

# Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

15  
MARZO 2016  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2016



## I grandi numeri del formaggio

Como, pescatori e allevatori



Con i corsi Onaf  
riparte la formazione



Fatti l'un per l'altro:  
olio e formaggio



Brescia, il Bagoss  
e i suoi fratelli



La Sicilia cala  
un poker Dop

Onaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

NOVITÀ

L'EDITORIALE



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



Caramagna Piemonte

Pier Battaglino, perfettamente calato nel suo ruolo di assaggiatore Onaf, si prepara alla degustazione



di PIER CARLO ADAMI  
Presidente Onaf



La sicurezza alimentare non fa da sola la qualità. L'Onaf vuole promuovere una forte azione verso i consorzi di tutela per inserire il profilo sensoriale nei piani di controllo

## Riprendiamoci il gusto

Ritorno per un attimo alla fine delle quote latte: puntualmente si avvera il dramma preannunciato. Una produzione italiana annua schizzata a 11.153.000 tonnellate con un prezzo alla stalla sempre in picchiata che rasenta il ridicolo, sta mettendo in ginocchio l'economia di un intero comparto. E siamo solo all'inizio. Non è stato nemmeno necessario attendere l'altro evento calamitoso, e cioè il latte in polvere tanto osannato dalle industrie. Questa premessa è necessaria per inquadrare le produzioni casearie, se vogliamo più tutelate e anche più controllate, cioè i formaggi Dop. Non sfiorati dal balzello del latte in polvere, non considerati più di nicchia, almeno la maggior parte, ma sempre alla ricerca di una loro identità. La legislazione attuale prevede un percorso di controllo preciso e capillare al punto da mettere in crisi i piccoli consorzi ma si limita quasi sempre alla sicurezza sanitaria, certamente indispensabile, e alle regole tecniche di produzione, peso, misure, lotti identificabili, tempi e modalità di stagionatura, luoghi di produzione. In pochi casi è d'obbligo l'utilizzo del latte di razze autoctone e altrettanto pochi sono i consorzi che abbia-

no un percorso per la definizione del profilo sensoriale del prodotto al fine di promuovere e tutelare la qualità intesa come gusto. L'Onaf, che si è dotata nel tempo del Manifesto in Difesa della Qualità del Gusto, si pone ora l'obiettivo di promuovere una forte azione verso i Consorzi di Tutela per inserire il profilo sensoriale del prodotto all'interno dei piani di controllo. Le Dop che già si avvalgono di questo fondamentale requisito hanno sicuramente una qualità riconoscibile del gusto superiore alla media. Di qui la necessità di considerare l'aspetto sensoriale finale come elemento essenziale della qualità. Il gusto è una caratteristica inalienabile del prodotto caseario senza la quale l'espressione del territorio, la cultura della tradizione, il lavoro di chi ha saputo raccogliere antichi saperi per trasformarli in eccellenze casearie, vengono vanificati. Le istituzioni stanno pensando alle etichette ed agli incentivi, tutte iniziative lodevoli. Noi pensiamo invece che tutto passa per la qualità. Facciamo in modo che il consumatore si trovi sempre nel piatto un formaggio degno del nome che porta. Teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale  
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore  
di Elio Ragazzoni

6-9

Primo piano: Como  
Il lago e la campagna  
I misultit che goduria  
L'olio e il vino di casa  
di Simonetta Cortella, Giandomenico Borelli

10-11

I (grandi) numeri  
del formaggio  
di Davide Mambriani

12-13

Made in Italy sano  
e di qualità: ecco perché  
di Fernando Arnolfo

15

Peccati di gola  
di Luigi Cremona, Lorenza Vitali

16-17

Parola di filosofo:  
la storia  
della percezione sensoriale  
di Vincenzo Bozzetti

19

Corsi Onaf:  
alla ricerca della qualità  
attraverso il gusto  
di Armando Gambera

20-21

Provocazione:  
una neofita interroga  
i maestri Onaf  
Il benvenuto

ai nuovi assaggiatori  
di Arianna Safonov, Paolo Motta,  
Marco Quasimodo

22-23

Album Dop: Asiago,  
in principio era il Pegorin  
di Roberta Zarpellon

24-25

Casaria,  
una scommessa vinta  
di Giorgia Danieli

26-27

Formaggio e olio  
di Riccardo Collu

28-29

La bufala "sale" al nord  
di Guido Tallone

31

Alla ricerca  
del cacio perduto  
di Domenico Villani

32

Campo Tures:  
fate il formaggio  
non fate la guerra  
di Marco Quasimodo

33

Pecorino Crotonese Dop,  
comincia il futuro  
di Isabella Filannino

34-35

Brescia: il Bagoss  
e i suoi fratelli  
di Gianmichele Portieri

36-37

A Pandino  
il trofeo San Lucio  
a un casaro veneto  
di Paolo Sentati

38-39

La Sicilia cala  
il poker delle Dop  
di Pietro Pappalardo

40-41

Le ricette di Fabio Campoli

42-47

Onaf News  
a cura di Beppe Casolo

48

L'Agenda  
a cura di Marco Quasimodo

49

Formaggi in libertà  
di Fiorenzo Cravetto

50

La vignetta  
di Gianni Audisio

UNA LAVORAZIONE SPECIALE  
CHE RISPETTA LA NORMATIVA EBRAICA

## Ora il Parmigiano Reggiano è un alimento Kosher



• Controllo di una forma di Parmigiano Reggiano Kosher

di Davide Paterlini

Dalla fine di ottobre 2015, anche gli ebrei osservanti possono apprezzare il gusto unico del Re dei Formaggi: l'azienda agricola Bertinelli - che opera sulle colline parmensi dal 1895 - produce infatti il primo Parmigiano Reggiano autenticamente Kosher. È un formaggio unico perché concilia il disciplinare del Parmigiano Reggiano Dop con la severità della Kashrut, la normativa ebraica sul cibo, basata sull'interpretazione della Torah. Il processo produttivo ricalca quello del "classico" Parmigiano Reggiano Dop, in quanto conforme al disciplinare definito dal Consorzio. Ci sono però alcuni elementi di novità. Innanzitutto non è ammesso l'utilizzo di bovine che in passato abbiano subito interventi chirurgici. Non solo: la mungitura deve avvenire sotto la specifica supervisione di un rabbino, che verifica la natura Chalav Yisrael del latte. Inoltre tutti gli ingredienti utilizzati per produrre il formaggio devono essere certificati Kosher: dal latte al sale, passando per il caglio. Quest'ultimo punto merita un approfondimento: come da disciplinare, il caglio usato per produrre il Parmigiano Reggiano è animale. Il rabbino concede il benessere al suo utilizzo purché l'animale viva e sia macellato in condizioni igieniche Kosher e senza aver subito interventi chirurgici.

Anche la lavorazione in caseificio è costantemente monitorata: la figura incaricata dei controlli è quella del Mashgiach Temid. Tutti gli strumenti utilizzati nel processo di lavorazione e produzione del Parmigiano Reggiano devono essere Kosher. Inoltre la stagionatura avviene su assi di legno sanificate ad hoc, in modo tale che il Parmigiano Reggiano Kosher non sia "contaminato" dalle forme prodotte precedentemente.

Tenendo conto del calendario delle festività ebraiche e, in particolare, dello Shabbat, la festa del riposo, che è osservata ogni sabato, la capacità produttiva dell'azienda agricola Bertinelli è limitata a 5.000 forme all'anno. È importante poi sottolineare che il Parmigiano Reggiano Kosher firmato Bertinelli è Kosher for Passover: questo significa che può essere consumato anche durante la festività della Pasqua ebraica, un periodo in cui sono in vigore regole alimentari ancora più restrittive.

## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Quasi un inno alla gioia

di ELIO RAGAZZONI



Di estremo  
conforto è scoprire  
che il settore  
lattiero-caseario  
in tempi di crisi  
è in controtendenza  
E da Pandino arriva  
la conferma  
sulla grandezza  
dei nostri casari

Vi sono miliardi di argomenti sottostimati. È quasi una norma fisiologica che tra le notizie ve ne sia qualcuna che se pur importante venga solamente sfiorata. Qualcun'altra viene relegata a comunicazione di settore, ripresa da pubblicazioni specialistiche senza assurgere agli onori oggettivi che merita. Ora, che il prodotto del comparto latte valga il dodici per cento del fatturato dell'industria alimentare italiana è notizia pesante anche se raramente pubblicata. In questo numero un pezzo di Davide Mambriani sottolinea i numeri del formaggio e sarà educativo, per un assaggiatore, leggerlo. Di estremo conforto sarà anche scoprire che in tempi di crisi il settore lattiero caseario non abbia ceduto ed anzi si sia presentato con un segno positivo del più due per cento. Altro che parlare genericamente di "pane & formaggio", il mondo politico-economico dovrà prendere atto che il formaggio è il pane della solidità del settore agroalimentare.

Potrebbero questi numeri sembrare un inno alla gioia non fosse per la suddivisione delle cifre: i grandi successi sono firmati dalle grandi Dop. Fatto estremamente positivo, ma che lascia nel limbo della normalità le piccole produzioni. L'eliminazione delle quote latte e la competitività internazionale dei prezzi potrebbero nel futuro aprire scenari di incrementi di fatturati segnati da debole redditività. Proprio da una immagine positiva del mercato caseario

si può intravedere la necessità di particolare attenzione verso i protagonisti minori della filiera. Il formaggio non potrà dormire sugli allori.

C'è comunque chi certo non dorme, ma opera consolidando un concorso che ci auguriamo abbia sempre più adesioni e riconoscimenti. Si tratta di Pandino e del Caseo Art che con la scusa di valutare i formaggi premia i casari. Sì, proprio loro, quelle grandi persone con le mani un po' gonfie e il cervello fino che nella cagliata ci immergono le mani ed i profumi ed i sapori caseari ce l'hanno in mente prima che arrivino nella forma. Sono i papà del formaggio, quelli che non avessero la passione quel mestiere non lo farebbero mai. Nello spettacolo caseario sono sovente considerati comparse, non appaiono, pur essendo i registi e gli autori di storie del gusto meravigliose. A pagina trentasei ci sono le notizie, ma il significato della cronaca trascende i fatti: sarebbe bello che proprio ai casari, a tutti, mica solo a quelli che vanno in gara, giungesse il più sincero dei ringraziamenti di tutti i nostri lettori.

Come premio potranno leggersi una paginetta che tratta, con profonda ironia, della degustazione. È attività sana e corroborante imparare a sorridere delle proprie passioni e conoscenze. L'avevamo forse già detto: un degustatore che non sa ridere e divertirsi non ci azzecca quasi mai.

### Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:  
Elio Ragazzoni

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl  
via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)  
by Roberta Baffa - www.graficine.net

Pubblicità: Marco Quasimodo  
0173 231108 (ore 11/15)

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-  
Gerardo Beneyton

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Fernando Arnolfo, Gianni Audisio, Pier Battaglino, Laura Bonvini, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Simonetta Cortella, Riccardo

Collu, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Giorgia Danieli, Isabella Filannino, Giuseppe Gulli, Davide Mambriani, Paolo Motta, Pietro Pappalardo, Davide Paterlini, Gianmichele Portieri, Paolo Sentati, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Arianna Safonov, Guido Tallone, Domenico Villani, Lorenza Vitali, Roberta Zarpellon e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Nostrano di Valtrompia

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati



# il lago Como e la campagna



(L. Castelletti-B. Cermesoni, Cacciatori e Pastori, Museo Archeologico di Como).

## GLI AFFRESCI

San Lucio di Cavargna, detto anche Luguzone, Luzone, è un mandriano e casaro della provincia di Como, vicino al confine svizzero, nato nel 1300 circa. Riconosciuto martire della carità, è considerato patrono dei casari e dei pastori. La devozione popolare comasca si rileva nella ventina di affreschi e statue in luoghi di culto, in cappelle e nei dipinti sulle facciate delle case. L'iconografia lo caratterizza con una caciotta in mano.

Oltre all'oratorio dedicatole, a Cavargna, san Lucio

è rappresentato, a Barni, la cui etimologia - barn - significa pascolo. L'effigie di San Lucio, del 1700, si trova anche a Gravedona, nella chiesa di santa Maria del Tiglio, antistante il lago. Mentre San Luzone è a Scaria d'Intelvi, san Luguzone è nella chiesa di San Bernardino a Dasio, in Valsolda dal 1516 e a Lurago Marinone, nella pianura comasca.

## I DIPINTI

Nel 1800, gli artisti immortalano le attività quotidiane della vita agreste. Mentre a Sala gli animali sono condotti in riva al lago, ad Argegno due manzi sono parte della scena. Negli anni di permanenza in provincia di Como, il pittore Segantini rappresenta, in differenti paesaggi, l'allevamento delle pecore ed il suo dipinto "La stanga" raffigura dei bovini all'abbeverata. Le opere sono esposte alle Gallerie d'Italia a Milano e riprodotte sui muri delle abitazioni a Caglio, nel Triangolo Lariano.

## I MUSEI DELLA CIVILTÀ CONTADINA

Gli attrezzi raccolti nelle sale dei Musei etnografici comaschi testimoniano una attività lattiero casearia ancestrale. Attualmente, molti casari mantengono gli utensili in legno, in deroga ai decreti legislativi e in virtù della continuità famigliare, riconoscendo al materiale pregi attestati.

## GLI EDIFICI

Gli antesignani frigoriferi sono le Nevere, costruzioni prevalentemente circolari con muri e tetto in sasso. Sono sparse in tutta la provincia di Como, sia in pianura che in montagna. La neve era accumulata e schiacciata nel pozzo dove, durante il periodo caldo, erano conservate le derivate, compresi i formaggi. Il documento storico del 1826 attesta la costruzione della nevera dell'Alpe Gotta, in Valle d'Intelvi, dall'insolita forma quadrata. Nei Caselli del Latte, seminterrati rinfrescati dall'acqua corrente di ruscelli, venivano poste le conche del latte. Nel Triangolo Lariano, territorio carsico, i Caselli del Latte sfruttavano l'aria proveniente dalle cavità della montagna.

Gli abbeveratoi in pietra locale e le Bolle, pozze di raccolta di acqua piovana, sono tuttora utilizzati, così come le Sostre, tettoie in sasso, adibite a

ricoveri per gli animali, in alpeggio. Alcuni di questi edifici hanno spazi anche per gli addetti alla mandria.

Le funzionali baite degli alpeggiatori, per abitare e lavorare il latte risalgono ai secoli passati. Le tipiche Masun dell'Alto Lago, aventi il pianterreno in sasso ed il piano superiore in legno per riporre il fieno, hanno il tetto molto spiovente, un tempo fatto con fascine di segale.

## L'ARCHIVIO DI STATO

I documenti, nell'Archivio Storico della Regia Prefettura (1700-1866), svelano le modalità di utilizzo degli alpeggi, l'esercizio del pastore della mandria comunale, il mantenimento del maschio bovino comunale, la definizione delle tariffe delle tasse sul bestiame, la costruzione e la manutenzione di edifici. La circolare del 1813 del ministro dell'Interno notifica l'assegnazione di pecore di razza spagnola ad allevatori richiedenti ma il prospetto del "bestiame esistente nel comune di Como al 5 dicembre 1828" evidenzia ovini indigeni, non di razza spagnola e neppure meticcica dimostrando che tale proposta non ha avuto successo nel comune di Como. L'intento del Ministro era di migliorare la qualità della lana.

## UNA TAVOLA DI BONTÀ

Oltre ai formaggi, queste sono le produzioni tipiche targate Como.  
Olio extra vergine di oliva certificato  
Olio dei Laghi Lombardi Dop  
Vino Igt Lariano da vitigni autoctoni  
Salami Cacciatori Dop  
Pat Pesci: coregone; Pat vegetali: patata bianca comasca; Pat dolci: braschin, masigott, meascia, nocciolini, resta.

## DOVE ACQUISTARE

I produttori hanno il banco di vendita negli agrimercati di Campagna Amica. Il sito [www.campagnamica.it](http://www.campagnamica.it) annota i giorni e gli orari di apertura degli agrimercati ed elenca gli agriturismi. Il mercato degli agricoltori comaschi presso la struttura coperta di via Mentana, è aperto il martedì e giovedì dalle 8 alle 13 e sabato dalle 8 alle 15. Nell'ambito del "Progetto Filiera Corta" il settore agricoltura della Provincia di Como ha pubblicato la "Guida alle specialità comasche. Vendita diretta dei prodotti agricoli ed ittici", consultabile online.

di Simonetta Cortella

Gli archivi storici, i dipinti rivelano il passato rurale della città di Como. Il 5 dicembre 1829, nel censimento annuale del bestiame, l'Ufficio Municipale di Como annota sul territorio comunale 439 capi suddivisi in cavalli, buoi, vacche, maiali, scrofe, pecore. Nel 1840, Giuseppe Cannella fissa sulla tela l'affollata via centrale con pedoni e diligenze e, a ridosso di Porta Torre, due buoi sono legati fuori dell'uscio di casa. L'attività pastorale, diffusa in tutto il territorio comasco, ha lasciato edifici, manufatti tuttora utilizzati

## I REPERTI

"Durante lo scavo di Erbonne, in Valle d'Intelvi, del 1992 vennero rinvenuti, nel terreno, frammenti di carbone, qualche seme carbonizzato dal fuoco, poche ossa di animali bovini. Con questo esiguo materiale, il Laboratorio di Archeobiologia è riuscito a ricostruire uno scorcio del paesaggio nella preistoria di 8000 e di 3000 anni fa, dimostrando che circa mille anni prima di Cristo, Erbonne diventò un vero e proprio villaggio stabile di montagna."

## Sei prodotti caseari tradizionali comaschi

La provincia di Como annovera, tra i suoi Pat caseari: Semüda, Zincarlin, Casoretta, Magro, Caprini, Formaggi d'alpeggio.

### SEMÜDA

La testimonianza orale ed univoca dei 22 casari storici e la lavorazione tramandata inalterata confermano la produzione risalente almeno a 4 generazioni fa, nell'Alto Lario Occidentale. La Semüda è ottenuta con il latte magro residuo dalla panna. Il periodo migliore per ottimizzare la quantità di crema è l'inverno, sfruttando il freddo atmosferico. Il latte è versato in larghe conche poste su ripiano dove scorre l'acqua per agevolare l'affioramento del grasso. Il latte molto scremato è utilizzato per la Semüda e così come 300 anni fa o forse più, la Semüda autentica è fatta con lo stesso rito invernale.

Il latte vaccino scremato scaldato a 37°, caglio di vitello e cagliata tagliata alla dimensione di chicco di riso o di mais, con lo spino, oppure un ramo opportunamente sagomato. I pezzi sono posti in stampi

o fascere di legno e pressati manualmente per 20 minuti circa. Dopo 12 ore, le forme sono sistemate su dei teli a grondare. La stagionatura si protrae almeno per 50-60 giorni. Diametro 30-40cm Scalzo 7-8cm. Piani piatti -Scalzo convesso.

Crosta rugosa, marrone, ocre, mufte grigie.

Pasta con piccole occhiature, giallo traslucido, opalescente, tendente al verde.

La struttura è molo elastica, molto gommosa, poco solubile.

Il sapore è prevalentemente dolce, poco salato, poco amaro, non acido.

Aromi intensi e persistenti. Vegetali: fieno, fungo. Fruttato: mandorla tostata. Animale: brodo di carne, cuoio. Lattico: latte bollito.

### ZINCARLIN.

Lo Zincarlin della provincia di Como deriva dalle origini contadine parsimoniose. Si dice sia stato inventato dai casari per utilizzare e conservare la ricotta avanzata, impastandola con sale e pepe. Il metodo di produzione è immutato. Il siero, al quale può

essere aggiunto latte vaccino o caprino, è riscaldato a circa 90°C, fino ad ottenere la flocculazione. La ricotta posta in un telo, lasciata a sgrondare dal siero, poi mischiata con sale e pepe è pressata nello stampo; la superficie può essere cosparsa di pepe. La stagionatura è di almeno 3 settimane. Il metodo di stagionatura che necessita di una sapiente attenzione è nella marna di castagno, contenitore rettangolare dove la ricotta, adeguatamente preparata, è disposta a strati. Lo Zincarlin tradizionale Pat si fa in Alto Lario Occidentale, in Valle Intelvi, nelle Alpi Lepontine comasche.

Il peso dello Zincarlin varia da 100 grammi a 3 chili. La superficie è muffettata, il colore della pasta si modifica da giallo chiaro a marroncino, non omogeneo e possono verificarsi delle naturali erborinature. L'odore è speziato ed all'assaggio, la consistenza è sabbiosa, poco solubile, il sapore è mediamente salato. Prevalle il piccante, l'aroma lattico è impercettibile, si rileva l'aroma vegetale del legno e del fungo, intenso e persistente.

### CASORETTA

Malgrado il diminutivo, il formaggio Casoretta

pesa almeno un

chilo. La sua lavorazione è tramandata da generazioni di casari, in Valle d'Intelvi. È fatto tutto l'anno, con latte vaccino parzialmente scremato derivante da due mungiture e stagionato almeno un mese.

### MAGRO

Il Magro è nato nel Triangolo Lariano, territorio posto tra i due rami del lago di Como e c'è pure chi lo stagiona nell'antica nevera di proprietà. Fatto con latte vaccino parzialmente scremato, è a pasta semicotta, la sua forma è cilindrica con scalzo di 3/5 cm., con un diametro di circa 22 cm, facce piane, scalzo convesso. La sottile crosta è di colore grigio. La pasta giallo paglierino, presenta delle piccole occhiature irregolari. La struttura è leggermente elastica. All'esame olfattivo, si nota il



latte cotto ed il brodo di carne. All'assaggio, la struttura, non molto solubile, evidenzia il sapore dolce e gli aromi di burro fuso e cuoio.

### FORMAGGI D'ALPEGGIO

Considerati dagli allevatori una risorsa di foraggio, i monti e gli alpeggi della provincia di Como, locati dagli 800 ai 1500 metri e più di altitudine,

sono caricati da maggio a settembre. La vendita del formaggio a latte intero oppure scremato, le cui pezzature sono dai 3 etti ai 2 chili, avviene presso la baita ma periodicamente i prodotti dell'alpeggio sono trasportati e distribuiti a valle.

### CAPRINI

Le capre, condotte al pascolo per usufruire dell'erba dei terreni scoscesi, sono, fin dagli editti dell'Imperiale Regio dell'800, soggette a sorveglianza speciale per evitare sconfinamenti nelle coltivazioni. Comunque, transumanti o stanziali, stabulate o libere, queste producono su tutto il territorio comasco degli apprezzati formaggi a coagulazione lattica e presamica, freschi e stagionati.

