

Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

16

GIUGNO 2016

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2016



**Palermo baluardo
del cibo di strada**
Razza e Dop: l'unione felice



**Ragusano, sugli Iblei
una storia meravigliosa**



**Aggiornamento Onaf:
parola agli esperti**



**In Olanda ne fanno
di tutti i colori**



**La Terra dei Fuochi:
intervista a Fagnano**

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

L'Area megalitica di Saint-Martin-de-Corléans di Aosta
dal 25 giugno 2016
arricchisce l'offerta culturale e turistica della Valle d'Aosta.

Vieni *saint-martin-de-corléans*
a scoprire
cos'è!



L'EDITORIALE

Dai corsi ai concorsi
alle manifestazioni va messo
in atto un metodo comportamentale
curato nei minimi particolari

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Come insegnano
gli amici
sommelier
noi cultori
del formaggio
dovremmo
diventare più
attraenti
Oggi l'immagine
è quasi tutto
e bisogna
indossare
gli abiti
della festa



Attrazione fatale

A volte sorge spontanea la domanda di noi cultori del formaggio: e se fossimo ogni tanto un po' più attraenti? Il pensiero va immediatamente ai nostri amici sommelier dell' Ais che in quanto a immagine (e professionalità) sono sicuramente ai vertici della piramide. D'altra parte il vino esercita da sempre un certo fascino ed è anche merito di chi nel tempo lo ha fatto uscire da una brutta immagine collocandolo giustamente nel ruolo che si merita. È per questo che, trascurando per una volta nel nostro editoriale l'attualità, abbiamo pensato che anche per il formaggio sia venuto il momento di mettere il vestito della festa. L'Onaf è nata per diffondere la conoscenza del formaggio, un ruolo consolidato e riconosciuto. Ora però ci attende un compito particolare che ogni addetto deve fare suo. Dobbiamo far diventare il formaggio attraente e per farlo cominciamo a valorizzare ogni aspetto delle nostre azioni. Dai corsi ai concorsi alle manifestazioni, mettendo in atto un metodo comportamentale curato nei minimi particolari a supporto dell'aspetto sostanziale che sono le produzioni casearie. È indubbio che dobbiamo scrollarci di dosso i consueti atteggiamenti disfattisti, un misto di rassegnazione e piagnisteo, a

favore di una visione aperta al momento attuale. Ciò richiede un adeguato bagaglio di competenza, rigore, attenzione e un'ampia apertura mentale che sono senz'altro doti dell'Onaf. La valorizzazione e la tutela del formaggio, passano inevitabilmente in questo percorso che, piaccia o no è frutto del nostro tempo anche se non tutto e sempre condivisibile. Per anni abbiamo creduto che la semplice tutela del prodotto ne garantisse la diffusione e la valorizzazione, ora dobbiamo constatare che non è così. Le funzioni di garanzia e valorizzazione e l'immagine promozionale hanno una loro logica autonoma ma non ha alcun senso che vengano vissute come antagoniste, rimarcando anzi come la tutela e la valorizzazione abbiano bisogno di un'immagine positiva e attraente. A supporto di quanto sin qui detto, basta dare un'occhiata alla pubblicità: arrivano messaggi un po' fuori dai luoghi comuni che danno spazio alla bellezza e alla fantasia portando un segnale di positività. Intanto questo sarà il filo conduttore della nostra assemblea annuale e sarà motivo di dibattito e confronto, meglio se numericamente partecipato. Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

Primo piano:
Palermo capitale dei sensi
e del cibo di strada

di Clara Minassiale, Stefania Giuffrè, Mauro Ricci, Teresa Armetta, Allievi VI classe ITS Albatros Palermo

11-20

Focus: anche i Maestri
vanno a scuola:
il corso di aggiornamento
Onaf a Roma con
gli interventi dei relatori

di Armando Gambera, Vincenzo Bozzetti, Erasmo Neviani, Vincenzo Carrozzino, Flavia Maria Coccia

21

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

23

E il formaggio
rivelò la seduzione
di Elsa Emanuela Cugola

24-25

Album Dop:
il Ragusano Dop
di Enzo Cavallo

27

Personaggi del formaggio:
visita a Barbara Saltarini
di Pino Moser

28-29

Il menu,
storia di nobiltà
di Gianmario Giuliano

30-31

Gli asini
di Montebaducco
di Giacomo Toscani

32-33

Diario di viaggio: l'Olanda
di Simonetta Cortella

34-36

Formaggi di Razza
di Enrico Surra

37-39

La Terra dei Fuochi,
tra realtà e percezione
di Pietro Filippo De Luca

40-41

Formaggi e Trentodoc
di Alan Bertolini

42

La filiera
della pecora
con le corna
di Giuseppe Gulli

43

Alma Caseus
di Gianfranco Battisti

44-45

Le ricette di Fabio Campoli:
formaggi & pomodoro
di Fabio Campoli

46-50

Onaf news
a cura di Beppe Casolo

52

Agenda
a cura di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta
di Gianni Audisio

I VINCITORI DEL CONCORSO
DEL PECORINO SICILIANO DOP A ENNA

Ecco i campioni: il podio di "Trinacria d'oro" 2016



• I vincitori del concorso di Pecorino Siciliano Dop a Enna

di Pietro Pappalardo

1° Classificato: SOCIETÀ AGRICOLA OVINI E NATURA - Santa Margherita di Belice (AG)

Forma: cilindrica

Facce: piane, parallele, regolari

Scalzo: convesso/obliquo

Crosta: consistente, dura

Aspetto: Canestrata, trattata, untuosa

Colore della crosta: giallo paglierino carico

Colore pasta: giallo paglierino

Sottocrosta: presente medio

Occhiatura: presente irregolare, piccola uniforme

Struttura esame visivo: semidura, untuosa, mediamente elastica

Odore: lattico cotto, erba, fieno, nocciola fresca

Sapori: Dolce medio elevato, Salato medio, lievemente acido

Aromi: conferma gli odori

Struttura: solubile, poco granulosa

Persistenza: media - elevata

2° classificato AZIENDA AGRICOLA PRESTI ROSARIO DI PRESTI ANGELO - S.Stefano di Quisquina (AG)

Forma: cilindrica

Facce: legg. concave, regolari

Scalzo: leggermente convesso

Crosta: dura, consistente

Aspetto: canestrata, untuosa, spazzolata accuratamente

Colore della crosta: ambrato uniforme

Colore pasta: giallo paglierino uniforme

Sottocrosta: presente medio

Occhiatura: presente regolare, in quantità ridotta

Struttura: semidura, untuosa, non secca

Odori: lattico cotto, fieno, vegetale fresco, frutta secca

Sapori: buon equilibrio di gusti con salato medio e lieve acidità

Aromi: conferma gli odori

Sensazioni Trigeminale: leggermente piccante

Struttura: solubile, poco granulosa

Persistenza: media - elevata

Note: ottimo

LE PRELIBATEZZE DEL FEUDO POLLICHINO Contessa Entellina (PA)

Forma: cilindrica

Facce: quasi piane

Scalzo: dritto

Crosta: consistente, dura

Aspetto: Canestrata, trattata, untuosa

Colore della crosta: canapa non uniforme

Colore pasta: giallo paglierino carico uniforme

Sottocrosta: presente medio uniforme

Occhiatura: presente fine, poco rappresentata, distribuzione uniforme

Struttura esame visivo: compatta, semidura, leggermente elastica

Odore: lattico cotto, burro sciolto, fieno, frutta secca

Sapori: Dolce medio, Salato medio, poco acido

Aromi: frutta secca e tostato, burro fuso

Sensazioni Trigeminale: leggermente astringente

Struttura: dura, granulosa, friabile mediamente solubile

Persistenza: elevata

Note: complesso, armonico, equilibrato

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

La parola ai lettori e l'onestà ai degustatori

di ELIO RAGAZZONI



Una recente
indagine mette
in luce le richieste
dei soci Onaf
I temi più gettonati
sono i formaggi
esteri, la didattica e
gli approfondimenti
scientifici
E noi ci stiamo
lavorando

Ad un recente incontro di Assaggiatori è stato distribuito un modulo di segnalazione per gli argomenti che i nostri lettori vorrebbero vedere trattati con maggiore frequenza. I temi più gettonati sono stati notizie su formaggi esteri, approfondimenti scientifici e didattica di degustazione. Circa gli approfondimenti scientifici siamo a cavallo, proprio in questo numero appaiono le relazioni di grandi esperti che hanno partecipato all'incontro di aggiornamento dei docenti a Roma. Sui formaggi esteri dovremmo lavorarci ancora un po' per incrementarne la presenza, intanto la nostra Simonetta Cortella ci parla di esperienze olandesi. Le notizie didattiche non sono mai mancate, ma la Commissione Scientifica si impegnerà ancora di più.

È poi nata la richiesta di uno spazio dedicato alla voce del lettore e sarà dal prossimo numero una pagina a disposizione. Unico fatto essenziale è che queste voci arrivino. Vi sembrerà strano, ma c'è in molte riviste l'insana consuetudine, per mantenere la rubrica, di scrivervi i messaggi a cui rispondere. Non è nelle nostre corde, siamo assaggiatori e farlo sarebbe come compilare una scheda di degustazione senza assaggiare il formaggio. Non penso vi sia mai capitato, ma se mai venisse la tentazione abbandonate l'idea. L'assaggiatore è il mediatore tra la conoscenza

casearia e la realtà. Viene riconosciuto, apprezzato e stimato per la sua onestà e per la capacità di descrivere e valutare il campione che ha nel piatto. Le sue capacità, i suoi studi e la sua passione serviranno solo a farlo meglio. Capita che si assaggino formaggi che hanno caratteristiche assolutamente differenti da quelle che dovrebbero avere, la degustazione "a memoria" sarebbe un gaglioffo esercizio accademico con sentore di falso.

Naturalmente è diverso quando del formaggio se ne parla e lo si racconta. Qui si intersecano i ricordi, la storia, gli uomini e le tradizioni. Non è che si possano raccontare cucche, ci mancherebbe, ma la narrazione del prodotto può essere più affettiva, non ci sono campioni nel piatto, solo immagini di territori e grandi sapienze da trasferire.

La storia del degustatore è tutto sommato come quella della nostra pubblicazione: una serie di ineccepibili informazioni condite da un po' di storia, qualche curiosità e il desiderio di descrivere.

Una recente piccola indagine conferma che siamo letti con attenzione. Nell'epoca del web è un piccolo miracolo. Meno male che capita, un giornale non letto è come un formaggio dimenticato sugli scaffali: invecchia male e, se non puzza, ammuflisce.

elio.ragazzoni@alice.it

**Dal prossimo
Informa
una rubrica con
i vostri contributi**

Informa

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl

via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)

by Roberta Baffa - www.graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo

0173 231108 (ore 11/15)

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-Gerardo Beneyton

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Teresa Armetta, Gianni Audisio, Gianfranco Battisti, Alan Bertolini, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Vincenzo Carrozzino, Beppe Casolo, Enzo

Cavallo, Flavia Maria Coccia, Simonetta Cortella, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Elsa Emanuela Cugola, Armando Gambera, Gianmario Giuliano, Giuseppe Gulli, Pino Moser, Erasmo Neviani, Stefania Giuffrè, Pietro Filippo De Luca, Clara Minissale, Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Mauro Ricci, Enrico Surra, Giacomo Toscani, Lorenza Vitali, gli allievi della VI classe Its di Palermo e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Foto di copertina: Bovina di Razza Bruna

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

Antiche dominazioni e ricche contaminazioni danno alla città una dimensione speciale, dove il leit motiv, tra arte abbagliante, mercati straordinari e fiumi di folla, è lo street food

di Clara Minissale

Monumenti e osterie, vicoli del centro storico e cibo da strada, antiche dominazioni e ricche contaminazioni. Visitare Palermo è senza dubbio un'esperienza che coinvolge tutti i sensi e spesso contemporaneamente.

È ormai di qualche anno fa il suo primato di quinta città al mondo per lo street food ma che si gusti qualcosa in un chiosco incontrato lungo il cammino o in un locale selezionato, l'offerta è davvero ampia. A cominciare dalla colazione. Se volete provare il brivido di una colazione da campioni, scegliete una iris, una pasta lievitata che può essere frita o al forno, farcita con ricotta e pezzetti di cioccolato. Gli amanti del salato, già nelle prime ore della giornata, non avranno che l'imbarazzo della scelta: basterà entrare in un bar o in una rosticceria per trovare i famosi "pezzi": arancine alla carne o al burro, ravazzate ripiene con carne, calzoni fritti o al forno con prosciutto e mozzarella che, in realtà, costruiscono anche una valida possibilità per un pranzo veloce e a basso costo.

E sempre in tema di pranzo a basso costo, immancabile è il panino con le panelle. Quello proposto da Franco U Vastiddaru (corso Vittorio Emanuele 102), in pieno itinerario turistico, è all'altezza delle aspettative. Le panelle sono fatte con farina di ceci, acqua e sale e poi vengono fritte e servite all'interno di un panino. Si può scegliere se metterci dentro le crocchè di patate, dette cazzilli. Immane il panino con la milza, altra specialità locale, che può essere ordinato schietto (ovvero celibe, dal dialetto, per indicare una cosa che non si sposa con altro) cioè solo con milza, o maritato (cioè sposato) con l'aggiunta di ricotta fresca. Un cenno va fatto anche allo sfincione, una pizza alta che si trova in quasi tutti i panifici della città, farcita con una salsa a base di pomodoro, cipolla, acciughe, origano e pezzetti di caciocavallo.



PALERMO la capitale dei sensi

Il panorama del cibo da strada locale prevede anche una serie di altre prelibatezze basate fondamentalmente sulle interiora di vitello o agnello. Al primo gruppo appartiene il caldume o quarumi, letteralmente pietanza calda, dal nome della pentola in cui viene cucinata, "a quarara". Lo si può trovare sia nei mercati rionali che presso alcuni banchi di rivendita sparsi in città. È composto da viscere di vitello bollite con cipolle, sedano, carote, prezzemolo e viene servito caldo con sale, pepe, olio e limone. Al secondo gruppo appartengono invece le stighiole, piatto povero della cucina locale che ha come ingrediente base le budella, in particolare quelle di agnello, che vengono lavate in acqua e sale, condite con prezzemolo, con o senza cipolla, infilate in uno spiedino e cotte sulla brace.

Altri cibi da strada, invece, sono legati a specifici periodi dell'anno, come ad

esempio i babbaluci, le lumache, che è consuetudine consumare per il Festino di Santa Rosalia, il 14 luglio.

E se ne avete abbastanza di street food, affidatevi ad una delle osterie del centro storico - Ferro di Cavallo, Oste dello Stabile, Buatta, Osteria Ballarò, I Cascinari Rosa-Nero, solo per citarne alcune - che sapranno deliziarvi con la caponata di melanzane, le sarde a beccafico o polpette di sarde, l'insalata di polpo, la pasta con le sarde o con i ricci di mare se la stagione lo consente. Un cenno, immancabile, va fatto alla ricca pasticceria palermitana che affonda - è proprio il caso di dirlo - molta della sua fama nella prelibatezza della crema di ricotta dei cannoli o della cassata, che sia quella classica o la versione al forno. E poi pasta di mandorle, biscotti reginella con semi di sesamo, gelo di anguria e una brioche con gelato e panna per chiudere in dolcezza.



A lato, il banco del fruttivendolo a Ballarò. Sopra, verdure e pesce in pastella sulle bancarelle

Una movida bohémienne

di Stefania Giuffrè

Un giorno da turista a Palermo è un'immersione nella pancia della città, nei vicoli, nei mercati, fra i palermitani doc. Perché innanzitutto un giorno a Palermo non si può trascorrere senza un giro fra le bancarelle dei mercati storici. La Vucciria non è solo quella delle pennellate di Guttuso, del pesce spada e dei pomodori, dei tocchi di carne appesi e delle melanzane. È un reticolo di viuzze acciottolate fra via Roma e il Cassaro, piazza Garraffello e piazzetta Caracciolo. Negli anni sempre meno mercato, è ormai luogo privilegiato di una movida un po' bohémienne seppure molto poco francese, fatta di musica a tutto volume, panini conditi in strada, grandi griglie per la salsiccia e birra ghiacciata. A fare da sfondo i graffiti che occupano quel che resta delle mura di antichi palazzi mai recuperati.

Da Porta Carini ci si immette al mercato del Capo, Porta Sant'Agata è uno degli ingressi per Ballarò. Pesce, carne, frutta e verdura e ancora spezie e odori: gli stranieri s'incantano davanti alle zucchine strette e lunghe o alla testa di un pesce spada. Fra un assaggio di panelle e un pezzo di sfincione, si può fare tappa nella piccola chiesa dell'Immacolata Concezione al Capo e Casa Professa prima di inoltrarsi fra le "abbanniate" di Ballarò.

La visita di Palermo non può prescindere da una tappa al Teatro Massimo: è il più grande in Italia, il terzo in Europa, progettato da Giovan Battista Filippo Basile e completato - dopo la sua morte - dal figlio Ernesto, fu inaugurato il 16 maggio 1897 con Falstaff di Giuseppe Verdi. Si accede attraverso una maestosa scala sovrastata dai leoni bronzei, l'enorme tetto in ferro e bronzo svetta sui tetti della città.

Proseguendo lungo via Maqueda si incontrano antichi palazzi e botteghe etniche, fino ai Quattro Canti. I

Segue a pagina 8

BOTTEGHE PALERMITANE

di Mauro Ricci

PIZZO & PIZZO - VIA XII GENNAIO, 1

Pizzo e Pizzo è una storia di passione, ambizione e rispetto per la tradizione. Tutto nasce da una piccola bottega dei sapori nel 1974 con l'appassionato Gaetano Pizzo protagonista. Un luogo, quello di via Perez, nel quale si vede già allora la minuziosa ricerca delle nicchie del gusto, tanto da rendere indispensabile la creazione di un angolo di degustazione. Gaetano trasmette al figlio Giovanni la passione per le cose buone e il piacere della ricerca. Dal 1985 anche la moglie Tania lascia il suo lavoro di maestra e si dedica interamente alla crescita della bottega e alla ricerca e alla proposta di una sempre crescente quantità e qualità di prodotti. Il 2000 vede la nascita del catering Pizzo e Pizzo. Salumi, formaggi, vini, mostarde, marmellate iniziano a fare parte



dell'offerta anche fuori dalla bottega. Nel 2004 la famiglia lascia la storica sede e si tra-

sferisce in via XII marzo a due passi dalla bellissima piazza Castelnuovo e il teatro Politeama. Prosegue la ricerca e si amplia la gamma dell'offerta. La clientela cresce e diventa più esigente. Viene inaugurato il ristorante: piatti semplici raffinati con eccellenti proposte di carne e di pesce, tagliere eccezionali di salumi e formaggi. I posti sono pochi, l'atmosfera raffinata e rilassante. Dal piccolo negozio alla Stazione centrale all'elegante bottega odierna in pieno centro, Giovanni e Tania, oggi con i figli Rosi e Gaetano, non hanno mai smesso di dedicarsi alla ricerca continua di prodotti di eccellenza con il sempre rinnovato piacere di proporli al proprio appassionato pubblico e sono diventati un riferimento per chi ama il piacere del convivio.

ARMETTA IL SALUMIERE VIA DEI QUARTIERI, 6

Nata nel 1926 la salumeria, il suo fondatore Totò Armetta si pose un imperativo imprescindibile: qualità, qualità, qualità. E da allora è diventato un luogo di promozione della cultura enogastronomica in cui trovi la spesa quotidiana e la ricercatezza e la prelibatezza del prodotto raro o esclusivo. Gino, figlio di Totò e la moglie Teresa, proseguono con eccellenti risultati nella linea del fondatore. Ti accolgono con cortesia e simpatia, proponendoti un assaggio di prodotti scelti sempre con cura, garantiti da una esperienza e competenza non comuni. Formaggi (Pecorino siciliano Dop e tutte le altre Dop siciliane: Piacentinu, Ragusano, Vastedda del Belice, il prezioso Maiorchino, la Tuma Persa, il Fiore Garofalo, varietà pregiate di Parmigiano, i prelibati caprini di Gati, i formaggi di Beltrami, lo Stilton, ecc.); i prodotti dei presidi Slow Food, salu-



mi, prosciutti del suino nero dei Nebrodi, italiani e spagnoli, salami fra cui spicca una selezione di salame capoliato, compreso quello di S. Angelo di Brolo. E vini, birre artigianali, pregiate selezioni di olio extra vergine siciliano, marmellate, biscotti,

pasta, pani di varia provenienza siciliani. La Sicilia è un poco il filo conduttore delle scelte di Gino, senza dimenticare per questo il resto d'Italia e qualche uscita all'estero solo per citare alcuni dei prodotti offerti, tutti, dal più semplice al più ricercato, che vincono per la qualità mai inferiore all'ottimo.

