cucina senza frontiere che non deve necessariamente diventare spettacolo, ma avere a cuore la soddisfazione dei clienti come primo obiettivo.

Lanteri è giunto da poco al ristorante "Castello di Grinzane Cavour" con l'intento di portarlo ai più alti livelli della ristorazione, come il luogo e la sua storia meritano.

Il Magazine di cultura casearia *InForma* propone:

# Il racconto del formaggio ai tempi dell'Expo

Castello di Grinzane Cavour  
Patrimonio dell'Umanità Unesco

Sabato 2 Maggio 2015 - ore 9



Comune di Grinzane Cavour



Comune di Alba



### "DEONTOLOGIA ED ETICA GIORNALISTICA IN UN CORRETTA INFORMAZIONE AGRO-ALIMENTARE"

Raffaele Sasso - Presidente Collegio Revisori dei Conti Odg Piemonte

### "LA NARRAZIONE EMOZIONALE DEL FORMAGGIO E L'IMPORTANZA DEL DEGUSTATORE"

Elio Ragazzoni - Direttore responsabile Magazine di cultura Casearia "InForma" - Docente 2° livello Onaf - Autore de "I formaggi del Piemonte"

### "STORIA E CULTURA DEL FORMAGGIO IN ITALIA"

Dott. Vincenzo Bozzetti - Direttore emerito de "Il Latte", rivista tecnica per l'industria lattiero casearia fondata nel 1927

### CRESCITA COMMERCIALE ED ECONOMICA DEL SETTORE LATTIERO-CASEARIO IN ITALIA

Dott. Tommaso Mario Abrate - Presidente nazionale settore lattiero-caseario Fedagri - Vice presidente Gruppo consultivo latte Comunità Europea

Al termine Buffet didattico di degustazione formaggi Dop e vini del territorio Patrimonio dell'Umanità Unesco a cura dello Chef Bruno Messoriano. Nel pomeriggio per chi lo desidera visita al Castello di Grinzane.

La presenza all'incontro varrà come corso di formazione per l'Ordine dei Giornalisti

### LA VALENZA DECISIVA DEI PICCOLI TERRITORI E DEI PICCOLI PRODUTTORI

Prof. Armando Gambera - Scrittore, autore de "La tecnica dell'assaggio dei formaggi" - presidente Commissione Scientifica Onaf

### L'AGROALIMENTARE SU TV, RADIO E NUOVI MEDIA, UN LINGUAGGIO COMPRESIBILE PER I CONSUMATORI

Dott.ssa Renata Cantamessa - Giornalista web, conduttrice Prima Radio e Telecupole - Consulente marketing Gdo

### COME PARLARE DI UN CONSUMO CASEARIO UTILE E INTELLIGENTE

Prof. Eugenio del Toma - Specialista in Scienza dell'Alimentazione e in Gastroenterologia. Professore associato dell'Università del Campus Biomedico di Roma. Docente all'Università "La Sapienza" di Roma e all'Università di Siena.

### L'ESPERIENZA COMUNICATIVA DI UN CONSORZIO DOP

Dott. Stefano Fontana direttore Consorzio di tutela Gorgonzola Dop - Membro comitato Borsa merci Telematica Italiana S.p.a.





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

## DALLA SEGRETERIA NAZIONALE

### 8° Concorso Provolone del Monaco Dop

Siamo arrivati all'8° edizione del Concorso Provolone del Monaco Dop. È dalla prima edizione che l'Onaf cura l'organizzazione e la giuria del concorso. Da quest'anno si è stretto ancora di più il rapporto di collaborazione che è andato oltre il concorso dei formaggi e che ha visto coinvolte le scuole di diverso grado dell'areale di produzione, in una gara interpretativa sulla comunicazione del formaggio. Accanto al gruppo dei Maestri Assaggiatori Campani i delegati di Napoli, Caserta, Avellino-Benevento, Arezzo-Siena, Udine, Milano e Salerno. Ringrazio tutti i partecipanti e gli organizzatori per l'ottimo lavoro svolto. Vi aspettiamo se volete alla prossima edizione.