# I MISULTIT, CHE GODURIA

Ricetta tradizionale a base di agoni marinati ed essiccati, è la gloria del pescato locale

di *Simonetta Cortella*

Ottanta pescatori professionisti ottengono dal lago di Como 150 tonnellate di pesci all'anno, seguendo rigidi regolamenti per mantenere stabili equilibri di sostenibilità. I pesci sono pescati a 3 anni di età, con differenti reti immagliate. La metratura per pressione di pesca, per non impoverire il pescato, è di 1 chilometro per notte ed è suddiviso secondo le esigenze, i periodi di riproduzione ed il fermo pesca. La selezione del pescato avviene prima di gettare le reti in acqua. Il pescatore decide la grandezza delle maglie: per l'agone le maglie sono di 22 mm, per il persico di 24 mm e per il lavarello di 35mm ed influisce anche la profondità alla quale si posano le reti che sono di posta o volanti. Le reti sono segnalate da palloni fosforescenti identificativi e da luci anche colorate ed intermittenti.

## IL MITICO MISULTIT

L'agone eviscerato è lavato e salato. È messo in salamoia 24 ore ma nel periodo autunnale quando la carne risulta più grassa vi rimane 48 ore. Lavato dalla salamoia, è infilzato in fili e lasciato, in locali arieggiati a 20-

25°C, ad asciugare fra i 3 giorni e una settimana. La testa è schiacciata ed il pesce è sistemato in contenitori di latta, disposto a raggiera, e sottoposto a pressione lenta, leggera ed ininterrotta per 3 mesi. Tale procedimento elimina l'aria e permette all'untuosità della carne di affiorare per una corretta conservazione. Con 1 chilo di agoni si ottengono 300 grammi di Misultit il cui nome deriva dalla misolta: il contenitore in legno che veniva utilizzato una volta.

Si riscalda il Misultit, vi si versa un filo d'olio e d'aceto e lo si gusta accompagnato da polenta. Ma assaggiatelo anche al naturale per l'aperitivo, come stuzzichino.

## RISO AL PESCE PERSICO

I filetti di pesce persico, infarinati oppure impanati, sono fritti. La tradizione dice che il riso deve essere bollito e condito con l'olio aromatizzato dalla salvia. Il piatto unico viene servito con il riso guarnito ed insaporito dai filetti impanati.

Alessandro Sala, pescatore professionista, della frazione di S. Giovanni di Bellagio, prosegue l'attività del padre e del nonno, gestisce l'ittiturismo Mella assieme alla moglie, proponendo nel ristorante menù di solo pesce di lago con ricette tradizionali ed innovative. [www.ristorantemella.it](http://www.ristorantemella.it)



**Sono rimasti 80 i pescatori professionisti che gettano le reti secondo ferree regole per non impoverire il lago**



Parata di Misultit nelle varie fasi di lavorazione. A Bellagio, Cristian Ponzini (foto in alto), pescatore figlio di pescatori, ha anche il ristorante Silvio dove li troverete insieme alle altre specialità ittiche

# L'OLIO DEL LARIO HA UN GUSTO ANTICO

di *Giandomenico Borelli\**

L'olivo è presente sul Lario sicuramente fin dall'epoca romana, ma non si sa se sia stato introdotto dai Romani stessi, oppure da popolazioni liguri ed etrusche che si stanziarono precedentemente sul territorio. Nel 59 a.C., quando Giulio Cesare fondò la Como nuova (Novum Comum), vi portò anche 5 mila coloni dalla Magna Grecia, dei quali 500 esperti nella coltivazione della vite e dell'olivo.

Anche in seguito, i Longobardi seppero apprezzare l'olivo e l'olio del lago di Como; si dice che la regina Teodolinda lo volesse sulla propria tavola, mentre il re Rotari pubblicò una legge nella quale impose una multa di tre soldi d'oro a chi avesse reciso i rami ad un'altra pianta d'olivo.

In seguito la coltivazione dell'olivo ha avuto alterne vicissitudini, legate anche ad un abbassamento di temperatura che



si ebbe dal 1.500 al 1.700 (detto piccola glaciazione), con forti gelate verificatesi in particolare nel diciottesimo secolo, che ne hanno ristretto l'areale di diffusione, confinandolo alle aree più riparate e vocate, soprattutto del centro e basso lago. Fino agli anni '60 erano attivi sul Lario 8 frantoi dei quali nel Comasco ne è rimasto solo uno a Lenno, gestito dai fratelli Vanini, al quale se ne è aggiunto nel 2006 un altro a Bellano, in provincia di Lecco, gestito dall'azienda agricola Poppo. Attualmente sono stimati circa 55 mila olivi nelle due province di Como e di Lecco, che corrispondono a circa 200 ettari, coltivati da più di mille olivicoltori. La maggior parte di questa produzione è destinata all'autoconsumo, mentre la quota che viene venduta come Dop Laghi lombardi-Lario è stimata intorno al 15-20 per cento.

\*Tecnico referente di Aipol Como e Lecco. Esperto assaggiatore olio Evo

## PECORE E CAPRE AUTOCTONE

La Pecora Brianzola, nel 1940, è riconosciuta quale razza autoctona della Brianza. Una decina di anni fa, è salvaguardata dall'estinzione grazie al sostegno dell'associazione di allevatori e dal 2001 figura nel registro nazionale della pastorizia (Assonapa). Vello bianco lungo, senza corna, orecchie lunghe abbassate, muso affusolato, la Pecora Brianzola è allevata per la carne. Solo in provincia di Como, sono annotati 1270 capi.

La Capra Lariana, di razza robusta adatta al pascolo ed all'alpeggio, dal pelo lungo di colore marrone o nero, con o senza corna, dal 2001 è nel registro Assonapa che ne conferma, attualmente, 2860 capi. La Capra Lariana un tempo nota per la produzione di formaggi è ora, prevalentemente, allevata per la vendita dei capretti.



# UN VINO DI TERROIR: IL VERDESE

Vitigno autoctono, il Verdesse è una varietà antica, della provincia di Como, a bacca bianca. Cantine Angelinetta di Domaso lo vinifica in purezza, con l'etichetta "La moglie del re: Verdesse", vino bianco a Igt Terre Lariane. La resa per pianta è di 1,8 kg. In settembre si vendemmia manualmente raccogliendo le uve in piccole ceste. La vinificazione è in ossidazione a temperatura controllata e la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata 16-18°C. Si affina, sui lieviti, fino a febbraio, con batonnage settimanali, in vasche di acciaio.

## I SEGRETI IN BOTTIGLIA

**Colore:** bianco carta dovuto alla vinificazione in ossidazione.

**Profumo:** tenue e raffinato, con spiccate note di mela, fiori bianchi e dopo un periodo di affinamento in bottiglia sentori balsamici e di liquirizia.

**Gusto:** delicato con una bassa acidità compensata dalla notevole sapidità; retrogusto fruttato, abbastanza persistente con sentori di mandorla.

Di gradazione alcolica tra i 12 e 12,5%, secondo le annate, è consigliato servirlo a 10-12°C abbinandolo a formaggi freschi, pesci e carni alla griglia.

## L'AZIENDA VITIVINICOLA

Cantine Angelinetta ha uno slogan: i nostri vini raccontano il territorio. I terreni aziendali, sciolti e sabbiosi, la loro orografia e il clima fresco e non siccitoso donano ai vini freschezza, aromaticità e finezza. Ogni bottiglia riassume così le caratteristiche che identificano il "terroir". Il lavoro in cantina consiste nell'assecondare e mantenere le peculiarità delle uve dando al vino una personale impronta stilistica. Attualmente la produzione conta cinque etichette. [www.cantineangelinetta.com](http://www.cantineangelinetta.com)



# I (GRANDI) NUMERI DEL FORMAGGIO



**Negli anni della crisi il comparto agroalimentare ha mantenuto le posizioni. Il settore lattiero-caseario guida la classifica con un +2,5% e traina l'export del made in Italy**

di Davide Mambriani

Nel 332 a.C. Alessandro Magno, quasi perseguitato dal desiderio di conquistare la città di Tiro, sognò un satiro che gli porgeva in dono una forma di formaggio; il suo onirocrita lo rassicurò in merito alla conquista di quella città nevralgica alla sua espansione verso la Persia. In lingua greca "satiros" è composto da "tiros", che significa formaggio e contemporaneamente rappresenta anche il nome della città, e da "sa" che significa sua, quindi l'interpretazione del sogno fu: la città di Tiro sarà sua.

Potremmo intravedere nell'alimento "formaggio" la chiave della conquista di uno dei più vasti imperi della storia, ma vediamo cosa significa ora per il paese Italia.

La lettura degli indici della produzione industriale Istat, evidenzia come l'intero impianto "manifatturiero" nazionale abbia, dall'anno pre-crisi al 2015, perso il 25% della sua potenzialità produttiva e come il "settore alimentare" si sia sostanzialmente mantenuto (-0,4%) mentre il comparto "lattiero caseario" abbia manifestato una sostanziale stabilità connotata però da segno positivo (+2,5%); positività ancora più evidente a fronte

del -15% che descrive l'andamento dei "beni al consumo non durevoli". Il comparto "latte" vale per il mondo agricolo 5,7 miliardi di euro (11% del totale del valore della produzione agricola) mentre il suo insieme industriale vale 15 miliardi di euro (12% del fatturato dell'industria alimentare) ed è secondo solamente al mondo delle carni.

La dimensione del settore lattiero

caseario, descritta in tabella, mette in evidenza come la sua economia nazionale sia fondamentalmente fondata sulla caseificazione poiché la quantità di latte rappresentato dal prodotto "formaggio" è sensibilmente oltre il quadruplo di quella destinata a latte alimentare.

La parte casearia preponderante è certamente rappresentata dalla "filiera bovina" che lascia alle altre razze

**Produzione di formaggi per tipologia, rilevanza di alcune Dop in Italia nel 2009-2014\***

	2011 tonnellate	2012 tonnellate	2013 tonnellate	2014 tonnellate
<b>Formaggi duri</b>	<b>377.371,6</b>	<b>377.192,3</b>	<b>366.817,0</b>	<b>378.590,1</b>
di cui: Grana Padano	176.500,0	178.906,0	173.917,0	184.964,0
Parmigiano Reggiano	133.768,0	136.919,0	132.189,0	132.684,0
Pecorino Romano	25.335,0	25.099,0	24.778,0	24.117,0
Montasio	7.088,0	6.898,0	6.054,0	6.869,0
<b>Formaggi semiduri</b>	<b>190.382,3</b>	<b>187.071,4</b>	<b>181.078,3</b>	<b>181.666,9</b>
di cui: Asiago	22.561,0	23.362,0	22.002,0	21.457,0
Provolone V.	7.017,0	6.957,0	5.878,0	5.332,0
<b>Formaggi molli</b>	<b>594.934,6</b>	<b>607.207,1</b>	<b>595.644,9</b>	<b>608.610,0</b>
di cui: Gorgonzola	50.335,0	49.803,0	50.107,0	53.322,0
Taleggio	8.542,0	8.327,0	8.674,0	8.956,0
Quartirollo	3.732,0	3.736,0	3.756,0	3.663,0
<b>Formaggi freschi</b>	<b>424.388,8</b>	<b>436.049,9</b>	<b>421.298,1</b>	<b>435.475,5</b>
<b>Totale</b>	<b>1.162.688,5</b>	<b>1.171.470,8</b>	<b>1.143.540,2</b>	<b>1.168.867,0</b>
di cui: <b>DOP</b>	<b>489.203,8</b>	<b>493.873,1</b>	<b>480.718,0</b>	<b>496.326,5</b>

(\*) Esclusi formaggi aziendali  
Fonte: elaborazioni e stime Osservatorio latte su dati Istat, Ismea, Agea, Consorzi di tutela e Assolatte.



**La produzione industriale del settore lattiero-caseario in Italia nel 2011-2014 (.000 t)**

	2011	2012	2013	2014
Latte alimentare	2.653,1	2.620,4	2.563,1	2.547,7
Formaggi	1.162,7	1.171,5	1.143,5	1.168,9
Burro	102,4	101,0	98,4	100,5
Yogurt	323,7	329,0	317,9	315,1
Altri prodotti	132,7	129,6	129,8	144,8

Fonte: elaborazioni e stime Osservatorio latte su dati Istat, Ismea, Agea, Consorzi di tutela e Assolatte.

poco più del 10% della produzione. Osservando la ripartizione delle produzioni casearie dal punto di vista della tipologia della pasta possiamo affermare che i formaggi duri rappresentano, tenendo conto dei coefficienti di trasformazione, i primi utilizzatori di latte (46%) mentre i molli ne assorbono circa il 40% dei quali i due terzi sono destinati a formaggi freschi.

Le disponibilità complessive di latte risultano costituite per il 73,7% dal latte raccolto presso le aziende agricole, al quale viene ad aggiungersi quello di importazione che contribuisce (22,6%) alla disponibilità complessiva di latte destinata alla trasformazione. Tralasciando i trascurabili quantitativi di latte e di cagliate destinati all'esportazione, gli impieghi si ripartiscono tra produzione di latte alimentare per il 16,1%, trasformazioni casearie per il 73,8% e autocon-

sumo e reimpieghi aziendali per il restante 10,1%. Il latte alimentare è suddiviso in fresco, per il 52,5% e UHT per il 47,5%.

Nell'impiego industriale, il latte viene indirizzato per il 73,8% verso la trasformazione in formaggi e il restante 3,3% verso la trasformazione in altri prodotti, come creme da consumo, latte concentrato e bevande. Il latte che viene utilizzato nella produzione di formaggi si divide, a sua volta, in: destinata a formaggi Dop per il 37,1% e a formaggi generici per il restante 33,4% della disponibilità. Se si analizza la ripartizione degli utilizzi del latte destinato a formaggi in base al tipo di lavorazione, si evidenzia che il 32,5% della disponibilità nazionale complessiva è impiegata per la produzione di formaggi duri, il 10,0% per i semiduri e l'altro 28,0% per i molli. I formaggi freschi assorbono nel loro insieme poco meno di un

quinto del latte disponibile (18,9%). Il valore all'ingrosso dei caseari tutelati, in Italia, risulta di poco superiore ai 4,1 miliardi di euro, valore formato per il 70% da Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Mozzarella di Bufala Campana, Gorgonzola, Pecorino Romano e Asiago seguono, nell'ordine, coprendo una fetta complessivamente pari al 23,2% del totale del valore imputabile ai formaggi Dop, con quote percentuali comprese tra il 4,0% e l'11%. Il successivo gruppo di formaggi che singolarmente rappresentano una quota appena superiore o prossima all'1% - Taleggio, Montasio, Provolone Valpadana, Quartirollo Lombardo, Fontina e Pecorino Toscano - totalizza il 6,3%; nel 2,1% residuo si collocano tutti gli altri formaggi, senza distinzione del latte d'origine, che completano la lista delle attuali 53 denominazioni tutelate nazionali.

parte, a conguaglio, dopo 18-24 mesi, danno un'idea di quante problematiche si celino dietro queste cifre.

Le "diverse filiere", sono tra loro parzialmente connesse, presentano livelli di competitività e strategie competitive diversificate e si influenzano reciprocamente, in modo più o meno diretto e importante: consideriamo, ad esempio le filiere dei due formaggi grana Dop, quella delle altre Dop "minori", quella del latte fresco, le filiere del Centro-Sud, la filiera del latte per uso industriale, ecc..

Queste presentano dunque diversi punti di forza e di debolezza, diverse opportunità e diverse minacce. In primo luogo esser risentono in modo diverso della eliminazione delle quote latte e della accresciuta competizione internazionale di prezzo.

**La voce latte vale per il mondo agricolo 5,7 miliardi. Il suo insieme industriale arriva a 15 miliardi**

Con questi dati si ottiene una valorizzazione media per tonnellata di latte di circa 700 euro. Questa analisi di carattere indicativo, se incrociata con lo studio della struttura della catena del valore delle singole filiere, consentirebbe di tracciare alcuni scenari ed ipotesi sulle evoluzioni possibili per alcuni comparti. Genericamente possiamo affermare che la valorizzazione del singolo litro di latte può essere sufficiente a garantire la sopravvivenza di alcune attività minori o secondarie, solo a fronte dell'adeguata remunerazione di tutti gli attori della filiera.



**Dal campo alla tavola un complesso sistema di piani di controllo, monitoraggio e sorveglianza: come funziona nel nostro Paese la macchina della sicurezza alimentare**



# MADE IN ITALY SANO E DI QUALITÀ: ECCO PERCHÈ

di Fernando Arnolfo\*

Dietro un cappuccino, uno yogurt, una merendina, un formaggio, c'è la cosiddetta "filiera del latte", impressionante per i numeri che riguardano sia la produzione che il consumo. L'Italia è uno dei maggiori produttori europei di latte e formaggi. Il settore traina il mercato agroalimentare nazionale, con un fatturato in allevamento di 5,7 miliardi di euro, oltre 15 miliardi nella fase di trasformazione, mentre il ricavo dai consumi è di 21 miliardi di euro.

Evidente l'importanza del discorso relativo alla sicurezza alimentare di questa nobile materia prima. La qualità di un alimento importante come il latte deriva da numerosi fattori: dalla somministrazione della corretta razione agli animali, alla selezione genetica. E anche il benessere degli animali in stalla influisce su alcuni parametri del latte.

## UNA FILIERA CON DUE TIPOLOGIE

La filiera del latte comprende due diverse tipologie di prodotti alimentari: il latte da consumare tal quale e i prodotti trasformati a base di latte. Questa suddivisione, però, rischia di offrire una visione riduttiva della filiera latte: infatti, all'interno delle macrocategorie sopra citate, esistono numerosi prodotti e processi produttivi che danno origine a svariate categorie di prodotto.

Se si pensa al latte consumato tal quale, infatti, è necessario fare riferimento sia al latte commercializzato confezionato dopo trattamenti termici quali la pastorizzazione, la sterilizzazione o i trattamenti ad alte temperature (Uht),

ma anche al latte crudo venduto sfuso tramite i distributori automatici, distribuzione oggi molto diffusa.

Relativamente ai prodotti trasformati invece è indispensabile fare un'ulteriore distinzione in prodotti lattiero-caseari (formaggi), prodotti a base di latte (ad esempio yogurt) e i derivati grassi del latte (burro e panna). Si deve inoltre considerare che la quasi totalità di prodotti sopramenzionati viene prodotta non solo a partire da latte vaccino, sebbene questo sia il più frequentemente utilizzato per le trasformazioni casearie, ma interessa anche il latte prodotto da altre specie animali, quali capre, pecore e bufale.

L'alto numero di differenti prodotti alimentari che derivano da una materia prima così semplice, eppure così ricca, sottintende che diversi attori sono coinvolti nei processi di trasformazione lungo la filiera produttiva; ognuna di queste professionalità ha la responsabilità di operare nel rispetto delle buone pratiche in modo da garantire alle fasi successive della filiera elevati standard di sicurezza.

Il controllo integrato di filiera, previsto dalle norme comunitarie, ha l'obiettivo di vedere il processo produttivo come un tutt'uno: i mangimi che vengono somministrati agli animali o i pascoli dove questi si nutrono in estate devono essere esenti da contaminazioni da metalli pesanti, pesticidi o da farmaci non consentiti. Gli animali, sia in azienda che in alpeggio, devono essere allevati nel rispetto delle norme base del benessere animale. Le fasi di mungitura e trasformazioni devono avvenire secondo buone pratiche di lavorazione, garantendo standard elevati di igiene e sicu-

**A ogni passaggio vanno rispettate le buone pratiche per garantire elevati standard alla filiera**

rezza. Monitorando l'intera filiera produttiva, infatti, si ha la garanzia totale di ottenere un prodotto idoneo al consumo.

## SENTINELLE DELLA BONTÀ

Sull'ampio fronte della sicurezza alimentare, l'autorità competente è il ministero della Salute - in attuazione dei regolamenti europei - attraverso i propri uffici centrali e periferici (nuclei ispettivi, posti di ispezione frontaliere, stazioni di controllo nei principali porti e aeroporti), i servizi veterinari e i medici delle Asl, i carabinieri del Nas, e la presenza strategica di dieci Istituti Zooprofilattici su base interregionale. Con quali azioni e metodi tali istituti, interpretano questo ruolo e svolgono questo lavoro? Essenzialmente tramite un complesso sistema di piani di controllo, di monitoraggio e di sorveglianza che, sulla base dell'analisi del rischio - partendo dal livello europeo, nazionale, regionale fino al livello territoriale - si traducono innanzitutto in numeri. Di quali numeri stiamo parlando? Quali e quanti campioni vengono prelevati, su quali matrici, con quali modalità, con quale distribuzione territoriale, con quale tipologia analitica?

Qui entra in gioco il ruolo fondamentale e l'efficacia del modello di prevenzione primaria che gli istituti attuano sulla base delle indicazioni fornite dai propri Osservatori epidemiologici regionali.

Nel corso dell'anno nell'ambito di ogni Istituto Zooprofilattico vengono effettuati in particolare:

- controlli sui mangimi somministrati agli animali: le analisi sono volte ad escludere la presenza di contaminanti ambientali, di microrganismi patogeni, di farmaci o altre sostanze vietate; tutte queste sostanze, infatti, potrebbero essere trasferite nel latte e arrivare ai consumatori causando effetti più o meno gravi sulla loro salute;
- controlli sul latte: i controlli sono diretti sia alla verifica del latte di stalla che a quello venduto tramite distributori e anche a quello commercializzato dopo trattamento termico. I controlli sono mirati alla verifica delle caratteristiche igieniche del latte (carica batterica, cellule somatiche), al fine di escludere la presenza di microrganismi patogeni pericolosi per la

salute del consumatore, di metalli pesanti, di micotossine o di residui di farmaci. Infine i controlli sui prodotti confezionati hanno la finalità aggiuntiva di verificare la corretta applicazione dei trattamenti termici.

• controlli sui formaggi e su altri prodotti trasformati a base di latte, al duplice fine di verificare la qualità igienico-sanitaria e di tutelare il consumatore. Sono diretti, inoltre, alla verifica delle aziende di trasformazione per monitorare che operino secondo criteri di igiene e buone pratiche di lavorazione, evitando contaminazioni nelle diverse fasi produttive. Si valutano, infatti, le condizioni igieniche, la presenza di patogeni e di residui di tipo chimico.

• controlli analitici sugli ambienti dove gli alimenti a base di latte sono prodotti, stagionati o commercializzati per garantire la idoneità dei locali da un punto di vista igienico-sanitario.

Come per il discorso relativo alla carne, la pianificazione delle verifiche è impostata e organizzata sul territorio locale dalle strutture del Servizio Sanitario Nazionale e prevede l'esecuzione di sopralluoghi e verifiche presso le diverse strutture della filiera nonché il prelievo di campioni per analisi di laboratorio.