Espositori dedicati e angoli tematici esaltano le eccellenti specialità proposte tutte sotto l'insegna di "Armetta il Salumiere" che sottintende vastità di offerta e accuratezza di scelta.

Molti i titoli ricevuti dalla bottega e da Gino Armetta: il 2005 vede il riconoscimento di "Negozio Storico" con certificazione della Ccia di Palermo. Sempre nel 2005 il premio "Gusto gourmet" dalla Provincia regionale di Palermo.

E ancora, per otto edizioni, l'assegnazione al "Cheese" di Bra del "Premio per la cura, la passione e la ricerca nel mondo agroalimentare".

Segue da pagina 7

Una movida bohémienne

quattro angoli di questa piazza, snodo fra due principali arterie del centro storico, sono articolati su più livelli: al piano inferiore, fontane che rappresentano i fiumi della città antica (Oreto, Kemonia, Pannaria, Papireto); un secondo livello rappresenta le allegorie delle quattro stagioni; il terzo ospita le statue di Carlo V, Filippo II, Filippo III e Filippo IV; l'ultimo è dedicato alle quattro sante palermitane, Agata, Ninfa, Oliva e Cristina, patrona della città già prima dell'avvento di Santa Rosalia (1624).

A due passi la piazza Pretoria (la grande fontana al centro con le statue nude è valsa alla piazza il nome di Piazza della Vergogna), e la chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio o della Martorana. Quest'ultima è la prima tappa del percorso arabo-normanno riconosciuto Patrimonio mondiale dell'Umanità dall'Unesco. Il percorso testimonia un pezzo di storia della Sicilia, quello di due secoli e mezzo di dominazione araba iniziata nell'827 e seguita da quella normanna, a partire dal 1072. Due stili che si sono fusi e che oggi convivono ancora nel percorso lungo cui visitare il Palazzo Reale e la Cappella Palatina, San Giovanni degli Eremiti, San Cataldo, la Zisa, il Ponte dell'Ammiraglio, la cattedrale di Palermo, quella di Cefalù e il duomo di Monreale.

Percorsi ufficiali come questo si intrecciano con il piacere di perdersi fra i vicoli, di ascoltare le chiacchiere davanti a qualche taverna, sentire l'odore di bucato dei panni stesi. A piazza Marina un gigantesco ficus magnolia (ritenuto il più grande d'Europa) svetta all'interno di Villa Garibaldi, alle spalle lo Steri (oggi sede del Rettorato dell'Università di Palermo) fu sede delle carceri dell'Inquisizione, carceri ancora oggi visitabili. E ancora il fascino di Santa Maria dello Spasimo, nel cuore della Kalsa, un complesso monumentale mai completato e che oggi è un imponente edificio a cielo aperto.



I sapori di strada di Palermo

Allievi VI classe ITS Albatros Palermo

Al "piroscafo" che arriva all'alba, Palermo si svela lentamente in tutta la sua bellezza. La città vista dal mare si offre lasciva, sdraiata lungo il golfo, i palazzi nobiliari che rimandano i riflessi del primo sole come fossero ammiccamenti e la Porta Felice spalancata ad invogliare il forestiero a varcarla. Che sia curioso viaggiatore o rapace dominatore poco importa: Palermo sa che entrambi ne resteranno immancabilmente conquistati. Sole e mare, architettura e arte, infatti, fungono solo da sfondo a ventotto secoli di storia in un susseguirsi di dominazioni straniere, in una terra dove straniero è perfino l'italiano stesso, il "continentale".

Ma se davvero si vuol conoscere la storia di Palermo, occorre lasciare che sia il cibo a nar-

rare degli antichi avi e degli odierni discendenti e recarsi in uno dei suoi tre mercati storici. Ogni palermitano che si rispetti saprà indicare la strada per raggiungerne uno nel centro storico più grande d'Europa, ma che sia la Vucciria, Ballarò o il Capo, la si imbrocchi senza indugi e ci si lasci andare alla moltitudine di sensazioni che si impossessano del visitatore. Perché ognuno di questi mercati, cuori pulsanti della "abbannata" (le urla dei venditori) e del cibo da strada, è ancora oggi un luogo reale in cui i palermitani si riverano per fare la spesa e dove perfino la lingua usata per vendere la merce riflette le origini multietniche della città.

Tante sono le prelibatezze e tante le varianti. Ogni famiglia ha la sua, o comunque ha il suo "fornitore di fiducia" e guai a mettere in discussione l'arte del mastro di famiglia! Qui si parla di

Nel centro storico più grande d'Europa la gente si riversa per fare la spesa e piluccare cibo

cibo, è cosa seria! E non importano l'etnia o la religione da cui trae origine questo o quel piatto. La tradizione culinaria di questa città riflette una cultura le cui radici affondano nel cuore e nell'animo del suo popolo, mettendo d'accordo servi e padroni, principi e poveri.

Il cibo di strada racconta una storia, con suoi profumi e i suoi sapori, una storia antica come Palermo ma mai vecchia, sempre pronta a reggere il confronto con le tendenze del momento perché si sa: le mode passano ma lo stile resta. La storia è dunque l'ingrediente segreto dei suoi piatti, non esiste popolo che non abbia lasciato traccia nel panorama gastronomico palermitano. Così le stigghiole ci raccontano di quanto i Greci fossero ghiotti delle budella di agnello cotte alla brace. Lo stigghiolare lo prepara con un misto di improvvisazione e cura che è l'ossimoro identificativo di molti aspetti della "palermitanità". Quando il grasso fuoriesce e incontra il fuoco vivo della brace, l'odore che si sprigiona è talmente amato dai palermitani che non si può non

desiderarle perfino da sazi. Allo stesso modo, le panelle, la cui ricetta fu modificata dagli Arabi e la cui forma e la cottura definitiva la diedero gli Angioini, ci narrano di come i Romani lavorassero sapientemente la farina di ceci in forme di pane piatto. L'arancina, in questa città è rigorosamente femmina, pietanza che i contadini portavano nella bisaccia trasformata dagli Arabi in quel "frutto" dorato e croccante che è oggi simbolo dell'intera Isola. Dell'usanza degli Ebrei di farsi pagare con interiora di vitello, ci parla un pani ca mevusa, una focaccia tonda di grano duro cosparsa in superficie di sesamo, anche detto giuggiulena, che viene farcita da milza di vitello cotta nello strutto. E mentre magari ci si sta gustando della verdura in pastella o una quaglia (melanzanina incisa verticalmente e frita intera), non sarà difficile scorgere a pochi passi un carretto spinto ancora a mano che serve sfincione

caldo. Il profumo di questa "pizza" alta e morbida condita con pomodoro, caciocavallo, cipolla, pangrattato e acciughe è una di quelle sensazioni che sarebbe davvero impossibile descrivere. E, ancora, non sarà difficile imbattersi in ceste di vimini coperte da tovaglie a scacchi che nascondono un mistero: la mano nuda sapiente del venditore entra dentro al fagotto e tira fuori qualcosa che va a riempire il rimacinatino (panino con semola di rimacino). Si tratta della frittola, cartilagini e scarti del vitello bolliti e poi fritti nello strutto. Una leccornia che i palermitani amano e che rappresenta l'animo di questo popolo: una serie di caratteri variegati e differenti, celati all'interno di un'unica popolazione. Caratteri a volte volgari, a volte generosi e aperti. Insomma, un viaggio nel tempo senza eguali. L'unica raccomandazione è non andare di fretta, così a tavola come nella vita.

Stigghiola, panelle e arancine raccontano la storia dei popoli che qui hanno portato culture lontane

LA DROGHERIA DEL BUONGUSTO VIA NICOLÒ GARZILLI, 31

Salumi e formaggi, delicatezze alimentari da tutta Italia e mezza Europa scelti personalmente dall'oste Toti Ballotta accompagnano egregiamente le 150 etichette dei vini de "La Drogheria Del Buongusto" a Palermo. Siamo a un centinaio di metri da piazza Castelnuovo e dallo storico teatro Garibaldi Politeama, questa piccola salumeria-bistrot accoglie la propria clientela con la sapienza e la simpatia del proprietario e oste, che con grande passione vi conduce nel mondo dei suoi meravigliosi prodotti, ammaliandovi con i suoi racconti. Toti vanta l'esperienza di una famiglia di negozianti alimentari e la passione dell'artigiano. I colori degli ambienti della drogheria sono il nero e il bianco come il pavimento, originale di marmo; tavoli con seggioloni e bancone di cristallo che consente la panoramica visione delle specialità della bottega. Il



centro del locale è occupato dal caveau dei vini, liquori e prelibatezze alimentari, pasta, conserve, pregiate marmellate e squisiti sottolì. Queste proposte si possono godere anche al tavolo oltre che acquistarle per casa, accompagnate da un calice di vino (quasi tutti i vini possono essere bevuti al calice). Questa formula è piaciuta un poco a tutti: italiani, stranieri, palermitani. Se le etichette dei vini sono tante (fra siciliane,

toscane, venete, piemontesi nonché pregiati Champagne e una selezione di birre artigianali) anche la scelta dei salumi si può fare tra cinquanta tipi di varie regioni, dallo speck al ciauscolo, alla finocchiona. Anche i formaggi offrono una scelta che si aggira sui cento tipi dai siciliani all'Italia, a mezza Europa. Al tavolo è offerto un tagliere di salumi e formaggi, bruschette e un dolce della tradizione popolare, lo schiticcchio a base di grano saraceno e ricotta di capra.

FORMAGGI E SALUMI PREZZEMOLO BARTOLOMEO VIA GIOVANE BATTISTA GUCCIA, 20

Nato come burrificio negli anni 1938/39, ha seguito subito dopo la guerra, dall'anno '46, trasformandosi in caseificio con particolare attenzione alla produzione di formaggi freschi con una offerta in crescita, che si è dovuta fermare per il



cambiamento delle regole e del mercato. Gli anni '60 vedono la trasformazione definitiva in rivendita di formaggi e salumi confermando una immagine da sempre caposaldo di qualità. La gamma dei prodotti della piccola bottega di Bartolomeo Prezzenolo si amplia dando lustro alle piccole realtà di eccellenza di produttori rispettosi della materia prima, del territorio e delle tradizioni. I formaggi presenti in offerta sono principalmente siciliani, con la gamma ampia dei pecorini fra cui il Nero siciliano, i canestrati, i freschi, le provole dei Nebrodi, Piacentinu, quando disponibile il prezioso Maiorchino; ci si allarga poi all'Italia e alle regioni italiane con privilegio per Sardegna e Toscana. Entrando nella bottega, piena di scaffali e prodotti invitanti, si fa un tuffo nel passato dei sapori di una volta con la consapevolezza e il sapere di oggi. L'offerta oggi può soddisfare le esigenze di

una spesa che varia dal semplice al ricercato, dai formaggi al vino e a tutti i complementi per una mensa confortevole e piacevole, sempre con buona soddisfazione del gusto.



L'ALTA FORMAZIONE AGROALIMENTARE È DI CASA ANCHE NEL CAPOLUOGO SICILIANO



• Gli alunni della VI classe dell'Its Albatros di Palermo

ALBATROS vola sull'isola

di Teresa Armetta

Il corso dell'Istituto tecnico superiore di alta formazione per tecnici nel settore Agroalimentare Albatros raggiunge Palermo. La Fondazione Its Albatros, istituita ai sensi del Dpcm del 25 gennaio 2008 in data 18 agosto 2010, è l'unica realtà di alta specializzazione presente in Sicilia e di riferimento anche per la Calabria. Svolge attività di formazione e ricerca, consulenza, innovazione, marketing e controllo qualità nelle filiere agroalimentari. Il corso è una formazione terziaria non accademica da sviluppare in quattro semestri, con 1200 ore d'aula e 800 di stage, Quinto livello Eqf (European quality framework), caratterizzato da una flessibilità e adattabilità continua alle esigenze del mercato del lavoro.



Durante il corso, e a conclusione dello stesso, vengono certificate le competenze acquisite che corrispondono alla referenziazione europea. Ad un anno dal diploma il Ministero dell'Istruzione monitora i risultati. È un dato nazionale che l'80 per cento dei diplomati ha già un contratto di lavoro. Un percorso virtuoso che si confronta alla

pari con analoghi percorsi di diversi paesi europei e che può dare grandi soddisfazioni ai giovani e all'economia locale.

All'interno dei nuovi percorsi formativi 2015/2017, la Fondazione Its Albatros ha avviato un nuovo importantissimo segmento dedicato al tema delle allergie, intolleranze alimentari e cucina salutistica. L'obiettivo del percorso è quello di fornire ai partecipanti le principali conoscenze sulle allergie, le intolleranze e le ipersensibilità alimentari, nonché le tecniche e le procedure per la produzione e lavorazione di cibi dolci e salati salutistici e privi di allergeni.

- Crediti Formativi: gli accordi con le Università previsti per questo corso di studio permettono il riconoscimento di un congruo numero di crediti formativi Cfu spendibili in qualsiasi Università.

- I diplomi di tecnico superiore costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi.

MAURIZIO FERRO VIA GALILEI, 26

Una storia di famiglia: la gastronomia Ferro di Palermo. Maurizio Ferro conduce con affabile competenza e simpatia la gastronomia e salumeria nata a Palermo nel 1968; nel 1972, racconta Maurizio, i genitori trasferirono il negozio dal popolare quartiere di Ballarò al luogo attuale: erano infastiditi dall'ambiente poco accogliente. Qui allora c'era ancora la campagna tra orti, ville, giardini della mitica Conca d'oro. Ora molto è cambiato, palazzoni, asfalto, cemento, eppure



ancora poco lontano si coltivano pregiati limoni, addirittura biologici e in una piccola tenuta con decine di piante si possono raccogliere le nespole. Il locale è semplice, luminoso, accogliente. Con i prodotti si fa un giro d'Italia. Dai vini siciliani al Barolo delle Langhe al pane di Tumminia o ai grissini del Monferrato, dalla Tuma Persa e la Vastedda del Belice al parmigiano delle vacche rosse al Bastardo del monte Grappa, dal salame capoliato di S. Angelo di Brolo a quello di Felino.

L'olio toscano del Chianti solo per citarne uno, non manca un buon assortimento di quanto produce di meglio la Sicilia. Tutto è proposto con garbo e precisione dall'attenta competenza di Maurizio.



AGGIORNAMENTO

Anche i Maestri vanno a scuola

di Armando Gambera

Si è tenuto a Roma, ai primi di maggio, un incontro di aggiornamento dei docenti Onaf. Maestro, artigiano della comunicazione. Potrebbe questa essere una delle tante definizioni che si riferiscono al concetto di insegnante. Due giorni di immersione totale nei temi trattati hanno riscontrato un'attenzione ed un coinvolgimento che solo una sincera passione può esprimere. Trasmettere agli allievi degustatori il proprio sapere con un metodo di lavoro unico e collaudato in ogni parte d'Italia non è cosa facile, anche se di certo non bastano i corsi a produrre insegnanti incisivi, sapienti ed efficaci.

Il Maestro, scritto con la maiuscola, non è un caso, il docente è una complicata miscela di conoscenza, capacità didattica ed esperienza sul campo. La commissione scientifica ha da tempo dettato alcune regole che devono ritmare le presentazioni degli argomenti, ma il confronto e la discussione sono strumento necessario alla formazione continua di chi preparerà i futuri assaggiatori di formaggio italiani. Gli interventi delle due giornate hanno affrontato da parte di specialisti esterni alcuni temi essenziali del formaggio come protagonista della realtà. Si è così spaziato dalle disquisizioni scientifiche sulle caratteristiche dei batteri nella caseificazione, proposte dal professore della Università degli Studi di Parma Erasmo Neviani, alle influenze dell'agroalimentare sul territorio, proposte dalla dottoressa Flavia Maria Coccia dell'Isnat, la società del Sistema Camerale che realizza studi sul turismo, osservatori e fattibilità a fini strategici. Vincenzo Carrozzino, funzionario del Ministero

delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha chiarito le più recenti risoluzioni per la protezione internazionale delle Denominazioni di origine e Vincenzo Bozzetti, illuminato tecnico comunicatore del mondo caseario, ha parlato della sensibilità sensoriale umana in continua evoluzione. I testi degli interventi, opportunamente ridotti ed adattati dagli stessi autori per la pubblicazione, appaiono nelle pagine seguenti.

Largo spazio si è poi dedicato alla compilazione della scheda descrittiva Onaf con l'intento di rendere sempre più omogeneo l'operato degli insegnanti in merito. Un paio di schede compilate per l'occasione dal comitato scientifico insieme ai docenti saranno anch'esse pubblicate e saranno di ottimo e aggiornatissimo esempio per ogni assaggiatore. Una nota particolare merita l'entusiasmo e la partecipazione

dei numerosi intervenuti che hanno vivacizzato ogni presentazione con dibattiti costruttivi ed attuali.

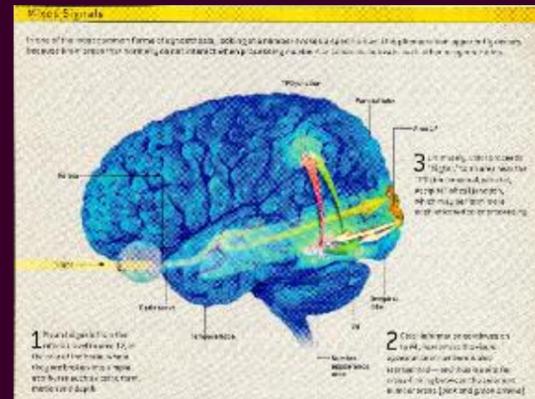
"La strada giusta - dice il presidente Piercarlo Adami - è comprendere come l'aggiornamento sia strumento essenziale di un corpo insegnante. I docenti devono essere l'ossatura portante della nostra Organizzazione, da loro dipenderà in gran parte la serietà e capacità critica dei nuovi assaggiatori. Per questo ritrovarsi per approfondire argomenti ed incrociare esperienze è essenziale ed estremamente salutare per confermare l'impegno didattico che da sempre ci ha contraddistinti".

Per gli assenti vi sarà una sessione di adeguamento sabato 18 giugno prima dell'Assemblea Nazionale. Fatto importante e di estrema serietà sarà la provvisoria sospensione dall'insegnamento degli eventuali assenti ingiustificati.



Vari momenti del corso di aggiornamento che si è tenuto a inizio maggio a Roma con una buona partecipazione

L'evoluzione dell'uomo porta con sé una diversa sensibilità sensoriale. Oggi si studiano una cinquantina di interazioni spontanee e indotte.