Marco Quasimodo

## DALLA DELEGAZIONE DI PADOVA E VENEZIA

### L'unione fa... un bel corso!

Si è concluso il corso Onaf di 1° livello organizzato a Cappella di Scorzé (VE) e 28 sono i nuovi assaggiatori entrati a tutti gli effetti nella grande famiglia: Martina Ballarin, Antonio Bellese, Mauro Caparrelli, Cristina Codolo, Gianni Colcera, Maria Teresa Conventi, Sara Cossiga, Francesco Cusinato, Rossana De Filippi, Lucia Donato, Mauro Gallan, Matteo Lazzari, Silvia Marcato, Davide Marcolongo, Luca Marconato, Francesca Mazzon, Daniele Miani, Barbara Munerato, Massimo Noventa, Francesco Pegoraro, Pietro Polato, Matteo Sartor, Aki Shirahama, Yumiko Shogan, Pierangelo Simeoni, Alberto Trolese, Luca Trolese, Vainer Tugnolo.

Ha partecipato al corso anche Katharina Favaron. L'organizzazione è stato il frutto di un lodevole lavoro d'équipe svolto dalla Delegazione di Padova con quella di Venezia, sotto il coordinamento di Lorenzo Michielan e la direzione di Pierantonio Schievano. Tra i collaboratori: Giancarlo Andretta, Maurizio Mazzarella, Daniele Schievano. L'investitura e la consegna dei

## DALLA DELEGAZIONE DI ASTI

### I nostri primi passi, degustando

La neonata delegazione Onaf di Asti ha iniziato il suo percorso di serate d'assaggio. Al Ciabot del Grignolin di Calliano, due grandi produttori (Raffaele Derk per i formaggi, Domenico Capello per i vini) hanno presentato, di fronte ad un ampio pubblico, un variegato insieme di eccellenze casearie ed enologiche. Dopo l'introduzione del delegato Elio Siccardi sono stati degustati i formaggi freschi di capra della cascina Aris (ricotta, tomino in rotolo, robiola, caciotta) e formaggi semistagionati ed affinati (toma di latte vaccino e caprino, "ubriaco" di capra affinato in vinacce di Barbera e Freisa) ed è stato dato anche spazio alla spiegazione della produzione casearia: dal pascolo al caseificio, dalla conservazione del formaggio all'abbinamento nel piatto sia con olio di nocciola che con gelatina di Malvasia e mostarda d'uva (o cugnà).

Con i formaggi freschi sono stati abbinati i vini dell'azienda agricola "La Montagnetta" di Roatto: Monferrato bianco "A Stim" e Brut rosé "Insolito", mentre "Bugianen", Freisa d'Asti superiore e "Suspir" Passito da uve Freisa hanno accompagnato i formaggi semistagionati e stagionati.

Tutti i prodotti sono stati apprezzati ed il pubblico ha partecipato ponendo domande interessanti, dimostrando curiosità e competenza.

Manuela Caracciolo



## DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO

### Cacio e vino: un grande gioco d'abbinamento



• Giulio Signorelli

Forno a Bergamo Grazia Mercalli ha introdotto la serata "Cacio e vino: un grande gioco d'abbinamento". Dopo un eccezionale tris di primi proposto dal maître del ristorante, Walter Polese ha sintetizzato la tecnica di abbinamento cibo/vino dell'AIS illustrando il significato delle caratteristiche sensoriali sia del formaggio che del vino. Successivamente il gioco ha avuto inizio.

Dopo ogni formaggio, introdotto per gli aspetti storici da Giulio Signorelli e per quelli sensoriali da Nenad Terzic e da Lisa Pirovano, si sono analizzate le caratteristiche peculiari del vino proposto in abbinamento. Di seguito il giudizio medio dato dai partecipanti. Caciocavallo podolico Pat (7 mesi di stagionatura)/Valpolicella Doc superiore, 2010, Villa Canestrari, Colognola ai Colli, Veneto: armonico. Pecorino foia de noce Pat (8 mesi di stagionatura)/Cannonau Doc, Riserva 2009, Kuento, Atha Rujia, Dorgali, Sardegna: abbastanza armonico. Parmigiano Reggiano Dop (vacche rosse, 30 mesi di stagionatura)/Langhe Rosso Doc 2010, Primo Assolo (Nebbiolo-Barbera), Poderi La Collina, Dogliani, Piemonte: abbastanza armonico, con predominanza abbastanza netta del vino sul formaggio. Monte Veronese Dop (d'alpeggio, 18 mesi di stagionatura)/Colli Pesaresi Doc, 2010, Goccione, Sangiovese, Cartoceto, Marche: abbastanza armonico. Castelmagno Dop (7 mesi di stagionatura)/Langhe Nebbiolo Doc, 2011, Poderi La Collina, Dogliani, Piemonte: poco armonico, con netta predominanza del vino sul formaggio. Bagoss Pat (24 mesi di stagionatura)/Benaco Bresciano Rosso IGP, 2011, Cebon: abbastanza armonico, con predominanza del formaggio sul vino.