## UNA CATENA DI PROTAGONISTI

La filiera latte dà origine a un numero elevato di prodotti con tipologie molto varie: essa vede coinvolti diversi attori: gli agricoltori, i mangimisti, gli allevatori, i veterinari, le industrie di trasformazione e/o i caseifici, i rivenditori. In questa, come in tutte le filiere alimentari, è di fondamentale importanza l'esistenza di un sistema di controllo integrato che consideri tutti gli aspetti della catena produttiva e distributiva. Considerare le singole fasi come facenti parte di un unico processo permette di monitorare nel suo insieme la qualità degli alimenti in termine di sicurezza alimentare e di gestire con tempestività eventuali emergenze che dovessero presentarsi.

\*Già direttore generale dell'Istituto Zooprofilattico di Teramo e dell'Istituto Zooprofilattico di Torino



Si svolgerà a Milano il 7 e 8 maggio l'undicesima edizione di "All'ombra della Madonna", il concorso dedicato ai formaggi e agli yogurt di capra organizzato dalla Delegazione di Milano al quale, nelle precedenti edizioni, hanno partecipato decine di produttori da tutta Italia e da Paesi europei ed extraeuropei (Svizzera, Slovenia, Croazia, Giappone). Anche quest'anno, nella giornata di sabato 7 maggio una giuria composta da Maestri Assaggiatori sarà chiamata ad esaminare gli oltre 100 prodotti abitualmente iscritti al concorso stesso, nelle diverse categorie dei formaggi caprini e degli altri prodotti lattiero-caseari a base di latte di capra.

Elemento di assoluta novità è rappresentato dalla sede in cui si svolgerà l'iniziativa: infatti, Onaf Milano ha accolto l'invito delle Associazioni che stanno curando la rinascita di Casa Chiaravalle,

ad oggi il più grande complesso edilizio e di terreni confiscato alle criminalità mafiose in Lombardia e che si trova nell'immediata periferia sud di Milano. Con questa scelta, la Delegazione intende ribadire la sua peculiare filosofia 'per il sociale', con la quale vuole avvicinare il mondo del formaggio e del suo assaggio alle realtà impegnate per costruire una società migliore. Mentre la giornata di sabato è dedicata esclusivamente al concorso, Casa Chiaravalle aprirà dunque le sue porte nella giornata di domenica 8 maggio, con un ricco programma di attività culturali, didattiche, artistiche e ludiche per tutti -



compreso naturalmente un eccezionale percorso di assaggio dei formaggi di capra, in compagnia dei nostri Maestri Assaggiatori - e che Onaf Milano sta perfezionando insieme alle Associazioni presenti in Chiaravalle. **CONTATTI E INFO** e-mail: milano@onaf.it

ombradellamadonna@onaf.it  
fb: <https://www.facebook.com/ONAFMilano>  
sito: [www.ombradellamadonna.it](http://www.ombradellamadonna.it) - [www.onaf.it](http://www.onaf.it)  
cell. 3336614920

il Castelmagno  
dal sapore  
dell'autentica  
tradizione

www.ilcastelmagno.it



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

# Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

## Monfumo - Treviso Osteria degli Artisti

Il Morlacco ci ricorda il Grappa, ma anche di come un formaggio possa raccontarci la storia. L'origine è infatti incerta, ma i più la riallacciano a una delle tante invasioni delle popolazioni che dall'Oriente si spingevano verso la pianura padana. Non a caso lo ritroviamo in questa Trattoria, degli Artisti, dove



opera un giovane chef che sprizza tecnica e fantasia, Claudio Gazzola, che con la compagna Nadia in sala gestisce il caratteristico locale.

Claudio è autodidatta, si è fatto le ossa da "Storie d'Amore", un bel locale del padovano guidato con mano sicura da Davide Filippetto, poi è arrivato in

questa piccola osteria e, anno dopo anno, la cucina si è alzata di tono e di livello.

Oggi ci sorprende con queste ottime lumache servite su una base di piccola piadina croccante, dadolata di formaggio morlacco, muschio fritto, spuma di fieno e schizzi di estratto di cavolo nero che decorano ad arte il piatto. A seguire un'altra ricetta intelligente: la cipolla farcita di carne di manzo e cipolla, con alla base crema di topinambur e puntarelle, sopra tuorlo fritto al profumo di limone; poi il risotto alla sbiraglia (con frattaglie di pollo) lame del petto essiccate, gelatina ai frutti di bosco, polvere di cavolo nero e ritroviamo il morlacco nel ripieno dei tortelli abbinato alle pere e servito con un brodo affumicato versato al momento.



Prima del dessert ci arriva al tavolo un bignè di formaggio di capra con zabaione e datteri, fave di tonka e come dessert la variazione di latte d'asina servito in varie tipologie: caramello gommoso, panna cotta, spuma, mousse e gelato a ricordarci un'altra specialità del territorio, appunto il latte d'asina.

Osteria degli Artisti in  
Via Chiesa 14 - 31010 Monfumo  
Tel. 0423.969584

## Roma - Trastevere Bar Ristorante Buff

Passeggiando per le vie caratteristiche di Trastevere, a caccia di un bar per fare colazione qualche tempo fa ci siamo imbattuti in questo nuovo format di locale: Buff. Sin dal nome, corto, accattivante, la posizione



angolare delle vetrine, tutto promette bene. Locale moderno, divertente con tutti gli oggetti icona che ricordano l'attività principale dei proprietari, i Favella: l'agricoltura e l'allevamento di bufale. Un cappuccino regale fatto con latte di bufala, appunto, un cornetto appena sfornato far-

cito al momento con crema al pistacchio fresca, insieme alle marmellate di agrumi della Calabria di propria produzione.

Per il pranzo il menu è curato dal noto chef Enrico Bartolini che per Favella Group, l'azienda agricola innovativa di Corigliano Calabro nel cosentino, fa una consulenza a tutto tondo. I piatti assaggiati: carciofini selvatici menta e

liquirizia, battuta di bufala, melograno, erbe e goji, bolle di paté di bufalo, composta di goji, mela verde e pesca, risotto cacio, pepe e clementine, bufalo e cardoncello alla brace, clementina candita tuffata nel cioccolato, pepe rosa e sale Maldon, zabaione al whisky.

L'azienda agricola tradizionale immersa nella Piana di Sibari, in Calabria non solo rispetta la tradizione ma fa innovazione: da giugno ad ottobre si raccolgono le famose bacche di Goji fresche coltivate in modo naturale: l'unica realtà agricola in Europa a coltivare Goji. Tutte queste realtà sono ospitate nello spazio del ristorante Buff a Roma Trastevere che è anche bottega: oltre alle mozzarelle si possono portare a casa paste e sughi a marchio "Torre Saracena" di altissima qualità.

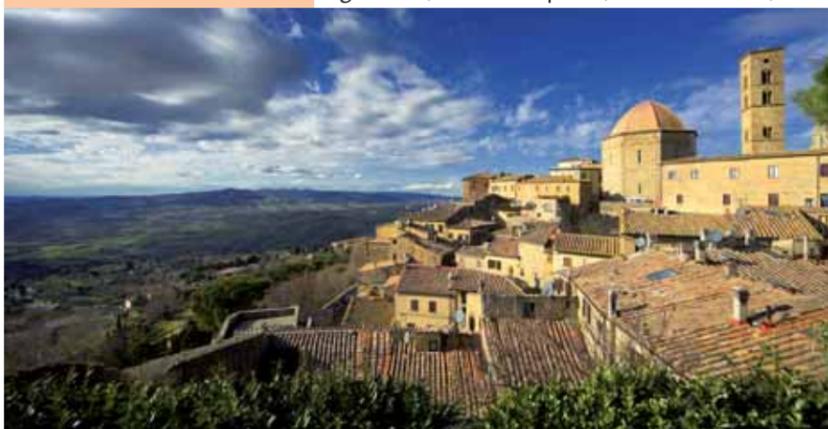


Bar - Ristorante Buff  
Roma, via Francesco Ripa 141, Tel. 06.5819667  
Aperti da martedì a domenica dalle 08.00 alle 00.00  
www.torresaracena.com - www.enricobartolini.net - www.ilbuff.com



**La dimensione sensoriale ha un fascino antico, dal Panta Rei di Eraclito alle intuizioni di Leibnitz sulle percezioni inconsapevoli**

In alto, la scuola di Atene e una vetrina di formaggi italiani. Sotto, la città di Volterra patria del Pecorino delle Balze



# PAROLA DI FILOSOFO

di Vincenzo Bozzetti

**A**viso al lettore: “Se cerchi certezze, volta pagina e leggerai sicuramente cose più tranquille e rassicuranti! Se invece, ami il rischio e cerchi riflessioni, allora continua a leggere. Forse alla fine dell’articolo, ti ritroverai con maggiori incertezze e minori convinzioni!”.

Già in passato, su questi fogli abbiamo avuto modo di conversare in merito alla qualità della descrizione delle caratteristiche sensoriali dei formaggi, e quindi alla necessità di realizzare una intensa, corretta ed efficace comunicazione lattiero casearia a tutti i livelli.

Con questo intervento, cercherò di tracciare un percorso ragionevole, anche se impervio, attraverso filosofi, meto-

“ **Un percorso ragionevole anche se impervio attraverso pensatori, metodi di assaggio, assaggiatori e la loro evoluzione** ”

di di assaggio, assaggiatori e, la loro evoluzione.

Ebbene sì, gli assaggiatori di formaggio si evolvono; consapevolmente o inconsapevolmente, si evolvono. A onore del vero, non è una battuta odierna, è compresa nel “panta rei” di Eraclito di Efeso ( 535-475 a.C. ), ovvero nel fluire del divenire, al quale da circa 2500 anni si è contrapposto l’ “essere rotondo ed identico” di Parmenide ( 510-450 a.C. ).

Ricordiamo Eraclito e la sua famosa frase: “Nessun uomo può bagnarsi due volte nello stesso fiume”. Con la sua metafora Eraclito, voleva sottolineare: il continuo cambiamento, sia dell’acqua sotto i piedi del bagnante, sia anche delle sue esperienze percettive dirette. Quindi, due esperienze non saranno mai identiche. Ma non solo. Se, la seconda esperienza non sarà identica alla prima, anche l’osservatore del bagnante per la seconda volta, indirettamente percepirà sensazioni (unità sensoriale inscindibile causata da stimoli esterni) diverse dalle prime.

Nel caso specifico dell’assaggio del formaggio, non cambia soltanto il campione in assaggio (la posizione ortogonale non è la stessa ed il prossimo formaggio non è identico), cambia, soprattutto, la qualità dell’assaggiatore. Se l’assaggiatore è lo stesso la sua seconda percezione sarà diversa dalla prima. Se invece cambia l’assaggiatore, la diversità del vissuto sensoriale tra l’uno e l’altro, giustifica la soggettività dell’assaggio. In pratica, la ripetitività degli

assaggi da un lato incrementa l’addestramento e l’esperienza, ma dall’altro crea assuefazione e abitudine, quando non anche insensibilità. Se i dubbi fossero pochi, basterà ricordare che persino i suoni uditi dal feto prima della nascita, influenzano le sue successive capacità di ascolto.

Siccome al facile, si oppone il difficile: al “tutto è in divenire” di Eraclito, si contrappone “l’essere che è” di Parmenide. Parmenide di Elea, nel “Poema sulla natura”, sostiene vivacemente che tutti i cambiamenti del mondo fisico sono illusori; e afferma che – al contrario del senso comune - la realtà dell’Essere è immutabile, ingenerata, finita, immortale, unica, omogenea, immobile ed eterna. Insiste, il filosofo di Elea: “Ciò che non è e che è necessario che non sia, e io ti dico che questo è un sentiero del tutto inaccessibile: infatti non potresti avere cognizione di ciò che non è (poiché non è possibile), né potresti esprimerlo”. Parmenide, durante un viaggio, immaginario, viene portato dalla bellissima dea Dike, dea della Giustizia e tutrice dell’ordine cosmico, per essere introdotto prima nel cuore inconcusso della ben rotonda verità, ovvero del logico e corretto filosofare, e poi alle soglie della via dell’opinione che porta all’apparenza, all’inganno; all’opposto della via della verità che invece conduce alla sapienza ed all’Essere.

Pur anche al condizionale, verrebbe da pensare che certa metodica scientifica sembrerebbe ispirarsi più a Parmenide e meno ad Eraclito. Per esempio, quelle metodiche previste per gli analisti sensoriali, previsti dalle normative UNI ed ISO, non sembrano redatte con gli inchiostri dalla Scuola di Elea? Se poi, qualche lettore vorrà asserire il contrario, lo leggeremo serenamente su queste stesse pagine.

Intanto, nel proseguire il malagevole cammino, non possiamo rimanere imperterriti davanti alle intuizioni di Democrito (460-370 a.C.), detto anche “filosofo del riso”, in antitesi ad Eraclito “filosofo del pianto” (per via del suo innato pessimismo). Democrito, cofondatore dell’atomismo, tra l’essere e il non essere di Parmenide, poneva l’atomo (l’Essere) e lo spazio (il non essere). Per cui la percezione sensoriale di Democrito si realizza tramite la riflessione degli atomi.

Anche secondo Platone (427-347 a.C.), la realtà è l’insieme delle percezioni dei nostri sensi, nei limiti però imposti dalle circostanze; per cui secondo il prigioniero della caverna, saranno le ombre proiettate sul muro di fronte ad esso dalla luce posta alle sue spalle, a far conoscere il

mondo. Volendo, nella platonica metafora, possiamo includere diverse tipologie di caverne, di credenze, di abitudini, di conoscenze; praticamente tutto quanto tiene a distanza il soggetto dalla realtà.

Un esempio per tutti, potrebbe essere quello della visione umana che rileva solo una gamma molto ristretta dell’energia elettromagnetica complessiva. Le api infatti, vedendo anche i raggi ultravioletti, scoprono fiori per noi invisibili, mentre il serpente a sonagli, tramite i suoi sensori infrarossi, individua le sue prede anche di notte. Noi invece abbiamo bisogno della luce elettrica.

Persino il Grande Aristotele (384-322 a.C.) che ha dominato il corso della storia della filosofia dall’antichità sino all’età moderna, parla dei cinque sensi. In effetti li ha definiti in rapporto allo spazio d’impiego: per percepire da lontano utilizziamo la vista e l’udito, mentre da vicino possiamo impiegare il tatto, l’olfatto ed il gusto.

Bisogna quindi arrivare a Guglielmo di Ockam (1287-1347 d. C. ) per incontrare la semplificazione estrema ed il suo “rasoio” con il quale tagliare tutte le subordinate ed arrivare al nocciolo del problema.

Meritevoli di ben più profonde e dettagliate considerazioni sono le lungimiranti osservazioni di Goffredo Guglielmo von Leibniz ( 1646-1717 ) in merito alle percezioni inconsapevoli. Come dire un oceano, in rapporto a due gocce di consapevolezza.



Campioni di Bleu a un concorso. I formaggi erborinati esprimono la più grande intensità gustativa

ONAF Segreteria Nazionale • Tel. 0173.231108 • onaf@onaf.it

24 mesi di pazienza, GARDA RISERVA.



Nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, dal nostro latte di sola razza bruna e da 24 mesi di cura e passione nasce il formaggio Garda Riserva, la ricerca paziente di un sapore unico.



## ALLA RICERCA DELLA QUALITÀ ATTRAVERSO IL GUSTO

I corsi Onaf hanno questa finalità: non dobbiamo accontentarci delle solite informazioni che i media ci propinano, tra salutismo e suggestioni light

di Armando Gambera

**P**erché iscriversi a un corso di assaggio dei prodotti dell'agroalimentare? Nel nostro caso dei formaggi, ma la domanda può essere posta di fronte a qualsiasi altra produzione che investe il nostro vivere quotidiano. La risposta è semplice: non dobbiamo accontentarci delle solite informazioni che i media ci propinano. Infatti sono in tanti a spiegarcelo, soprattutto le moltissime pubblicità mirate che manifestamente o subdolamente cercano d'indurci all'acquisto. Tutte ti sventolano il loro concetto di qualità, tutte pensano alla tua salute. Ma è poi vero? Se ti lasci prendere, vieni avvolto delicatamente in una spirale che poco alla volta porta ad una specie di appiattimento del gusto. Tutto è light, tutto è soft: questa è la meta ultima del prodotto che fa bene alla salute. Farà anche bene, ma il piacere di assaggiare cose buone viene gettato alle ortiche. Invece sappiamo che i nostri territori sono ricchi di materie prime che possono dare ottimi prodotti finiti, grandissimi sotto il profilo sensoriale.

Prendiamo il latte e la sua filiera. Dapprima occorre conoscere il cammino che parte dall'animale (mucca, pecora, capra, bufala), nel suo habitat naturale (montagna, collina, pianura, isola), fino al caseificio; poi di lì partire per cogliere tutte le sfumature del gusto del formaggio (odori, sapori, aromi, struttura) nei diversi momenti della sua vita, da fresco a stagionato; e poi ancora abbinare il formaggio alle bevande, vino, birra, e analizzarlo nelle sue tante ricette culinarie. Queste in sintesi le tappe snocciate nelle dieci lezioni del corso di primo livello per diventare Assaggiatori di formaggi.

Per chi vuole approfondire e capire, ad esempio, il legame fra il pascolo e gli aromi del formaggio,

oppure le implicanze biochimiche nella dinamica dei sapori o delle trasformazioni della struttura, oppure ancora allargare i confini ai formaggi europei e del mondo, allora viene d'aiuto il corso di secondo livello per diventare Maestri Assaggiatori, sempre in dieci lezioni. Queste osservazioni sono note a tutti i nostri soci Onaf, ma a volte ripeterle torna utile, soprattutto quando si è fuori allenamento. Una serata di assaggio organizzata dalla Delegazione Onaf del territorio può rinverdire le vecchie conoscenze e stimolarne di nuove.

I corsi Onaf hanno questa finalità: riconoscere la vera qualità di un formaggio attraverso il gusto. Se è vero che la grande e media industria casearia punta su di una qualità appiattita, è altrettanto vero che esistono in Italia e in Europa piccoli caseifici, micro produzioni di montagna e di pianura, che, nel rispetto dei canoni igienici e sanitari, puntano al mantenimento dei sapori e degli aromi tradizionali, gli unici testimoni di una qualità autentica. Da tempo stiamo assistendo ad uno smantellamento progressivo del mondo agro-pastorale e quindi ad una perdita di valori materiali ma anche culturali che per secoli ci hanno accompagnato e nutriti.

Ora il nostro compito è cercare di porre un argine a questa deriva, recuperare il poco rimasto e rinforzarlo. Pretendere che le Dop dei formaggi siano realmente uno specchio del territorio, che tutti gli altri formaggi, da quello più raro a quello più blasonato, possano vivere a garanzia di un mondo buono. Qualità è anche responsabilità, a tutti i livelli: da chi amministra e fa le leggi a chi, come noi di Onaf, assaggiamo. Regole precise, sia nel rispetto del territorio sia nel momento in cui mettiamo sotto il naso e in bocca un campione di cacio.

## Corso 1° livello

### PRIMA LEZIONE

Metodica di assaggio dei formaggi  
Parte prima

### SECONDA LEZIONE

Metodica di assaggio dei formaggi  
Parte seconda

### TERZA LEZIONE

Il latte: aspetti chimici e merceologici

### QUARTA LEZIONE

Microbiologia del latte

### QUINTA LEZIONE

Cenni di tecnologia casearia

### SESTA LEZIONE

Formaggi a pasta molle

Formaggi caprini

### SETTIMA LEZIONE

Formaggi a pasta semidura e dura

Formaggi pecorini

### OTTAVA LEZIONE

I formaggi a pasta filata

### NONA LEZIONE

Cultura e normativa casearia

### DECIMA LEZIONE

Utilizzazione e abbinamenti dei formaggi



## Corso 2° livello

### PRIMA LEZIONE

Metodica d'assaggio 3

### SECONDA LEZIONE

Metodica d'assaggio 4

### TERZA LEZIONE

Influenze fisiche e chimiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

### QUARTA LEZIONE

Influenze microbiologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

### QUINTA LEZIONE

Influenze tecnologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

### SESTA LEZIONE

Produzioni casearie italiane

### SETTIMA LEZIONE

Produzioni casearie europee

### OTTAVA LEZIONE

Nutrizione e Dietetica

### NONA LEZIONE

Cultura e Normativa 2

### DECIMA LEZIONE

Uso e abbinamento 2

# Come posso avvicinarmi ai professionisti dell'assaggio lattico consapevole?

di Arianna Safonov

C'è chi studia tutta la vita le vibrazioni della lingua dei draghi di komodo, chi viene pagato per fare la manicure ai levrieri afgani, chi diventa milionario inventando un sito web in cui la gente può inserire le proprie foto e aspettare che piacciono agli amici.

Esistono associazioni di appassionati di incisioni su lapidi, feci dei dinosauri, lancio di stoviglie contro il muro o biancheria intima usata da adolescenti coreani. Esistono professioni bizzarre, hobbies discutibili, passatempi di gruppo inquietanti... Ma gli assaggiatori di formaggi...

Vi rendete conto anche voi, di essere su un altro livello di stravaganza, vero? Posso capire tutti i professionisti, i personal shopper, i cuochi ciccioni che diventano ricchi con le pubblicità delle patatine, lo stilista della Santanchè, ma come posso avvicinarmi ai professionisti dell'assaggio lattico consapevole?

Prima di venire qui stasera non avrei mai creduto alla possibilità che esistesse la gente che studia come farsi massaggiare le papille gustati-

ve dai formaggi e sapete perché? Perché io il formaggio non lo assaggio. Lo getto direttamente intero nel tubo digerente, come una anaconda. Tutto ciò che viene dichiarato commestibile dall'umanità, io lo sbrano, lo smolecolo come fossi il rullo di un mulino a gasolio o una pressa da acciaio. Io vorrei tanto riuscire ad assaporare il *Penicillium Candidum*, vorrei tanto avvicinare una scaglia al naso o dirvi che residuo olfattivo di sudore di vacca ha quella pasta semidura di bufala o inumidire le labbra con quella muffa rarissima che si solleva dalla crosta dello Zola del '43 ma... non riesco a degustare: sono malata. Ho la sindrome da cane di Pavlov.

Io se ho un erborinato a meno di 20 centimetri dalla mia faccia inizio a salivare che voi vi vergognate tutti di conoscermi. Quando vedo delle piccole dosi di formaggio prelibato, tagliate a regola d'arte, mi si riempiono gli occhi di lacrime e di sangue rappreso e le mie mani assumono la stessa velocissima, capacità di presa dei rapaci. Io il buffet di un evento privato non lo posso avvicinare con stile: devo raderlo al suolo altrimenti mi vengono i crampi allo stomaco.



• Arianna Safonov durante il monologo

Allora, questa sera insegnatemi voi, assaggiatori patentati di formaggi, piloti delle arti lattiche col brevetto nazionale.