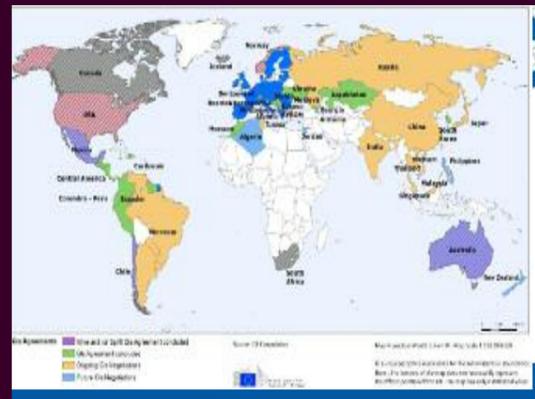
Interazioni del sistema uditivo

- Newton, suoni e colori
- Kandisky, sperava che i suoi fossero sentiti come suoni...
- Clavicembalo oculare, dipingere i suoni tramite colori...
- Suoni-ricordi o, suoni-sapori /odori ?
- Ecolocalizzazione, udito per vedere

HOMUNCULUS SENSORIALE

Penfield e Rasmussen, *The cerebral cortex of man*, 1950

IPOPOTICA SUPERFICE CORPOREA PROPORZIONALE ALLA CORTECCIA SENSORIALE PRIMARIA



Le schede proposte dal relatore Bozzetti al corso di Roma

LA SINESTESIA riguarda anche me?

di Vincenzo Bozzetti

Sino al secolo scorso, la maggior parte degli esperti di fisiologia sensoriale, riteneva che le percezioni sensoriali fossero modulari, autonome, indipendenti e, conseguentemente la sinestesia (dal greco Syn = insieme; aisthanestai = percezione) era ritenuta una malattia, una disfunzione, una contaminazione dei singoli moduli sensoriali. Oggi invece, si studiano una cinquantina di "interazioni sensoriali" spontanee o, indotte; alcune delle quali abitualmente utilizzate per la persuasione occulta nel marketing di massa. Ora, al di là delle interazioni sensoriali di livello clinico (numericamente ridotte a pochi casi), emergono molti casi (forse anche moltissimi) di predisposizione e di propensione alla sottile integrazione tra le diverse sensibilità sensoriali. In questo senso, sorge spontanea la domanda: la sensibilità sensoriale umana si evolve, si adatta?

C'ERA UNA VOLTA...
Centinaia di migliaia di anni fa, i cinque sensi (è proprio vero che sono solo cinque?) provvedevano alla sopravvivenza umana in un ambiente insicuro, pericoloso ed ostile, mentre oggi al riparo da pericoli imminenti, ed in ambienti tranquilli (almeno sotto il profilo dei bisogni fisiologici primari) i nostri sensi con tutta la loro complessa fisiologia, trovano spazi, condizioni e modalità per collaborare, integrare ed interagire o forse lo facevano già prima. Cerco di spiegarmi meglio: si pensi alle diverse capacità olfattive in rapporto alle differenti condizioni ambientali del raccoglitore-cacciatore primitivo, rispetto al tifoso di calcio comodamente seduto nel suo salotto a guardare la partita di calcio in televisione. Il primo per mangiare la selvaggina, doveva sentire l'odore nell'aria, seguire le tracce, in un ambiente ostile, restando ben attento a non diventare lui stesso, il pasto di una bestia feroce; mentre il secondo aspetta il gesto atletico del campione preferito ed il trillo del forno a microonde che scalda il piatto pronto, scelto al supermercato... confezionato ed etichettato con sofisticate tecniche persuasive.



Vincenzo Bozzetti

Le memorie olfattive sono un universo sommerso



ni gustative nella preparazione del piatto da servire al cliente. Basta pensare alla ciliegina sulla torta, alla fogliolina di menta, alle gocce adornanti i piatti... Difficilmente troverete un ristorante pluristellato con musica rock, soffuse invece prevalgono le concilianti note di

Sostanziali differenze e probabili sostanziali evoluzioni, penso! In breve ed in modo incompleto vediamo di accennare ad alcune interazioni sensoriali. In merito a quelle visive, sono note le interazioni grafema-colori che permettono alle persone sinestesiche di attribuire un colore a ciascun mese; mentre tutte le persone, o quasi, conoscono gli effetti psichedelici causati da luci e suoni. Newton abbinava colori e suoni, mentre Kandisky sperava che i suoi dipinti fossero percepiti come suoni. Sempre in tema di interazioni uditive, quanto permane nella

nostra memoria dei collegamenti: suoni > ricordi > odori > sapori? Cosa pensare della eco-localizzazione per la quale il non vedente "sente" gli ostacoli? Normalmente il tatto interagisce con vista, udito e movimento, per cui le interazioni tattili, fanno parte del quotidiano. Nessuno si meraviglia della lettura Braille, come nessuno si meraviglia del "tocco a specchio" che porta l'empatico a sentire veramente il dolore altrui.

ODORI E COLORI SEPOLTI

Le interazioni olfattive e, le memorie olfattive, sono un universo sommerso: odori a diversi dosaggi e combinazioni, odori ed emozioni, odori e sapori, odori e colori, odori sepolti per lo più legati all'infanzia, odori e rumori in grado di inibire l'olfatto (il rumore del traffico e del motore che blocca il sentore del freno a mano tirato...). Qualsiasi chef stellato usa ad arte le interazioni

La sensorialità è individuale: connessioni cerebrali e neurologiche sono infatti strettamente soggettive

facile ascolto, di relax che lasciano spazio ai sensi di assaporare il piatto ben servito. In questo quadro - per certi aspetti curioso ed intrigante -, ben si comprendono le rigidità progettuali delle cabine di analisi sensoriali. Come altrettanto bene si capiscono le selezioni e gli allenamenti degli assaggiatori addestrati ed impiegati nella ricerca di determinati descrittori di sapori ed aromi.

I DIVERSI ORIENTAMENTI

Per ultimo ma non da ultimo, qualche considerazione, sui diversi orientamenti delle filosofie occidentali ed orientali. Le prime orientate verso la contrapposizione degli estremi e la polarizzazione dei contrari; mentre le seconde tendono alla complementarità degli estremi che collaborano e si integrano per creare un'armonica energia. Nel mentre, molte cose restano indistinte e solo tra qualche decennio, si distingueranno meglio. Quando e quanto gli opposti siano contrari, quando e quanto siano invece integrativi e sinergici? Singolarmente, per ognuno di noi, appunto perché le connessioni cerebrali e neurologiche sono soggettive.

...sono auspichiamo ulteriori approfondimenti...

Funzioni ed attività dell' apparato masticatorio e ruolo della cinestesia

Funzioni ed attività dell'apparato nervoso trigeminale

PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

CHI È IL KIKI E CHI È BOUBA?

Due prigionieri di una tribù australe, per evitare il pentolone con acqua fervida, dovettero attribuire correttamente il nome alle due divinità raffigurate: una era Kiki e l'altra Bouba. E voi, a quale figura abbinare i nomi e perché? Entrambi i prigionieri si salvarono, così come si "salva" il 90% degli intervistati che attribuiscono il nome Kiki alla figura spigolosa e Bouba alla figura rotondeggiante. E, questa non è sinestesia?



LA SINESTESIA RETORICA

Qualche riflessione credo proprio che ci stia in merito alla sinestesia retorica... Molto probabilmente al lettore è capitato di sentire parlare di tinte calde e fredde, di colore rumoroso, ed i colori muti. Altre volte, potrebbero aver letto espressioni come: silenzio verde o, azzurro o assordante. Altri possono aver ascoltato una musica opaca, addirittura grigia, ed in qualche caso una melodia arrogante. Passando all'olfatto, quante volte abbiamo parlato di profumi luminosi o profondi? Di odori dolci, di olezzi acidi e di fragranza amare? Persino il tatto diventa acuto in certe situazioni, mentre in altre resta chiaro, persino algido. E cosa dire dei sapori ed aromi: incerti, lievi, pesanti, sordi, squillanti e altisonanti... Volendo, si possono combinare tante altre frasi di uso quotidiano, incrociando con fantasia i verbi: vedere, ascoltare, toccare, annusare e gustare; con i sostantivi: aromi, sapori, odori, colori, forme; aggiungendo a piacimento aggettivi tipici di altre modalità sensoriali. Così facendo potreste trovare ad ascoltare i sapori squillanti di un formaggio, e magari a gustare con gli occhi un pecorino, e risentire l'acquolina in bocca, come l'avevate sentita altre volte. Domanda: era per desiderio, per stimolo, per percezione o per sinestesia?

Il latte presenta una composizione chimica favorevole alla crescita di molti micro-organismi. La garanzia della sicurezza dei derivati del latte è collegata a una serie di fattori biologici e tecnologici



MICROBI AMICI E NON

di Erasmo Neviani

I microrganismi sono distribuiti in ogni ecosistema e componente biotica del nostro pianeta. Considerati nel loro insieme, il numero dei microrganismi è superiore a quello di qualsiasi altro essere vivente del pianeta. In un certo senso ci ospitano gentilmente sul loro pianeta. La tecnologia di produzione e la sicurezza dei derivati del latte operano in questo contesto. La presenza di differenti quantità e tipologie di microrganismi negli alimenti hanno quindi implicazioni di carattere igienico e nutrizionale che sono sostanziali per definirne la qualità. In verità, la maggioranza dei microrganismi noti è utile, se non addirittura necessaria, alla vita degli uomini.

MICRORGANISMI E SICUREZZA DEL FORMAGGIO

Nella filiera di produzione e commercializzazione dei prodotti lattiero-caseari è presente il rischio che, in particolari occasioni, questi possano divenire veicoli di malattie per il consumatore. Il latte presenta infatti una composizione chimica favorevole alla crescita di molti microrganismi. La garanzia della sicurezza dei derivati del latte è collegata ad una serie di fattori biologici e tecnologici che si intrecciano in modo complesso e differente in ragione alla tipologia di prodotto, alla variabilità dei parametri del processo di produzione ed alla gestione della commercializzazione del prodotto finito.

Dal latte crudo contaminato e dall'ambiente i microrganismi patogeni possono trasferirsi ai derivati a seguito di errori e disattenzioni nell'adottare ed applicare idonee misure di prevenzione. Per il settore lattiero caseario in questi ultimi anni si è osservata una importante modificazione dei pericoli presenti e della percentuale di rischio ad essi associati. La modificazione delle pratiche di produzio-



Erasmo Neviani, docente al Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Laboratorio di Microbiologia Alimenti, Università degli Studi di Parma

ne del latte, la riduzione dell'acidità di alcuni prodotti e la contrazione dei tempi e le modificazioni delle condizioni di stagionatura, avvenute in relazione a considerazioni economiche ma anche sotto la spinta dell'evoluzione dei gusti, e le modificazioni delle modalità di confezionamento e della durata del periodo di commercializzazione hanno modificato la possibilità di alcuni batteri di moltiplicarsi nei prodotti caseari. Se nel termine "qualità" si devono riassumere tutte le caratteristiche del prodotto, si deve affermare che oggi l'igiene è in modo sempre più determinante la condizione indispensabile e irrinunciabile per la qualità dei nostri formaggi.

MICRORGANISMI E QUALITÀ DEL FORMAGGIO

La fermentazione del latte allo scopo di produrre altri alimenti ha origini molto antiche e diffuse in differenti popolazioni.

Due sono gli aspetti biochimici sostanziali associati alla fermentazione che negli anni hanno favorito l'affermarsi di questa tecnica di produzione. Il primo è legato alla possibilità di ottenere dallo stesso latte prodotti anche molto differenti per struttura e sapore. Il secondo è invece conseguente alla possibilità di preservare più a lungo le qualità nutrizionali intrinseche al latte, sottraendolo a processi degradativi causati dallo sviluppo di microrganismi alterativi.

La fermentazione degli zuccheri presenti nel latte e nella cagliata da parte dei microrganismi è il processo biochimico fondamentale nella produzione dei differenti derivati fermentati del latte. I batteri lattici, in particolare, ne sono i protagonisti responsabili. Semplificando drasticamente, si può considerare la tecnologia di trasformazione come lo strumento che l'uomo utilizza per imporre ai batteri lattici e ai loro enzimi di operare secondo determinati indirizzi nel corso della trasformazione del latte per via fermentativa, in modo da trarre beneficio "tecnologico" dalla loro



attività metabolica

I differenti prodotti di trasformazione ottenuti per via fermentativa sono quindi caratterizzati da popolazioni di batteri lattici diverse per numero, cinetica di sviluppo, composizione in specie e biotipi. Il tipo di microrganismi presenti e la loro selezione, in relazione alla tecnologia di produzione, sono pertanto fattori determinanti per la riuscita della trasformazione. L'acidificazione del latte dovuta alla fermentazione lattica, oltre a rendere il substrato meno ospitale ed appetibile per gran parte delle altre specie microbiche, induce modificazioni nel livello di idratazione della caseina e della sua struttura. Le modificazioni strutturali della matrice latte indotte dalla fermentazione svolgono quindi un ruolo centrale nella definizione delle caratteristiche dei differenti prodotti.

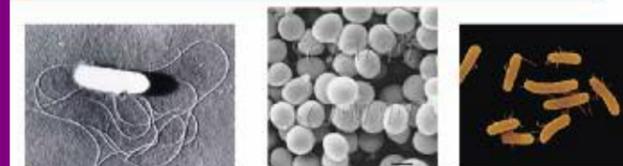
La carica microbica nei formaggi è risultato della presenza contemporanea dei batteri lattici dello starter (naturale o selezionato) e dei batteri naturalmente presenti nel latte crudo, come contaminazione ambientale, o residuali ai trattamenti di risanamento e conservazione. Un numero di parametri fisici controlla la loro crescita, incluso il contenuto in acqua, la concentrazione di sale e pH. Il grado di variazione di questi parametri è modulato dal processo di produzione del formaggio. Le frequenti condizioni avverse riducono la vitalità dei microrganismi del formaggio, fino ad indurre alla lisi una considerevole frazione di cellule batteriche. Per questa ragione, i batteri lattici sono coinvolti non solo nell'esaurimento del lattosio e acidificazione della cagliata, ma anche nella produzione di una considerevole quantità di enzimi, in particolare peptidasi, rilasciate nella cagliata in conseguenza alla lisi batterica. Il rilascio di enzimi intracellulari e altre componenti cellulari nella matrice del formaggio, che avviene durante l'intera stagionatura, è determinante nel concludere la proteolisi della caseina, producendo aminoacidi che possono servire anche da substrato per la formazione di nuove molecole fondamentali per il sapore e l'aroma.

La presenza di differenti quantità e tipologie di microrganismi nei derivati fermentati del latte hanno quindi implicazioni di carattere biochimico che sono sostanziali per definirne la qualità e tipicità. La produzione di latte e

derivati, e la loro conservazione, implicano dunque in estrema sintesi, la capacità di imporre alla materia prima, latte-cagliata, condizioni tali da sfavorire lo sviluppo dei microrganismi indesiderati e di favorire, al contempo, il corretto sviluppo di quelli necessari per lo sviluppo delle caratteristiche organolettiche peculiari per ogni prodotto.

In questa ricerca sono stati presi in considerazione:

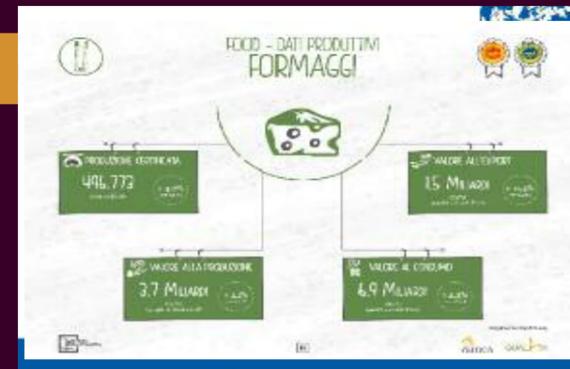
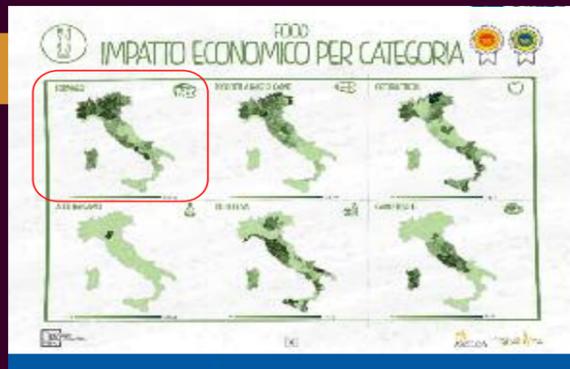
- Listeria monocytogenes*
- Staphylococcus aureus*
- Salmonella* spp.
- Escherichia coli* 0157:H7
- Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* (MAP)



Mycobacterium avium subsp. *paratuberculosis* (MAP)



È il microrganismo responsabile di un'inflamazione cronica dell'intestino del bestiame, nota come *Johne's disease*. L'inflamazione cronica intestinale nota come *Crohn's disease* colpisce l'ileo negli esseri umani e presenta caratteristiche simili alla malattia riscontrata negli animali.



Uno scudo per il made in Italy

La protezione internazionale delle Denominazioni di origine e delle Indicazioni Geografiche nella legislazione, mentre si discute sul Ttip, il difficile negoziato con gli Usa per risolvere i conflitti esistenti

di Vincenzo Carrozzino¹

La protezione dei termini geografici in relazione a beni è per l'Italia un obiettivo di lunga data. Negli anni '50, l'Italia promosse rilevanti iniziative sia a livello internazionale che nazionale. La Convenzione internazionale di Stresa², ove "le Parti contraenti³ s'impegnano segnatamente a vietare e a reprimere sul loro territorio, nelle lingue del paese o in una lingua straniera, l'uso di designazioni d'origine, denominazioni o indicazioni contrarie ai principi della Convenzione" e la Legge n. 125/1954⁴, con cui "l'uso delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi è consentito e tutelato" quando i formaggi sono prodotti "in zone geograficamente delimitate, osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione".

L'Italia concluse il 31 ottobre 1958, l'Accordo di Lisbona⁵ insieme ad altri Paesi europei e non, impegnandosi a proteggere nei loro territori le denominazioni di origine di prodotti di altri Paesi dell'Unione Speciale di Lisbona, ricono-



• Vincenzo Carrozzino

sciute e protette nel Paese di origine e registrate presso l'Ufficio Internazionale dell'Ompi⁶.

L'articolo 2 dell'Accordo di Lisbona stabilisce che la denominazione di origine è "il nome geografico di un paese, regione o di una località, che serve a designare un prodotto che ne è originario, la cui qualità e le cui caratteristiche sono dovute esclusivamente o essenzialmente all'ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani".

È chiaro così l'intento dell'Italia e di altri Paesi ad assicurare "l'uso leale delle denominazioni di origine", "per proteggere le caratteristiche originarie e l'uso e per informazione degli acquirenti"⁷ e per tutelare i legittimi produttori da fenomeni di concorrenza sleale.

Il D.P.R. n. 1269/1955⁸ registrò varie denominazioni di origine dei formaggi, indicando per ognuna, "le relative zone di produzione, le caratteristiche merceologiche delle denominazioni di origine, ed i relativi metodi di lavorazione in uso per la loro produzione".

Nel quadro del miglioramento degli scambi commerciali, fu istituita l'Omc⁹, e le Parti contraenti¹⁰ intesero "dar vita a un sistema commerciale multilaterale integrato più razionale e duraturo" preservarono "i principi fondamentali di tale sistema commerciale multilaterale e a perseguirne gli obiettivi essenziali". L'Omc funge da quadro istituzionale comune per la gestione delle relazioni commerciali tra i suoi Membri per gli accordi e agli strumenti giuridici ad essi attinenti, impegnativi per tutti i Membri. Fra essi, va ricordato l'Accordo sugli aspetti commerciali connessi ai diritti di Proprietà Intellettuale¹¹, che ha stabilito i diritti ricompresi nell'espressione «proprietà intellettuale». Tra di essi, vi sono le Indicazioni Geografiche, che "si intendono le indicazioni che identificano un prodotto come originario del territorio di un Membro, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica".

metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi, ai sensi della legge n. 125/1954.

⁹ Organizzazione mondiale del Commercio. Accordo concluso a Marrakech il 15 aprile 1994, dopo 12 anni di negoziati.

¹⁰ Preambolo dell'Accordo OMC: I Membri desiderano "che le loro relazioni commerciali dovrebbero essere finalizzate ad innalzare il tenore di vita, a garantire la piena occupazione e un volume sostanziale e in continua crescita di reddito reale e di domanda effettiva, e ad espandere la produzione e il commercio di beni e servizi, consentendo al tempo stesso un impiego ottimale delle risorse mondiali, conformemente all'obiettivo di uno sviluppo sostenibile, che miri a tutelare e a preservare l'ambiente e a potenziare gli strumenti per perseguire tale obiettivo in maniera compatibile con le rispettive esigenze e i rispettivi problemi, derivanti dai diversi livelli di sviluppo economico".

¹¹ Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights Agreement TRIPS.

¹² Oggi gli Stati membri dell'OMC sono 162.