Walter Polese,  
consigliere di delegazione

Certo in due ore, primo e dolce compreso, non si può pretendere che una sala possa apprendere la tecnica dell'abbinamento cacio e vino ma la delegazione di Bergamo ha creduto che, come Marcel Proust ci ha insegnato nella sua "Recherche", si potesse per una sera sognare di essere dei sommelier in erba.

Martedì 9 dicembre presso il Ristorante Pizzeria Vecchio

### Il ministro alle Politiche Agricole Martina saluta i nuovi Assaggiatori



"...Il mio auspicio è quindi che tutte le persone che ne hanno preso parte possano contribuire a rendere il mondo dell'enogastronomia italiana ancora più ricco e prestigioso".

Queste le parole di apprezzamento giunte dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina che ha inviato uno scritto di saluti augurali.

Sabato 21 febbraio nel Castello di Clanezzo in provincia di Bergamo si è svolta la cerimonia che ha iscritto all'albo nazionale degli Assaggiatori di Formaggio i neo patentati: Fabio Begnis, Nicola Bentoglio, Sonia Bergamelli, Stefano Berzi, Simone Bevilacqua, Nicholas Brembilla, Andrea Capelletti, Luca Carrara, Fabio Castelli, Francesca Rosanna Maria Cinelli, Sara Cologni, Valeriano Corti, Daria De Lorenzi, Luca Della Maddalena, Monica Anna Fastidio, Mirco Figaroli, Diego Fontana, Irene Gentili, Elisa Leoni, Paolo Marchingiglio, Andrea Mercorio, Riccardo Molinari, Mafalda Occioni, Fabio Orler, Stefano Panzeri, Miriam Prencisvalle, Renato Rovetta, Pierangelo Siddle e Fabio Torricelli.

Erano presenti Elio Ragazzoni in rappresentanza del Consiglio Nazionale con i rappresentanti della delegazione di Bergamo: Grazia Maria Mercalli, Pierantonio Beretta, Luigi Giambarini, Virginio Rota e Silvia Tropea Montagnosi, ai quali va un particolare ringraziamento. La cerimonia si è poi conclusa con la degustazione di due formaggi Bitto del Consorzio Salvaguardia Bitto storico presidio Slow Food: alpeggio Val Vedrano anno 2011 ed alpeggio Parissolo anno 2008.

Il delegato Grazia Mercalli

## DALLA DELEGAZIONE DI ROMA

### Valtaleggio Meraviglie di Montagna

Nella magica cornice del Ristorante "La Maieletta" sull'Aurelia antica, immerso nel verde di Villa Pamphili, si è svolta l'iniziativa: Valtaleggio: Meraviglie di Montagna, promossa dalla Delegazione di Roma in collaborazione con CasArrigoni. Stracchino all'antica, prodotto con latte crudo, Taleggio dop, Rocolo Valtaleggio, Strachitunt dop e Formai de Mut dop, sono state le meraviglie di montagna presentate dal Presidente del Consorzio di tutela

Strachitunt, Alvaro Ravasio.

La degustazione dei formaggi, impreziosita da assaggi di risotti a base di Taleggio e Formai de mut, abbinati a vini della Cantina Cerquetta di Monte Porzio Catone (RM), è stata preceduta da una presentazione del territorio dove i formaggi vengono prodotti.

Il pubblico, numeroso, competente e particolarmente attento, ha avuto così modo non solo di apprezzare le caratteristiche peculiari e l'alta qualità dei formaggi, ma anche di partecipare emotivamente al racconto della tradizione casearia della Val Taleggio.

Il delegato Domenico Villani



• Meraviglie di montagna in degustazione



diplomi si sono tenute a Scorzé martedì 2 dicembre alla presenza del Presidente Pier Carlo Adami.