Insegnatemi come posso avvicinare in maniera delicata, qualcosa che in realtà vorrei dal profon-

do, squartare con piacere e avidità. Ditemi il segreto per assaporare in maniera sobria e delicata, le gioie che riposano sui vostri taglieri, perché io non ce la faccio da sola. Insegnatemi quella storia delle sensazioni trigeminali, che saperla fa tanto chic. Insegnatemi a percepire la sensazione rinfrescante, quella metallica (quella astringente meglio di no, che sono stitica da sempre). Io vorrei essere elegante come voi, così glamour da farvi credere che stasera sia qui con voi, per fare del food-tasting, per sfiorare la pasta morbida dei vostri taleggi, quando invece quello che davvero desidererei fare è narcotizzarvi tutti col Penthotal, chiudere le porte e tuffarmi a candela sui tavoli, senza cuffia da nuoto ma con le fauci aperte e le mani a cucchiaino rotante.

Così, a briglia sciolta, senza essere vista da nessun esperto, io sottoscritta vorrei accanirmi contro ogni sorta di formaggetta all'aroma di fieno, frutta fermentata, truciolo di legno, prodotta dai vostri fottuti quadrupedi. Insegnatemi, dunque a farlo con competenza e professionalità o nessuno esce vivo di qui.

## «Perché ho partecipato al corso dell'Onaf»

di Paolo Motta

Perché iscriversi a un corso Onaf? L'abbiamo chiesto a un'aspirante assaggiatrice, Serena Riccardi, che ha partecipato al primo corso di Milano.

Ora che si sono svolte le prime lezioni, puoi darci le tue impressioni?

«Ci pensavo da due anni. Ora è arrivato il momento giusto, che mi permette di conciliare la frequenza con i miei impegni professionali. Sono soddisfatta innanzitutto della buona organizzazione, anche nei suoi aspetti più semplici e pratici: avere a disposizione fin dall'inizio i materiali didattici e il testo, che è già suddiviso per capitoli secondo il programma delle lezioni e questo aiuta molto, anche chi ritorna sui banchi di scuola dopo qualche tempo. Sono soddisfatta anche della competenza tecnica e scientifica dei docenti, e comunque si nota immediatamente che non c'è solo quella: è un buona miscela di professionalità e di passione per il mondo dei formaggi».

Tutto bene, allora? O hai incontrato qualche difficoltà? E, ancora, vorresti qualcosa di diverso nello sviluppo del programma?

«Certo, essere messi subito, fin dalla prima lezione, nella condizione di autovalutare il proprio apprendimento, mediante la compilazione della

scheda descrittiva, è una bella sfida. Forse, come studentessa, vorrei essere guidata

passo dopo passo nell'assaggio. Ci vuole tanta tanta esperienza, per capire un formaggio, questo ora mi è già molto chiaro. Durante le lezioni del corso, i docenti ci assicurano la teoria e ci guidano nelle esercitazioni con le schede di assaggio. Forse il passaggio successivo dovrebbe essere quello di poter osservare le pratiche dal vivo, con una visita documentativa in un caseificio ad esempio. È anche molto bello conoscere tutti gli attori della produzione del formaggio e le loro storie. In fondo, con il corso e con le serate di degustazione (ho partecipato a quella sul Quartirolo), anche l'Onaf racconta l'Italia».

E alla fine del corso, cosa succederà a lei, diventata Assaggiatrice Onaf?

«Finito il corso di primo livello? Farò il secondo! Sono sicura che completerà la mia formazione. Non ho particolari ambizioni professionali, al momento, ma anche come semplice consumatrice, queste lezioni mi danno la possibilità di aprire la mente e avere strumenti per un consumo appropriato e consapevole del formaggio, cominciando dalla possibilità di saperlo riconoscere e degustare con competenza e passione».



• Serena Riccardi

## DALLA SEGRETERIA NAZIONALE ONAF

di Marco Quasimodo

L'ultima parte del 2015, cioè la stagione autunno-inverno secondo il vocabolario della moda, ha visto la realizzazione di ben 8 corsi di primo livello, con un totale di oltre 300 partecipanti. Il lavoro dei delegati e dei direttori di questi corsi, spesso oscuro, il tempo e l'impegno da loro dedicati alla causa hanno dato i frutti sperati. Numericamente hanno avuto particolare successo i corsi la cui programmazione è stata avviata con largo anticipo rispetto alla data prevista per l'inizio delle lezioni. La famiglia dell'Onaf è quindi cresciuta ed è un piacere dare il benvenuto ai nuovi soci.

**Bergamo** (direttore Grazia Mercalli) - Bersotti Laura, Bonomelli Elisabetta, Bravi Jacopo, Celozzi Stefania, Cesare Chiara, Cherubini Emanuele, Cividini Mattia, Cogliati Daniele, Cortesi Damiano, Crippa Andrea, D'ascola Marco, Del Zotti Ruggero, Dotti Aldo, Facchetti Lorenzo, Fortunati Maurizio, Genovese Saverio, Golino Stefano, Lazzaroni Riccardo, Locatelli Patrizio, Mazzolini Albino, Mazzone Gianmarco, Mendolicchio Gabriele, Midali Luca, Midali Michele, Moraschini Catia, Paleni Sara, Paschini Magdalena, Podavini Tiziana, Pozzoli Sabrina, Prandelli Lucia, Puleio Alberto, Rasmio Giuseppe, Riceputi Elena, Rigamonti Arianna, Visco Roberto.

**Canali** (Reggio Emilia, Direttore Alice Rossi) - Ariano Francesco, Bedotti Luca, Beltrami Umberto, Bernardi Federica, Borghi Matteo, Curci Simone, Ferri Barbara, Franco Angela, Gherardi Roberto, Gibertoni Raoul, Goldoni Giovanni, Grande Nicoletta, Macri Cristiano, Malagoli Fabio, Mallarino Paolo, Mancini Maria Vittoria, Marchi Camilla, Marzanati Alessio, Missorini Enrica, Montano Antonio, Mottolose Giovanni, Palmia Francesca, Piscicelli Vincenzo, Serafini

Andrea, Setti Stefano, Sgaggero Elena, Talmi Andrea, Villa Lorenzo Andrea, Vincetti Paolo, Volpini Sara, Zerbini Daniela.

**Civitanova Marche** (Macerata, direttore Francesco Tombesi) - Acciarresi Francesco, Amaolo Marco, Angeli Giovanni, Ariza Andres, Batassa Edoardo, Bellezza David, Berdini Francesca, Bernocchi Fabio, Brisigotti Valerio, Catini Matteo, Ciriello Fulvio, Ciuti Corrado, D'astolfo Marco, De Rose Elena, Di Sebastiano Donatella, Fenni Marco, Galassi Alessandra, Giommi Giordano, Giorgini Giorgio, Granini Edoardo, Ilari Giuseppe, Lanciani Giovanna, Lapadula Cesare, Lattanzi Romaldino, Luciani Paola, Marcanesi Marco, Mazzante Marco, Molinelli Elisa, Monachesi Marta, Murru Luca Angelo, Onori Franco, Orfei Marco, Paciaroni Simone, Pasquali Raffaele, Pieragostini Marco, Quadrini Michele, Radini Federico, Santini Gabriele, Scocco Paola, Scotucci Marco, Sgrilli Patrizio, Sibilio Marisa, Strovegli Gianni, Tartuferi Emanuele, Tombolini Daniele.

**Mantova** (direttore Cornelio Marini) - Agosti Massimo, Altomare Egisto, Bianchi Aldo, Bocchini Mariaemesta, Branzanti Anna Maria, Brizzi Ilaria, Codazzi Jacopo, Coral Giampietro, Delnevo Ermes, Fagnoni Paolo, Falchi Alice, Gangini Raffaella, Maestrini Claudio, Perillo Giuseppina, Piccinelli Lara, Piva Giampaolo, Rebesan Marco, Renoldi Alessio, Righetto Maria Giovanna, Tognini Massimo, Vanoni Ernesto, Vergnani Alberto, Vicentini Walter.

**Napoli** (direttore Salvatore Varrella) - Aceto Antonio, Albano Vincenzo, Altomare Sean Grant, Baiano Natale, Bencivenga Fabiana, Campanile Luigi, Catania Liliana, Cerino Andrea, Cerino Antonio, Cerino Massimo, Cheng Shih Hsuan, Chiarolanza Manuela, Coraggio Emiliano, Corvo Tommaso, Coviello Roberto, Dall'amura Gennaro, De Cristofaro Carmine, Di Clemente Sonia,

## IL BENVENUTO AI NUOVI ASSAGGIATORI

Dubbio Veronica, Duro Emanuele, Falco Domenico, Foglia Margherita, Gallo Concetta, Giannelli Emanuele, Giuliano Francesco, Guidone Francesco, Lucci Pietro, Marigliano Emanuele, Merolla Pasquale, Miccio Angela, Michelino Alessio, Murolo Antonio, Panaro Aida, Pascale Massimo, Pezzillo Francesco, Platano Francesco Paolo, Potenza Francesco, Rocco Renato, Sannino Ciro, Sbrizzi Gianluca, Scamardella Genoveffa, Sirica Giancarlo, Stabili Stefano, Tavolozzi Gianluigi, Trampanaro Francesco, Vanacore Valeria, Varriale Annachiara, Verde Luigi, Vergolino Maurizio, Vicedomini Luigi.

**Urbino** (direttore Andrea Sella) - Alessandrini Gabriele, Antonaccio Sofia, Bacchini Antonella, Bernardini Paola, Biancarelli Francesco, Bianconi Giuliano, Bracci Sara, Carfora Giovannina, Casula Andrea, Casula Bartolomeo, Casula Eleonora, Cau Michela, Celli Marco, Cespuglio Gianluca, Ciaroni Paolo, Ciaschini Matteo, Di Mattia Edoardo, Federici Simone, Fulli Stefano, Gabellini Anna, Garattoni Gianluigi, Giorgini Massimo, Giuliani Giacomo, Larghetti Luca, Lunedei Claudia, Mancini Michele, Masiello Marco, Mattei Maria Grazia, Mottolose Silvia, Papi Raffaele, Pasotto Aldo, Perugini Mose', Renzi Emiliano, Rosati Lucia, Sabbatini Renato, Sabbatini Nicola, Scibona Giovanna, Spada Alessandra, Spada Emilio, Tacchi Enrico, Tesei Daniele, Tontini Diego, Venturi Mattia, Venturi Mauro.

**Colorina** (Sondrio, Direttore Fides Hatungimana Marzi) - Bordiga Lorenzo



Foto di archivio

Stefano, Cacciatore Bruno, Caruso Deborah, Cenini Umberto, Cioccarelli Daniele, De Giovanetti Silvia, Del Barba Oscar, Fasola Giampaolo, Galli Antonella, Gusmeroli Aldo, Gusmeroli Linda, Gusmeroli Serena, Lanzini Marino, Lenatti Katia, Leoni Laura, Lorenzoni Valeria, Marelli Valter, Moncecchi Franco, Moretti Marco, Morici Luca, Mottarelli Daniele, Muffatti Elisa, Nobili Stefano, Paini Gianpaolo, Pasini Davide, Pedrolini Davide, Petrelli Mariagrazia, Pizzini Lina, Pologna Annibale, Rabbiosi Eugenio, Ronchetti Alda, Ruffini Paola, Sceresini Luigi, Scherini Monia, Scotti Luigi, Tagni Michele, Tarabini Flavio, Tocalli Antonio, Vannuccini Gianluca, Vanoni Mario, Venosta Paola, Zucchi Mauro.

**Faenza** (Ravenna, Direttore Andrea Sella) - Auddino Antonella, Bagattoni Gianni, Barbani Marianna, Barbato Carmela, Barnabe' Stefano, Bartolini Gabriele, Bucci Daniela, Carissimo Maria, Casadei Mauro, Casadio Donatella, Cavina Cristina, Dalfume Dino, Della Luna Flavio, Di Nardo Antonio, Ferretti Giorgio, Filardi Stefano, Forti Alberto, Giorgi Carla, Grande Nicoletta, Iannicelli Marianna, Lama Gianni, Martini Elisa, Mazzola Daniela, Moggio Yuri, Muzzarelli Isa, Nanni Tiziana, Orlando Leonardo, Parodo Marcello, Piras Anna Luisa, Rodosio Michaela, Santucci Gabriella, Severino Andrea, Soglia Leonardo, Stefanini Dionisia, Tartauil Stefania, Terrigno Roberta, Zanfini Enrico.

Oggi conosciamo e apprezziamo due tipologie di Asiago Dop: Fresco e Stagionato. Ma in origine sull'Altopiano dei malgari esisteva un solo tipo di formaggio dal sapore intenso e piccante

di Roberta Zarpellon

Asiago Dop è un formaggio unico fin dall'origine del suo nome, legato in maniera indissolubile a quell'Altopiano di Asiago, in provincia di Vicenza, che è il più vasto sistema di malghe attualmente esistenti in Europa e luogo da dove, fin dall'anno Mille, vi è testimonianza della produzione di un gustoso formaggio. L'antenato dell'attuale Asiago Dop era un formaggio di pecora che, con il progressivo aumento degli allevamenti bovini sull'Altopiano, venne presto prodotto con solo latte vaccino. Per tutti, era ed è rimasto il Pegorin. L'evoluzione della tecnica casearia, gli eventi storici, soprattutto legati alla prima guerra mondiale che vide spopolare l'Altopiano di Asiago, fecero sì che la produzione si allargasse alla zona pedemontana, la pianura limitrofa e le vicine malghe trentine. E' per questo motivo che la zona della Dop è oggi compresa tra i prati irrigui della pianura padana agli alpeggi dell'Altopiano di Asiago e del Trentino comprendendo quattro province: Vicenza, Trento e una parte di Padova e Treviso.

## DUE TIPOLOGIE

Oggi conosciamo e apprezziamo due tipologie di Asiago Dop: Fresco e Stagionato, ma non tutti sanno che, in origine, esisteva un solo "pegorin", come viene chiamato ancora oggi dai malgari dell'Altopiano, ovvero un formaggio stagionato, intenso e piccante che possiamo ritrovare nel profumo e sapore dell'Asiago Dop Stagionato. Infatti, è solo nei primi anni del Novecento che, dalla tradizione della zona Dop, combinata alle più innovative tecnologie casearie, è nato l'Asiago Fresco o Asiago pressato, le cui forme, appena prodotte, sono sottoposte ad una pressatura sotto torchi manuali o idraulici e presentano un gusto dolce e delicato che ha ben presto conquistato diffusione internazionale. Dal 1979, con la nascita del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Asiago è un Denominazione d'Origine protetta riconosciuta dalla Ue e al Consorzio, che ha compiti di tutela, promozione, valorizzazione e di informazione del consumatore relativi al formaggio Asiago Dop, è demandato il compito di garantire che solo il formaggio che rispetta il disciplinare di produzione sia chiamato, riconosciuto e venduto come Asiago, tramandandone la tradizione e rafforzandone l'identità.

# ASIAGO

## in principio era il Pegorin

### LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Asiago Dop Fresco o pressato (stagionatura almeno 20 giorni dall'ultimo giorno di produzione, da latte intero).** E' un formaggio dal gusto giovane e dal sapore di latte appena munto, si scioglie in bocca liberando una nota dolce e lievemente acidula. La forma tagliata presenta un colore bianco o paglierino, l'occhiatura è marcata ed irregolare. Al tatto è morbido come il pan di Spagna ed elastico mentre i profumi richiamano lo yogurt e il burro, con un gusto delicato e gradevole in bocca. La crosta è sottile ed elastica; la pasta interna è morbida, burrosa, di colore bianco o leggermente paglierino e con occhiatura irregolare. Il sapore dolce e delicato, ricorda la panna ed il latte appena munto. Ottimo come formaggio da tavola, si presta egregiamente anche in molti usi in cucina.

**Asiago Dop Stagionato o d'allevamento (stagionatura almeno 60 giorni dall'ultimo giorno di produzione, da latte parzialmente scremato).** E' un formaggio dal gusto saporito e personalità decisa. Va masticato lentamente sino a cogliere l'esplosione delle note aromatiche. Può essere Mezzano (stagionatura 4-6 mesi), Vecchio (stagionatura oltre 10 mesi) o Stravecchio (oltre 15 mesi) a seconda della stagionatura. La forma tagliata presenta un colore paglierino o leggermente paglierino. L'occhiatura è di piccola o media grandezza; compatto, ma morbido nella struttura. Proseguendo nella stagionatura si consolida mentre all'olfatto ricorda la pasta di pane o di pizza, le mandorle e le nocciole secche. Il gusto è deciso e saporito, il ricco aroma si affina con la stagionatura e il sapore si arricchisce di piacevoli accenti, anche piccanti.



Sopra, Asiago e il suo altopiano  
A fianco, momenti di lavorazione  
Al centro, Asiago di montagna  
Sotto, forme di Asiago fresco e stagionato

## La prima Dop ad avere l'analisi sensoriale nel piano dei controlli

Il formaggio Asiago è stata, nel 2012, la prima specialità casearia a Denominazione di Origine Protetta in Italia ad introdurre l'Analisi Sensoriale nel piano dei controlli per l'ammissione del prodotto finito alla tutela UE. Scelta volontaria dei soci del Consorzio, l'introduzione dell'analisi sensoriale ha rappresentato una vera rivoluzione che impegna quotidianamente gli ispettori dell'ente certificatore non solo a verificare il rispetto del Disciplinare (origine della materia prima latte, alimentazione e cura delle bovine, rispetto della tecnica casearia tradizionale e controllo delle fasi della produzione) ma, anche, ad effettuare prelievi di formaggio per certificarne la conformità ai criteri sensoriali cogenti. Il risultato è frutto di un progetto triennale di attività promosso dal Consorzio di Tutela e prevede, in dettaglio, sette parametri organolettici di valutazione: aspetto della forma e della

crosta, aspetto e colore della pasta, occhiatura del formaggio e caratteristiche gustative espresse nei quattro gusti base: dolce, salato, acido, amaro. Il tutto viene valutato da un panel di esperti, che, a campione, analizza lotti rappresentativi della produzione di Asiago applicando le normative ISO di Analisi Sensoriale dei formaggi. Nell'analisi sensoriale, il formaggio Asiago deve dunque presentarsi innanzitutto in forme con crosta integra, sottile ed elastica per il Fresco (detto anche Pressato), liscia e regolare per lo Stagionato (detto anche d'Allevamento). La pasta deve essere di colore rigorosamente uniforme, bianco o leggermente paglierino quella del Fresco, paglierino quella dello Stagionato. L'occhiatura dell'Asiago Fresco deve essere marcata ed irregolare, quella dell'Asiago Stagionato di piccola e media grandezza. L'utilizzo dei descrittori dolce, salato, acido ed

### L'ASIAGO PRODOTTO DELLA MONTAGNA

L'Asiago Dop "Prodotto della Montagna" è il formaggio che nasce dal latte di montagna, con certificazione di rintracciabilità, raccolto nel periodo estivo nelle malghe e nei caseifici dell'Altopiano di Asiago. L'Asiago "Prodotto della Montagna" rappresenta l'essenza più tipica del territorio montano dell'Altopiano, con i suoi riti millenari, che seguono il ritmo della natura e delle sue stagioni. Un patrimonio che va preservato e conservato per le future generazioni e per questo garantito da un apposito disciplinare che dalla mungitura del latte alla trasformazione in formaggio fino all'affinatura riconosce, solo al formaggio Asiago interamente realizzato oltre i 600 metri sul livello del mare, la dicitura distintiva di "Prodotto della Montagna".



**Cinquemila visitatori alla prima rassegna nazionale del formaggio promossa nel cuore di Venezia in collaborazione con i maestri Onaf**



La manifestazione si è svolta tra campo San Geremia e gli splendidi palazzi di Rialto



# CASARIA Una scommessa vinta

di Giorgia Danieli

La prima edizione di un evento enogastronomico è, oggi più che mai, una scommessa nel panorama affollato di manifestazioni sul tema. Tale scommessa può dirsi vinta solo alla fine, quando è possibile esprimere un giudizio sulla forza dell'idea alla base del progetto, l'efficienza della macchina organizzativa, la validità della location, la scelta degli espositori, l'interesse verso gli eventi collaterali. Per Casaria-Cheese in Venice, la manifestazione dedicata al formaggio in collaborazione con Onaf, patrocinata da ministero dello Sviluppo economico, ministero delle Politiche agricole, Regione Veneto, Comune di Venezia e Camera di Commercio di Venezia Rovigo Delta Lagunare, che si è svolta dal 20 al 22 febbraio 2016 a Venezia in Campo San Geremia, si può senza dubbio dire che tali giudizi sono certamente positivi: l'evento, alla sua prima edizione, ha infatti superato i 5 mila visitatori, con grande soddisfazione di tutti gli espositori, che hanno fatto degustare e hanno venduto i loro prodotti, e grande partecipazione di pubblico sia nell'area espositiva sia a tutti gli eventi organizzati.

L'idea alla base del progetto era quella di presentare nella prestigiosa vetrina veneziana le migliori produzioni lattiero-casearie nazionali, ricollegandosi al ruolo che la città ricopriva durante gli anni della Serenissima Repubblica, quello di centro del complesso sistema di scambi tra Oriente, mondo mediterraneo ed Europa continentale. In questo contesto storico l'evento si è costruito, prendendo il nome dalla "Casaria" di Rialto, il mercato del formaggio nel cuore commerciale della città.

L'organizzazione, in una città fragile e delicata come Venezia, è stata forse uno degli aspetti più complessi da gestire, non avendo a disposizione molte delle comodità presenti in centri fieristici, aree attrezzate,



grandi città, preparati all'organizzazione di grandi eventi. L'amministrazione comunale ha sempre supportato l'iniziativa, permettendone un regolare svolgimento in tutte le sue fasi, ma la logistica ha richiesto un'attenzione particolare, vista l'impossibilità di portare merci da un punto all'altro della città senza l'intervento di qualificate aziende di trasporto marittimo e lagunare, trasporto bagagli, noleggio attrezzature.

Gli sforzi sono stati però ricompensati dal privilegio di trovarsi in una location dal fascino straordinario. Venezia già da sola vale il viaggio, e anche il Campo e i palazzi scelti per lo svolgersi dell'evento hanno contribuito enormemente. Campo San Geremia, che ha accolto gli espositori, è infatti uno dei campi più vasti di Venezia, e, all'ombra della sua imponente chiesa, ospitava una delle più caratteristiche feste di Venezia, la caccia ai tori. Palazzo Labia, nel quale si è tenuto il convegno inaugurale della manifestazione, è uno splendido edificio settecentesco che si affaccia sul Campo e nel Salone principale Giambattista Tiepolo dipinse uno dei suoi capolavori, il ciclo di affreschi dedicato alle Storie di Antonio e Cleopatra. Palazzo Flangini, che ha accolto degustazioni, incontri professionali e presentazioni di libri, è una storica dimora veneziana affacciata sul Canal Grande, consistente nei due terzi di un edificio rimasto incompiuto.