¹³ La considerazione altrui, convenzionalmente sentita come retta misura della qualità

immediato il legame con la definizione dell'Accordo di Lisbona, rispetto alla nozione di "indicazioni geografiche", multilaterale¹². A parte le piccole differenze linguistiche, la seconda definizione contiene, a differenza della prima, il concetto di reputazione che specifica il grado di conoscenza di un bene o di una persona. Non è da confondere, perciò, con il concetto di notorietà che, come noto, si riferisce agli effetti delle attività del notaro¹⁴ e, quindi, derivante da un atto pubblico¹⁵ come invece è possibile constatare nelle versioni in italiano dei regolamenti dell'Ue o internazionali.

Come è noto, l'agroalimentare italiano è, purtroppo, oggetto di crescenti fenomeni di contraffazione all'estero, che vanificano investimenti dei legittimi produttori italiani, sfruttando indebitamente la reputazione italiana per lucrare grandi profitti. Per contrastare il danno economico e di immagine per l'Italia e per i legittimi produttori nazionali, il Governo è impegnato su diversi fronti, insieme con altri Ministeri e con le Istituzioni europee in vari ambiti e fora internazionali.

A maggio 2015, si è svolta la Conferenza Diplomatica a Ginevra nel contesto dell'Ompi¹⁶. L'Italia insieme agli altri 27 Paesi membri dell'Unione di Lisbona hanno finalizzato il lavoro preparatorio di 6 anni, adottando l'Atto di Ginevra che attualizza l'Accordo di Lisbona del 1958, innovando le disposizioni dopo decenni¹⁷. Sarà ora necessario la ratifica nei singoli Stati affinché sia possibile la sua entrata in vigore.

Nel quadro della politica commerciale dell'Ue, vi sono numerosi accordi di vario genere¹⁸ mediante i quali è possibile ottenere la registrazione e la protezione di una lista ristretta di Indicazioni Geografiche, predisposta dalla Commissione europea. Alcuni di essi sono entrati in vigore (Corea del Sud, Colombia, Perù, Georgia, Moldavia, ecc.), altri sono vigenti provvisoriamente (Paesi America centrale, Ucraina), altri sono stati finalizzati i negoziati (Paesi dell'Africa del Sud, Canada, Singapore, Vietnam), altri ancora sono in corso (India, Mercosur, Giappone, Filippine, Usa) ed altri che si stanno avviando (Messico, Cile).

Il tema delle Indicazioni Geografiche è molto divisivo. A solo titolo di esem-

o, più comunemente, della moralità.

¹⁴ o notaio.

¹⁵ L'esser notorio, cioè pubblicamente noto mediante atto.

¹⁶ Organizzazione Mondiale della Proprietà Intellettuale. Agenzia dell'ONU.

¹⁷ http://www.wipo.int/meetings/diplomatic_conferences/2015/en/.

¹⁸ Accordi libero scambio, Accordi di Associazione, di Partenariato, specifici, ecc.

¹⁹ <http://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-11103-2013-DCL-1/it/pdf>

²⁰ Diritti di proprietà intellettuale 29. I negoziati devono trattare, in particolare, le aree più pertinenti per promuovere lo scambio di beni e servizi con contenuti di proprietà intellettuale (IP) al fine di sostenere l'innovazione. I negoziati mireranno a prevedere una protezione rafforzata e il riconoscimento mediante l'accordo delle indicazioni geografiche dell'UE, basandosi sui TRIPS e integrandoli, affrontando inoltre il rapporto con la loro precedente utilizzazione sul mercato statunitense al fine di risolvere in modo soddisfacente i conflitti esistenti.

²¹ The Office of the U.S. Trade Representative (USTR) is responsible for developing and coordinating U.S. international trade, commodity, and direct investment policy,

le direttive negoziali del Consiglio dell'Us¹⁹ per il Ttip, recitano "i negoziati mireranno a prevedere una protezione rafforzata [...] delle indicazioni geografiche dell'UE mediante l'accordo, [...] affrontando il rapporto con la loro precedente utilizzazione sul mercato statunitense al fine di risolvere in modo soddisfacente i conflitti esistenti"²⁰. Negli Usa, il mandato che Ustr²¹ ha ricevuto dal Congresso mira a "eliminare e prevenire usi impropri dei sistemi nazionali delle indicazioni geografiche riguardo ai presunti termini generici"²². Si è di fronte a uno scontro ideologico fra coloro che non

vogliono regole e l'Italia che chiede, invece, giustamente di agire, per proteggere i legittimi produttori e i consumatori.

In tale contesto, però, qualche buona notizia è giunta nel recente passato, riferita alla presunta genericità del termine "Parmesan" negli Usa. A differenza dell'Ue²³, le autorità Usa e le lobby locali dichiarano che, come altre ligg²⁴, "Parmesan" è un termine svincolato per i consumatori americani, dalla qualità del prodotto o dalla sua origine geografica. Il Consorzio di tutela ha realizzato un'indagine on line, con alcune interessanti conclusioni: Per il 66% dei consumatori statunitensi, infatti, il termine "parmesan" non è affatto gene-

rico ma identifica un formaggio duro con una precisa provenienza geografica, che il 90% degli intervistati indica senza alcun dubbio nell'Italia.

Inoltre, di fronte a due confezioni di "parmesan" (una senza richiami all'Italia e l'altra caratterizzata da evidenti richiami al Tricolore), nel primo caso, il 38% dei consumatori ha indicato il prodotto come formaggio italiano, di fronte alla confezione caratterizzata da elementi di "italian sounding" (ad esempio la bandiera tricolore o monumenti e opere d'arte italiane), il 67% degli acquirenti americani è convinto di trovarsi di fronte ad autentico prodotto italiano.

Dall'indagine, quindi, si evince che a differenza di quanto sostengono, invece, le industrie casearie americane e le autorità Usa, l'uso di termini e di segni distintivi evocativi dell'Italia, produce un effetto ingannevole sulla percezione del consumatore locale. Anche i produttori italiani subiscono effetti negativi da fenomeni di concorrenza sleale.

C'è l'esigenza di far capire agli americani che l'Italian sounding è dannoso per i nostri produttori

and overseeing negotiations with other countries. The head of USTR is the U.S. Trade Representative, a Cabinet member who serves as the president's principal trade advisor, negotiator, and spokesperson on trade issues (fonte <http://ustr.gov>).

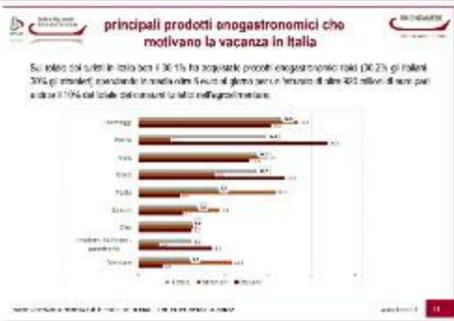
²² (b) PRINCIPAL TRADE NEGOTIATING OBJECTIVES. – (3) TRADE IN AGRICULTURE. – (3) TRADE IN AGRICULTURE. – The principal negotiating objective of the United States with respect to agriculture is to obtain competitive opportunities for United States exports of agricultural commodities in foreign markets substantially equivalent to the competitive opportunities afforded foreign exports in United States markets and to achieve fairer and more open conditions of trade in bulk, specialty crop, and value added commodities by– (U) eliminating and preventing the undermining of market access for United States products through improper use of a country's system for protecting or recognizing geographical indications, including failing to ensure transparency and procedural fairness and protecting generic terms.

²³ causa C 132/05, Commissione Europea contro la Repubblica Federale di Germania. Parmesan è sinonimo di Parmigiano Reggiano.

²⁴ Asiago, Fontina, Gorgonzola, ecc..

RIVALUTARE LA PRODUZIONE GASTRONOMICA IN CHIAVE TURISTICA

Gli stranieri amano le vacanze di gusto



Paese di provenienza	Spesa media (€)
Germania	~150
Francia	~120
USA	~100
Altri	~80

Modalità	Percentuale
Siti web	~25%
Agenzie di viaggio	~20%
Amici	~15%
Altri	~40%

Per crescere occorre puntare su una formazione innovativa degli operatori che devono specializzarsi (anche sul formaggio) e imparare a raccontare i prodotti del territorio



di Flavia Maria Coccia

La gastronomia italiana, e i suoi prodotti di eccellenza, sta assumendo sempre più un ruolo importante sia economico che culturale. La notorietà all'estero dell'Italia gastronomica è indubbia: il 9,5% degli stranieri cita spontaneamente il nostro Paese in relazione al "cibo, buona cucina", e la valutazione de "i pasti e la cucina" nell'esperienza di chi ha visitato il nostro Paese (in un range da 1 a 10) risulta di 7,9. E', inoltre, al primo posto come fattore di godimento e soddisfazione della vacanza.

CIBO E VINO AL PRIMO POSTO
Il sistema turistico Italia con la sua cultura gastronomica di tutto rilievo ne sta prendendo sempre più coscienza. La domanda turistica dell'Italia gastronomica si dimostra oltre che in crescita, di portata consistente: si sta verificando una trasformazione del momento della ristorazione da bisogno primario a motivazione di viaggio, soprattutto per i turisti stranieri. Sono sempre più frequenti le richieste di itinerari enogastronomici, di spostamenti (anche di breve soggiorno) per visite a cantine o aziende di produzione agricola, ma anche a laboratori di trasformazione che mantengono le tecniche tradizionali del luogo. E' pertanto sempre più necessario rivalutare la produzione gastronomica italiana in chiave turistica, raccogliendo l'opportunità di utilizzare la gastronomia come veicolo di comunicazione delle eccellenze territoriali.



Flavia Maria Coccia rappresenta l'Isnat, società delle Camere di Commercio che realizza studi sul turismo

Bisogna inoltre considerare il pericolo del processo di perdita delle gastronomie locali, di un livellamento della produzione, già in parte sorretto dall'incalzare della grande distribuzione, che imporrebbe alla marca del made in Italy caratteristiche di prodotto che non riflettono i legami prodotto-territorio esistenti. Un autogol di immagine, insomma, in un'epoca in cui il consumatore richiede certificazioni di origine, marchi di qualità, e abortire i prodotti non identificabili, i cloni. In terzo luogo sono sempre più frequenti le richieste di itinerari enogastronomici, di spostamenti (anche di breve soggiorno) per visite a cantine o aziende di produzione agricola, ma anche a laboratori di trasformazione che mantengono le tecniche tradizionali del luogo. Si stima che le presenze legate al turismo enogastronomico siano oltre 122 milioni e la loro spesa superi i 12 miliardi

(16,3% totale turismo). Il 57% dei soggiorni è dovuto al turismo italiano, per circa 69,7 milioni di presenze, mentre il turismo internazionale (43%) ha sviluppato circa 52,5 milioni di presenze. L'impatto economico del turismo in Italia si stima pari a quasi 76 miliardi di euro, il 14% (oltre 10 miliardi) legati a prodotto agroalimentare. I principali prodotti enogastronomici che motivano la vacanza in Italia sono i formaggi (al primo posto) il pesce e il vino.

Gli strumenti di promozione congiunta dei prodotti, possono trovare soluzioni nell'attivare azioni di co-marketing, cercando di sfruttare elementi che fungano da "ambasciatori" dell'immagine che vogliono dare di sé. Appare infatti importante far capire ad un turista cosa si fa acquistando, ad esempio per un formaggio tipico è importante anche investire in un packaging che racconti una storia del prodotto sia in termini di localizzazione geografica che di produzione. In questo il nostro competitor per eccellenza, la Francia, ha già sviluppato delle confezioni dei prodotti che qualsiasi consumatore internazionale riconosce anche tra mille prodotti caseari diversi. Appare necessario, quindi, in Italia poter far leva su elementi di caratterizzazione e quindi di tipicità del territorio in cui esso è inserito.

IL MARCHIO ITALIANO
Le potenzialità che ne potrebbero derivare girano soprattutto intorno a due concetti: il primo è relativo alla "marca Italia" nel mondo, il secondo punta invece al rafforzamento del concetto del delle eccellenze agroalimentari italiane come ambasciatori. Ad esempio il formaggio può sfruttare la positività dell'immagine dell'Italia nel mondo, e in questo rafforzare il legame con il turismo relativamente al fatto di poter rappresentare un luogo di vacanza, un forziere dei beni culturali d'arte, e un'espressione di bei paesaggi. Il turismo può invece sfruttare il formaggio come un esempio di qualità sia dei prodotti italiani ma soprattutto come

ambasciatore dei territori di origine. Un formaggio Dop dovrebbe racchiudere ed evocare sapori, odori, immagini di campagne e presenza di tradizioni, ben oltre la qualità e la bontà del prodotto stesso. I prodotti enogastronomici dovrebbero rientrare appieno nell'immaginario positivo legato all'Italia, sfruttandone la notorietà turistica. Il processo che porta ad una collaborazione tra i due settori deve partire dall'immagine ma certo non può

fermarsi qui. Se l'enogastronomia infatti può avvalersi del turismo sia sotto forma di bacino da cui attingere nuovi consumatori, sia sfruttandone l'enorme immagine nel mondo, il turismo, per le sue caratteristiche di trasversalità e malleabilità, potrebbe trovare nei prodotti tipici, tra cui anche i formaggi, nuovi canali di vera e propria promozione ad anche commercializzazione. Si tratta infatti di ribaltare la logica che vede i prodotti tipici facenti parte di offerta turistica, ma ad essa marginali o complementari. Tipico è il caso tipico delle fiere del turismo soprattutto all'estero, dove molte regioni utilizzano i propri prodotti tipici, tra cui spesso vini e formaggi, come un omaggio e non invece come l'elemento centrale di pacchetti, di proposte, di azioni di promozione e comunicazione. Eppure i prodotti italiani all'estero attirano consumatori che sono anche turisti del nostro Paese, si pensi che in Germania una delle più grosse e rinomate catene di centri commerciali, ogni anno spende miliardi per promuovere una settimana denominata "del gusto italiano", coinvolgendo gli enti promozionali del turismo italiano. In queste occasioni raramente si aggancia la commercializzazione di pacchetti turistici, anche solo in forma comunicativa. I canali di commercializzazione dei prodotti eccellenti all'estero consentirebbero anche di avvicinare persone che con la promozione turistica indiretta (trade) è molto difficile raggiungere, e che la promozione diretta non consente, dati gli alti costi.

SPAZIO AI PRODUTTORI
I produttori potrebbero partecipare agli eventi commerciali organizzati dal turismo se facessero parte di un consorzio misto con gli operatori turistici e quindi sfruttare il turismo per aumentare la conoscenza verso i loro prodotti. E la promozione del territorio sosterebbe sia i prodotti caseari che turistici, d'altro canto la stampa estera, come si è visto, già lo fa. Ciò presuppone anche un tipo di formazione innovativa degli operatori che dovranno specializzarsi sul formaggio e sulle degustazioni, dagli uffici di informazione turistica agli albergatori. I produttori di formaggi dovranno avvicinarsi sempre più ed in modo diffuso al turismo (disponibilità, accoglienza, conoscenza delle lingue, apertura sia strutturale che caratteriale, racconto del territorio, ecc.) unendo la degustazione all'importanza del territorio. Un aspetto particolarmente rilevante per aumentare la diffusione dei consumi è la necessità di garantire l'autenticità dei prodotti. Occorre tenere presente, che per garantire la tipicità, la corretta comunicazione della qualità dei prodotti è importante, ma da sola non basta e che soltanto i marchi di

tutela e prodotto di origine si rivelano in grado di assicurare tutti i consumatori, anche se ben lontani dalle aree di produzione. Per aumentare la conoscenza dei prodotti quasi nulla può sostituire il fatto di averli sperimentati in prima persona o di averne sentito parlare dagli amici.

- LE SOLUZIONI CONCRETE**
- In sintesi le azioni che possono essere portate avanti per rafforzare il binomio tra gastronomia e turismo sono le seguenti:
- Valorizzare il ruolo dei prodotti locali come ambasciatori del territorio e rafforzare il legame con le tradizioni locali. Una delle possibili strade è quella del turismo del gusto, che rappresenta un tipo di vacanza caratterizzata dalla qualità dell'esperienza, da vivere immergendosi in un'esperienza di turismo che permetta di approfondire e sperimentare, degustando i prodotti dell'enogastronomia locale e visitando i luoghi di produzione e le botteghe artigiane, visitando i musei, le mostre e siti dell'arte, e partecipando agli eventi storici e tradizionali del folklore locale.
 - Aumentare le occasioni di acquisto dei prodotti sia durante la permanenza, quando i turisti hanno la possibilità di conoscere i produttori, il fascino del contatto diretto e del vivere un'esperienza, prolungando questa possibilità anche una volta tornati a casa, attraverso l'acquisto per corrispondenza, possibilmente su portali territoriali e non soltanto sui siti dei singoli produttori.
 - Rafforzare il concetto di filiera corta anche verso i consumatori, incrementando il numero e la frequenza dei farmers market, veicolandone la filosofia e controllando le politiche dei prezzi praticati. Sarebbero, inoltre, molto utili azioni di sensibilizzazione e informazione dei consumatori sulla valenza del consumo a filiera corta.
 - Promuovere l'acquisto di lavorazioni artigianali abbinato ai prodotti gastronomici da parte dei consumatori. In questa operazione appare particolarmente rilevante mantenere una stretta coerenza nella scelta degli abbinamenti e comunicare in modo efficace ed accattivante l'iniziativa.
 - Valorizzare e ottimizzare il web, come piattaforma promozionale e come canale di vendita. In primo luogo come canale di informazione e di approfondimento sui prodotti, i metodi di produzione, la storia dei coltivatori e degli allevatori e quella dei luoghi di produzione. Inoltre, come canale di vendita online, in modo da consentire gli acquisti anche una volta che i visitatori sono tornati a casa propria.