I delegati Pierantonio Schievano e Lorenzo Michelan

## DALLA DELEGAZIONE DI COMO

### 28 settembre 2014, la Festa del Legno, a Cantù



La degustazione guidata alla "Festa del Legno" di Cantù è iniziata con lo Zincarlin della provincia di Como, ricotta aromatizzata con pepe, stagionata in marna di castagno per un mese, prodotto dall'Azienda Agricola Riccardo De Maria di Porlezza. A seguire lo Stracchino Quadro della Valsassina del caseificio Invernizzi Daniele di Pasturo, a latte crudo e posto in contenitori di abete bianco per due mesi, ha intriguato con i suoi aromi di burro fuso, legno, e muschio. E ancora:

**Festa del legno a Cantù. Ecco il vaso in legno per gli assaggi dei formaggi ed esposizione di oggetti caseari**

- Il Formaggio Asino, del caseificio Tosoni di Spilimbergo, di latte vaccino a pasta molle, immerso per 15 giorni nella salmueria centenaria in un barile di legno di abete ha sorpreso tutti. Il suo aspetto bianco, fresco, cremoso contrastava con gli aromi pungenti di legno, di cuoio, di erba bagnata, derivati dalla particolare affinatura.

- Il burro di panna, del casaro Mario Moralli di Garzeno, fatto nella zangola orizzontale in legno e modellato con stampo in legno, è stato assaggiato con pane e marmellata.

Un ringraziamento al comune di Cantù per il contributo concesso allo scopo di consentire la gratuità delle degustazioni di formaggi guidate dall'Onaf.

### Mais e formaggi d'alpeggio

Domenica 11 gennaio 2015, presso l'agriturismo La Vigna, la dott.ssa Lisa Perego ha iniziato la meticolosa spiegazione del Mais dall'origine alla macinatura e i vari utilizzi.

La seconda parte dedicata ai formaggi d'alpeggio Bettelmatt, Bitto Storico e Castelmagno è stata improntata alla proiezione delle immagini dei relativi territori di produzione e della caseificazione.

Preziosi documentari riguardanti il Castelmagno, la Valle Formazza, il territorio del Bettelmatt e la produzione del Bitto storico hanno preceduto la degustazione.

I formaggi si sono rivelati da meditazione e da discussione: Bettelmatt di 1 anno di stagionatura, Castelmagno erborinato di 1 anno di stagionatura, Bitto Storico di 9 anni di stagionatura.

Il Sig. Rampoldi, allevatore, agricoltore e cuoco, ci ha deliziato con polenta e formaggi, le lumache trifolate, poi la torta di mais ed anche il dolce al cioccolato.

*Il delegato Simonetta Cortella*

## DALLA DELEGAZIONE DI PR-RE-MO-BO

### Resoconto dell'attività della delegazione

Fine 2014 - 10 novembre 2014 - Esame a Parma per i 33 iscritti al corso di 1° livello presso Confesercenti che sono stati tutti promossi. 30 novembre 2014 - Esame a Zola Predosa dei 52 iscritti al corso domenicale. **Inizio 2015** - 12 gennaio serata didattica al ristorante Rigoletto per i soci Onaf con assaggio guidato di 4 formaggi del Caseificio Alto But di Sutrio (UD) Caciotta fresca, Alto But stagionato 6. 24 febbraio, sempre al ristorante Rigoletto, serata libera con menù particolare tipico del Friuli. Un grazie ai consiglieri che hanno collaborato. L'attività della delegazione proseguirà per il primo semestre 2015 con serate didattiche e libere. In programma i Formaggi del Veneto con abbinamenti di vini e birre.

*Il delegato Giacomo Toscani, Il Segretario Massimo Pelagatti*

## DALLA DELEGAZIONE DI FERRARA - RAVENNA - ROVIGO

### Il cacio e il vino

Il 13 febbraio si è tenuta a Imola presso Mamma Mia Enocafè la degustazione-aperitivo di 4 formaggi abbinati a 4 vini. Grande l'interesse per gli inusitati abbinamenti.