Gli espositori presenti a Casaria-Cheese in Venice hanno rappresentato bene il panorama caseario nazionale. Il Veneto l'ha fatta da padrone, con i grandi formaggi Dop: Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Piave e Monte Veronese. Dal centro e sud Italia, mozzarelle, provole, pecorini, caciocavallo e numerose versioni di formaggi affinati e di fossa. Il pubblico entusiasta ha degustato - grazie alla regia tecnico-professionale dei maestri assaggiatori Onaf - i vari formaggi presenti, asso-

lute novità soprattutto per i numerosi visitatori stranieri, non abituati ad assaggiare simili prelibatezze.

Gli eventi collaterali sono andati ad arricchire il dialogo sul formaggio, avviato dagli espositori presentando e facendo conoscere i propri prodotti. Nel convegno di apertura di sabato 20 febbraio, grandi esperti del mondo del formaggio hanno raccontato il patrimonio caseario del Veneto nella splendida cornice del Salone del Tiepolo. I quattro relatori protagonisti del convegno hanno affrontato ognuno un aspetto della storia lunga e feconda del formaggio in Veneto:

Giampaolo Gaiarin, maestro assaggiatore, docente, consigliere nazionale Onaf, delegato di Trento-Bolzano ha offerto una panoramica sui prodotti del territorio, Dop, Prodotti Agroalimentari Tradizionali e Presidi Slow Food; Danilo Gasparini, docente di storia dell'alimentazione presso l'Università di Padova e Master in Cultura del Cibo e del Vino - Ca' Foscari Challenge School, ha raccontato il percorso storico del formaggio nel territorio; Terenzio Borga, presidente A.Pro.La.V, Associazione produttori lattiero-caseari del Veneto, parlando di cifre e numeri, ha evidenziato le difficoltà di difendere la qualità dei prodotti soprattutto fuori dai confini europei e Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, nel difendere la dignità dei piccoli produttori, ne ha esaltato il ruolo fondamentale per la nostra civiltà e la nostra storia.

I laboratori a cura di Onaf, con la collaborazione di Fisar e Birra Nostra, che si sono svolti nei giorni 20 e 21 febbraio, hanno attirato più di 200 persone, che hanno degustato differenti tipi di formaggi guidati da qualificati maestri assaggiatori. Successo anche per gli eventi che hanno visto coinvolto l'illustre ospite di Casaria-Cheese in Venice, Renato Brancaleoni, maestro affinato, docente di Alma, Scuola internazionale di cucina italiana, direttore del Concorso Alma



Caseus e che insieme alla figlia Anna cura l'antico locale di stagionatura "La Fossa dell'Abbondanza" a Roncofreddo, in provincia di Forlì Cesena. Sono tre i momenti che hanno visto Renato Brancaleoni protagonista a Casaria: la presentazione del volume "Caseus. Il grande libro dei formaggi italiani", un viaggio alla scoperta delle oltre 500 varietà di formaggi ambasciatori della cultura gastronomica italiana, un patrimonio inimitabile di sapori, forme e aromi, legato in modo inscindibile all'Italia dei territori; un incontro riservato ai professionisti dell'ospitalità sul

tema della gestione del carrello dei formaggi nell'ambito di ristoranti, hotel e locali; infine l'incontro con gli studenti del Master di Ca' Foscari Challenge School in Cultura del Cibo e del Vino per la valorizzazione delle Risorse Enogastronomiche, in cui, affiancato da alcuni dei produttori presenti a Casaria, Latteria Perenzin e il Caseificio di Roncade, ha tenuto una lectio magistralis sul tema del lavoro nel settore lattiero-caseario, raccontando la sua esperienza di Maestro Artigiano Affinatore. L'evento conclusivo di Casaria ha rappresentato quindi un importante momento formativo per coloro che saranno il futuro del settore agroalimentare.

La grande soddisfazione espressa da parte di Roberto Miracapillo, Presidente di Aepe E20, la società organizzatrice, partecipata al 100% dall'Associazione esercenti pubblici esercizi di Venezia aderente a Fipe e Confcommercio, e l'entusiasmo del curatore Gianni Gobato, già pronto, dopo Casaria, a lanciare il prossimo evento, Vin-Wine in Venice, le eccellenze del vino a Venezia nella prestigiosa sede del Casinò di Venezia - Palazzo Ca' Vendramin Calergi dal 21 al 23 maggio 2016, non possono che rendere la scommessa di Casaria-Cheese in Venice una certezza per le prossime edizioni.

# FORMAGGIO E OLIO

## Provocazione, trasgressione, innovazione o tradizione?

di Riccardo Collu

**S**olo il pensiero di unire questi due prodotti fa pensare ad una miscela esplosiva che potrebbe mettere in pericolo la nostra salute. Probabilmente non è quanto ci sentiremo raccomandare da un esperto di alimentazione ma inconsciamente lo facciamo già. Pensiamo quante volte nella preparazione di una pietanza questi due ingredienti collaborano, riequilibrano, cuociono o guarniscono un prodotto.

Non parlo di cucina storica, ma di piatti che quotidianamente gustiamo e riteniamo leggeri o estivi. Alcuni esempi. Fra gli ingredienti della pizza c'è almeno un formaggio, normalmente la mozzarella, e prima di infornare tutto viene condito con un filo d'olio e un pizzico di sale. In piatti freddi come le insalate estive il formaggio è uno degli ingredienti più utilizzati, prima del consumo è consuetudine condire con olio. La gustosissima carne al Carpaccio è generalmente condita con sale, pepe, limone e olio extra vergine e può essere guarnita con scaglie di un formaggio a pasta dura, a volte anche con l'aggiunta di funghi freschi.

Questa è solo la punta della piramide perché se consideriamo le salse entriamo in un labirinto. Prendiamo una salsa base, la Maionese, con aggiunta di formaggio in scaglie e a volte di prosciutto cotto si ottiene la salsa Le Croix. Nel Pesto Genovese Dop convivono Grana o Reggiano, Pecorino Sardo e l'olio extra vergine locale. Potremmo citare moltissimi altri esempi ma come abbiamo già compreso la tradizione non manca.

Ma quale potrebbe essere la provocazione se esiste già una tradizione? Riuscire a realizzare delle pietanze il più equilibrate possibile che possano eventualmente se non soddisfare, fare storcere di poco il naso anche ad un esper-

to di nutrizione. La trasgressione invece consisterebbe semplicemente nell'unire i due prodotti alla luce del sole, senza la complicità di terzi ingredienti, ottenendo un risultato come appunto dicevo non esplosivo. L'innovazione per me può solamente avere radici storiche e scientifiche. Potrebbe consistere nel realizzare alcune preparazioni della tradizione con nuove tecniche che abbiano come basi principi nutrizionali e nutraceutici. Queste ultime due sono scommesse che sembrano ostacoli insormontabili se pensiamo di doverci mettere in competizione, ma a mio personale giudizio affrontabili con delle buone basi. Sarà divertente ed interessante realizzare alcune preparazioni accostando, non abbinando, formaggi ed olii. Un'arma a doppio taglio, l'olio può aiutare ad insaporire alcuni formaggi, a riequilibrare picchi eccessivi di sapore o sensazioni tattili ma unendo due componenti come la naturale grassezza dei formaggi e l'untuosità degli olii è facilissimo ottenere un risultato stucchevole. Le sensazioni sono in equilibrio su un filo... d'olio! Forse la soluzione che potrebbe soddisfare palato e salute, se così si può dire, è in una frase di Paracelso, medico alchimista svizzero del Rinascimento: "Dosis sola facit, ut venenum non fit" (Solo la dose fa in modo che il veleno non faccia effetto). Buon formaggio (e olio) a tutti.



### 4 OLII PER 4 FORMAGGI

## Doppia coppia di emozioni

**O**ggi usano i finger food, stuzzichini da consumare in un sol boccone come intermezzo o accoglienza di un ospite. Per questi accostamenti una prova senza veli.

**Robiola di Roccaverano Dop. con pepe cubebe e olio extra vergine Ligure Riviera di Levante Dop**  
Un'ombra di pepe conferisce struttura, aumenta il corredo aromatico del formaggio fresco e delle sensazioni ircine del latte di capra. La viscosità dell'olio contrasta l'adesività del formaggio e la tendenza dolce del condimento assieme alla vena piccante contribuisce ad equilibrare la caratteristica acidità e la grassezza, senza smozzarle totalmente per non divenire stucchevole.

**Quenelle di Prescínseua Genovese con origano e olio extra vergine Pugliese.**  
La Prescínseua ha una base acida e una struttura densa, l'origano conferisce una calibrata aromaticità e l'olio Pugliese riequilibra con la sua viscosità e la sua personalità questo formaggio destrutturato creando un risultato equilibrato, dalla giusta aromaticità, intensità e persistenza.

**Mozzarella fiordilatte con sale affumicato e olio extra vergine Toscano Chianti Classico Dop.**  
Il pochissimo sale aggiunge l'aroma di affumicato che si sposa bene con la freschezza del formaggio. L'olio di grande personalità con la vena piccante e il tipico finale ammandorlato equilibra le sensazioni lattiche della mozzarella e contribuisce alla durata della persistenza aromatica.

**Cubetto cavo di Pecorino Romano Dop con olio extra vergine Ligure Riviera dei fiori Dop.**  
Il Pecorino Romano ha un'elevata sapidità e crea una succulenza indotta con la sua tessitura. L'olio del Ponente Ligure ha la tendenza dolce assieme ad una buona struttura, riequilibra l'aridità della salatura a secco e della pasta dura del formaggio creando un inaspettato equilibrio.

R.C.

## I quattro formaggi

### ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

È un formaggio fresco da latte ovi-caprino crudo, prodotto a Roccaverano ed altri Comuni di Asti e Alessandria. Le origini sono antichissime e il nome deriva dal periodo Romano. Attualmente viene prodotto tutto l'anno, deve le sue caratteristiche all'alimentazione territoriale e alla presenza di fermenti lattici vivi nella pasta fino al momento del consumo. Le tipologie sono Fresca e Stagionata. Viene affinato in foglie di castagna, barattoli di vetro e anche immerso nell'olio per oltre sei mesi, divenendo in alcuni casi da grattugia.

### PRESCÍNSEUA GENOVESE

Produzione diffusa nel Levante del Genovesato da latte generalmente vaccino, crudo o pastorizzato. La coagulazione è acido-presamica senza spurgo totale del siero. Dal punto di vista nutrizionale sono presenti sia siero proteine che latte proteine. Non ha forma propria, la struttura è cremosa, finemente granulata. I profumi ricordano il latte, lo yogurt, il sapore è acidulo con tendenza dolce nel retrogusto, le sensazioni sono abbastanza intense e persistenti.

### MOZZARELLA STG

Formaggio a pasta filata fresca, da latte vaccino intero. La parola "Mozzarella" deriva da mozzatura, operazione manuale eseguita dopo la modellatura nei formaggi a pasta filata. Ha forma tonda a volte a treccia, priva di crosta con una presenza di buccia bianca semilucida, fibrosa. La pasta è morbida, elastica i profumi sono di latte, yogurt. I sapori sono acido, dolce e la struttura ha una notevole succulenza intrinseca. Piacevole equilibrata con sensazione gustativa abbastanza intensa e abbastanza persistente.

### PECORINO ROMANO DOP

Prodotto con latte ovino intero, nelle zone della Sardegna sede del consorzio, nel Lazio e in Toscana a Grosseto. La salatura avviene generalmente a secco, la struttura si presenta granulosa e friabile. Di sapore salato e leggermente piccante con la stagionatura minima di 5 mesi ad oltre 8 mesi per il tipo da grattugia.

## I quattro extra vergine

### OLIO EXTRA VERGINE LIGURE RIVIERA DEI FIORI DOP

Zona di produzione Provincia di Imperia  
Cultivar Taggiasca minimo 90 per cento  
Profumo di fruttato maturo, con sapore dolce che ricorda il pinolo

### OLIO EXTRA VERGINE PUGLIESE DOP TERRA DI BARI

Zona di produzione Provincia di Bari e Provincia di Andria-Barletta-Trani  
Cultivar Coratina, Cima di Mola Profumi di aneto, carciofo, finocchio, pepe.  
Vena piccante con persistenza sentori vegetali

### OLIO EXTRA VERGINE TOSCANO CHIANTI CLASSICO DOP

Zona di produzione i Comuni del Chianti Classico  
Cultivar Correggiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino  
Profumo e sapore fruttato, dolce, tendente al piccante, leggermente amaro

### OLIO EXTRA VERGINE LIGURE RIVIERA DI LEVANTE DOP

Province di Genova, La Spezia.  
Cultivar Lavagnina, Razzola, Pignola  
Profumo di fruttato maturo, sapore con media dolcezza e leggera sensazione di amaro e piccante



# LA BUFALA “SA LE” AL NORD

Sono 25 gli allevamenti di *Bubalus bubalis nate* nel settentrione. C'è più di un motivo: parla Daniele Gorbani, capo azienda di Bufalapiù nella bergamasca



L'azienda Bufalapiù di Gorbani, a Pumenengo, trasforma tutto il latte prodotto in paste filate, vari formaggi e yogurt

di Guido Tallone

Nome scientifico “*Bubalus bubalis*”, la bufala allevata nel nostro Paese da poco tempo è riconosciuta come Bufala Mediterranea Italiana. La sua presenza risale almeno all'XI secolo se non a tempi precedenti (e non sospetti). Alcuni ne sostengono l'origine autoctona.

In questa sede operiamo un “balzo temporale” passando direttamente agli anni a cavallo tra il XX e XXI secolo. Da 15-20 anni *Bubalus bubalis* dimora felicemente nelle pianure del Nord Italia e questo interessante mammifero “caseario” ha dimostrato di gradire anche territori che una volta pochi avrebbero immaginato adatti alla loro indole. Attualmente è presente con circa 25 allevamenti.

Quindi il tema è: perché allevare bufale nel Nord-Italia? Ne parliamo con Daniele Gorbani che ha trasformato undici anni fa la sua azienda di bovini da latte in allevamento bufalino, a Pumenengo, in bergamasca, ed attualmente trasforma totalmente la propria produzione latte direttamente nel caseificio annesso (come in verità fanno molti degli allevamenti soprattutto al Nord ma anche in buona percentuale al Centro-Sud), con il nome Bufalapiù.

Innanzitutto vorremmo far comprendere ai nostri lettori quali pensieri hanno portato a incentrare la attività agricoltura-zootecnica sull'allevamento della bufala (immaginando che siano motivazioni in buona parte condivise da altri suoi “col-

leghi” del nord)?

Risponde Gorbani: «L'interesse verso un latte ed una carne con così elevate qualità, unitamente al desiderio di realizzare una filiera diretta e totale, dalla terra al consumatore finale, uscendo dalle già frequenti filiere di latte vaccino. A queste motivazioni aggiungiamo il desiderio di allontanarci dal cosiddetto regime delle quote latte, attualmente non più in vigore, ma che in passato aveva fatto riflettere più di un allevatore sul cambiamento di allevamento».

**Con quali pregiudizi o abitudini ha dovuto o deve ancora confrontarsi con il consumatore non abituato a sentirsi proporre le produzioni di un animale che probabilmente aveva sempre collegato ad un clima caldo ed a zone acquisite?**

«Pregiudizi ed abitudini sono sempre le stesse. Fortunatamente vi è un intelligente interesse e ricerca di prodotti genuini. Ciò, unitamente alla spiegazione della nostra filiera ed all'assaggio dei nostri prodotti, permette di superare le barriere dei preconcetti».

**Brevi note sull'animale, Gorbani: quanto latte produce una bufala?**

«Nel nostro allevamento prediligiamo la qualità alla quantità. Per cui mediamente una nostra bufala produce circa 7-8 litri di latte al giorno».

**Qual è la composizione media di un latte di bufala?**

«Relativamente ai due componenti più importanti dal punto di vista caseario, il latte di bufala presenta un contenuto in

proteine medio di 4,5-5% (contro il 3,2-3,5 medio vaccino) ed un contenuto di grassi/lipidi medio di 7,5-8,5% (contro il 3,8-4% medio vaccino). Alcuni studi attribuiscono al latte di bufala un maggior rapporto tra i contenuti di calcio e di fosfati, rispetto a quelli di sodio e di potassio. Da tali studi risulterebbe quindi anche che il latte bufalino si distinguerebbe parecchio da quello vaccino per un più elevato livello di calcio in relazione al basso contenuto di colesterolo, oltre che per un maggior contenuto di anti ossidanti naturali (quali i tocoferoli)».

**Qual è il destino caseario nel vostro caseificio?**

«Trasformiamo tutto il latte che le nostre bufale quotidianamente producono, cercando di seguire e di esaudire le richieste dei nostri clienti diretti che sono i consumatori finali dei nostri prodotti acquistati presso i nostri punti vendita. Le

## UNA CARNE CHE PIACE

Quanto interesse sta dimostrando il consumatore per la carne di bufala fresca e trasformata? È assolutamente necessario partire da una corretta e sana alimentazione dei maschi. A ciò deve poi seguire una lavorazione capace.

E così si ottengono carni fresche e salumi che, per le caratteristiche nutrizionali della carne di bufala, attraggono sempre più clienti affascinati da questi prodotti.

paste filate, prodotte ogni giorno, sono le più richieste. Ma anche il nostro yogurt - naturale, intero, senza zuccheri né dolcificanti aggiunti che da poco ha ottenuto un riconoscimento internazionale - sta riscuotendo un notevole interesse».

**Quindi non solo mozzarella. E come si presta il latte di bufala a caseificazioni tipicamente vaccine od addirittura ovi-caprine?**

«Allevando e caseificando nella pianura lombarda, abbiamo voluto considerare anche i formaggi tradizionali della nostra terra. E devo dire che il latte di bufala, caseificato ovviamente con sapienza ed esperienza, ben si presta alla creazione di formaggi a pasta molle. Questi nostri prodotti riscuotono un enorme successo al punto che, quasi giornalmente, avremmo biso-

gno che le nostre bufale producessero molto più latte. Ma la nostra filosofia aziendale predilige e continuerà a prediligere la filiera diretta con una maggior attenzione alla qualità della produzione rispetto alla quantità».

Quindi l'allevamento della bufala nel Nord-Italia non è soltanto lo “sghinibizzo” di alcuni visionari, ma sta diventando una realtà, seppur molto piccola rapportata alla produzione di latte vaccino, decisamente interessante, soprattutto in questi ultimi anni, dove la vendita del latte di vacca ai caseifici non soddisfa sicuramente la totalità degli allevatori. Quindi allevatori che, come si dice - col senno di poi - hanno “visto lungo” e, faticando nel riadattarsi alle piccole e grandi modifiche (nell'allevamento come nella caseificazione) di tecnica e conoscenza, stanno dando un nuovo senso economico alle loro aziende, prendendosi alcune meritate soddisfazioni.



# FONTINA DOP

solo dalla Valle d'Aosta.

## CUORE VALDOSTANO



### FONTINA

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

# ALLA RICERCA DEL CACIO PERDUTO

## L'Italia delle mille sorprese casearie

di Domenico Villani

Come potrebbe essere definito un evento che riceve unanimi apprezzamenti e un'altissima valutazione di gradimento, che regala emozioni, che riesce nell'intento di far conoscere prodotti di qualità poco noti, che trasmette la passione dei produttori, che promuove e divulga in un modo piacevolmente conviviale la cultura casearia? Ogni aggettivo potrebbe sembrare riduttivo e poco appropriato, sebbene una delle caratteristiche della lingua italiana sia proprio quella di avere talmente tanti aggettivi che è facile trovarne uno da adattare alle varie circostanze. Sicuramente l'iniziativa organizzata dalla Delegazione di Roma, l'11 novembre 2015: "Alla ricerca del cacio perduto - Meraviglie Casearie incredibilmente poco conosciute" è stata unica, si sono sommate la professionalità dei Maestri Assaggiatori della Delegazione, l'efficienza organizzativa, la qualità dei prodotti in degustazione, la storia che c'era dietro ad ogni prodotto e la passione con cui i Produttori l'hanno raccontata.

Non solo un viaggio nella storia casearia, ma anche un viaggio attraverso luoghi caratteristici e storici del nostro paese: dallo Stracchino a latte crudo, coagulazione acida, proveniente dalle Valli Piemontesi all'Axridda, pecorino

a latte crudo con crosta trattata con argilla di Escalaplano e olio di lentischio, dell'altopiano sardo del Flumendosa, passando attraverso il Caciocavallo di Ciminà, presidio Slow Food, dell'Aspromonte e i due Conciati, quello Romano della provincia di Caserta, anch'esso presidio Slow Food, affinato in anfore di creta, così come facevano gli antichi romani e quello di San Vittore in Ciocaria, anche questo formaggio tra i più antichi del Lazio, prodotto con latte crudo, viene strofinato con un miscuglio di bacche ed erbe aromatiche che ne conferiscono aromi e sentori tipici che si ritrovano lungo il percorso delle transumanze.

Per finire al Caso Peruto, dall'aspetto rugoso, duro, quasi secco, che ha fornito anche lo spunto al titolo della serata e che trae origine dal territorio situato tra il basso Lazio e la Campania. Tutti formaggi prodotti artigianalmente, alcuni dei quali rischiavano l'estinzione, ma grazie alla passione e alla tenacia di veri e propri eroi casari, oggi li possiamo trovare ed apprezzare sulle nostre tavole.

Da non dimenticare ovviamente gli straordinari vini in abbinamento dell'Azienda Vinicola Casale Cento Corvi, che hanno fatto da richiamo alla terra dagli Etruschi. Insomma un piacevolissimo viaggio affatto virtuale che rimarrà per sempre impresso nella memoria di chi era presente.