12060 GRINZANE CAVOUR
Via Castello, 5
Tel. 0173 231108
Fax 0173 230029
www.onaf.it

SCHEDA DESCRITTIVA
PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

LA SCHEDA
Morlacco Pat



Campione n.
Commissione: Docenti Onaf
Località e data: Roma - 17 aprile 2016
Denominazione: MORLACCO PAT
Categoria: Pasta molle, pasta cruda, grasso, a coagulazione presamica, latte vaccino, caglio di vitello, stagionatura 40 giorni
Note di presentazione: prodotto con latte pastorizzato; disponibile per l'assaggio 1/3 di forma, Caseificio S. Andrea di Treviso

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma: cilindrica irregolare
Facce: convesse irregolari
Scalzo: irregolare (a motivo della consistenza è sostenuto da fascia di contenimento in legno)
Tipologia della superficie: crosta
Superficie Aspetto: ammuffita, con trama della tela, asciutta, macchiata,
Colore: paglierino non uniforme con muffe dal grigio al verde

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore della pasta: avorio uniforme
Sottocrosta: presente, sottile
Occhiatura: presente, da irregolare a regolare, da piccola a media, distribuita in modo non uniforme
Erborinatura: //
Struttura: molle, cremosa
Elementi di discontinuità: colatura

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori: intensità medio-bassa - lattico cotto
Sapori Dolce: basso; Salato: medio-elevato; Acido: basso
Aromi: intensità media - lattico cotto (burro fuso), lattico acido, frutta secca: nocciola, vegetale cotto
Sensazioni trigeminali: assenti
Struttura: deformabilità: medio elevata, solubilità medio-elevata, adesività medio-bassa, umida
Persistenza gustativa: medio-bassa
NOTE:

LA SCHEDA
Gorgonzola Dop Piccante



Campione n.
Commissione: Docenti Onaf
Località e data: Roma - 17 aprile 2016
Denominazione: GORGONZOLA DOP PICCANTE
Categoria: Pasta molle, erborinato, crosta lavata, grasso, a coagulazione presamica, latte vaccino, caglio di vitello, stagionatura 120 giorni
Note di presentazione: prodotto con latte pastorizzato; disponibile per l'assaggio uno spicchio (1/8 della forma), Caseificio della provincia di Novara

ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Forma: cilindrica regolare
Facce: piane con marchio impresso
Scalzo: dritto
Tipologia della superficie: crosta
Superficie Aspetto: umida, morbida, elastica, macchiata, con presenza di agatura e marchiata
Colore: ocra non uniforme, con presenza di muffe di colore grigio-verde all'interno del marchio

ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE

Colore della pasta: avorio uniforme
Sottocrosta: presente, sottile
Occhiatura: //
Erborinatura: presente, distribuzione uniforme di colore grigio, verde, blu
Struttura: molle, umida
Elementi di discontinuità: //

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

Odori: intensità medio-elevata - fungo porcino, animale, burro
Sapori Dolce: medio-basso; Salato: medio; Acido: medio-basso; Amaro: basso
Aromi: intensità medio-elevata - vegetale cotto, fungo, sottobosco, animale, lattico cotto (burro fuso)
Sensazioni trigeminali: piccante medio, metallico basso
Struttura: deformabile (medio elevata), solubilità (medio-elevata), adesività (bassa)
Persistenza gustativa: tra medio-elevata ed elevata
NOTE: Si evidenzia la buona solubilità della muffa all'interno della pasta

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Guardiagrele - Chieti Villa Maiella

Villa Maiella è uno di quei locali che piacciono a tutti. Innanzi tutto piace ai gourmet, che qui trovano una cucina di grande materia prima elaborata con giusta misura e buon senso da chi sta in cucina, l'evergreen mamma Angela e il figlio Arcangelo affinati in Francia come i migliori vini. Ma piace anche alle famiglie che riempiono il locale per celebrare il compleanno di un parente o festeggiare l'occasione speciale. Piace al turista di passaggio che qui ritrova la migliore sintesi di una cucina regionale che è di grande livello con picchi di assoluta eccellenza e, ancora, piace alla coppia che mano nella mano



brinda al proprio futuro. Piace infine anche a noi cheese lovers, perché il formaggio è vero protagonista di questa sala con un carrello che non si può non notare. Un moderno ed elegante tavolino sostiene il plateau della selezione dove le tipologie, vaccino, pecora, capra ed erborinati, sono raggruppate e ognuna di loro tenuta sotto apposta ed elegante campana di vetro. In sala Pascal, l'altro figlio di Peppino Tinari e fratello di Arcangelo, vi presenterà con assoluta competenza ogni tipologia assemblando ad arte gli assaggi. Ed è un bel degustare queste forme che fanno il vanto di una delle regioni più vocate d'Italia nel settore. Oltre che sul carrello il formaggio compare anche nelle ricette, alcune veramente notevoli come ad esempio i celebri spaghetti alla chitarra con ragù di agnello e ricotta affumicata al ginepro, oppure la battuta di agnello croccante su crema di canestrato di Castel del Monte. Abbinamento consigliato e quasi obbligatorio è con i grandi "Montepulciano d'Abruzzo" dei quali Peppino ha cantina eccelsa. Un locale dall'eleganza sobria con terrazza e vista sui monti, la Maiella per l'appunto, all'interno di un albergo di poche camere.



VILLA MAIELLA
Via Sette Dolori, 30, 66016 Guardiagrele - Chieti
Tel. 0871.809319
www.villamaiella.it

Serralunga d'Alba - Cuneo La Rei del Boscareto

La cornice c'è, una delle più belle vedute a 360° sui vigneti delle Langhe più conosciuti al mondo. La struttura, un moderno building lussoso e funzionale con 38 camere e suite, vanta una spa da far invidia alle migliori del mondo. La famiglia che ne è proprietaria a Serralunga d'Alba, i Dogliani dell'azienda vitivinicola Beni di Batasiolo, affidò il progetto agli architetti Masson e Dellarossa. In cucina c'è Pasquale Laera, arrivato dopo importanti esperienze anche al Geranium di Copenhagen da Rasmus Kofoed, notissima star della cucina nordica, e con Tonino Cannavacciuolo che continua ad



esserne il consulente. Ricette eleganti, dove tecnica ed estetica giocano un ruolo determinante, eccessivamente lavorati. Ma nel complesso un menù di forte spessore tecnico, coraggioso, che denota un grande lavoro in cucina di una brigata di sicuro ben preparata e coesa. Tra le varie voci del menu: filetto di vitello crudo, robiola, cime di rapa e ricci di mare, oppure risotto al cremino di bufala, agretti al finocchietto selvatico. Tra i secondi: suprema di piccione, gorgonzola, riduzione di Nocino e noci. Un plauso al servizio del formaggio al carrello (design Lorenzo Bellini) il cui fornitore principale è Franco Parola, per la bufala si affidano all'Azienda Moris di Caraglio. Le tipologie variano a seconda della stagione. In primavera/estate si predilige servire formaggi freschi, paste semidure non troppo opulenti. In autunno/inverno la fanno da padroni formaggi dalle stagionature più lunghe, paste dure ed erborinati. Ad accompagnare il pan brioche all'uvetta, pane di segale e la Cognà fatta in casa con la confettura di fichi e Barolo dell'azienda Fonterosa di Serralunga d'Alba. I vini? A parte i propri che sono notevoli, una cantina pressoché sterminata, anche di belle bollicine ed un servizio di sala molto accurato diretto da Fabio Mirici Cappa.

LA REI DEL BOSCARETO RESORT
Via Roddino, 21, 12050 Serralunga d'Alba - CN
Tel. 0173.613036
www.ilboscaretoresort.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.



Raccontino semiserio di una valutatrice Onaf, sedotta e contenta



I PROTAGONISTI

La sedotta: una valutatrice in un concorso caseario

Il seduttore (galante): un intrigante sublime Piave, Gran Riserva, di marca ignota, che ha conquistato la sedotta in barba a formaggi ben più prestigiosi (nel mondo) - sempre quelli -, se è consentito commentare.

Si è presentato solingo, in punta di piedi, e con poche pretese, ma ha rivelato una ruota sensoriale da stupore.



E IL FORMAGGIO RIVELÒ LA SEDUZIONE

di Elsa Emanuela Cugola

Credo nelle sensazioni a pelle, nel colpo di fulmine, nell'istinto. Credo in tutto quello che il mio corpo sceglie prima della mia testa.
(Aforisma anonimo)

Accade quando meno te lo aspetti. Lunghe sessioni di assaggio, sia individuale sia collettivo, propagandate con orgoglio, fanno credere di essere maestri valutatori, inesorabilmente oggettivi. Di quelli che, ormai, non si sconvolgono più di fronte alla più complicata delle matrici casearie, perché hanno valutato lo scibile planetario. Dal Reggianito en Estado de Cordoba al Geitost di Tromsø. Ma talvolta non è sufficiente.

In un luogo il cui nome non ha importanza, un inerte pezzettino di formaggio è abbandonato centralmente in un bianco piattino, anonimo. La vista informa che il colore della pasta è ocreo, presumibilmente è un formaggio a pasta cotta, con rade occhiature, mediamente elastico. Uno come tanti (formaggi). Presto, con le dita si sviluppa l'intreccio alchemico, inconsapevolmente e consensualmente, tra il silenzioso seduttore e la caseonauta, incline alla relazione. Lui, languidamente paffuto, si offre, dorato come un campo di grano maturo con il suo pentagramma di sfumature. Odora di mandorla e di anacardo cotto, compaiono i fiori secchi edulcorati dal diacetile 1: danza sensoriale perfettamente bilanciata. E lei? Lei ammicca, pronta a decodificare l'intreccio di sensazioni (o reazioni chimiche): appagamento dato da pienezza unica del formaggio. In bocca ha una pienezza unica, che appaga e concilia. Ogni porzione della mente dice: "Che io abbia sete d te!". Dopo pochi secondi dal morso, comincia la salivazione, a conferma dell'avvenuta estasi.

E' un momento che deve essere vissuto nella sua volatilità, la valutatrice si sente degna del seduttore, il formaggio appunto, e gioisce inten-

samente prima che la magia dello scambio sensoriale svapori via. Scomodità della sedia, rumore dei colleghi cialtrieri, afosità dell'aria, freddezza delle pareti: sono temporaneamente un eco lontano. Ah che bel vivere, Ah che bel piacere, per un formaggio di qualità! di qualità, facendo il verso al noto barbiere rossiniano nell'opera buffa. Si perché lui, il formaggio di qualità, fortunatamente, non è delicato, né leggero: ha personalità, tra i descrittori annovera anche l'animale (la stalla, le bestie, grazie cui è nato). E con decisione si offre alle mucose, supremo atto di un narcisista galante, che per estasiare la prescelta è pronto al sacrificio mortale. Del resto, era giunto il suo tempo, qualche settimana in più e l'umami avrebbe prevalso, disarmonico come nota stridente in una sonata romantica. Mentre le sensazioni diventano un ricordo, contando la persistenza del retrogusto, in secondi, è da dire che si sono incontrati seduttori caseari ben più "impostati", praticamente perfetti, nel bilanciamento sensoriale. Ciò, a conferma che non sempre l'attrazione dei sensi, giocata in base alla

pura bellezza, ovvero alla perfetta corrispondenza ai canoni di eccellenza casearia, conduce al piacere. Appunto: formaggi troppo perfetti: la formulazione è talmente validata che appare quasi scontata, un po' arrogante; non stuzzica alla comprensione. Costui invece, ha sfidato il decorso naturale della sua stagionatura standard, riscattando

Un intrigante Piave riserva porta l'autrice della degustazione a un'inedita forma di estasi

la banalità dell'aspettativa, sbaragliando ogni avversario. Non servono abbinamenti, compromessi con marmellate, mostarde da shock insulinico o grissini multicereali, e altri "contaminanti": lui vince solo stregando il palato, con la sua peculiarità. Genius loci del casaro, che lascia muti d'accento e riconoscenti nel cuore. E' una vecchia spuria ragione per la quale serve, dogmaticamente, la guida della scheda di valutazione del formaggio, che orienta ad esplicitare un punteggio, prima valutando l'aspetto, poi l'odore e così via.... Per questo troppo spesso si interpreta per difetto punibile, l'esposizione di una creatività casearia. Viaggio sensoriale compiuto, non serve altro.

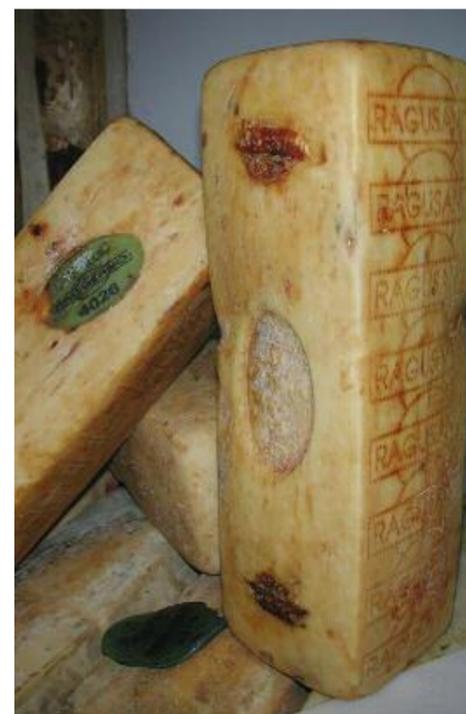
La produzione è limitata alla stagione foraggera quando le mandrie vanno al pascolo e si nutrono negli erbai sull'altopiano dei monti Iblei



Tutela, il territorio ibleo intende scommettere per assicurare, nel rispetto della tradizione, la valorizzazione di una produzione locale tipica ed un futuro diverso alla zootecnia che, nonostante la grave crisi del momento, resta nell'area iblea una delle principali attività economiche ed una consistente fonte di reddito ed una garanzia ambientale di primaria importanza.

LE CARATTERISTICHE

Il Ragusano Dop si presenta sotto forma di parallelepipedo a sezione quadrata con angoli smussati, sui cui lati è possibile riscontrare le impronte e le leggere deformazioni causate dalle funi utilizzate nella fase di stagionatura. Il peso di ogni forma oscilla dai 12 ai 16 chilogrammi. La crosta è liscia, sottile, compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura; la pasta è compatta e di colore bianco tendente al giallo paglierino. Sul piano organolettico il Ragusano Dop è di sapore decisamente gradevole, dolce e poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante ed al saporito a stagionatura avanzata e nei formaggi da grattugia. La presenza di grasso sulla sostanza secca è prevista non inferiore al 40% per i formaggi da tavola ed al 38% per i formaggi con



stagionatura superiore ai sei mesi. La riconoscibilità del Ragusano Dop avviene attraverso il duplice marchio a fuoco (ai lati del logo aziendale del produttore) e la placca di caseina (sul lato lungo opposto al principale) riportante i codici di identificazione per rintracciabilità delle singole forme, apposte dall'organismo di controllo a completamento di tutte le procedure di verifica dei requisiti richiesti dal disciplinare di produzione. Avviene altresì dalla evidente dicitura Ragusano impressa nella fase di formatura dalle fascere marchiati utilizzati dal produttore.



La riconoscibilità del Ragusano Dop avviene attraverso il duplice marchio a fuoco impresso sulle forme

RAGUSANO DOP

Nato come caciocavallo, era la misura per stabilire il valore di affitto dei terreni

di Enzo Cavallo

Il Ragusano Dop è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero crudo. È il principale dei formaggi tradizionali del territorio degli Iblei e le sue origini si perdono nel tempo. Storicamente il suo nome era Caciocavallo ragusano: nome derivante dal fatto che la stagionatura avveniva, come avviene tutt'ora, dopo aver legato le forme a coppia, con funi o "liame", in modo da essere accavallate ad apposite travi di legno e ventilate in ogni loro parte ed in maniera omogenea. Il ragusano ha ottenuto la denominazione di produzione tipica nel 1955 e la Dop nel 1996. La produzione è limitata alla stagione foraggera (novembre-maggio) in quanto il latte destinato alla produzione di tale formaggio deve provenire da mucche la cui alimentazione è costituita da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano ibleo. La produzione è il frutto della lavorazione, di tipo tradizionale e con utensili di legno, del latte di una o più mungiture che coagulato ad una temperatura di 34 gradi centigradi sfrutta lo sviluppo della microflora spontanea casearia. La formatura, a seguito della filatura della "tuma" affettata, avviene modellando la pasta nella caratteristica "mastredda in legno". La sua salatura avviene in salamoia satura con contenuto di sale

non superiore a 6%, mentre la sua stagionatura che, per avere la marchiatura e la certificazione Dop, non può essere inferiore a tre mesi, avviene in ambienti freschi con temperatura da 14 a 16 gradi e con 80-90% di umidità.

Il Ragusano è stato negli anni il parametro di riferimento per la corrispondenza in natura del canone dovuto ai proprietari dei terreni da parte degli affittuari (cannagghi). Oggi, grazie al processo di uni-

Ricercato dagli esperti di cucina, è il punto di forza della dieta mediterranea

formità qualitativa determinata dalla rigida applicazione del disciplinare di produzione (certificata dall'organismo di controllo a cui è affidata la marchiatura) è molto apprezzato per le sue specifiche caratteristiche organolettiche; è ricercato dagli esperti di cucina e di gastronomia di pregio; è uno

dei principali prodotti che qualificano i processi alimentari legati alla dieta mediterranea. Sul Ragusano Dop, anche grazie all'attività del relativo Consorzio di

Parla Occhipinti, presidente del Consorzio



Il presidente del Consorzio di tutela del Ragusano Dop Giuseppe Occhipinti con il direttore Enzo Cavallo

Il comprensorio di provenienza del latte destinato alla produzione del Ragusano Dop coincide coi territori di tutti i Comuni dell'ex Provincia di Ragusa e dei Comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini dell'ex Provincia di Siracusa.

Il Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano Dop è stato riconosciuto dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, con decreto del 31 ottobre 2013. Presidente è Giuseppe Occhipinti, allevatore e caseificatore con azienda in contrada San Giacomo a Ragusa; un imprenditore tanto dinamico quanto concreto, un dirigente impegnato insieme all'intero Consiglio di amministrazione nella convinta azione tesa alla massima valorizzazione produttiva e commerciale del Ragusano Dop. «Sin dal momento che ho accettato di guidare il Consorzio mi sono impegnato a fare tutto il possibile per il rilancio di un formaggio di grandissimo valore meritevole della massima attenzione e della giusta considerazione».

Presidente Occhipinti, quali sono le priorità del Consorzio in un momento di crisi così difficile come quello attuale?

«Siamo consapevoli delle difficoltà del momento ma, conoscendo il valore del Ragusano, ci sentiamo nel dovere di lavorare per incoraggiarne una maggiore produzione e per favorire la sua affermazione sul piano commerciale. Fra le priorità, inoltre, penso di indicare l'accelerazione della concertazione in corso col ministero per la modifica del disciplinare di produzione; la intensificazione dell'attività di contrasto alla contraffazione; l'attivazione, in tutte le occasioni ritenute utili, di efficaci azioni promozionali del formaggio tutelato; il consolidamento dei rapporti con i Consorzi di tutela degli altri formaggi Dop della Sicilia per un'azione comune, per difendere e promuovere, d'intesa con la Regione, i prodotti ottenuti esclusivamente con latte siciliano».

Lei parlava di incoraggiare una maggiore produzione: perché ed in che modo?

«Con l'attuale produzione restiamo in una dimensione di nicchia. L'obiettivo deve essere quello di aprirci anche alla grande distribuzione che, in tante occasioni, si è dimostrata interessata al nostro prodotto. In un momento tanto difficile, soprattutto per il latte, vogliamo puntare alla produzione di un formaggio di valore che, essendo marchiato, costituisce una garanzia anche per i consumatori».

Quali sono in atto le difficoltà che incontrate nella vostra azione?

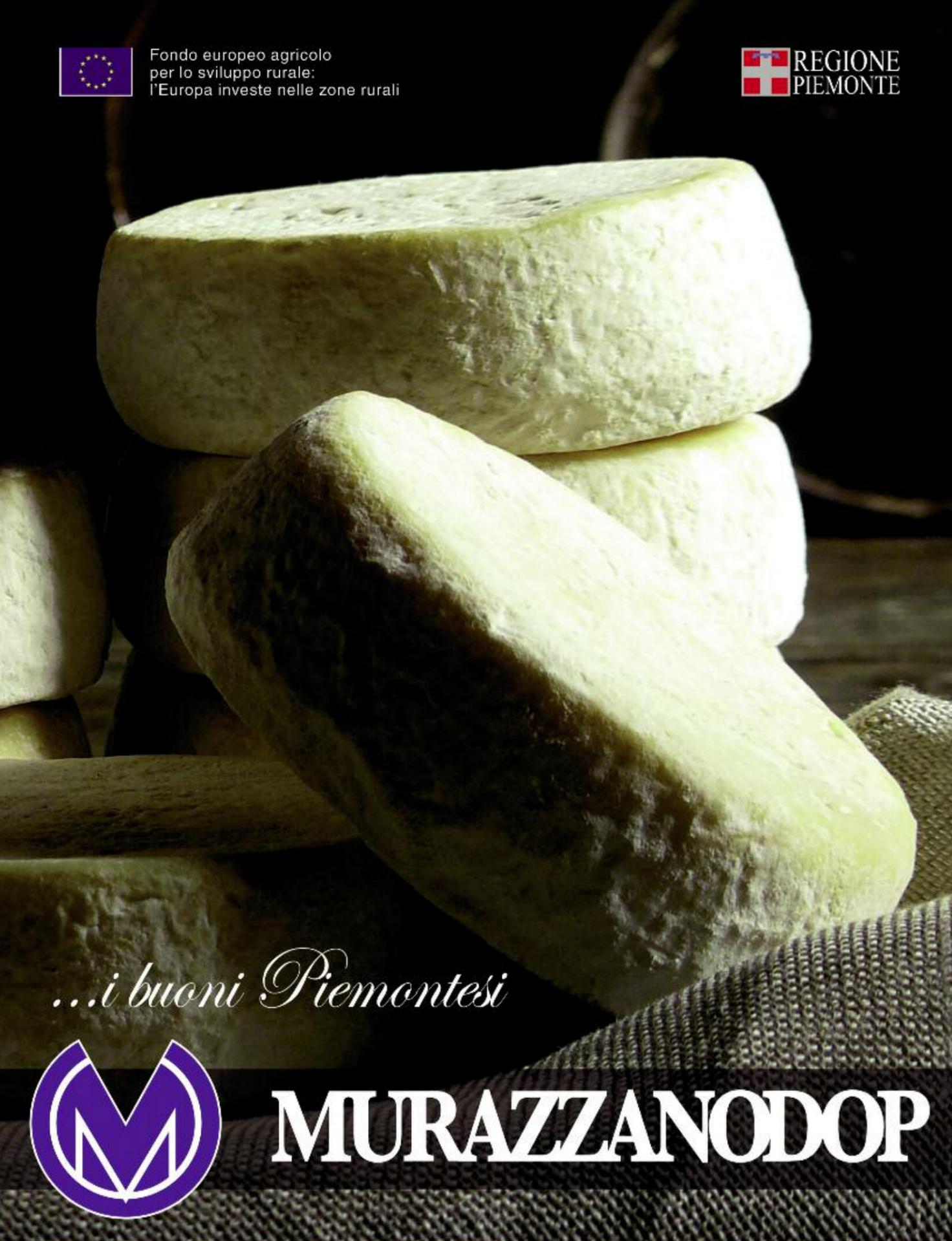
«Gli allevatori che vorrebbero caseificare per produrre il Ragusano Dop, avendo bisogno di attrezzarsi, scontano le conseguenze dei ritardi che continuano a registrarsi per lo sblocco dei fondi per gli investimenti previsti dal Piano di sviluppo rurale. Abbiamo da tempo sollecitato una forma di credito speciale perché le imprese non sempre sono nelle condizioni di fronteggiare i tempi "morti" della stagionatura. Sono questi i principali ostacoli che frenano le nostre strategie e per i quali abbiamo sollecitato e sollecitiamo specifiche attenzioni».