#### FORMAGGI

- Mozzarella di Bufala caseificio La Cavallerizza Cona (FE)
- Robiola tre latti La Tur caseificio Alta Langa
- Bagoss di Bagolino stagionato 24 mesi
- Blue Stilton erborinato stagionatura 6 mesi

#### VINI

- Vitovska 11 (Friuli Venezia Giulia) Parovel
- Assolto 13 (Trentino) Redondel
- Cannonau Barrosu riserva 12 (Sardegna) Giovanni Montisci
- Passito di Pertinello 12 (Emilia Romagna) Tenuta Pertinello

*Il Delegato Michele Grassi*

## DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA

### Sono come mangio

La Delegazione di Mantova, in collaborazione con la Latteria Vo Grande, ha realizzato un progetto multidisciplinare di educazione alimentare che ha visto il patrocinio del Consorzio del Parmigiano Reggiano. L'intento è stato quello di coinvolgere dirigenti, insegnanti, alunni e familiari per promuovere una comunicazione incisiva e completa sui temi della corretta alimentazione. Il primo appuntamento si è svolto il 13 dicembre, ed il secondo il 24 gennaio. Da alcuni anni la Delegazione Onaf di Mantova, in sinergia con il Consorzio del Parmigiano Reggiano sezione di Mantova, la Latteria Vo Grande di Pegognaga e Fiera Millenaria, propone corsi dedicati a bambini dai 4 ai 12 anni, come "Baby Assaggiatori di formaggio Onaf". "Sono come mangio" è un progetto che offre alle scuole ed agli insegnanti strumenti e metodologie per svolgere l'educazione alimentare partendo dal Parmigiano Reggiano Dop. Proseguendo il percorso didattico, gli studenti verranno guidati verso una maggiore consapevolezza nell'utilizzo dei cinque sensi, creando la possibilità di usufruirne per uno stile di vita e di alimentazione sana. Il progetto è guidato in prima persona dal casaro e assaggiatore Onaf Tonino Taffurelli, con il supporto del Delegato di Mantova.

*Il delegato Cornelio Marini*

## DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

### La Confraternita del Morlacco e del Bastardo del Grappa



Il 21 novembre 2014 si è svolta a Milano presso La Cordata, una serata dedicata alla scoperta di due formaggi poco conosciuti: il Morlacco e il Bastardo del Grappa prodotti nel comprensorio delle

province di Vicenza, Treviso e Belluno.

Il Morlacco si inquadra nell'ottica del recupero di un prodotto antico, ricco di storia e profumi. Il morlacco oggi, è un vero e proprio cru. Non è più fatto con latte scremato, ma con latte intero. E' prodotto con latte bovino di razza Burlina, a pasta cruda, molle o semidura, a coagulazione presamica. Il prodotto è reperibile nelle malghe del Grappa da giugno a ottobre. Rivela un odore intenso che si accentua con la maturazione ed una sensazione fortemente salata. Il Bastardo è prodotto con latte vaccino semigrasso, a coagulazione presamica, e pasta semicotta. Ottenuto in malga da latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, oppure in stabilimenti a valle, sottoposto a trattamento termico. Il formaggio Bastardo è reperibile nelle malghe del Grappa e nelle latterie della zona da giugno a ottobre. I relatori della serata Germano Canil e Beppe Casolo con la preziosa collaborazione di Laura Bonvini e dei Confratelli, hanno proposto una vertice di tre stagionature.

### Degustazione a San Colombano al Lambro

Calorosa accoglienza per l'incontro del 29 novembre presso la casa vinicola i "Poderi San Pietro" di San Colombano al Lambro, dove i Maestri Assaggiatori Paolo Motta e Marco Benedetti, hanno condotto la degustazione di formaggi della produzione della "Cooperativa Santangiolina". I partecipanti, hanno potuto spaziare nelle degustazioni di Raspadura e Grana Padano dop; Quartirolo dop fresco e stagionato e Taleggio dop, provando diversi abbinamenti con i vari vini proposti. Vini e formaggi, quando sono di qualità, riscuotono un grande interesse fra i consumatori e rappresentano un momento di festa.

### Il Bettelmatt a Milano



Lunedì 8 dicembre, durante un evento di marchiatura a fuoco di alcune forme di Bettelmatt, organizzato dall'Associazione

Produttori Formaggio Bettelmatt presso la sede di Eataly di Milano, Onaf ha collaborato per descrivere le caratteristiche organolettiche di questa eccellenza casearia italiana al pubblico. La regia di tutto l'evento è stata di Guido Tallone.

Fabrizio Crispiatico della delegazione di Milano ha affiancato anche i produttori presso lo stand di vendita dove è stata allestita un'area dedicata alla degustazione oltre ad una interessante sessione di domande e risposte da parte dei clienti e consumatori generando un grosso interesse sul prodotto.