## Fate il formaggio Non fate la guerra

di Marco Quasimodo

**S**and in Taufers? Kase Festival? Martin Pircher? No, non si tratta di una lezione di lingua tedesca, piuttosto di un esempio di come si possa creare un evento di rilievo nazionale, giunto quest'anno alla sua dodicesima edizione, e di alto livello, in una cittadina di cinquemila abitanti. La cittadina si chiama Campo Tures (Sand in Taufers è il nome tedesco), si trova in Alto Adige a nord di Brunico, ed ogni due anni diviene teatro del Festival del Formaggio o Käse Festival. Martin Pircher ne è l'anima. Per lui il Festival "è un concetto plurale: è un mercato del formaggio e per buongustai, una fiera di Slow Food, un incontro di chi ha una passione in comune. Ma, rispetto ad altri eventi simili, ha qualcosa di diverso: è una festa tra amici". Infatti per molti degli espositori è diventato un appuntamento fisso che ogni due anni spinge a percorrere centinaia di chilometri prima di tutto per presentare, è vero, i propri prodotti, molti dei quali sono presidi Slow Food, ma anche per ritrovare i colleghi, i "vicini di banco" dell'edizione precedente, insomma gli amici. Addirittura c'è chi sale a Campo Tures anche l'anno in cui il Festival non è in programma apposta per incontrarsi e fare festa. La festa è infatti il momento che conclude ognuna delle tre giornate del Festival, e molti espositori vi partecipano con lo stesso impegno che mostreranno poi, nonostante tutto, il giorno successivo nei rispettivi stand. Oltre alla parte espositiva vi sono i laboratori del gusto, organizzati secondo i canoni di Slow Food e gestiti magistralmente da Karin Huber. Edizione dopo edizione, la presenza dei relatori dell'Onaf ai laboratori sta crescendo. Al Festival 2016 sono intervenuti i Maestri assaggiatori Armando Gambera (nei laboratori dal titolo "3 territori, 4 formaggi e le loro storie" e "Formaggi francesi"), Maria Sarnataro ("Passione filata") e Giampaolo Gaiarin ("C'è Dop e Dop"). Onaf ha avuto a disposi-

### Il festival altotesino alla 12esima edizione conferma la sua caratteristica di festa fra amici

zione anche un punto istituzionale che è servito per prendere contatti con i visitatori interessati alle attività associative, a cui hanno fornito tutte le informazioni del caso i soci Sandro Comper, Marina Schmohl, Pietro Germano, Stefano Senatore, Laura Endrighi e Manuela Viviani della delegazione di Trento-Bolzano. Il ricco programma è stato completato da innumerevoli momenti di cucina dal vivo a cura dell'Associazione Cuochi Alto Adige e da attività per i bambini. Lunga vita dunque al Festival di Campo Tures e che possa lo slogan della 12esima edizione avere piena e universale applicazione: fate il formaggio, non fate la guerra!



## Pecorino Crotonese Dop, comincia il futuro

### Obiettivi: ritrovare l'origine, la tipicità e la tradizione

**Progetto del Consorzio: tre caseifici impegnati nelle prove di caseificazione con l'impiego delle miscele di starter selezionati. Si sono ottenute quattro tipologie di Pecorino dalle caratteristiche organolettiche differenti**

di Isabella Filannino

### I principali passaggi della ricerca

Gli step fondamentali del progetto di ricerca sono stati:

- isolamento dalle materie prime, dal prodotto e dall'ambiente di lavorazione dei batteri autoctoni;
- identificazione delle culture microbiche;
- valutazione del contributo dei singoli ceppi microbici alla definizione dei tratti di tipicità del prodotto;
- selezione dei ceppi ritenuti più performanti per le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche desiderate nel Pecorino Crotonese;
- realizzazione di una collezione di starter microbici naturali;
- definizione di un protocollo di propagazione delle culture microbiche selezionate.

**U**n percorso virtuoso e ambizioso quello intrapreso dal Consorzio di tutela della Dop Pecorino Crotonese dopo il riconoscimento da parte della Commissione europea della Denominazione di origine protetta avvenuto nel dicembre 2014. In collaborazione con il Dipartimento di scienze del suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università degli Studi di Bari e la cooperativa Officina Gbs, il Consorzio ha realizzato un progetto di ricerca chiamato "Start Pecorino Crotonese". Lo ha finanziato il Piano di sviluppo rurale della Calabria con l'obiettivo di migliorare la qualità organolettica, microbiologica e igienico-sanitaria del Pecorino Crotonese e garantire la tipicità e la provenienza del prodotto mediante l'impiego di starter microbici autoctoni selezionati. Il territorio, il metodo di allevamento e le materie prime combinandosi con la maestria e l'arte casearia locale costituiscono un elemento identitario in grado di contribuire allo sviluppo economico e sociale di un'area di produzione. L'attributo di tipicità va ricercato anche nel patrimonio microbico autoctono, responsabile della trasformazione del latte e della maturazione del formaggio. Ciascuna specie microbica è in grado di esprimere proprietà pro-tecnologiche differenti che influiscono direttamente sugli aspetti nutrizionali ed organolettici del Pecorino. Nel contesto produttivo calabrese, la mancanza di

innesti autoctoni selezionati, in grado di operare in condizioni controllate, ha spinto i caseifici ad utilizzare nella produzione di Pecorino Crotonese starter selezionati non autoctoni ottenendo produzioni che non potevano fregiarsi del marchio Dop. La denominazione d'origine poteva assegnarsi solo a quei Pecorini prodotti a partire da latte crudo, aspetto non poco rischioso per la presenza nel latte anche della flora patogena responsabile dei difetti del formaggio e in grado di inficiare la qualità e la sicurezza alimentare.

La ricerca ha permesso di isolare un pool microbico di oltre 120 batteri, di cui si è dovuto effettuare una selezione per le capacità biochimiche e microbiologiche che ciascuno era in grado di esplicare nella fermentazione e maturazione del formaggio.

Il progetto di ricerca ha coinvolto tre caseifici nell'esecuzione di prove di caseificazione con l'impiego delle miscele di starter selezionati. Sono stati ottenute quattro tipologie di Pecorino dalle caratteristiche organolettiche differenti. Ciascun formaggio è stato sottoposto ad una valutazione sensoriale a cura dei maestri assaggiatori dell'Onaf allo scopo di orientare il Consorzio nella scelta del Pecorino dalle caratteristiche più interessanti e quindi della miscela microbica ottimale. Tale selezione è stata effettuata con la partecipazione dei caseifici e degli allevatori aderenti al Consorzio di tutela, in qualità di depositari di una tradizione di gusti e aromi tipici del Pecorino Crotonese.

A conclusione del progetto il Consorzio di Tutela Dop Pecorino Crotonese dispone di una collezione di starter microbici naturali con i quali ha avviato la caseificazione di Pecorino Crotonese Dop per restituire valore ad un prodotto e a coloro che credono e contribuiscono allo sviluppo del territorio calabrese.

# BAGOSS, SILTER, NOSTRANO VALTROMPIA

## I formaggi bresciani re della montagna

di Gianmichele Portieri

La storia dei formaggi bresciani è storia d'alpeggio anche se i documenti rinvenuti relativi al periodo di poco successivo all'anno mille, sono riferiti in prevalenza ai formaggi di pianura. Pare che a promuovere i formaggi a pasta cotta o semicotta siano state esigenze di carattere militare (il Grana Lodigiano, antenato del Grana Padano, sarebbe stato richiesto nientemeno che da Carlo Magno per le sue truppe). Dopo l'anno mille la spinta al formaggio "duro" è venuta prevalentemente da esigenze fiscali. Con le forme di formaggio si pagavano le tasse ai proprietari della terra e si pagavano le decime alla Chiesa. Motivi pratici hanno indotto a pensare a qualcosa di più durevole dello stracchino, che va consumato in tempi ristretti. Ma la produzione di latte, malgrado le bonifiche benedettine che stavano cambiando faccia alla acquitrinosa pianura padana, è rimasta ancora a lungo affare dei montanari. Nei boschi di pianura si allevavano greggi di maiali e i Longobardi avevano portato le bufale che con acqua e fango hanno dimesticato. Il montagna invece il pascolo era abbondante (già cinquemila anni fa usava lo sbrigativo incendio dei boschi per guadagnare terreni a pascolo) ed era l'unica alternativa per un'agricoltura che non aveva ancora né mais, né patate (portati poi da Colombo).

Verso la fine del medioevo (avvinandosi la piccola glaciazione e avanzando le bonifiche) è aumentata la tendenza dei valligiani a scendere in pianura nei mesi freddi per far pascolare il bestiame. E ci volevano altre forme di formaggio per pagare i diritti di pascolo soprattutto a vescovi e abati. Ma i maestri dell'arte casearia, anche alla Bassa, erano i malghesi.

La discesa in massa delle mandrie nella pianura bresciana (con effetti devastanti per le economie valligiane lenite solo prima dall'emigrazione ed oggi dal turismo) si è completata alla fine dell'800 e da allora i formaggi di monte hanno cominciato a morire.

Faceva eccezione il Bagoss. Il formaggio della valle di Bagolino, aveva goduto, fino all'arrivo di Napoleone, dei favori della nobiltà della Serenissima. L'aggiunta di zafferano nella cagliata pare che venga proprio dal desiderio di ingraziarsi il Doge con formaggi dai riflessi d'oro. Storie diverse per quello che oggi è il Silter della Valle Camonica e l'attuale Nostrano della Valtrompia.

### L'ORO DI BAGOLINO

"Dal Giappone hanno chiesto tre forme di Bagoss da 60 kg. Le hanno pagate 8 mila euro, 133 euro il kg". Il dato sul prezzo in Giappone lo abbiamo letto sull'ultimo libro attorno a Bagoss. Vi si legge ancora che rare forme di Bagoss si possono comperare in Usa a 200 dollari il kg. Ai magazzini Harrods di Londra lo si trova purché si sia disposti a pagarlo 49,50 sterline. Il nostro formaggio è più richiesto a Milano (dove costa sui 50 euro) che a Brescia.

Vero che per fare un kg di Bagoss ci vogliono quasi 18 litri di latte (molto più che per un formaggio stagionato di pianura), ed è latte che costa antiche fatiche. Il record di prezzo fa tornare i ragazzi alla montagna facendo il cammino inverso di quello che, dagli anni '70 fino all'alba di questo millennio, ha porta-

to i loro padri a scendere ogni mattina dai tornanti di Bagolino fino alle fabbriche e agli uffici della Valsabbia.

Il Bagoss oggi è un marchio privato registrato. Non è ancora Dop anche se esiste una bozza di disciplinare e in zona non è ancora chiuso il dibattito sulla opportunità di chiedere la tutela europea. Il formaggio tradizionale lo descrive quindi Slow Food (7 produttori su 28) che prescrive che il formaggio stagioni almeno 18 mesi, contro i consueti 12 (che scendono a sei nella bozza di disciplinare Dop) e impone che il formaggio prodotto d'inverno sia frutto di latte munto da bovine alimentate con fieno della valle.

### Bagoss fra storia e leggenda: i riflessi d'oro dello zafferano per ingraziarsi il Doge

Il Bagoss esiste anche in versione invernale e il foraggiamento invernale è una delle criticità note di questa produzione. Per fortuna i buongustai sanno distinguere le forme nate dal latte che profuma ancora di fiori da quelle nate da latte fabbricato in stalla (che però non

demerita affatto). Già, perché il produttore di Bagoss è una specie di artista che ha i suoi segreti nel lesinare il caglio, nel lavorare a temperature molto basse e poi nel salare a mano, raschiare, oliare, battere e in sostanza "coccolare" le forme una ad una.

Solo il tempo poi ci rivela se una forma è giusta, se merita di invecchiare per molti anni o se va consumata in fretta.

La produzione è di 9 mila forme l'anno: 3 mila di estivo prodotto nelle malghe con il latte munto da vacche al pascolo sui monti che fanno da corona alla piana del Gaver e 6 mila forme, ottime ma meno costose e meno pregiate, prodotte a Bagolino dalle stesse vacche alimentate a fieno.

## Produzioni di eccellenza tutto l'anno ma le forme estive d'alpeggio sono da 10 e lode

di Gianmichele Portieri

### BAGOSS, LAVORAZIONE E CARATTERISTICHE

La lavorazione avviene con il latte di due mungiture fatto riposare a lungo per estrarre la panna. Il Bagoss è un formaggio magrissimo perché, dicono i malghesi, più è magro più dura. Nella lavorazione conta molto la temperatura molto bassa a cui si effettua la cagliata: 38°, più o meno la temperatura del latte appena munto. E poi il segreto è l'avarizia nel caglio che però comporta lunghi tempi di maturazione. Il bravo casaro spurga senza fretta il formaggio appena

nato. Se non lo facesse, fra tre anni sarebbe amaro. Risultato finale: una forma di Bagoss nasce in almeno quattro ore che unite alle sei ore delle due mungiture fanno dieci ore minimo di lavoro per il malghese. Messo nella fascera con tanto di marchio consortile si sala con cura a mano, si rivolta e si spennella di olio di lino crudo. Il resto lo fa il tempo.

### IL SILTER DOP, GLORIA CAMUNA

La prima considerazione che viene alla mente è quanto diversi, modesti, gommosetti e amarognoli, erano i Silter degli inizi. Quasi da non credere che da quella accozzaglia un po' ruspante di formaggelle di monte, che aspirava alla Dop europea oggi raggiunta, potessero nascere questi capolavori caseari. Capolavori caseari che, tra l'altro, conservano una loro spiccata tipicità. Nessun esperto li potrebbe scambiare per un Bagoss o per un Nostrano Valtrompia e non solo perché nel Silter non è previsto lo zafferano che spruzza d'oro gli altri due formaggi.

Il Silter viene prodotto tutto l'anno impiegando 12 milioni di litri di latte (circa un terzo di quello munto in valle) ed esiste quindi anche la versione invernale che è anzi la più abbondante. Va detto che i campioni assaggiati di formaggio prodotto nella stalla in fondovalle (ma con fieno camuno) non sfigurano affatto: profumano di latte fresco e di fieno. In ogni caso il disciplinare Dop consente di imprimere il nome delle malga sullo scalzo: quindi l'estivo si riconosce anche sul bancone.

Va poi detto che il Silter non è per definizione un formaggio stagionato. Il disciplinare della Dop prescrive almeno 100 giorni di stagionatura. Ne esce un formaggio molto più tenero, ma non per questo meno saporito. I produttori di Silter sono 28.

L'ultima nota è dedicata a chi tiene alla linea. Il Silter Camuno Sebino, è il formaggio più magro delle nostre valli. La regola prescrive che tutto il latte sia privato della panna per affioramento. Bagoss, Nostrano Valtrompia e del resto anche il Grana Padano prevedono che la panna si tolga al latte di una sola munta (quella della sera prima).

### NOSTRANO DELLA VALTROMPIA DOP, MORTO E RISUSCITATO

L'allevamento del bestiame in Valle Trompia era l'occupazione integrativa estiva del reddito dei minatori. Chiuse le miniere, tutti hanno trovato posto nella fabbriche d'armi più a valle, vendendo le vacche. Se quel formaggio c'è ancora, ed è Dop europea, si deve solo alla persona di Silvio Zanini, grande stagionatore di San Colombano di Collio. A distanza di 12 mesi (il minimo di stagionatura del disciplinare), ma ancora a 18 mesi e persino dopo due anni interi a maturare sulle scale, il Nostrano della valle più ferrigna e armiera del Bresciano, sa regalare ancora sentori freschi di latte e profumi di erba del pascolo. Se poi ci metti una perfetta stagionatura, nessuna gommosità, assenza totale del finalino amaro che spesso caratterizza i formaggi "ruspanti" non puoi che propendere per il 10 e lode. Tutto molto ben riuscito, lasciando l'impressione (ma la cautela è d'obbligo) che il Nostrano può essere migliore di quasi tutti i Bagoss e di molti Silter.

La produzione di Nostrano marchiato ed in regola con tutti i controlli non supera le 3 mila forme e solo 10% è formaggio estivo prodotto sui pascoli. I produttori, che inizialmente erano una quindicina, sono scesi a sei con circa 200 vacche in mungitura. Gli altri producono un formaggio di montagna di ottima fattura, ma che non ha il marchio europeo. Di traverso alla crescita delle adesioni sono due fattori: il prezzo e le regole. Il prezzo di mercato del formaggio marchiato (circa 15 euro il kg all'ingrosso per il 18 mesi) è molto vicino a quello del non marchiato. E poi l'alimentazione delle bovine deve essere per il 75% data da erba o fieno locale, un vincolo difficile da rispettare perché si precisa anche che l'alimentazione deve provenire da prato polifita, cioè spontaneo di montagna (in pratica l'erba medica, ben disponibile sul mercato, non va bene). L'altro vincolo è dato dal 90% di bovine di razza Bruna nella mandria. In realtà le mandrie sono molto più articolate con qualche capo di Frisona, o anche di altre razze rustiche come la grigia alpina.

Come minimo è prescritto un anno di stagionatura. Quindi il Nostrano non è mai un formaggio fresco e il gusto risulta sempre ben marcato, robusto, tendente al piccante con un fondo di amarognolo per le forme più vecchie. La persistenza in bocca è poi davvero lunghissima. Se siete dei veri appassionati andrete a sceglierne una forma di estivo, quello prodotto in malga quando le vacche fanno scorpacciate di erbe aromatiche, ma se dovrete accontentarvi di una forma di produzione invernale, non vi andrà affatto male perché qui le bovine mangiano soprattutto fieno, mentre sono sconosciuti gli insilati.





# A Pandino il trofeo San Lucio è di un casaro veneto

di Paolo Sentati

**D**imitri Biasuz del caseificio Lattebusche di Busche, nel Bellunese, si è aggiudicato il Trofeo San Lucio 2016, sbaragliando la nutrita concorrenza formata da 330 formaggi, espressione dalle diverse regioni italiane, che lo scorso week end hanno partecipato alla kermesse organizzata da "Asso Casearia Pandino" ed ospitata al Castello di Pandino. Arriva dal Veneto il formaggio proclamato come il "migliore tra i migliori": si tratta del "Piave Dop Vecchio Selezione Oro", incoronato nell'ambito di "CaseoArt", il concorso nazionale organizzato da "Asso Casearia Pandino", l'Associazione dei diplomati della scuola casearia di Pandino e celebrato sabato e domenica nell'incantevole cornice del castello visconteo. Il premio è stato assegnato dalla giuria di esperti, formata da tecnici caseari, rappresentanti dell'Onaf e giornalisti di settore. Tutti concordi nell'apprezzare l'elevata qualità di un prodotto che si è distinto per l'aspetto organolettico, sensoriale e per le tecnologie utilizzate. Erano oltre 330 i formaggi in gara, suddivisi in specifiche categorie, tra sperimentali e marchi già conosciuti, espressione delle diverse regioni italiane. Per la prima volta, oltre alla giuria qualificata, anche il pubblico ha inciso nelle scelte dei vincitori. Negli spazi del Castello di Pandino, per l'occasione colorato a festa, le centinaia di persone che non hanno voluto perdersi l'appuntamento con la rassegna hanno avuto infatti la possibilità di degustare le specialità presenti e di esprimere il proprio giudizio. Numerose le autorità presenti, in occasione della giornata conclusiva della

manifestazione, giunta alla sua seconda edizione: tra queste Maria Luise Polig, sindaco di Pandino, il senatore Franco Bordo e la parlamentare Cinzia Fontana, accanto al mantovano Marco Zanazzi dell'Ersaf della Regione Lombardia che, nel corso di una breve cerimonia, ha restituito il Trofeo San Lucio conquistato nel 2014 con il suo "Gran Musi", fatto utilizzando latte misto: 98 per cento di vacca, 2 per cento d'asina. L'evento si è dimostrato ben più di una semplice sfida tra i produttori italiani: si tratta piuttosto di una rassegna che esprime compiutamente tradizione, arte culinaria ed esperienza, esaltando l'abilità dei casari e le tecniche utilizzate per far arrivare, sulle tavole dei consumatori, prodotti davvero unici.



## LE MOTIVAZIONI DI UNA VITTORIA

Il tecnico Biasuz Dimitri, produttore del formaggio Piave Dop selezione oro, stagionato 460 giorni, è stato proclamato "Migliore tra i Migliori" con la seguente motivazione: "Il formaggio Piave Dop, in gara con il codice DU112, prodotto da Biasuz Dimitri nel Caseificio Lattebusche di Busche (BL) emerge, rispetto agli altri formaggi vincitori di categoria, per le sue brillanti qualità e per il profilo sensoriale complesso.

"Alla vista, si presenta di forma cilindrica regolare e ben curata, le facce sono piane e lo scalzo è diritto, la crosta asciutta è dura, con trama della tela, di color giallo dorato uniforme, la pasta interna è di color paglierino carico tendente al bruno nel sotto-crosta, senza occhiature.

"Al tatto si presenta liscia, compatta, dura, lasciando una positiva impressione finemente vellutata e asciutta.

**L'odore** rilascia note lattiche di burro fuso, frutta secca e brodo di carne, all'assaggio offre in aggiunta alla sua ottimale durezza, anche una buona friabilità ed ottima solubilità che esalta e prolunga la sua persistenza aromatica. La sua caratteristica sensoriale è riposta nella sinergia sapore-aroma, che dimostra perfetto equilibrio.

**Il sapore** dolce-salato-acido è in armonia con le intense e persistenti note aromatiche di latte cotto, burro cotto, brodo di carne, piacevolmente fruttato e speziato.

**All'assaggio** si evidenzia inoltre la presenza nella pasta del formaggio, di cristalli di un aminoacido, la tirosina, pregevole quanto naturale esaltatore di sapidità".

Al vincitore, viene consegnato il Trofeo San Lucio, il quale si impegna a conservarlo con cura ed attenzione, per restituirlo alla presentazione della prossima edizione CaseoArt-Trofeo San Lucio, allorché riterrà la copia dello stesso. Come previsto sin dalla sua istituzione, il Trofeo San Lucio resterà in via definitiva al vincitore di tre edizioni anche non consecutive.



## Bassi: in gara l'arte casearia

di Pier Battaglino

**P**residente Daniele Bassi, quali sono le caratteristiche del vostro concorso caseario?

«Il concorso caseario ideato da AssoCasearia di Pandino, quest'anno alla sua 7ª edizione, nasce con l'obiettivo di premiare il tecnico casaro che ha prodotto quell'opera d'arte che è il formaggio, un'eccellenza riconosciuta ad un lavoro difficile, svolto quotidianamente in caseificio, spesso ad orari impossibili e in ambienti non sempre confortevoli».

**Siete gli unici a premiare i casari oltre che i formaggi.**

«Ogni azienda che opera nel settore, sa che la formazione e la valorizzazione delle risorse umane è determinante per migliorare la qualità della produzione, ecco perché vogliamo che il premio CaseoArt riporti il nome del tecnico abbinato al nome del suo formaggio».

**Vi sono comunque riconoscimenti per i produttori?**

«Questo sarà reso possibile grazie all'utilizzo di bollini adesivi riportanti il simbolo del premio da applicare direttamente sul prodotto in vendita per tutto il biennio fino alla nuova edizione del 2018».

**Quale accoglienza vi è stata riservata in questa ultima edizione?**

«La risposta delle aziende sponsor all'edizione 2016 del premio, che è stato un vero successo, è stata positiva, ed il loro fondamentale sostegno, ci ha permesso di coinvolgere oltre 100

caseifici del territorio nazionale. A loro il nostro ringraziamento speciale».

**Quando avverrà la premiazione ufficiale?**

«Le degustazioni si sono tenute sabato 19 e domenica 20 marzo quando sono stati portati in scena oltre 300 formaggi, in una gara tra grandi professionisti. Al produttore primo classificato tra tutte le categorie di formaggi concorrenti, sarà attribuito il 1º maggio, nella prestigiosa cornice del castello Visconteo di Pandino, il Trofeo San Lucio».