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



REGIONE
PIEMONTE



...i buoni Piemontesi



MURAZZANO DOP

CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP
Piazza Umberto I, 1 c/o Comunità Montana Alta Langa - 12060 BOSSOLASCO (Cn)
Tel. 0173.799000 - Fax 0173.793449 - alta.langa@reteunitaria.piemonte.it

VISITA A BARBARA SALTARINI



di Pino Moser

Partendo da Imperia e percorrendo la statale 28 fin quasi a Pieve di Teco e seguendo le indicazioni per Rezzo, percorsi circa 30 km, si raggiunge il paese (da vedere il castello dei marchesi di Clavesana). Oltrepassato il borgo si svolta a destra. Seguendo le indicazioni per il santuario di Maria Bambina lo si raggiunge dopo un paio di km di tornanti. E' considerato il monumento religioso più importante della valle Arroscia. Al suo interno vi sono affreschi del pittore Pietro Guido da Ranzo del 1515 ed una statua della Madonna con il Bambino dello scultore Filippo Parodi, allievo di Gian Lorenzo Bernini. Qui siamo nel regno di Barbara. A poca distanza dal santuario è riuscita a costruire una stalla moderna, un agriturismo ed un caseificio. Sentiamo direttamente da lei come è arrivata a questi risultati a dir poco grandiosi. «Diciassette anni fa ho lasciato il mio lavoro di commessa in un negozio di articoli sportivi e ho deciso di venire qui, con una ventina di capre, a produrre formaggio (avevo imparato a farlo da mia nonna), una pazza idea che avevo già da bambina. Questa decisione mi ha procurato seri contrasti con i



Il suo regno è sui monti della Liguria, a Rezzo, dove alleva 180 capre Camosciate e Saanen e produce formaggi per l'agriturismo

miei genitori che non mi hanno parlato per molto tempo. I sacrifici non sono stati pochi: vivevo sola in un bosco senza nessuna comodità, facendo il formaggio in una grotta. Comunque dopo alcuni anni ho conosciuto un allevatore poi diventato il mio compagno di vita che mi ha convinta ad ampliare la mia attività e a diventare imprenditrice. Così nel 2009 ho iniziato a costruire quello che vedete oggi». Attualmente Barbara ha 180 capre di razza camosciata e Saanen aiutata nella loro gestione soltanto da due dipendenti part-time. Gli animali sono al pascolo praticamente tutto l'anno, tornano all'ovile verso sera per un po' di mangime integrativo e per la seconda mungitura giornaliera. Nel suo caseificio lavora circa 4 quintali di latte caprino munti quotidianamente, sotto la costante supervisione dell'Ara Liguria, e crea formaggi freschi, stagionati, aromatizzati alle erbe, stracchino e blu di capra nonché yogurt e ricotta (buonissima). I suoi formaggi, che utilizza per la cucina dell'agriturismo, gestita con bravura dalla cugina Ornella, li vende direttamente nel suo spaccio aziendale assieme anche ad alcuni insaccati ed attraverso i mercati di Campagna Amica. Ci dice ancora Barbara: «Le mie giornate iniziano alle tre e mezza del mattino. Per 4 giorni a settimana carico il mio furgone frigorifero e faccio i mercati,

gli altri 3 sono dedicati all'azienda. Il mio guadagno serve per pagare il mutuo, ma il mio problema principale è la burocrazia che mi mette in difficoltà con i suoi troppi adempimenti. A volte penso che dovrei essere una commercialista o un avvocato. Quando ho iniziato pensavo ad una vita più serena, meno complicata, ma oggi non è più così». Fortunatamente per Barbara i suoi prodotti vanno a ruba, la richiesta supera l'offerta. Infatti pensa: «Forse dovrei aumentare la produzione, ma dopo la prematura scomparsa del mio compagno dovrei veramente trovare qualcuno che mi aiuti, altrimenti sono tentata di vendere tutto». A questo punto la speranza è che abbia la volontà di andare avanti, perché coraggio e determinazione non le mancano di certo, se ha scelto questo tipo di vita. Ma se smettesse di lottare sarebbe una sconfitta, anche per il formaggio.



I tempi, i gusti, le tendenze si sono susseguiti senza tuttavia poter assistere alla promozione dei formaggi, nell'ambito della ristorazione, a posizioni più meritevoli e tantomeno alla loro descrizione sulle liste delle vivande portate in tavola



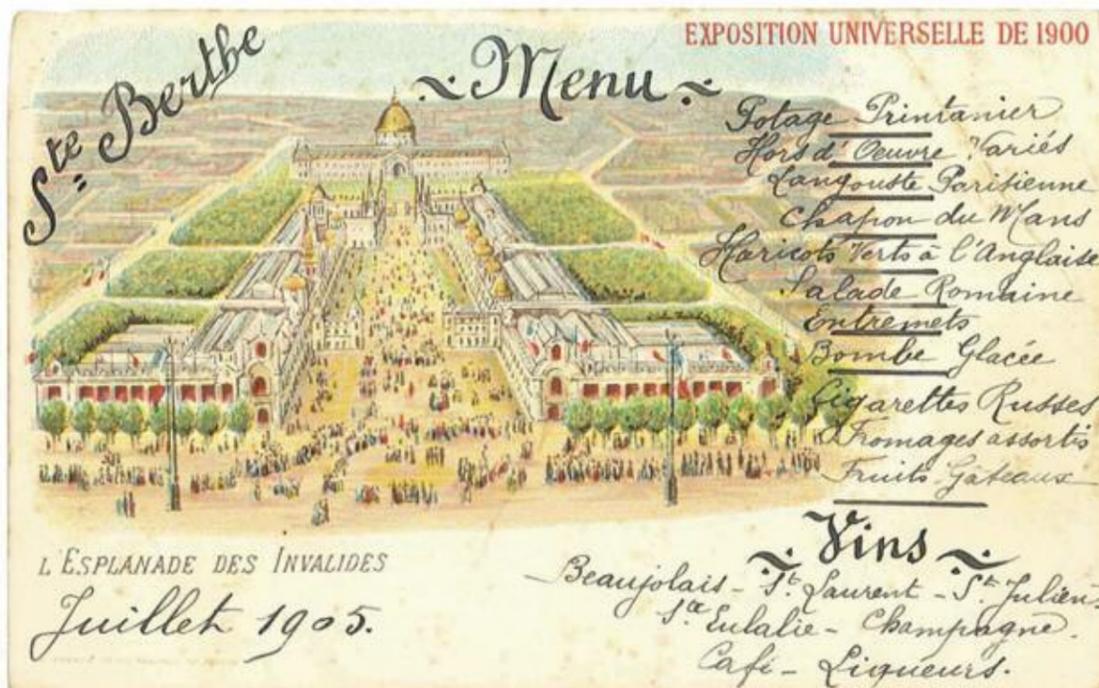
17 giugno 1929
Bozza della "Minuta" su stampato pubblicitario acqua minerale "del Cappuccino" in cui appare la voce formaggi assortiti



1 febbraio 1908
Hotel Posta Reggio Emilia
Cromo litografia a colori; di gusto liberty e raffinata eleganza lo stampato pubblicitario dell'Acqua San Gemini personalizzato dall'Hotel Posta di Reggio Emilia. Rimane un mistero la Bomba di Canossa che anticipa formaggio e frutti assortiti



23 maggio 1895
Teatro Argentina Banchetto offerto dagli elettori a S.E. Francesco Crispi
Cromo litografia a colori; parecchie le simbologie per un menu di grande gusto decorativo, fedele specchio della sua epoca (la lupa capitolina, lo stemma Spqr e il Pantheon alludono a Roma; lo stemma della Trinacria alla Sicilia, patria di Francesco Crispi; il medaglione all'Italia e l'alloro alla Vittoria)



20 settembre 1909
Navigazione Italiana a Vapore "La Veloce" Cromo litografia a colori con lista manoscritta. Menu di bordo dei primi anni del '900 con portate di routine. La grafica improntata al gusto Liberty, propone una scena di bordo in primo piano e la silhouette della veloce nave a vapore sul filo dell'orizzonte. Grafica semplice ma di grande effetto



In alto a destra, 14 novembre 1927
Navigazione Generale Italiana Motonave "Augustus" Menu di bordo del 1927 con portate di buon livello. Stampa tipografica su campo bianco in cui troviamo, finalmente, una cosa rarissima ovvero il "festival dei formaggi"

IL MENU, STORIA DI NOBILTÀ UNA VOLTA SI CHIAMAVA "MINUTA"

di Gianmario Giuliano

Solo di formaggi italiani se ne contano più di seicento. Tanto che i principali quotidiani hanno eletto l'Italia a leader in Europa con il 25% dei formaggi a denominazione di origine protetta. Nonostante tutto questo bendidio, al ristorante il servizio del formaggio è, troppo spesso, mal proposto, sottovalutato, poco accattivante e perlopiù mancante dal menu. Con accento o senza accento, questo "documento rivoluzionario" è, per sua natura, legato a momenti di breve durata – il tempo di un pranzo o di una cena – e parrebbe destinato a vita effimera e breve. Ma non di rado la Storia si scrive a tavola e incontri importanti o decisioni epocali si concretizzano a tavola. Pare, quasi, che la Storia non possa rinunciare a una certa dose di convivialità per fluire e determinare il proprio corso. Così il menu, superata la semplice funzione pratica, diventa testimone di un'epoca e dei suoi eventi, dei suoi gusti, delle sue tendenze.

IL SERVIZIO "ALLA RUSSA"
È il 1810 quando l'ambasciatore russo a Parigi, Alexandre Boris Kourakin, nella sua residenza di Clichy vicino alla capitale, stupisce i invitati introducendo alla propria tavola i piatti in sequenza scandita dai tempi della cucina. Dunque, alla metà dell'Ottocento il servizio "alla russa" soppianta l'usanza francese di presentare contemporaneamente le pietanze in apertura del pasto (oggi lo chiamiamo buffet); ha così inizio la fortuna del menu, il cartoncino su cui appuntare la lista delle vivande, ormai elemento imprescindibile di un buon servizio. All'inizio della sua storia, il termine indica infatti la "minuta", l'appunto che il capocuoco o il maggiordomo stilava ogni giorno in base alla disponibilità della dispensa.

Sono fondamentali i testi di Antonin Careme – noto personaggio, cucinò per il duca di Talleyrand, ministro degli Esteri di Napoleone, per lo zar Alessandro I e per il barone de Rothschild – che pubblicò nel 1833, l'Art de la cuisine au XIX siècle. Nella prefazione scrive: "È necessario che un Maestro di casa sappia ben dividere una Minuta" e a fondo pagina precisa "così detta lista con il nome di tutto quello che si deve servire ad un pasto" e ne sottolinea la traduzione con il francese Menu. Anche successivi autori, Francesco Chapusot e Giovanni Vialardi utilizzeranno il termine "minuta" nell'impostazione del pranzo. Valardi precisa "ogni convitato avrà la sua Minuta scritta a caratteri chiari di ciò che si serve per ordine di servizio".

UN SUCCESSO TRAVOLGENTE
Con il trascorrere degli anni, il successo della Minuta fu travolgente e ben presto non si organizzò più un evento conviviale che non prevedesse il colorato cartoncino, sovente vergato a mano, ornato da stemmi, simboli della casata oppure l'occasione del convivio. Superando la questione terminologica (Menu o Minuta per la descrizione delle portate che si succederanno in tavola), nei

pranzi delle Case importanti i termini erano redatti in francese – da logica conseguenza della presenza di cuochi di origine francese – come pure era il francese la lingua parlata in tali ambienti. Per trovare la descrizione dei piatti in "lingua nazionale" bisognerà attendere il primo gennaio 1908 con un banchetto offerto dalle LL.MM. ai grandi dignitari dello Stato e al corpo diplomatico. Iniziò così la riforma del re che stabiliva di usare la terminologia italiana per gli alimenti di Corte. La traduzione dei termini dal francese all'italiano era determinata dalla volontà politica decisa dall'alto, una forzata terminologia quasi del tutto reinventata con uno specifico orgoglio patriottico. Il re incaricò una commissione dell'Accademia della Crusca e di altri glottologi per trasformare termini e neologismi della cucina e della gastronomia francese in corrispondente terminologia italiana. Ricerca che coinvolse a diversi titoli, illustri cuochi ed eruditi dell'epoca. Un incarico preso molto sul serio se l'Accademia della Crusca, nella seduta del 12 gennaio 1908, si pronunciò sulla prima parola "Menu", sostituendola con "Lista", adottando l'antica dicitura già in uso presso le Corti rinascimentali.

VENNE INDETTO UN REFERENDUM
Le proposte furono molte e poche con successo; fu persino indetto un Referendum sul "Giornale d'Italia", subito chiuso per la fitta valanga di suggerimenti pervenuti. Se questo grande subbuglio coinvolse il semplice termine "menu", possiamo immaginare cosa non successe per le indicazioni relative alle portate di cui riportiamo alcuni esempi estrapolati dal testo di Amedeo Pettini (scelto a caso tra i numerosi consultati), cuoco della Real Casa, creatore di termini "a orecchio" poco aderenti alle traduzioni letterali: Charlotte diventa Sciarlotta, Profitterolles Palline di pasta reale, Soufflé Soffiati, Maitre d'hotel Maestro d'Oste, Vol au vent Ventivola, non salvando neppure i termini inglesi di Toast che diviene Tostate e Sandwich Sanduicci. Siamo al cospetto di un'ostinata volontà di cancellare qualsiasi traccia di esterofilia che raggiungerà l'esagerazione con i futuristi capaci di variare termini internazionali come Bar con Qui si beve, o Cocktail con Polibibita, purée diventa poltiglia, dessert per alzarsi, barman mescolatore. I tempi, i gusti, le tendenze si sono susseguiti senza tuttavia poter assistere alla "promozione" dei formaggi – nell'ambito della ristorazione – a posizioni più meritevoli e tantomeno alla loro descrizione, seppure minima, nel rispetto degli spazi consentiti dal menu. Ciò non significa che le specialità casearie siano state o siano assenti anche dalle ricette ma i ristoratori preferiscono puntare più sul formaggio come ingrediente che al prodotto, ignorando ciò che scriveva il medico e professore universitario Pantaleone da Confienza nel 1459: "...in fin dei conti non vedo alcuna ragione per persuadermi che i formaggi siano tutti da detestare, come ritengono alcune autorità, e che gli individui sani non possano cibarsene. Ho visto coi miei occhi re, duchi, conti, marchesi, baroni, soldati, nobili, mercanti, plebei di entrambi i sessi nutrirsi volentieri di formaggio, e pertanto è evidente che tutti lo approvano".

In alto in centro, Juillet 1905
Cromo litografia a colori con lista manoscritta. Per questo menu casereccio è stata utilizzata una cartolina stampata in occasione della Exposition Universelle de 1900 che mostra l'Esplanade des Invalides



1 giugno 1932
Società Italia di Navigazione Motonave "Duilio" Menu di bordo del 1927 con portate di buon livello in sintonia con la classe di lusso. I formaggi non mancano tra cui la "Griviera". Il menu di bordo si presenta in stampa tipografica su campo bianco; la copertina riproduce litograficamente un'immagine ad acquerello che rappresenta un classico canale veneziano

L'azienda di Reggio Emilia è specializzata in questo tipo di allevamento con produzione di latticini e altre specialità



• Il fondatore dell'azienda Giuseppe Borghi

Gli asini di Montebaducco

di Giacomo Toscani

Montebaducco è la prima azienda in Europa specializzata nell'allevamento asinino e nella produzione di prodotti a base di latte di asina come latte di asina crudo (Latte di Mamma Asina) o pastorizzato e liofilizzato (Biomilkey) destinati a soggetti di fascia sensibile e prodotti cosmetici eco biologici a base di latte di asina (Gocce di latte) in aggiunta produce anche diversi prodotti de gourmet come Mortadella e Salumi con carne di Asina oltre che dei specialissimi Liquori con latte di asina (Asinaccia e) e più recentemente il primo Formaggio definito al mondo con latte di asina soprannominato "Asinino Reggiano", il primo al mondo ad essere stato presentato ufficialmente, il primo con una scheda tecnica e organolettica che spiega il principio del metodo di produzione, in quanto prima era ritenuto impossibile caseificare il latte di asina e le sue uniche caratteristiche. Situata in un'oasi rurale in provincia di Reggio Emilia, nel paesaggio matildico dei Quattro Colli, l'azienda prende il nome dalla collina dove è situato l'allevamento. Montebaducco è stata fondata agli inizi degli anni

'90 dalla pionieristica idea di Giuseppe Borghi di realizzare il sogno di una vita: l'allevamento di asini al fine di evitarne la completa estinzione per inutilizzo. Attualmente insieme al suo figlio Davide che porta avanti la passione di famiglia, l'azienda ospita circa 800 asini di 11 razze diverse allevati con metodo biologico che è possibile visitare presso il loro agriturismo. In costante attività di ricerca e sviluppo negli anni ha promosso numerose ricerche scientifiche e si è affermata leader nel settore rappresentando la base del know-how a livello internazionale del latte di asina in tutte le fasi della filiera.

L'Asinino Reggiano è il primo formaggio al mondo con latte d'asina in purezza

CARATTERISTICHE DEL LATTE DI ASINA

Eccelsa importanza dal punto di vista medico e nutrizionale per le sue uniche caratteristiche per questo definito come "Pharmafood o Nutraceutico".

- Profilo biochimico e caratteristiche organolettiche simili al latte umano, per questo rappresenta un valido sostituto al latte materno.
- È considerato un alimento ipoallergico perché tollerato dal più del 90% dei soggetti allergici alle proteine del latte vaccino.
- Fonte di acidi grassi polinsaturi della serie 3 e 6: impediscono la formazione di placche aterosclerotiche prevenendo patologie cardio-vascolari e senescenza precoce
- Usato nelle diete a basso contenuto in colesterolo

LA STORIA DEL FORMAGGIO CHE NON C'ERA

2011. Nessun formaggio è prodotto con latte di asina o cavalla a causa delle sue caratteristiche chimico-fisiche... Enciclopedia internazionale del latte, Dairy Science 2ed (2011)

2014-2015. Scoperta di Iannella. Primo metodo di caseificazione del latte di asina e cavalla (Giuseppe Iannella. 2015 "Equid milk renneting through pure camel chymosin and cheese manufacturing").

Iannella, scopre che l'enzima base del caglio di cammello, è capace di cagliare efficacemente il latte di asina e cavalla, in un appropriato processo tecnologico che esclude trattamenti termici. Chimosina di bovino e di cammello, stessa famiglia di enzimi e numero di aminoacidi ma diversa capacità coagulante.