### Caprini invernali

Aspettando la decima edizione dell'evento All'ombra della Madonnina, dedicato ai formaggi di capra, il 30 gennaio si è approfondito il tema della stagionalità delle produzioni caprine. Chiara Onida dell'az. Agricola Il Boscasso ha presentato le peculiarità dei formaggi di capra del periodo invernale, durante il quale il latte non è

disponibile, o quasi. Davvero interessanti i prodotti di fine lattazione, prodotti presamici e stagionati. Abbiamo degustato: una crosta lavata, una toma, un caprino avvolto in foglie di castagno, ed il blu. È in quest'ultimo prodotto particolarmente cremoso, che si manifestano le peculiarità derivanti dalla materia prima, differente nei diversi periodi dell'anno.

### Panel test sulla Mozzarella di latte di bufala

Su incarico di un'azienda produttrice di mozzarelle di Bufala il 19 febbraio è stato allestito un test comparativo di Mozzarelle di bufala. 12 i campioni analizzati, reperiti presso la GdO. Esperienza impegnativa affidata a 8 Maestri Assaggiatori della delegazione che hanno considerato:

- 1) identificazione del profilo sensoriale delle mozzarelle di bufala del committente per le diverse pezzature
- 2) confronto con i prodotti concorrenti e posizionamento della mozzarella oggetto del test relativamente ai diversi parametri individuati
- 3) elaborazione dei dati e relazione finale

*Il delegato Beppe Casolo*

## DALLA DELEGAZIONE DI SONDRIO

### Cambio della guardia per la delegazione

Lunedì 16 febbraio presso l'Associazione Provinciale Allevatori di Sondrio si è tenuta l'Assemblea dei Soci con l'elezione del delegato e dei Consiglieri che guideranno il mandato 2015-2019. Proclamata nuova delegata provinciale per il mandato l'agronoma Fides Marzi Hatungimana, zootecnica presso l'Associazione Provinciale Allevatori di Sondrio e Maestro Assaggiatore Onaf. I consiglieri nominati sono Angelini Gabriella, Paroli Flavia, Meraldi Ernesto, Speciale Marco, Ravelli Gianni, Speciale Giancarlo. Gli obiettivi del nuovo direttivo saranno quelli di veicolare l'immagine della Valtellina ed offrire un ruolo privilegiato ai soci, agli allevatori e ai produttori della filiera lattiero-casearia. Si coinvolgeranno le scuole, le associazioni presenti sul territorio ed i musei locali. Una occasione per mettere in atto le degustazioni e giurie di valutazione dei formaggi sarà offerta dal ricco calendario delle Mostre del bestiame della Provincia di Sondrio che tocca tutti i principali mandamenti montani dalla Valchiavenna a Livigno. Un saluto ed un ringraziamento va a Roberto Ciaponi, delegato uscente, per il lavoro svolto durante gli anni dei suoi precedenti mandati.

PROSSIMI APPUNTAMENTI	DATA	GIORNO	LOCALITÀ	MANIFESTAZIONE
	29.03.2015	Domenica	Poretina	2° Edizione della "Vacca da latte di Razza Bruna"
	04.04.2015	Sabato	Lanzada/Loc. Pradasc	Mostra Bovini di razza Bruna della Valmalenco
	12.04.2015	Domenica	Colorina	Mostra Zootecnica dei Comuni Orobici
	18.04.2015	Sabato	Talamona	Mostra Comunale Bovini di razza Bruna
	25.04.2015	Sabato	Grosio/Sondalo	Mostra Mandamentale razza Bruna

## VERONA - 22-25 MARZO 2015

**SOL&AGRIFOOD** – Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità Veronafiere – Pad. C Si tratta di una prestigiosa vetrina che, anche grazie alla concomitanza di spazio e di tempo con Vinitaly, promuove l'eccellenza olivicola ed agroalimentare. La novità dell'edizione 2015 è rappresentata da un'area dedicata ai formaggi per valorizzare la produzione e fare attività di formazione agli operatori in arrivo da tutto il mondo. In questo spazio, denominato "Cheese experience", saranno organizzati laboratori, tenuti da Maestri Assaggiatori Onaf. Per informazioni: [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)

## CANDELO (BI) - 10 MAGGIO 2015 FORMAGGI D'ITALIA AL RICETTO Candelo per Expo 2015.

All'interno di uno dei borghi più belli d'Italia, si svolgerà questa manifestazione con produttori di formaggi locali e nazionali, laboratori del gusto e visite guidate, inserita nel programma ufficiale degli eventi a latere di Expo. Anteprema sabato 9 maggio ore 20.00 con un laboratorio del gusto sui formaggi. Referente dell'evento è il Delegato Onaf di Biella Dario Torrone. Per informazioni: [www.candeloeventi.it](http://www.candeloeventi.it)