**Quale il ruolo dell'Onaf nella manifestazione?**

«Per valorizzare meglio l'aspetto sensoriale dei formaggi, l'Onaf ha allestito un percorso sensoriale didattico all'interno dei locali del Castello, dove è stato possibile per tutti i visitatori sviluppare i propri sensi, con odori, suoni ed immagini della filiera. In appositi bicchierini si sono potuti annusare gli aromi della terra, del foraggio, dell'allevamento degli animali, della mungitura e della produzione del burro e del formaggio. A fine percorso il pubblico ha avuto l'opportunità di esercitare il gusto assaggiando i formaggi in concorso e assegnando loro una valutazione».

# La SICILIA cala il POKER

## PECORINO SICILIANO DOP

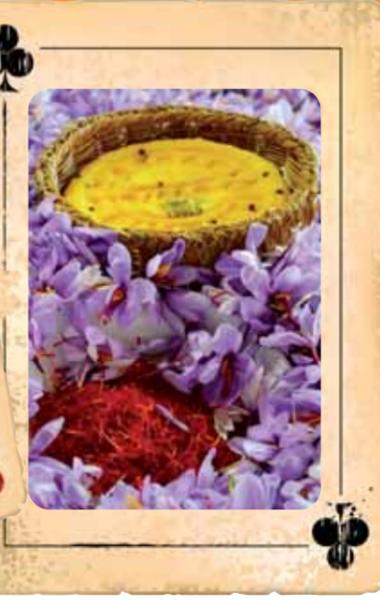
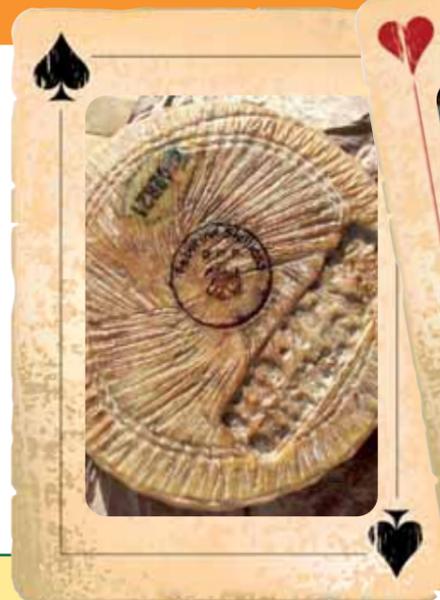
di Pietro Pappalardo

È il formaggio più antico d'Europa. Nel 2015 ha toccato la quota delle 40 tonnellate, superiore di 8 tonnellate rispetto al 2014. "E per il 2016, a giudicare dalle condizioni climatiche, si crescerà ancora", dice mostrando un sano ottimismo Massimo Todaro, presidente del Consorzio che raggruppa una quindicina di soci che, da disciplinare, allevano, caseificano e stagionano. La caseificazione avviene esclusivamente da latte crudo di pecore allevate al pascolo

spontaneo. Sono tradizionali i metodi di trasformazione del latte, la salatura viene praticata manualmente e la stagionatura in locali ad areazione naturale: tutto questo dà al Pecorino Siciliano DOP delle caratteristiche irripetibili al di fuori dell'ambiente di origine. La caratteristica del Pecorino Siciliano DOP è, e deve restare, quella di un formaggio realizzato in microcontesti sostenibili dove le variabili naturali del pascolo, animali e microflora autoctona danno una specificità al gusto.

### LA SCHEDA

**Formaggio a pasta compatta da latte ovino crudo**  
**Forma:** cilindrica, con Facce: piane, parallele, regolari  
**Scalzo:** dritto leggermente convesso  
**Crosta:** consistente, dura, canestrata, trattata, untuosa  
**Colore della crosta:** giallo paglierino carico  
**Colore pasta:** giallo paglierino  
**Sottocrosta:** presente medio  
**Occhiatura:** presente irregolare, piccola uniforme  
**Odore:** lattico cotto, erba, fieno, nocciola fresca  
**Sapori:** dolce medio elevato, salato medio, lievemente acido  
**Aromi:** conferma gli odori con note animali tipiche e brodo di carne  
**Sensazioni trigeminali:** leggermente piccante  
**Struttura:** solubile, poco granulosa



## RAGUSANO DOP

### LA SCHEDA

**Formaggio a pasta filata da latte bovino crudo**  
**Forma:** parallelepipedica  
**Scalzo:** circa 20 cm dritto  
**Crosta:** presente, liscia, riporta la marchiatura Ragusano  
**Colore della crosta:** giallo paglierino carico  
**Sottocrosta:** presente di circa 2cm  
**Occhiatura:** assente, piccoli distacchi interni  
**Odore:** lattico cotto, erba, fieno, nocciola fresca  
**Sapori:** dolce medio elevato, salato medio elevato  
**Aromi:** conferma gli odori con note animali, brodo di carne  
**Sensazioni trigeminali:** piccante medio  
**Struttura:** compatta, fibrosa  
**Persistenza:** media elevata

Viene prodotto con latte vaccino intero crudo, durante la stagione foraggera. L'alimentazione delle bovine è costituita da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano ibleo, eventualmente affienati. Il latte di una o più mungiture, coagulato a 34°C, sfrutta lo sviluppo spontaneo della microflora casearia.

La lavorazione è di tipo tradizionale con utensili in legno. La salatura, in salamoia satura, non deve comportare un contenuto di sale superiore al 6%. Per ottenere la Dop deve stagionare almeno 3 mesi. La stagionatura avviene in

ambienti freschi con pareti geologicamente naturali tali da garantire 14-16°C e 80-90% di umidità. Le forme vengono legate a coppia con sottili funi ed appese a cavallo di travi di legno; può protrarsi anche oltre 12 mesi.

La scritta punteggiata "Ragusano" ai lati della forma, 2 marchi a fuoco sulla parte alta e bassa con scritto "Ragusano DOP" e una matrice verde di caseina con un numero identificativo per la rintracciabilità. La produzione è riservata all'intero territorio della provincia di Ragusa ed ai Comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini in provincia di Siracusa.

## IL PIACENTINU ENNESE DOP

### LA SCHEDA

**Formaggio a pasta compatta da latte ovino crudo con pepe nero e zafferano**  
**Forma:** cilindrica, facce: piane, parallele, regolari  
**Scalzo:** dritto leggermente convesso  
**Crosta:** consistente, dura, canestrata, trattata, untuosa  
**Colore pasta:** giallo carico con distribuzione uniforme di grani di pepe nero  
**Sottocrosta:** presente medio  
**Occhiatura:** presente irregolare, piccola uniforme  
**Odore:** speziato, animale  
**Sapori:** salato medio elevato, dolce medio  
**Aromi:** conferma gli odori con note speziate marcate e animali  
**Sensazioni trigeminali:** piccante medio  
**Struttura:** solubile, poco granulosa  
**Persistenza:** elevata

In Sicilia attualmente a produrlo sono soltanto in dieci. Nel 2015 ne hanno messo insieme circa 17 tonnellate per un totale di 4.150 forme, con una media di poco più di quattro chili ciascuna. E sono andate tutte esaurite prima della fine dell'anno, tanto che già a ridosso dello scorso Natale, il Consorzio ha avuto difficoltà a rifornire i rivenditori. Il Piacentinu Ennese DOP, il formaggio fatto con latte intero di pecora, a pasta dura, che si contraddistingue per il colore giallo dato alla presenza di zafferano,

si vende bene in Sicilia (dove è venduto circa il 40 per cento della produzione) ma anche sul territorio nazionale e, da qualche tempo, si è ben collocato anche su alcuni mercati stranieri, Austria innanzitutto, paese dal quale arrivano crescenti richieste.

Nel 2015 sono entrati, nel Consorzio, quattro nuovi soci, tutti giovani tra i 26 e i 30 anni che hanno deciso di dedicarsi in maniera professionale all'attività di famiglia facendo aumentare la produzione.

### LA SCHEDA

**Formaggio fresco a pasta filata da latte ovino crudo**  
**Forma:** lenticolare con facce: piane convesse  
**Colore della crosta e pasta:** giallo paglierino scarico  
**Odore:** lattico acido, animale  
**Sapori:** acido, dolce e salato presenti ed equilibrati  
**Aromi:** conferma gli odori con note animali tipiche e vegetali  
**Sensazioni trigeminali:** leggermente astringente  
**Struttura:** elastica, fibrosa  
**Persistenza:** media

## VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE DOP

Il formaggio di pecora a pasta filata deve il suo nome alla forma che acquisisce dopo la filatura, quando viene sistemato in piatti di ceramica, le "vastedde" appunto, che gli danno il formato finale. Piace a tutti per la sua versatilità e i numeri forniti dal Consorzio sono di grande incoraggiamento per i produttori. La Vastedda nel 2015 ha avuto un incremento di produzione del 15 per cento con 26 tonnellate di for-

maggio prodotto a fronte delle quasi 17 del 2014. Il mercato c'è e mostra di volere crescere anche grazie alle campagne portate avanti dallo stesso Consorzio. La Vastedda dà il meglio anche in piatti elaborati. I produttori attualmente sono sette in un territorio che si estende in tre province, Palermo, Agrigento e Trapani. Ha un diametro compreso tra 15 e 17 centimetri e uno scalzo tra 3 e 4 centimetri.

## E il Grand Tour dei siciliani sbarca a Cuneo

di Giuseppe Gulli

Martedì 22 marzo ha avuto luogo la presentazione dei corsi di primo livello che saranno proposti in provincia di Cuneo. L'evento si è tenuto alla Fondazione Bertoni di Saluzzo. Quattro le sedi: la stessa Saluzzo, Cuneo, Ceva e Grinzane Cavour. Il delegato Onaf di Cuneo Pier Battaglino ha spiegato che in questo modo gli appassionati di tutta la provincia Granda avranno la possibilità di seguire le lezioni dei docenti dell'Onaf e di conoscere le produzioni casearie attraverso l'analisi sensoriale.

Il delegato e il consigliere Bruno Messoriano hanno illustrato ad un nutrito pubblico di esperti, operatori del settore e appassionati le attività in programma per l'anno 2016. L'esordio ha unito brillantemente il nord e il sud dell'Italia e ha visto coincidere la presentazione dei corsi cuneesi con la prima tappa del "Grand Tour dei Formaggi di Sicilia". Pietro Pappalardo, delegato Onaf dell'Isola, ha guidato con passione la degustazione di due perle del panorama caseario italiano e più in particolare siciliano: la Vastedda della Valle del Belice dop ed il Pecorino Siciliano dop. Due formaggi che hanno letteralmente deliziato il palato della platea presente in sala. La Vastedda, formaggio di pecora a pasta filata, ha colpito per la dolcezza e la solubilità. Il Pecorino è formaggio di cui già Omero parlava nell'Odissea (il ciclope Polifemo produceva formaggio con latte di pecora). La forma degustata, stagionata 15 mesi, ha rivelato sentori di brodo di carne e gusto deciso ma equilibrato. Per poterne assaporare nuovamente il sapore bisognerà attendere il mese di giugno e la produzione 2016. Altrettanto coinvolgente è stato l'intervento del sommelier Silvio Locatelli, di Barge, che ha illustrato in maniera magistrale l'abbinamento del formaggio con il vino scelto per la serata, un moscato passito liquoroso della cantina Florio, degna conclusione di una serata dedicata alle eccellenze del nostro

paese ed in particolare della terra di Sicilia. Hanno partecipato alla serata Pier Carlo Adami e Armando Gambera, il sindaco di Saluzzo Mauro Calderoni e l'assessore, Francesca Neberti, il presidente dell'Ordine degli agronomi e forestali del Piemonte Marco Bonavia, il presidente della Fondazione Bertoni (dove si svolgerà il corso Onaf) Enrico Falda, allievi e docenti dell'Istituto alberghiero di Barge, oltre a parecchi appassionati.



Gulli, Calderoni, Battaglino, Adami, Pappalardo e Neberti



di Fabio Campoli

**A**micci di Informa, anche quest'anno la bella stagione è alle porte, e grazie a lei sulle nostre tavole iniziano a giungere anche prodotti dell'orto tra i più variopinti e saporiti dell'anno. Dalle verdure a foglia verde alle fresche insalate, dai germogli ai primi frutti che, con i loro profumi e dolcezza, ricordano già l'estate, credo non ci sia momento migliore del solstizio primaverile per ricordare a tutti l'importanza dei vegetali nella nostra alimentazione.

Perché, che voi siate onnivori, vegetariani o ancora vegani, l'importanza del nutrimento attraverso i concreti frutti della terra gioca sulla nostra energia. Infatti, così come la maggioranza dei nutrizionisti sono da anni concordi nel consigliarci specifiche quantità da assumere (si consiglia il consumo giornaliero di almeno 5 porzioni di frutta o verdura), è anche vero che gli stessi ci consigliano in cucina, e con le verdure in particolare, di "giocare con i

colori". E, in cucina, non c'è davvero niente di più divertente e di più salutare che imparare a riconoscere i benefici delle verdure dal proprio colore dominante.

Con l'arrivo degli ingredienti più saporiti sulle nostre tavole in questa nuova primavera, sarà ancora più divertente esaltare il gusto degli ortaggi abbinandoli... ai formaggi, naturalmente! In questo numero ho scelto di regalarvi tre gustose ricette ispirandomi proprio a questo "tema": la crema di carote viola e rape rosse, che ho pensato di esaltare con il gorgonzola

dolce con il suo sapore a contrasto della dolcezza; poi l'insalata di orzo e colori al salto, a cui invece ho regalato le note sapide della feta greca per un risultato dal gusto che ricorda l'estate (e che i vegetariani e vegani potranno sostituire con del tofu); e infine, stupirete i vostri ospiti con la torta parmigiano e fragole, una cheesecake rivisitata in cui scoprire tutto il buono del contrasto tra dolce e salato. Buona Cucina a tutti!



# ORTAGGI & FORMAGGI

## L'arrivo della primavera è un invito a privilegiare la cucina con i vegetali



### CREMA DI CAROTE VIOLA e rape rosse con crostini di pane e gorgonzola

#### Ingredienti per 4 persone

Carote viola, 300g  
Rape rosse, 100g  
Patate, 100g  
Cipolla, 50g  
Acqua, 1l  
Gorgonzola, 50g  
Pane in cassetta, 2 fette  
Sale fino, q.b.  
Olio extra vergine d'oliva, 2 cucchiari  
Succo di limone, n.1

#### Esecuzione

Per prima cosa mondate e lavate le verdure. Prendete una carota, tagliatela sottilmente, mettetela in una ciotola con l'acqua fredda e tenete da parte per decorare. Tagliate tutte le altre verdure grossolanamente e mettetele in una casseruola. Versate l'acqua (quest'ultima dovrà coprire tutti i vegetali), salate e fate cuocere a fuoco medio con il coperchio. Quando i vegetali saranno cotti frullate con un frullatore a immersione e tenete in caldo. A parte preparate i crostini: togliete la parte della crosta al pane, tagliatelo a cubetti e fatelo tostare. Servite la crema fumante in un piatto fondo, con il succo di limone fate cadere qualche goccia sopra la crema qua e là, le carote crude che avete tenuto a parte le scolate bene e le mettete al centro del piatto, con il gorgonzola fate delle piccole quenelle (aiutandovi con due cucchiari) che adagerete in modo armonioso sulla crema. Servite i crostini di pane tostati a parte.

### INSALATA DI ORZO e colori al salto

#### Ingredienti per 4 persone

Orzo perlato precotto, 150g (da crudo)

#### Per le frittatine:

Ova, n.4  
Curcuma, 1 cucchiaino  
Pepe nero e sale fino, q.b.

#### Per le verdure:

Zucchine a cubetti, 250g  
Asparagi verdi a losanghe, 250g  
Cipolla sminuzzata, 50g  
Olio extravergine d'oliva, 3 cucchiari  
Sale fino, q.b.

#### Per il condimento a crudo:

Pomodorini tagliati in quarti, 150g  
Basilico, 6 foglie  
Succo di 1 limone  
Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiari  
Sale fino, q.b.  
Formaggio feta a cubetti, 100g

#### Esecuzione

##### Per le frittatine

In una ciotola battete le uova insieme al sale, il pepe e la curcuma.

Scaldare una padellina antiaderente, ungetela leggermente e con il composto ottenuto ottenete delle frittatine da 1/2 cm di spessore.

Lasciatele freddare, poi tagliatele in piccoli quadratini e tenete da parte.

##### Per l'orzo e le verdure

Dopo aver cotto il vostro orzo perlato in acqua, scolatelo subito, ancora bollente, e disponetelo ben aperto su una teglia, lasciandolo asciugare per limitare al minimo la sua consistenza viscosa al palato. Nel frattempo, riponete le verdure a pezzetti in una ciotola, condite il tutto con un po' di sale e olio, mescolando come si trattasse di un'insalata e poi portando il tutto in cottura in una padella già calda sul fuoco.

Quando l'orzo si sarà ben asciugato (non più lucido in superficie), aggiungetelo in padella alle verdure, saltando il tutto a fiamma vivace finché l'orzo non risulterà croccante.

Infine, una volta pronto spegnete la padella e unitevi i quadratini di frittata, i pomodorini a quarti, le foglie di basilico spezzettato, e una citronette ottenuta mescolando il succo di limone con l'olio extravergine. Saltare il tutto e servite il piatto tiepido o a temperatura ambiente, cospargendolo con i cubetti di feta.



### TORTA

#### Parmigiano & Fragole

#### Ingredienti per una torta

Fette biscottate, 125g  
Zucchero di canna, 60g  
Cacao, 5g  
Cannella, 1g  
Burro, 60g  
Acqua, 40g

#### Per la farcitura:

Ricotta, 375g  
Parmigiano, 100g  
Albume, n. 1  
Zucchero, 80g

**Per la copertura:**  
Fragole e loro salsa  
Decorazioni a scelta:  
sfoglie di cioccolato,  
pistacchi ecc.

#### Esecuzione

Mettete le fette biscottate nel robot, aggiungetevi lo zucchero semolato, il cacao e la cannella e fate frullare. Trasferite il tutto in un recipiente, e aggiungetevi il burro fuso e l'acqua, mescolando il tutto con le mani ad ottenere un composto sabbioso.

Prendete uno stampo basso a cerniera e sistemaci sul fondo un disco realizzato con la carta da forno. Metteteci il composto di fette biscottate, coprite con un altro foglio di carta da forno.

Pressate ora il composto aiutandovi con una piccola casseruola: dovete realizzare un fondo schiacciato, pressato ed uniforme.

In una ciotola mettete la ricotta, il parmigiano grattugiato, l'albume e lo zucchero.

Amalgamate bene il tutto con una sonda a immersione, per rendere molto fine il composto.

Riempite lo stampo con il composto alla ricotta, livellatelo in superficie e cuocete la torta in forno preriscaldato a 120°C per circa 30 minuti.

Servite la torta ben fredda decorandola con fragole fresche e altri abbinamenti a vostra scelta (cioccolato fondente, frutta secca, coulis di fragole).





## DALLA DELEGAZIONE DI TORINO

### All'Istituto Colombatto di Torino Cena degli Auguri con i fiocchi



Ancora una volta i soci della delegazione di Torino hanno avuto la possibilità di apprezzare la professionalità degli allievi dell'istituto alberghiero torinese e la qualità dei cibi proposti.

Il socio Onaf Prof. Daniele Spada, docente di cucina ed i colleghi dei corsi delle classi superiori hanno previsto un menù di grande qualità, dall'aperitivo al dolce, molto apprezzato dai convenuti alla cena prenatalizia di chiusura dell'anno sociale.

Molto preciso e professionale il servizio di ragazze e ragazzi addetti al ricevimento, alla sala ed alla cucina, cui è stato tributato a fine serata un meritato applauso da tutti i presenti. È confortante constatare che in un Paese come il nostro, a forte vocazione turistica, ci siano molti giovani che crescono ben guidati dai loro insegnanti.

### Serata d'eccezione a Torino con Hansi Baumgartner ed i suoi formaggi



una posizione particolare nel panorama del formaggio.

La base è sempre la qualità, la fantasia e l'estro dello chef sono quello che trasformano un alimento in un oggetto di degustazione, da apprezzare nei profumi, negli aromi e talvolta negli audaci accostamenti di sapori.

Dopo un'entrée di due Graukase su una galletta di cereali, la tavolozza dei formaggi comprendeva una delicata e saporita formaggetta di malga ed altra stagionata nella corteccia di abete, dagli intriganti sentori balsamici della famiglia Steiner, un caprino in foglia di fico con note di cocco, il Miwa, produzione tedesca, affinato con alghe del Giappone, un grande Latemar, che ricorda la struttura dei migliori Comté, per finire con il Carublu, erborinato bagnato col rum ed avvolto nelle fave di cacao tritato.

Grazie Hansi: questa sera ci hai fatto sognare!

*Il delegato Ettore Bevilacqua*

## DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO

### La stagionatura del Grana Padano Dop e del Parmigiano Reggiano Dop

Martedì 26 gennaio, la delegazione di Bergamo ha organizzato una serata di visita allo stabilimento di stagionatura per Parmigiano Reggiano e Grana Padano della ditta Berneri Spa. La ditta è a conduzione familiare e i volti sorridenti della famiglia sono stati fin dal primo momento un buon viatico per una serata allegra e partecipata. L'attività annua di stagionatura e selezione delle forme si aggira su numeri medio alti di circa cinquantamila unità. Gli scaffali dove riposano le forme sono alti circa 18 metri e l'intero processo di spazzolatura della crosta e del ripiano in legno è automatizzato e viene



ripetuto ogni tre settimane. Due braccia meccaniche afferrano la forma e la pongono di taglio nella spazzolatrice mentre un braccio laterale provvede a ripulire l'asse di legno su cui il formaggio verrà riposto sulla faccia controllata a quella su cui riposava. L'operatore di questo macchinario è un signore molto simpatico e comunicativo che da camionista quale era, complice la nascita di due gemelli, è diventato stagionatore di formaggi a pasta dura. Dice di sé: "Non ho la stessa esperienza dei Berneri nel percuotere i formaggi per saggiare la regolarità della pasta, ma ho un naso che pesca subi-

to l'eventuale forma che sviluppa odore di marciume tardivo. Trovata la prima devo trovare la seconda perché da una singola vasca di caseificazione si fanno due forme. Se una ha questo problema anche la gemella va identificata ed eliminata". Dopo la visita al reparto di stagionatura, la dimostrazione di come la percussione con un semplice martelletto permette all'orecchio esperto di selezionare le forme in cui sono presenti sfogliature, che ricevono una valutazione negativa. Di converso quelle con un buon suono ottuso su tutto l'ambito depongono per una caseificazione e stagionatura impeccabile e quindi ritenute di prima scelta. Ottima la degustazione di Parmigiano Reggiano e di Grana Padano con diversa stagionatura. Alla fine, un regalo inatteso con l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano di solo vacca bruna, della Fattoria Valserena, matricola 2111. Un formaggio eccelso in cui il rapporto

fra componente proteica e quella grassa ha permesso di assaggiare quanto di meglio il re dei formaggi può esprimere. Alle dieci abbiamo dovuto lasciare lo stabilimento perché l'impianto antifurto entra in funzione. Se non fosse stato per questo molto probabilmente l'intera forma di questo gioiello caseario sarebbe scomparsa scaglia per scaglia nelle nostre bocche. Che bella serata e che bella famiglia di imprenditori appassionati e capaci, che si dedicano a questa nobile artigianalità fin dal 1910. Bravi, bravissimi!