• Cuccioli d'asina

- Regola la flora gastro-enterica grazie all'alto contenuto in Lisozima e Lattoferritina prevenendo le turbe gastrointestinali.
 - Ha un effetto positivo sul processo di osteogenesi e nel rafforzamento del sistema immunitario.
- Utilizzato, previa prescrizione dello specialista:
- da neonati privi di latte materno
 - da bambini con allergie alle proteine del latte vaccino
 - dalle persone anziane con problemi di osteoporosi
 - dalle persone convalescenti
 - da chiunque desideri un alimento sano e naturale.

La prima degustazione Onaf, richiesta dal sig Borghi, si è tenuta presso l'azienda di Montebaducco a Reggio Emilia.



• Formaggi d'asina freschi e stagionati

LE OSSERVAZIONI DELL'ONAF

Il frutto di una semplice ma rivoluzionaria scoperta associata ad una sapiente ricetta artigianale è stata protagonista di una degustazione Onaf, richiesta da Giuseppe Borghi, che si è tenuta presso l'azienda di Montebaducco a Reggio Emilia con i seguenti risultati:

Denominazione: Asinino Reggiano

Proprietà: Latte 100% asina lavorato crudo, non pastorizzato, temperatura di lavorazione 36°C, coagulazione mista acido. Presamica con caglio di cammello (elevata chimosina), stagionatura 60 gg. il latte è bio con foraggio della tenuta che è in collina

Forma: cilindrica, facce piane, scalzo diritto

Crosta: liscia, moderatamente dura e untuosa di colore giallo paglierino

Aspetto interno: pasta di colore bianco cristallino, leggera con sottocrosta (unghia)

Occhiatura: assente

Struttura: tenera e morbida, umida

Odori: lattico-basso, burro cotto-medio, frutta

esotica-cocco basso, mandorla-basso

Sapori: dolce-medio, acido-medio elevato

Aromi: intensificano gli odori

Una seconda degustazione si è effettuata, in occasione di una lezione del corso di 1° livello a Reggio Emilia, con un assaggio di latte di asina e formaggio fresco. In questa sessione da parte della maggioranza dei futuri assaggiatori sono state riconosciute sensazioni olfattive lattico vegetali e sapore dolce con struttura granulosa. Si è riscontrato inoltre che il colore della crosta può presentare le variazioni dal bianco per il prodotto fresco all'ocra dello stagionato. L'aroma ricorda il sapore del latte di asina con sentore caratteristico di frutta esotica e note di cocco e mandorla nel fresco per evolversi in la frutta esotica matura, abbinata a lievi sensazioni di selvatico, per il prodotto stagionato. La sapidità si mantiene moderata in entrambi i formaggi mentre la struttura passa dalla pasta tenera del fresco alla pasta semidura della formaggetta matura.



Le forme cilindriche rivestite da paraffina colorata gialla, verde, arancione, attraggono lo sguardo e fanno cadere in tentazione davanti alle vetrine



Antica formaggeria di Volendam

La produzione casearia dell'Olanda registra 4 Dop, 3 Igp, 1 Stg e molte varietà locali
Chi ama i formaggi a latte crudo deve chiedere del Boerenkaas di fattoria



Sopra a destra, esposizione al museo del formaggio di Gouda
A lato, locale di stagionatura a Berlicum
Sotto, caseificio dimostrativo a Volendam

Formaggi dei Paesi Bassi: ne fanno di tutti i colori

di Simonetta Cortella

Anche al viaggiatore distratto, la centenaria tradizione casearia olandese si svela nelle opulenti esposizioni dei formaggi. Le forme cilindriche, sferiche, per lo più rivestite da paraffina colorata gialla, verde, arancione, attraggono lo sguardo e non si può resistere alla tentazione di soffermarsi alle vetrine. Le regioni Olanda del Nord e Olanda del Sud sono ricche di proposte turistiche dedicate al tema.

Ad Amsterdam, presso il negozio, lo storico affinatore Reypenaer organizza delle lezioni. I posti sono limitati ed è necessario prenotare in anticipo. Il relatore presenta le differenti tipologie, segue l'assaggio con valutazione sensoriale ed i formaggi sono abbinati anche a vini. Al termine, è rilasciato un attestato ed ogni partecipante può distinguersi quale Esperto Degustatore di Formaggio.

A Volendam, graziosa città affacciata sul porto, la grande vetrata del caseificio dimostrativo permette di osservare giornalmente la lavorazione del latte. Gli addetti ne spiegano le varie fasi ed offrono assaggi di formaggi. E' piacevole anche lo spazio museale con antiche attrezzature, dove ragazze in

costume tradizionale illustrano gli oggetti. Gouda, nota anche per gli Stroppwaffel, cialde ripiene di caramello, possiede il Museo del Formaggio. Questo è allestito nell'edificio storico della pesa pubblica, risale al 1668 e conserva il bassorilievo originale raffigurante una compravendita di caciotte. Le merci erano qui pesate per determinare le tasse da pagare. Da aprile ad agosto, al giovedì mattina, sulla piazza, si rinnova il rito secolare della vendita di formaggio concludendosi con una stretta di mani.



Da Amsterdam, dopo 95 minuti di treno e 20 minuti di traghetto, si raggiunge l'isola di Texel, Patrimonio Mondiale dell'Unesco. Qui, le pecore di razza autoctona pascolano anche sui pendii degli argini contenitivi delle maree, beneficiando di un particolare foraggio salato naturalmente. Fino al 1800, la pecora autoctona Texel è allevata prevalentemente per la produzione di formaggi di rinomata qualità; nel 19° sec. è selezionata per la duplice attitudine, carne e lana. Oggi, due casari preservano la tradizione isolana ed il Texelse Schapenkaas, a latte crudo, di pasta semi cotta e dalla crosta pulita con olio, è apprezzato in tutto il paese. La pecora Texel ha il vello bianco su tutto il corpo eccetto la testa e la parte inferiore

delle zampe. Dell'allevamento locale derivano i formaggi ovin, la carne di agnello da gustare nelle trattorie e le maglierie dei laboratori artigianali. La razza bovina più diffusa nei Paesi Bassi è originaria del nord, dalla regione Frisia. La vacca Frisona, famosa lattifera, è un animale robusto dal mantello pezzato bianco e nero, rosso.

BOERENKAAS STG: FORMAGGIO DI FATTORIA

La produzione casearia dei Paesi Bassi registra

quattro Dop, 3 Igp, 1 Stg e molte varietà locali. Per acquistare formaggio a latte crudo, bisogna chiedere la Specialità Tradizionale Garantita: Boerenkaas, il Formaggio di Fattoria. Può essere di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino, a latte intero, scremato o con aggiunta di panna, aromatizzato con spezie o con semi, di qualsiasi forma, a crosta naturale o paraffinata ma perché sia definito Boerenkaas è obbligatorio che il latte sia crudo. Dal 16 febbraio 2007, i formaggi olandesi beneficiano ufficialmente del riconoscimento di Specialità Tradizionale Garantita (Stg) e sono periodicamente controllati da una Commissione per accertare la qualità del latte ed il relativo utilizzo del marchio di caseina. La "Fondazione a Tutela della Qualità Boerenkaas", con sede all'Aia, garantisce



un'ulteriore specificità, vigilando sull'osservanza del requisito fondamentale "latte crudo", controllando che tutta la filiera sia nazionale dall'allevamento al caseificio e ponendo il marchio Kb. L'Ufficio della Fondazione definisce e pubblica, anche nel sito web, i prezzi di vendita, presso il produttore, di ogni tipologia di Boerenkaas, a 13-15 giorni di stagionatura. Le stagionature previste per il Boerenkaas sono: Formaggio "Giovane" di circa 4 settimane, "Giovane Maturo" di circa 10 settimane, "Maturo" affinato circa 6 mesi, "Vecchio" di 10 mesi, "Molto Vecchio" 12 mesi, "Stagionato" oltre 1 anno.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL BOERENKAAS

Il latte crudo è lavorato entro 40 ore dalla mungitura a una temperatura di circa 30° C. Con sieroinnesti e caglio si ottiene la cagliata, alla quale dopo il taglio viene estratto parte del siero sostituito più volte con acqua calda aumentando la temperatura fino a 37°. La cagliata viene trasferita negli stampi. Prima o durante la pressatura viene posto sulla forma una placca di caseina recante la denominazione Boerenkaas, un numero identificativo, ed eventualmente precisando il tipo di latte utilizzato. Dopo la pressatura, il formaggio viene trasferito in una salamoia del 18-22% dove, in base al suo peso, rimane da uno a sei giorni. La stagionatura minima nella fattoria è di 13 giorni dopo il primo giorno di lavorazione, ad almeno 12 °C. Per ottenere il suo gusto caratteristico, il Boerenkaas è sottoposto a un'ulteriore stagionatura in appositi locali

Olandesi Teste di Formaggio

Una curiosità. Gli olandesi sono chiamati Teste di Formaggio. La leggenda racconta che questo deriva dalla Guerra degli ottant'anni poiché delle persone stavano combattendo contro gli Spagnoli prive di un casco, indossando sulle loro teste uno stampo di legno da formaggio come protezione. Sarà vero questo?

- Alcune specialità olandesi:
- Aringhe crude con gin
- Zuppa di piselli e crocchette di patate
- Ginepro
- Cialde ripiene di caramello Stroppwaffel

all'interno dell'azienda o presso un affinatore che si protrae da alcune settimane a più di un anno.

Il Boerenkaas è un formaggio a pasta semi dura prodotto nella fattoria con latte crudo vaccino, caprino, ovino o bufalino. È autorizzato l'acquisto di quantitativi supplementari di latte presso due allevatori ma almeno la metà deve provenire dal bestiame proprio dell'azienda. Il contrassegno di caseina indica la percentuale di grasso sulla sostanza secca e, per esempio, la dicitura "Goudsa Boerenkaas 48+" significa la produzione di formaggio Gouda a latte crudo e con il 48% di grasso sulla sostanza secca. L'Edammer Boerenkaas ha il 40%, mentre il Leidse Boerenkaas è più magro con il suo 30%.

Sul sito www.boerenkaas.org sono elencati i produttori, stagionatori e rivenditori di Boerenkaas, così da permettere un acquisto certificato perché, come segnala l'Ufficio della Fondazione KB, "Boerenkaas è la testimonianza della lavorazione artigianale del latte che il consumatore percepisce nel gusto autentico".



Razza Pezzata Rossa

Non tutti i disciplinari delle Dop citano le razze fornitrici del latte: una situazione che può migliorare

di Enrico Surra

Tra gli elementi che costituiscono il formaggio, il latte ha ovviamente il maggior grado di importanza. Spesso, quando si studiano le tecniche di produzione casearia, ci si sofferma sulle qualità chimico-fisiche o batteriologiche del latte, ma si tralasciano quasi sempre gli aspetti legati all'origine degli animali che lo hanno prodotto. Razze bovine, produzione di latte e qualità/quantità di formaggio. È un tema molto delicato da affrontare soprattutto per chi vuole imparare a districarsi tra aspetti non proprio semplici da analizzare e comprendere ma che riguardano grandi temi come la gestione del territorio e dell'ambiente, l'allevamento zootecnico, la qualità del latte e la sua attitudine casearia e, in ultimo, anche il gusto stesso con



Razza Bruna

le caratteristiche organolettiche del formaggio.

- Gestione del territorio.** La maggior parte del latte destinato alla produzione di formaggi in Italia viene prodotto in stalle di pianura, ma la possibilità di pascolare in montagna e di sfruttare le risorse ambientali naturali è possibile impiegando le razze bovine autoctone, in grado di utilizzare al meglio risorse di foraggio talvolta limitate.
- Allevamento zootecnico.** In questo caso si pone il classico problema economico delle stalle italiane che da un lato ricercano elevate produzioni per capo talvolta a scapito della qualità del latte e con costi di produzione in genere molto elevati; l'alternativa può essere l'allevamento di animali più rustici, meno esigenti, sacrificando un po' le alte produzioni ma spendendo anche di meno.
- Qualità del latte e resa casearia.** I caseifici richiedono un latte che abbia resa elevata nella trasformazione in formaggio per valorizzare al massimo le lavorazioni e ridurre il loro costo di produzione. In generale le razze autoctone riescono ad avere un latte con migliore performance casearia. C'è coscienza di questo fenomeno?
- Il gusto del formaggio.** Forse è il punto più dolente. Una domanda un po' provocatoria "Il gusto del formaggio cambia quando si cambia la razza bovina?" C'è chi sostiene di sì, chi sostiene di no! Indubbiamente i formaggi ottenuti con latte di razza autoctona hanno avuto una coagulazione migliore ed



Pecore di Langa



Vacche di razza piemontese in alpeggio

una buona sineresi, quindi il formaggio dovrebbe risultare più buono, ma molti mettono comunque in discussione questa affermazione.

Cerchiamo di fare un po' di chiarezza. Esiste una razza bovina, la Frisona, che è stata selezionata esclusivamente per il latte nelle aree nel nord della Germania ed in Olanda (Frisia) e da quelle zone si è poi diffusa in tutto il mondo come eccezionale lattifera in grado di fornire produzioni elevate, essendo dotata di una straordinaria adattabilità ambientale che le ha consentito di colonizzare quasi tutte le aree del mondo a forte vocazione lattiera. Tale razza è definita cosmopolita.

Ultimamente anche la Razza Bruna, originaria della Svizzera, sta diventando cosmopolita in quanto è anch'essa diffusa in molte zone del mondo dedicate alla produzione di latte e non solo in Europa; il latte della Razza Bruna ha una caseina con delle varianti genetiche (del tipo BB), nettamente migliori di quelle della razza Frisona. Al seguito di queste due razze bovine, esiste un eccezionale universo di razze autoctone, che sarebbe bellissimo da studiare ed approfondire, allevate nei loro ambienti di origine fino a circa un secolo fa.

Questi animali da sempre hanno fornito il latte per la produzione dei formaggi storici dei vari territori ma, da almeno 20-30 anni, sono stati soppiantati dalle razze più produttive. La razza di animali che produce il latte destinato alla trasformazione casearia è di conseguenza un argomento abbastanza sottovalutato. Sono pochi i consumatori che legano il sapore del cacio con l'immagine della mandria al pascolo pensando al mantello degli animali che mangiano l'erba e producono il latte. L'immagine può sembrare abbastanza "bucolica" ma non sarebbe male creare anche una cultura che faccia riflettere sulla produzione del latte.

Magari pensiamo alla Valle d'Aosta, quando si cerca una buona e preziosa Fontina d'alpeggio e ci si imbatte in una variopinta mandria di bovine pezzate rosse, pezzate nere e castane. Sono di tre razze diverse? Non si fa selezione? Al contrario! Sono tutte vacche appartenenti alla Razza

Segue a pagina 36

Formaggio DOP/IGP	Anno di introduzione della razza	Specie	Razze previste
Canestrato di Moliterno Igp	2010	Ovini	Razza Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Sarda, Comisana e loro incroci
Canestrato di Moliterno Igp	2010	Caprini	Razza Garganica, Maltese, Ionica, Camosciata e loro incroci
Valtellina Casera	1995	Bovini	Razze tradizionali allevate in provincia di Sondrio
Bitto	1995	Bovini	Razze tradizionali allevate in provincia di Sondrio
Strachitunt	2014	Bovini	Razza Bruna almeno 90%
Vastedda della Valle del Belice	2010	Ovini	Razza Valle del Belice
Squaquerone di Romagna	2012	Bovini	Razza Frisona, Bruna e Romagnola
Spessa delle Giudicarie	2003	Bovini	Razza Rendena, Bruna, Pezzata Rossa, Frisona, Grigio Alpina
Silter	2015	Bovini	Razze tipiche di montagna per almeno l'80%; di Razza Bruna almeno il 60 % di tutte le vacche
Salva Cremasco	2011	Bovini	Razza Frisona e Bruna
Robiola di Roccaverano	2010	Caprini	Razza Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci
		Ovini	Razza Pecora delle Langhe
		Bovini	Razza Piemontese, Bruna e loro incroci
Ricotta Romana	2005	Ovini	Razza Sarda e suoi incroci, razza Comisana e suoi incroci, razza Sopravvissana e suoi incroci, Razza Massese e suoi incroci
Ricotta di Bufala Campana	2010	Bufali	Razza Mediterranea Italiana
Mozzarella di Bufala Campana	1993	Bufali	Razza Mediterranea Italiana
Nostrano Valtrompia	2012	Bovini	Razza Bruna almeno 90%, 10 % meticci o altre razze
Pecorino delle Balze Volterrane	2015	Ovini	Razza Sarda
Pecorino di Filiano	2007	Ovini	Razza Gentile di Puglia e Lucania, Leccese, Sarda, Comisana e loro incroci
Pecorino di Picinisco	2013	Ovini	Sopravvissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze
		Caprini	popolazioni locali di Capra grigia Ciociara, Capra bianca Monticellana e loro meticci
Piave	2010	Bovini	almeno 80% di razze tipiche: Razza Bruna, Pezzata Rossa italiana, Frisona Italiana
Piacentinu Ennese	2011	Ovini	Razza Comisana, Pinziritina, Valle del Belice
Provolone del Monaco	2010	Bovini	Latte di razza Agerolese maggiore del 20% e non più di 230 giorni di lattazione
Puzzone di Moena	2013	Bovini	Razza Bruna, Pezzata Rossa, Frisona, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci
Casatella Trevigiana	2008	Bovini	Razza Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina (dal 2012) e loro incroci
Castelmagno	2012	Bovini	Razza Bruna, Barà Pustertaler, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata Rossa, Montbéliard, Grigio Alpina, Valdostana, Piemontese e loro incroci
Fontina		Bovini	Razza Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana)
Formaggella del Luinese	2011	Caprini	Razza Saanen, Nera Verzasca e Camosciata delle Alpi
Formaggio di Fossa di Sogliano	2009	Bovini	Razza Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa e relative meticce
		Ovini	Razza Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabianese, Delle Langhe, Pinziritina e relative meticce

Oggi gli obiettivi della zootecnia stanno cambiando, con il rispetto della biodiversità e una ricerca di tecniche produttive meno esasperate che consentano di contenere i costi di produzione

Segue da pagina 35



Campionessa di Frisona da latte

Valdostana, che prevede per gli animali iscritti al libro genealogico le tre varianti di mantello. Per la Fontina da sempre c'è un legame tra animali latte e formaggio.

Se invece ci si sposta sugli alpeggi trentini non sarà raro imbattersi in bovine dall'aspetto tarchiato e dal mantello nero, la Razza Rendena, che sembra fatta appositamente per alpeggiare sui verdi pascoli dolomiti e nel contempo garantire una discreta produzione di latte. In questo caso invece la Rendena fa parte dei ristretto gruppo di razze allevate in montagna per la produzione di formaggi d'Alpe o formaggi Dop della provincia di Trento. Un discorso simile riguarda anche le razze degli altri ruminanti che producono latte per la fabbricazione dei formaggi. Anche per capre e pecore ci sono alcune razze internazionali a maggiore attitudine lattifera ed altre più legate ai territori di origine.

Che cosa si sta facendo? Qualcosa si muove? In linea di massima si potrebbe dire di sì, soprattutto negli ultimi anni.

A tale scopo ci è parso interessante effettuare una indagine approfondita sui disciplinari dei 52 formaggi e latticini italiani iscritti nell'elenco delle Dop e delle Igp ed i risultati sono stati veramente interessanti.

La tabella in pagina illustra l'indicazione delle razze



Capra Girgentana

nei disciplinari dei formaggi che attualmente le prevedono.

Su 52 disciplinari 26 riportano l'indicazione della razza: siamo a metà. Il 50% dei formaggi protetti ha l'obbligo (più o meno vincolante) di rispettare le razze che producono il latte. L'altro 50% è invece libero di utilizzare il latte proveniente da qualsiasi razza lattifera e questo è un altro dato che deve far riflettere: le razze sono importanti, ma i maggiori

volumi di formaggio sono ovviamente ottenuti col latte di razze cosmopolite (Frisona e Bruna), per cui nel caso delle grandi produzioni Dop è ovviamente impossibile limitare l'impiego delle razze bovine.

Seconda considerazione, se si guardano le date di approvazione dei disciplinari o di modifica di disciplinari già precedentemente approvati presso l'Unione Europea, si nota che la maggior parte degli atti amministrativi è posteriore all'anno 2000, ovvero da quando Bruxelles ha richiesto dei ragguagli in più, relativamente anche alla componente animale, tra gli elementi che caratterizzano l'origine del formaggio.