## PAESTUM (SA) - 13-14 APRILE 2015 LE STRADE DELLA MOZZARELLA Savoy Beach Hotel

L'antica città di Paestum, Patrimonio Unesco, tornerà ad ospitare il con-

gresso di cucina d'autore "Le Strade della Mozzarella". Il tema dell'edizione 2015 sarà "un viaggio essenziale". A unire tutti gli interventi un minimo comune denominatore: il lavoro di ricerca che i grandi cuochi svolgono sulla Mozzarella di Bufala Campana DOP. Interverranno alcune delle principali firme del giornalismo enogastronomico nazionale e internazionale, ristoratori e operatori del settore. Per informazioni: [www.lestradedellamozzarella.it](http://www.lestradedellamozzarella.it)

## ALBA (CN) - 25-26 APRILE, 1-3 MAGGIO 2015 VINUM – 39.a Fiera Nazionale dei vini di Langhe e Roero

Oltre 150 etichette saranno presentate sulle piazze del centro storico di Alba e nella Grande Enoteca di Palazzo Mostre e Congressi in Piazza Medford. I visitatori muniti dell'apposito carnet avranno possibilità di degustare vini bianchi, rossi e "bollicine". Il programma prevede inoltre postazioni di "street food" a cura dei borghi della città e di altre associazioni, momenti musicali e culturali. **Ogni pomeriggio, nella Grande Enoteca, i Maestri Assaggiatori dell'Onaf proporranno una degustazione guidata di formaggi.** Per informazioni: [www.vinumalba.com](http://www.vinumalba.com)

## BELLINZONA (SVIZZERA) - 24-27 APRILE 2015 DEGUSTIBUS Ticino da assaporare - Espocentro

Una fiera-evento che si prefigge di presentare e rappresentare le eccellenze lavorative ed operative del territorio ticinese con una ricca panoramica di prodotti tipici di cultura gastronomica e vitivinicola con vocazione alla qualità e all'eccellenza. Una manifestazione che ha un duplice scopo: essere punto di riferimento per appassionati e professionisti ed attirare visitatori alla ricerca di gusti e peculiarità. Il programma prevede laboratori del gusto, degustazioni guidate di vini e prodotti, cene d'autore, conferenze, forum e dibattiti a tema. Per informazioni: [www.degustibussuisse.ch](http://www.degustibussuisse.ch)

## MILANO - 9 MAGGIO 2015 ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 10.a edizione La Cordata – Via San Vittore, 49

Ritorna l'evento che Onaf ogni anno, nel centro di Milano, dedica alla capra ed ai formaggi ottenuti dal suo prezioso latte. Scienza, cultura, il piacere di stare insieme, la degustazione e il confronto delle produzioni caprine rendono la manifestazione ideata dalla delegazione Onaf di Milano un appuntamento imperdibile per gli appassionati. Il programma prevede infatti il convegno tecnico-scientifico, il concorso dei formaggi (oltre 150 nel 2014), le degustazioni guidate ed il tradizionale aperitivo di chiusura evento. Per informazioni: [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

## MILANO - 19-23 MAGGIO 2015 DAIRYTECH - Fieramilano

E' la prima edizione di una fiera specializzata in tecnologie e soluzioni innovative per la grande industria lattiero-casearia: dalla raccolta e stoccaggio del latte alla lavorazione e trasformazione in prodotto finito, fino all'imballaggio e alla conservazione per la vendita. Per informazioni: [www.dairytech.it](http://www.dairytech.it)

## CUNEO - 28 MAGGIO – 2 GIUGNO 2015 FESTIVAL DELLA MONTAGNA

In un programma ricco di incontri, proiezioni e concerti, anche i formaggi avranno il loro spazio ed Onaf avrà il compito di presentarli e di guidare il pubblico in un emozionante viaggio attraverso il gusto della montagna. Per informazioni: [www.festivaldellamontagna.it](http://www.festivaldellamontagna.it)



di FIORENZO CRAVETTO

## Soldati illumini l'Expo: il cibo racconta un popolo



Siccome all'inizio di questa storia ormai infinita dell'Expo si era pensato di tutto compreso di trasportare a Milano i Bronzi di Riace, ora che Milano 2015 bussa alle porte con il suo ambizioso slogan "Nutrire il pianeta" vorremmo sommessamente ricordare ai promotori che nel racconto dell'Italia e del cibo italiano abbiamo a disposizione un genio della letteratura, della tv e del cinema. Parliamo di Mario Soldati (Torino 1906, Tellaro 1999). Noi non sappiamo di preciso come, ma per esempio nel circuito culinario regionale curato da patron Farinetti con i suoi padiglioni di Eataly, citazioni documentali e audiovisive della vasta opera di Soldati farebbero la loro figura.