*Il Maestro Assaggiatore Augusto Enrico Semprini*

## DALLA DELEGAZIONE DI PARMA - REGGIO - MODENA

### Attività di fine anno e inizio 2016

A Reggio Emilia è terminato il corso di 1° livello; l'esame è stato sostenuto il 17 novembre con esito positivo da: Ariano Francesco, Bedotti Luca, Beltrami Umberto, Bernardi Federica, Ferri Barbara, Franco Angela, Gherardi Roberto, Gibertoni Raoul, Macri Cristiano, Malagoli Fabio, Mallarino Paolo, Marzanati Alessio, Missorini Enrica, Montano Antonio, Mottolese Giovanni, Palmia Francesca, Piscicelli Vincenzo, Serafini Andrea, Sgaggero Elena, Talami Andrea, Vincetti Paolo, Volpini Sara: benvenuti nella famiglia Onaf!

Al Ristorante Rigoletto di Bianconese l'11 novembre serata con degustazione di Salva Cremasco Dop, Provolone Valpadana Dop, Pannerone e Blu

di Bufala.

A seguire polenta Taragna e dessert. Vini proposti dal nostro selezionatore. Dal Veneto siamo passati alla Lombardia e il 9 dicembre a Fontanellato (PR) presso Salsamentaria serata Didattica con degustazione di altri formaggi Lombardi: Stracchino Bresciano, Nostrano Valtrompia, Silter, Bagoss; occasione per lo scambio di auguri per le prossime Feste. Brindisi con panettone e raccolta dei rinnovi quote 2016.

Il 12 dicembre all'agriturismo La Razza di Reggio Emilia pranzo e cerimonia di investitura per i neo assaggiatori del corso di Reggio Emilia alla presenza del vice presidente Toscani Giacomo, del direttore del corso Rossi Alice e dei consiglieri Truant Mario, Riccò Andrea e Padova Gabriella.

Il 3 febbraio al Ristorante Rigoletto serata con protagonisti i formaggi d'Alpe lombardi: Formaggella

Valcavallina, Bitto, Strachitunt, Flatuli abbinati a un bianco Lugana, un rosso Curtafranca del 2012 e un rosso Valtellina del 1999. A seguire i tradizionali Pizzoccheri ed un ottimo dolce della casa; caffè per tutti; serata oltremodo gradita dai 66 partecipanti. Con l'occasione il tesoriere Padova Gabriella ha raccolto 10 rinnovi quote per il 2016. La prossima regione sarà il Piemonte.

Il consiglio della delegazione ha deciso il calendario per il corso di 1° livello che si terrà il 3-10-17 aprile e 8-15 maggio alla domenica mattina dalle ore 9 alle 13; esame il 29 maggio. La località è a Gariga di Podenzano (Piacenza) via Galileo Galilei presso il Centro Congressi Galileo; il direttore del corso è il sig. Scevi Stefano; informazioni sul sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

*Il segretario Massimo Pelagatti e il delegato Giacomo Toscani*

## DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI

### Investitura dei neoassaggiatori



Nel Centro storico di Napoli, il più vasto d'Europa e patrimonio mondiale dell'umanità, fra i tanti palazzi nobiliari, chiese ed edifici conventuali è da citare il Palazzo Caracciolo di Santobuono, fatto costruire come propria dimora dai principi di Caracciolo a fine del 1500, su un castello urbano donato alla famiglia Caracciolo dal re di Napoli Roberto d'Angiò nel XIII secolo. La grandiosità di quest'antica dimora, dove hanno soggiornato la nobile famiglia Caracciolo, Napoleone e il re di Napoli, ha visto lo svolgimento - primo del 2016 - di un corso per aspiranti assaggiatori Onaf.

L'investitura dei 45 neo assaggiatori, presentati dal delegato di Napoli Salvatore Varrella, si è svolta il 18 Febbraio nella particolare atmosfera dello storico Palazzo, per mano del presidente Pier Carlo Adami ed alla presenza del vicepresidente Maria Sarnataro, del consigliere nazionale Renato Contillo e del delegato di Caserta Mario Sanza.

Il Presidente ha rivolto un caldo appello ai "nuovi" affinché non considerino l'acquisizione del diploma come raggiungimento di un traguardo, ma un semplice momento di transito nell'ambito della vita associativa, in un cammino di crescita individuale per la promozione dei prodotti caseari.

La cerimonia è stata conclusa da una cena impreziosita dalla cornice del chiostro in cui si è svolto l'evento. Le portate sono state accompagnate dai vini messi a disposizione dalle Cantine La Mura e concluse dai golosi dessert offerti dalla prestigiosa pasticceria Augustus. I nominativi dei neo-assaggiatori partenopei sono pubblicati alle pagine 20/21

*Il delegato Salvatore Varrella*

### Allenamento tecnico degli assaggiatori

Nel rispetto delle recenti normative Onaf, che prevedono quattro momenti di "allenamento" per accedere all'esame di secondo livello, si è svolto il 27 gennaio a Napoli, presso il Ristorante Pizzeria Mascagni, il secondo incontro propedeutico, con la partecipazione di circa trenta aspiranti, evidentemente interessati ad approfondire le proprie conoscenze nel settore caseario.

Dopo la degustazione di tre tipologie di formaggio da latte di pezzata rossa (lattica - crema spalmabile - caciotta stracchinata e caciocavallo), degustazione condotta tecnicamente in modo perfetto dalla maestra degustatrice Stefania Palmieri, abbiamo tutti seguito il racconto del produttore dei formaggi degustati, il giovane imprenditore Francesco Savoia, che ci ha condotto in una visita virtuale nell'azienda che conduce con la sorella Mara Roccabascera, in provincia di Avellino.

Francesco ha coinvolto tutti i presenti con la sua passione di casaro, descrivendo ogni dettaglio della sua fattoria, dell'allevamento degli animali e della produzione, al termine del quale c'è stata la richiesta unanime di visitare l'azienda, per osservare "in diretta" l'intero ciclo dalla lavorazione, iniziando dalle stalle fino ai laboratori di analisi, per giungere infine alla realizzazione dei formaggi.

A conclusione della serata, il proprietario della Pizzeria Mascagni, il collega Onaf Angelo Caprio, ha proposto una ricca gamma di pizze elaborate con i formaggi precedentemente utilizzati nell'allenamento tecnico, incontrando un consenso corale.

*Il consigliere Gianmario Giuliano*



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

## 2016 COME ASSOCIARSI

L'importo della quota non ha subito variazioni

**2016** € 60,00

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

## MODALITÀ DI RINNOVO

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

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

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

## DALLA DELEGAZIONE DI COMO



### I formaggi comaschi a Wine & Food Style

A Cernobbio, la prestigiosa Villa Erba ha ospitato Wine and Food Style, manifestazione dedicata al settore alimentare con la vendita diretta dei produttori e delle sessioni divulgative con assaggi. Onaf Como ha presentato la tradizione casearia locale documentata dalle immagini del territorio, con le testimonianze degli edifici storici, degli affreschi, dei dipinti e dell'attuale lavorazione immutata nel tempo, senza dimenticare le razze autoctone. I Pat sono stati assaggiati in valutazione sensoriale, con la scheda Onaf: Semüda di Maria Nadale - Stazzona; Formaggio nostrano grasso di Abate Erminia e Samuele, Castiglioni Intelvi; Formaggio d'alpe semi grasso di Cristina De Angeli - Tremezzo; Caprino a coagulazione presamica di Fabio Bulgheroni Binago; Zincarlin di Latteria Cerano Intelvi. Le differenti produzioni e stagionature hanno deliziato i presenti. L'incontro Onaf, a partecipazione gratuita, ha registrato il tutto esaurito.

*Giorgio Gobbi Maestro Assaggiatore Onaf*



### Visita alla storica latteria di Cerano d'Intelvi



A Cerano d'Intelvi il signor Zanotta, casaro, ci accoglie nel suo caseificio spiegandoci il regolamento della Latteria Turmaria del 1896. Osserviamo la lavorazione del latte, il taglio della cagliata e la pressatura manuale delle forme.

Zanotta illustra l'utilizzo dell'antica caldaia, oramai reperto storico, e ci accompagna nella vecchia cantina dove stagionano i suoi formaggi. Al piano sovrastante la latteria, nel Museo del latte, la dottoressa Donia, responsabile del museo, ci dà il benvenuto e mentre gustiamo l'aperitivo con i formaggi di Zanotta e vari abbinamenti, scopriamo i vecchi attrezzi raccolti nella sala.

L'incontro Onaf è focalizzato sulle affinità inconsuete con Acarus Sirus e Piophila Casei, e Mimolette e Casu Marzu si sono rivelati delle scoperte sensoriali.

*La delegata Simonetta Cortella*

## DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



### Parmigiano solidale

Nel municipio di Reggio Emilia, sala tricolore, il 22 dicembre 2015 si è tenuta un'asta benefica con una forma stagionata di Parmigiano di 15 anni. Direttore d'asta il delegato Cornelio Marini con l'assistenza del consigliere Andrea Del Miglio della delegazione Onaf di Mantova.

Nella sala storica dove nacque la bandiera italiana il 7 gennaio 1797, quando i rappresentanti delle quattro città di Reggio Emilia, Modena, Bologna e Ferrara, riuniti in congresso, proclamarono il tricolore bianco, rosso e verde come vessillo della Repubblica Cispadana, si sono festeggiati e premiati i 36 caseifici che hanno partecipato alla spedizione della Nazionale del Parmigiano Reggiano al World Cheese Awards 2015 di Birmingham, conseguendo il record di ventotto medaglie e il riconoscimento di due "super-gold". Il Parmigiano Reggiano è così risultato il formaggio più premiato in un concorso internazionale che ha visto scendere in campo 2.727 formaggi provenienti da 26 Paesi e valutati da

250 giurati in rappresentanza di 22 nazioni.

Uno spazio centrale è stato riservato alla solidarietà internazionale e alla montagna: è stata infatti battuta, tagliata e venduta all'asta, una forma antesignana di quel Parmigiano Reggiano che, dopo il recente via libera della Ue, può ora avvalersi del marchio di prodotto di montagna. L'orgoglio reggiano e l'impegno a difendere, tutelare e valorizzare ulteriormente il prodotto, sono stati testimoniati da Natalia Maramotti assessore comunale, Giammaria Manghi presidente della Provincia, Stefano Landi presidente della Camera di commercio, il presidente del Consorzio di tutela Giuseppe Alai e il direttore Riccardo Deserti. Erio Bertani di Viano ha offerto una forma prodotta ben 15 anni fa che è stata tagliata direttamente in Sala Tricolore da Renato Giudici e messa all'asta dal Maestro Assaggiatore Onaf Cornelio Marini. Il ricavato dell'asta andrà a sostenere le attività dell'Associazione "Aiutiamo il mondo di Padre Marco".



## DALLA DELEGAZIONE DI VARESE



### La Valle d'Aosta e i suoi formaggi

Il 20 ottobre, la delegazione di Varese ha organizzato una serata dedicata alla Valle d'Aosta ed alla sua produzione casearia, sede dell'evento il ristorante "Al Vecchio Convento" di Varese.

Il dottor Corrado Adamo Maestro Assaggiatore Onorario Onaf, e docente nei corsi di assaggiatori, ha presentato il meglio della produzione casearia di una regione particolarmente votata all'allevamento nonché unica anche dal punto di vista paesaggistico. Sono stati proposti: Fontina Dop, Valle d'Aosta Fromadzo Dop, Toma di Gressoney e Bleu d'Aosta.



### Le eccellenze della Val Taleggio

Questo il tema della serata organizzata dalla delegazione Onaf di Varese il 17 novembre presso il ristorante toscano "Al Vecchio Convento" di Varese, con la presenza della famiglia titolare dell'omonimo caseificio "casArrigoni": Tina Arrigoni, il Alvaro Ravasio e la figlia Adele Ravasio. Qui i valori di un territorio diventano formaggi unici. La Valtaleggio è una piccola valle situata sulle Prealpi Orobie, a 1000 metri di altitudine, dove aria purissima e ambiente naturale intatto sono gli aspetti più evidenti di una ricchezza tutelata negli anni, e nella conservazione di un'arte antica quella casearia. I formaggi degustati ed apprezzati dai presenti sono stati:

- Il Taleggio Dop classico, a pasta cruda, con latte vaccino intero, e quello nostrano a latte crudo di montagna, rigorosamente di 2 mungiture, che viene fatto raffreddare e poi portato a temperatura di lavorazione, ma non pastorizzato, e successivamente lavorato con l'aggiunta di fermenti lattici. - L'Alben formaggio tipico delle valli bergamasche, viene prodotto con latte crudo della Valtaleggio, nella Cooperativa Agricola Sant'Antonio e stagionato presso casArrigoni. Si presenta con una pasta cotta, morbida e con una leggera occhiatura. Il colore paglierino della pasta tende ad indorarsi durante l'invecchiamento. Il gusto è asciutto e dolce, che tende a diventare più piccante con tempo. La forma degustata aveva 6 mesi di stagionatura.

*Il segretario Alberto Rogora*



di FIORENZO CRAVETTO

## Il ritmo del Salento fra pizzica e tradizione pastorale

*Il gusto è come la vita:  
è una questione di ritmo.  
Dolci, aggressive, suadenti  
o spigolose le sensazioni  
che si provano in bocca all'assaggio  
possono essere simili  
a componimenti musicali  
(Elio Ragazzoni)*



**E**ra tempo di Cheese, afori caseari aleggiavano nell'aria di Bra. Avevamo sul palato note orgasmiche di una degustazione fra burrate e caciocavalli di un piccolo produttore pugliese. Il ritmo del formaggio, quella sera lo trasmetteva la Oliver River Gess Band di Marco Quasimodo, maestro di piatti e tamburi. Nel buio oltre la città, si intuivano le luci di Langa.

Le parole che abbiamo preso in prestito dal direttore di InForma, ci sono tornate in mente - per una di quelle associazioni di idee che nascono nella junglia psicologia del profondo - alla notizia che i Negramaro terranno un concerto a Collisioni, l'agrifestival di Barolo, il prossimo 18 luglio. Dalla terra del mare, del sole, del vento, andrà in scena il ritmo del Salento.

Ed eccoci immersi nella mistica della taranta e della pizzica, in questa musica che si vuole di origine dionisiaca, e che veniva usata ai tempi per scacciare gli effetti venefici del morso della tarantola. Grazie anche ai Negramaro, a quel nome evocativo di un vitigno e di un vino che più salentino non si può, la novità è che nel Salento alcuni suonatori e ballerini hanno diffuso una neo-pizzica sostanzialmente diversa da come la vorrebbe la tradizione, ma che mantiene intatto il ritmo, avvolgente e sensuale. Quello che viene trasmesso alle migliaia di giovani nelle travolgenti sere d'estate in quell'angolo delle Puglie. Danza come sfogo e liberazione. Così nel caldo Salento, e così - per una volta - succederà anche in terra langhetta, la sera dei Negramaro a Barolo.

La neo-pizzica o taranta 2016, prevede un corteggiamento di spettacolo, con movimenti lenti e studiati di polsi e mani. Sguardi ravvicinati. Passettini lenti. Atteggiamenti di fuga, inseguimento e accettazione. Affascinanti rotazioni. La pizzica diventa una

flautata seduzione, dove la donna esprime la propria femminilità indossando ampie gonne e sgargianti foulard, e mantenendo i capelli sciolti che ondeggiano nel ballo.

Completata l'opera, le coppie mature di anni o appena nate, esauste vanno a tavola. Al ritmo del Salento, si mangiano stufati di cavallo, pezzetti al sugo, ma

.....  
***Dove si parla di una terra povera,  
di musica dionisiaca,  
dei Negramaro  
di corteggiamenti spettacolari,  
verdure selvatiche  
e pecorino di Maglie***  
.....

anche involtini gnommareddhi e lumache muni-ceddhra. Oppure le immancabili orecchiette, ma anche le "sagne torte" e gli spaghetti arrotolati. Il Salento della taranta era una terra povera, di contadini e pastori. A tavola il menu era di erbe raccolte nei campi. Ancora oggi cime di rapa, tarassaco, asparago selvatico, senape, lampascioni, rappresentano la base dell'alimentazione, con l'olio extravergine e il pane di grano duro.

Quanto ai formaggi, essendo terra di ovini, la ricotta e i formaggi di pecora sono i veri protagonisti; meno comuni invece sono i prodotti di

origine vaccina, che pure esistono e alcuni meritano l'applauso, come il caciocavallo di Podolica. I ballerini della pizzica, dopo la faticaccia, facilmente azzanneranno il diffuso Pecorino di Maglie, dall'odore pronunciato e sapore piccante. E saranno baci al ritmo del formaggio.



**VERONA**  
10-13 APRILE 2016  
**SOL&AGRIFOOD**

**Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità**

Veronafiere - Pad. C  
E' la conferma di una prestigiosa vetrina che, anche grazie alla concomitanza di spazio e di tempo con Vinitaly, promuove l'eccellenza olivicola ed agroalimentare. L'edizione 2015 ha visto 270 espositori ed oltre 64mila visitatori. Per la seconda volta sarà proposta al pubblico un'area dedicata ai formaggi per valorizzare la produzione e fare attività di formazione agli operatori in arrivo da tutto il mondo. Lo spazio denominato "Cheese Experience" vedrà come protagonisti i Maestri assaggiatori dell'Onaf impegnati in laboratori e degustazioni per i visitatori. [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)



**PANDINO (CR)**  
1 MAGGIO 2016  
**PREMIAZIONE CASEOART - TROFEO SAN LUCIO**

**Castello Visconteo**

La settima edizione del concorso intitolato al Santo protettore dei casari e dei tecnici di caseificio: "San Lucio di Cavarnia" organizzata da Asso Casearia Pandino, l'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia di Pandino, si è svolta il 19 e 20 marzo. La giuria composta da assaggiatori Onaf, tecnici caseari e consumatori ha scelto il miglior formaggio di ogni categoria ed il vincitore assoluto. Domenica 1° maggio saranno premiati formaggi e casari. [www.assocaseariapandino.it](http://www.assocaseariapandino.it)



**16 APRILE 2016**  
**GIORNATA DI VALORIZZAZIONE DEL FORMAGGIO A LATTE CRUDO**

Si tratta dell'iniziativa di un'associazione (Oldways Cheese Coalition) che riunisce produttori, commercianti e in generale difensori dei formaggi a latte crudo e tradizionali, espressione di culture e territori ben definiti. Tra gli strumenti utilizzati vi sono ricerche scientifiche e azioni legali. [www.oldwayscheese.org](http://www.oldwayscheese.org)



**PAESTUM (SA)**  
18-19 APRILE 2015  
**LE STRADE DELLA MOZZARELLA**

**Savoy Beach Hotel**

L'antica città di Paestum, Patrimonio Unesco, si conferma sede del congresso di cucina d'autore "Le Strade della Mozzarella". Il tema dell'edizione 2016 sarà "Contaminazioni", intese come quelle che in gastronomia evolvono e fanno nascere nuove tradizioni. Interverranno alcuni dei principali chef italiani e stranieri. [www.lestradedellamozzarella.it](http://www.lestradedellamozzarella.it)



**ALBA (CN)**  
23-25 APRILE, 30 APRILE-1 MAGGIO 2016  
**VINUM - 40.a Fiera Nazionale dei vini di Langhe e Roero**

Si consolida la presenza di Onaf a promozione della cultura casearia nell'evento che Alba dedica al vino. Ogni giorno, nella Grande Enoteca, i Maestri Assaggiatori dell'Onaf proporranno una degustazione guidata di formaggi piemontesi. Vini bianchi, rossi, "bollicine" saranno in degustazione sulle piazze del centro storico di Alba e nella Grande Enoteca di Palazzo Mostre e Congressi in Piazza Medford. [www.vinualba.com](http://www.vinualba.com)



**MILANO**  
7-8 MAGGIO 2016  
**ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 11ª edizione**  
**Casa Chiaravalle**

Elemento di assoluta novità è rappresentato dalla sede in cui si svolgerà il concorso dedicato a formaggi e yogurt di capra: infatti, la delegazione Onaf di Milano ha accolto l'invito delle Associazioni che stanno curando la rinascita di Casa Chiaravalle, ad oggi il più grande complesso edilizio e di terreni confiscato alle criminalità mafiose in Lombardia e che si trova nell'immediata periferia sud di Milano. Nelle precedenti edizioni hanno partecipato decine di produttori da tutta Italia e da Paesi europei ed extra-europei (Svizzera, Slovenia, Croazia, Giappone). Sabato 7 maggio opererà una giuria composta da Maestri Assaggiatori Onaf arà chiamata ad esaminare gli oltre 100 prodotti abitualmente iscritti al concorso stesso, nelle diverse categorie dei formaggi caprini e degli altri prodotti lattiero-caseari a base di latte di capra. Domenica si terranno attività culturali, didattiche, artistiche e ludiche compreso naturalmente un eccezionale percorso di assaggio dei formaggi di capra. [www.ombradellamadonnina.it](http://www.ombradellamadonnina.it)

**PARMA**  
9-12 MAGGIO 2016  
**CIBUS**

**18.mo Salone Internazionale dell'Alimentazione**

**Quartiere fieristico**

L'edizione 2016 di uno dei principali eventi dell'agroalimentare italiano sarà ricco di convegni e tavole rotonde. Il Salone come sempre è riservato agli operatori, italiani ed esteri. [www.cibus.it](http://www.cibus.it)



**ROMA**  
28 MAGGIO 2016  
**PREMIAZIONE PREMIO ROMA**  
**TEMPIO DI ADRIANO**

Il Premio promosso dall'Azienda Romana Mercati è alla XIII edizione e si conferma appuntamento di massimo rilievo per l'individuazione dei migliori formaggi a latte crudo e a crosta fiorita. Onaf, tramite la Delegazione di Roma, è ampiamente coinvolta nel lavoro di giuria. [www.concorsipremioroma.it](http://www.concorsipremioroma.it)



giovanniaudisio@alice.it



BUFALA  
CAMPANA

BUFALA  
PIEMONTESE

Gianni  
Audisio

*saint-martin-de-corléans*

# UNO SGUARDO IN ANTEPRIMA

## CANTIERE AREA MEGALITICA SAINT-MARTIN-DE-CORLÉANS



FOTO © S. PINACOLI

# Onaf



il profumo del formaggio

**Onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

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