Il piemontese Soldati, in realtà raffinato cosmopolita con lunghi anni trascorsi in America, ha scritto in modo diffuso di vino e cibo. Oltre ai tanti riferimenti sulla buona tavola che punteggiano la sua narrativa, vanno citati i suoi puntuali interventi sull'enogastronomia, dagli scritti assieme a quell'altro geniale di Luis Veronelli, alla serie tv "Viaggio nella Valle del Po", capolavoro della nascente Rai (1955-56) che il critico Aldo Grasso assume tuttora come testo base nelle sue lezioni sulla televisione.

A rivederli, quei posti e quei volti dell'Italia ripresi da Soldati nel suo pellegrinaggio lento e colto dal Monviso a Comacchio, si capisce "come eravamo". Anche, e soprattutto, a tavola. Qui sta la trovata dello scrittore e regista Mario Soldati: attraverso il cibo si racconta la gente. È lui, prima di tanti antropologi della mutua, a spiegare che la cultura alimentare è semplicemente cultura, le tradizioni nient'altro che una forma di linguaggio "sacro" con cui una popolazione e il suo territorio si esprimono.

L'intellettuale Soldati sa bene di vivere una stagione di transizione, in cui il Belpaese muta pelle, ha fame di boom economico, vuole dimenticare le miserie della guerra e con lo stipendio della fabbrica comprarsi la lavatrice e il giradischi. In quell'epoca di svolta, segnato dalle colossali migrazioni dal Sud verso le metropoli del Nord, cambiano stili di

vita e la stessa genetica italiana. Naturale che si trasformino anche le modalità alimentari, a cominciare dal cibo prodotto sempre più a livello industriale.

Riprendendo una bella immagine di Carlin Petri, sono stati quelli gli anni in cui le luciole sparirono, e il pollame fu chiuso in gabbia, nutrito di farina animale e soia americana. Tempi dove - e qui entra in scena Soldati - le latterie "presero l'aspetto di basi spaziali come Cape Canaveral".

Nel suo "Viaggio nella valle del Po", Soldati ricorda di aver risposto a un disperato ricercatore di cibi genuini "di non perdere la speranza". Per riscoprire il pane, i salumi, i formaggi d'antan basterà "lasciare l'asfalto e inoltrarsi qualche chilometro per le strade secondarie, di breccia o di terra battuta". Via dal traffico resistono "mondi trasognati, dimenticati, intatti, riserve di pace e di bellezza, vicino a cui possiamo migliaia di volte senza accorgercene, in mezzo a cui viviamo senza pensarci". Uno di questi luoghi della memoria, che rimane a tutt'oggi un faro di civiltà gastronomica,

è la secolare trattoria dell'Ongina, sull'argine del grande fiume a Polesine Parmense. In questo locale a conduzione matriarcale, come Guareschi qualche tempo prima, Soldati amava sostare. E degustare il culatello con un trancio di Parmigiano. Per poi azzannare l'anguilla frita.

**Dove si parla di un lontano  
Viaggio sul Po,  
dell'Italia che fu,  
di quello che siamo,  
e dell'Ongina**

## Figlio dei fiori



**GRAN KINARA** (CONVERO CAGLIO VEGETALE DA FIORI DI CYNARA CARDUNCULUS).

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



**LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE**

Fattorie Fiandino srl - Via Torino, 25 - Villafalletto (CN) ITALY - Tel. +39. 0171.930014

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

# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

LIBERALIZZAZIONE DELLE QUOTE LATTE !!!

PER FESTEGGIARE... POSSO OFFRIRLE UN CAFFE'?

MACCHIATO GRAZIE!



Gianni Audisio



1° CLASSIFICATO Formaggi a pasta dura



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



# Onaf



## la grazia del formaggio

**Onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

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