Inoltre si può affermare che nel caso dei formaggi prodotti con latte di pecora e di capra, soprattutto per i pecorini riconosciuti Dop negli ultimi anni, sia stato dato un buon riconoscimento alle razze ovine del centro e sud Italia che così possono confermare la loro importante vocazione zootecnica ed ambientale.

In conclusione questo articolo vuole rappresentare uno stimolo iniziale per l'approccio al problema e magari aprire una discussione.

Da un lato l'Unione Europea vuole l'indicazione della razza degli animali sui disciplinari. Molti disciplinari ancora non la prevedono ma in qualche modo, con nuove modifiche magari la integreranno.

Dall'altro lato non è raro trovare coloro che sostengono il fatto che l'indicazione della razza non sia poi così importante anche ai fini delle caratteristiche organolettiche del formaggio; in effetti l'affermazione potrebbe anche essere vera perché nessun assaggiatore riconosce in un formaggio la razza che ha prodotto il latte.

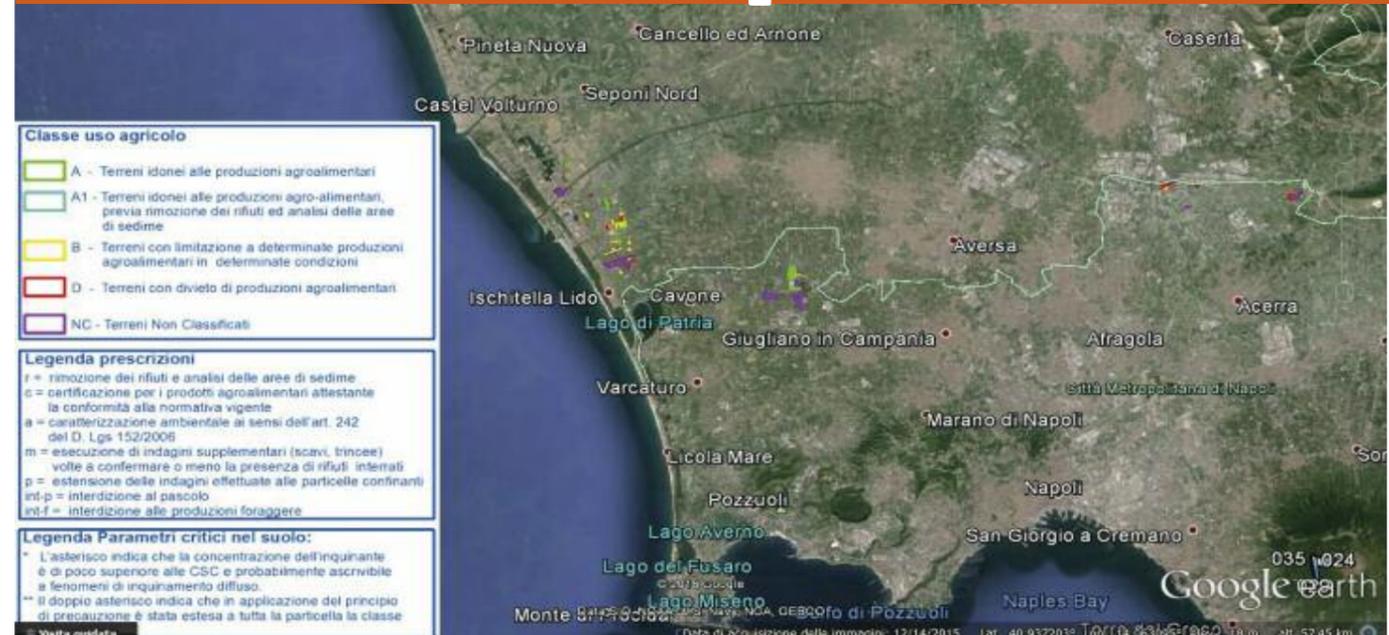
Ma gli obiettivi oggi stanno cambiando: sta diventando importante il rispetto per la biodiversità, per la tradizione ed anche una ricerca di tecniche produttive non esasperate che consentano di contenere anche i costi di produzione. La crisi del mercato del latte è eloquente in questo senso.

E' bene che non ci si dimentichi di tutti quegli animali che hanno fatto la storia delle popolazioni, delle vallate alpine, dei tratturi appenninici e, più semplicemente, dei grandi formaggi italiani.



Vacca di razza Rendena

La Terra dei Fuochi tra realtà e percezione



di Pietro Filippo De Luca

Il professor Massimo Fagnano insegna Agronomia e Coltivazioni erbacee al Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi di Napoli Federico II. Il 23 dicembre 2013, viene nominato nel gruppo di lavoro voluto dal governo per la mappatura dei suoli agricoli di una parte della Regione Campania denominata, in un rapporto di Legambiente del 2003 sulle Ecomafie, "Terra dei Fuochi".

Il professore ha dovuto confrontarsi con una problematica estremamente delicata, non sempre affrontata da tutti gli attori coinvolti con la giusta consapevolezza ed onestà intellettuale e l'approccio che ha con me si dimostra subito non essere dei più semplici. Infatti avverte: "Accetto di rilasciarle questa intervista a patto che lei concordi su quattro punti:

1. Non semplificare questioni che sono complesse (inquinamento acqua, aria, suolo, alimenti).
2. Non fare confusione mescolando aspetti che hanno cause, effetti e soluzioni differenti: suoli agricoli e produzioni agricole; falde acquifere ed aria; aree industriali/urbane, discariche; rifiuti sparsi sul territorio.
3. Non confondere i fatti (dati certi, oggettivi) con le opinioni (opinabili per definizione) più o meno autorevoli.
4. Diffidare dei tuttologi che si esprimono su cose che non conoscono.

Ciò premesso ne consegue un'ultima condizione, non mi chieda di parlarle di discariche, malattie, e altro di cui io non ho competenza, io le posso parlare solo di suoli e prodotti agricoli".

Beh, come inizio non c'è male! E allora andiamo subito al sodo. Professore, mi spieghi meglio il suo ruolo nell'ambito del gruppo di lavoro sulla Terra dei Fuochi.

«Tutto inizia nel 2011 anno in cui presento un progetto Life sull'identificazione ed il risanamento dei suoli agricoli inquinati utilizzando tecniche di bio-risanamento. Il progetto, che si chiama Ecoremed, mi viene approvato e finanziato dalla Comunità Europea nel 2012 ed ha immediatamente una certa risonanza. Così, quando scoppia l'emergenza Terra dei Fuochi nel 2013 vengo chiamato a far parte del gruppo di

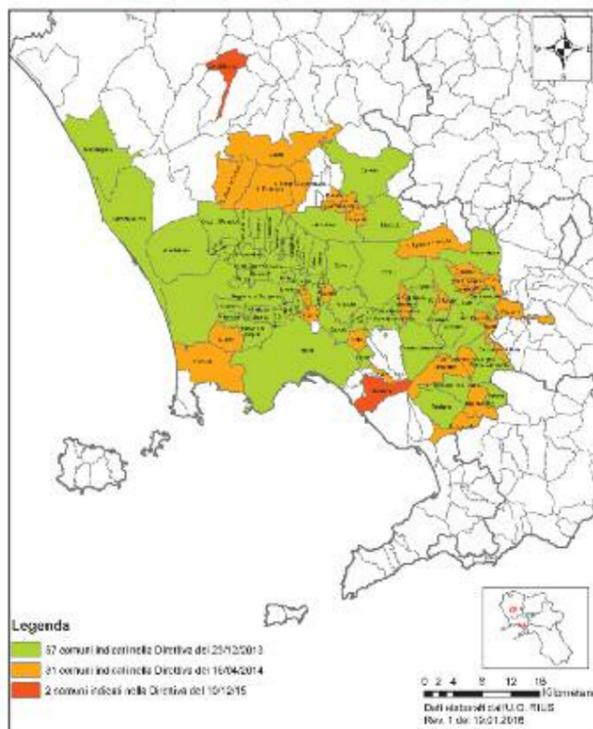


La mappa dei territori interessati

I risultati dell'indagine condotta dal gruppo di lavoro voluto dal governo per la mappatura del territorio sotto accusa per le discariche abusive

A lato, il professor Massimo Fagnano

Comuni della Terra dei fuochi di cui alle Direttive del 23/12/2013, del 16/04/2014 e del 10/12/2015



La classificazione riguarda 50mila ettari agricoli: quelli potenzialmente inquinati sono 21



lavoro interministeriale per la mappatura dei suoli di quell'area, in rappresentanza dell'Ateneo Federico II. Poi la Regione Campania mi ha commissionato una campagna di monitoraggio della qualità dei prodotti agricoli che svolgiamo insieme all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

In che consiste la mappatura a cui ha fatto cenno?

«Con il D.L. n° 136 del 10 dicembre 2013, nell'ambito degli interventi urgenti per garantire la sicurezza agroalimentare in Campania, viene previsto che vengano svolte da parte di un gruppo di lavoro interdisciplinare "le indagini tecniche per la mappatura, anche mediante strumenti di telerilevamento, dei terreni della Regione Campania destinati all'agricoltura, al fine di accertare l'eventuale esistenza di effetti contaminanti a causa di sversamenti e smaltimenti abusivi anche mediante combustione».

In pratica cosa avete fatto?

«Come prima attività il gruppo di lavoro ha messo a punto un modello scientifico che ha portato ad una classificazione del territorio in cinque classi di rischio. Un ruolo importantissimo in questa fase lo ha avuto l'Agea che, con un'attività di fotointerpretazione diacronica di immagini relative al periodo 1997-2011, ha individuato una serie di attività sospette quali scavi e movimenti terra effettuati in quell'arco temporale, nonché cumuli di rifiuti superficiali incendiati e non, permettendo di stabilire, unitamente alle oltre 2000 analisi dei terreni già in possesso di diversi Enti ed Istituzioni, delle priorità che, correlate alla classe di rischio, permettessero di individuare le aree da indagare prioritariamente in modo più approfondito».

Qual è la superficie che è stata interessata da questa classificazione?

«La classificazione ha riguardato un territorio di 50 mila ettari agricoli. In questo territorio circa il 2 per cento è risultato a rischio, dal livello di rischio più basso pari a 1, a quello più elevato pari a 5. Nel complesso parliamo di mille ettari a rischio, dove la stragrande maggioranza dei siti sono stati classificati tali non per parametri chimici anomali, ma per la presenza di rifiuti».

E poi?

«E poi su questo 2 per cento siamo andati a fare analisi ed eravamo in campo: Asl e Istituto Zooprofilattico per campionare i prodotti agricoli, Arpac per campionare i suoli, noi e la Regione per controllare il sistema agricolo, i forestali per la correttezza di sicurezza e le indagini geomagnetometriche per identificare rifiuti sepolti e radiometriche per identificare materiali radioattivi, e così via. Quindi abbiamo fatto una verifica attuale delle classi di rischio precedentemente attribuite sulla base di informazioni pregresse».

Risultato?

«Il risultato è che ad oggi, che abbiamo quasi finito, e consideri che parliamo di migliaia di particelle catastali e che per indagare una singola particella anche di mille metri quadri lo devi notificare al proprietario oltre poi a fare le analisi, ebbene ad oggi gli ettari potenzialmente inquinati, quindi non più a rischio in senso generico ma potenzialmente inquinati ai sensi di legge, sono 21. In nessun caso è stato trovato materiale radioattivo».

Ventuno ettari?

«Sì, ha capito bene, ho detto proprio 21 ettari. Ma ancora non è finita perché anche su questi ventuno ettari, la vegetazione non è risultata contaminata. Dei 750 campioni dell'Istituto Zooprofilattico, 3 o 4 hanno presentato valori sopra la norma. Stiamo parlando di percentuali molto più basse della media nazionale ed europea. Noi nei nostri 400 campioni ne abbiamo trovati 3, un valore che possiamo considerare assolutamente fisiologico e, di certo, inferiore alla media nazionale. Anche l'Istituto repressione frodi che, sull'onda dello scandalo, ha raddoppiato le analisi in Campania, per i 21 ettari in questione ha riscontrato una percentuale di prodotti non a norma molto più bassa della media nazionale».

Ma allora va tutto bene?

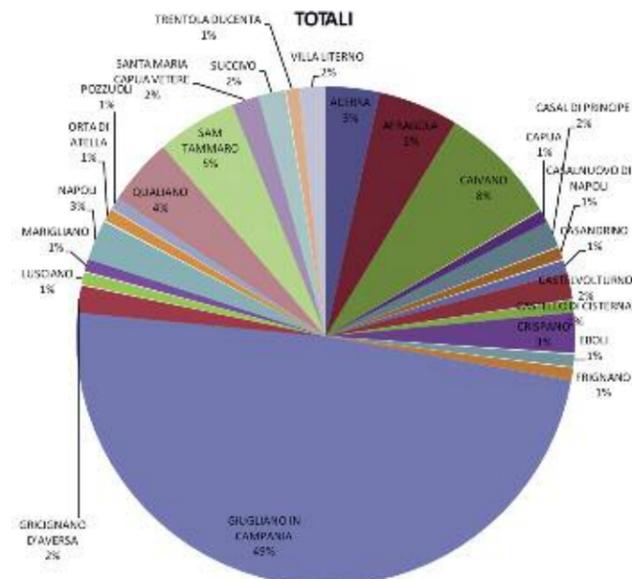
«Direi proprio di no: il nostro territorio è sporco ed è diventato un disvalore per i nostri prodotti. Parliamo tanto di qualità, Dop, Igp, ma poi ci dimentichiamo di alcune regole base del marketing: quando vendiamo un prodotto non vendiamo le molecole o i minerali che ci sono dentro, ma la sua storia, il paesaggio, il territorio che li ha generati. Se il territorio fa schifo perché è sporco, disseminato di discariche, perché un consumatore dovrebbe comprare un nostro prodotto, anche se perfettamente sano, che gli ricorda le discariche, le strade disseminate di rifiuti? E poi c'è un altro grave pericolo: si sta ingenerando nella popolazione un sentimento di paura e di disamore per la propria terra. Ci prendiamo cura solo di ciò che amiamo: se noi stessi disprezziamo e abbiamo paura del nostro territorio, non faremo niente per curarlo e difenderlo. E allora chi mai lo farà al nostro posto?».

RISULTATI DELL'ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO

Dalle attività di monitoraggio svolte dal Gruppo di Lavoro istituito in applicazione della L. n. 6 del 6.02.2014 di conversione del D.L. 136/2013 e di cui fanno parte, oltre a UniNA, importanti istituzioni quali Arpac, Cra, Ispra, Iss, Regione Campania, Izs e Izsmc, Agea, Cfs, risulta che :

1. "[...] In nessun terreno (particella catastale) sul quale Arpac ha effettuato le indagini radiometriche, sono stati riscontrati valori anomali di radioattività dello strato superficiale del suolo. [...]" (par.6.1, comma 2, pag 17)
2. "[...] Gli inquinanti riscontrati con maggiore frequenza nei suoli sono stati le diossine, gli Ipa ed alcuni metalli pesanti. In relazione a questi ultimi i valori di biodisponibilità/mobilità sono risultati sempre molto bassi, a causa del pH sempre sub-alcino e dell'elevato contenuto in argilla, calcare e sostanza organica dei suoli delle aree oggetto delle relative indagini. [...]" (par.6.1, comma 3, pag 17)
3. "[...] nessuno dei prodotti agricoli per alimentazione umana è risultato non conforme ai limiti normativi, mentre in 5 campioni di vegetazione spontanea, prelevati su 6 terreni agricoli non coltivati ed in stato di abbandono, sono state riscontrate 4 non conformità ed 1 superamento del livello d'azione per le diossine. [...]" (par.6.1, comma 5, pag 18)
4. "[...] su un totale di 42,95 ettari di superficie agricola classificata risultano nella classe A (terreni idonei alle produzioni agroalimentari) ettari 15,53 pari al 36,1%. Rientrano, invece, nella Classe D (terreni con divieto di produzioni agroalimentari e silvo pastorali) 15,78 ettari pari al 36,7%. I rimanenti 11,6 ettari, pari al 27% rientrano nella classe B (terreni con limitazione a determinate produzioni agroalimentari in determinate condizioni. [...]" (par.6.1, comma 9, pag 19)

Fonte: Relazione sulle attività svolte dal 23.12.2013 al 29.01.2015 allegata al Decreto Interministeriale firmato il 12 febbraio 2015, pubblicato sulla GU n. 56 del 9-3-2015.



• La distribuzione dei roghi nei primi 6 mesi del 2015

Novanta Comuni tra le province di Napoli e Caserta

Con l'appellativo "Terra dei Fuochi" ci si riferisce a quel territorio, compreso tra la provincia di Napoli e l'area sud-occidentale della provincia di Caserta, interessato dal fenomeno delle discariche abusive e/o dell'abbandono incontrollato di rifiuti urbani e speciali, associato, spesso, alla combustione degli stessi.

I roghi dei rifiuti, più frequenti nelle campagne o ai bordi delle strade, hanno destato una tale preoccupazione nelle popolazioni locali, a causa dei fumi che si sprigionano e delle sostanze inquinanti che possono riversarsi sui terreni agricoli, da indurre il Governo nazionale e regionale ad adottare numerosi provvedimenti o iniziative.

Attualmente i comuni campani che sono compresi nel territorio della "Terra dei Fuochi" sono 90 di cui 56 nella provincia di Napoli e 34 nella provincia di Caserta, con una popolazione esposta rispettivamente di 2.418.440 e 621.153 abitanti (fonte Istat 2014).

Si tratta di quelle amministrazioni comunali che hanno aderito al cosiddetto "Patto Terra dei Fuochi" nell'ambito del quale i primi cittadini hanno sottoscritto un documento con cui s'impegnano ad adottare misure di contrasto al fenomeno dei roghi dei rifiuti abbandonati su strade e aree pubbliche o soggette a uso pubblico; con lo stesso documento i sindaci si sono impegnati ad attivarsi per la tempestiva rimozione dei rifiuti, seguendo anche le linee guida appositamente elaborate da ARPAC nell'ambito del suddetto Patto.

Le iniziative più rilevanti adottate dalle Istituzioni per far fronte all'emergenza "Terra dei Fuochi" sono le seguenti:

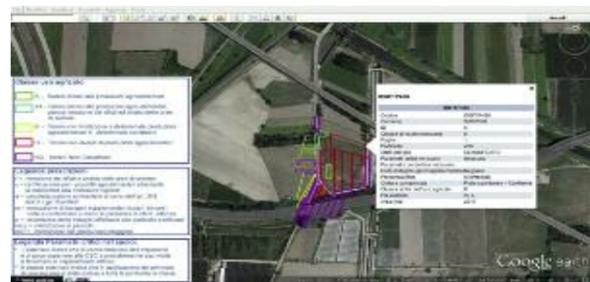
- A) Patto Terra dei Fuochi i cui dettagli sono indicati nel sito Prometeo;
- B) Piano Regionale "Terra dei Fuochi" le cui attività sono iniziate il 12 maggio 2014 e consistono nel campionamento di matrici vegetali in campo, latte e alimenti zootecnici in allevamento e uova di piccoli allevamenti rurali in 120 comuni della regione Campania, tra cui anche i 90 comuni individuati dal Patto per la Terra dei Fuochi. Nel caso di esito di parametri non conformi, nei prodotti campionati, oltre ai provvedimenti di tipo sanitario come il sequestro e la sottrazione alla commercializzazione, Arpac affianca i servizi sanitari locali sia nelle indagini ambientali di acque di falda e suolo che nell'identificazione della fonte di contaminazione;
- C) Mappatura dei terreni agricoli della Regione Campania, eventualmente interessati da contaminazioni a causa di sversamenti e/o smaltimenti abusivi di rifiuti anche mediante combustione e la successiva classificazione ai fini dell'uso agricolo, in applicazione del D.L. 136/2013 convertito in Legge n° 6 del 06.02.14.

Fonte: <http://www.arpacampania.it/web/guest/1084>, maggio 2016.

UNA BANCA DATI SU MAPPA INTERATTIVA

Relativamente ai terreni agricoli di cui al D.I. dell' 11.03.14 attualmente sono disponibili i dati di indagine inerenti i siti a rischio presunto 5, 4 e 3. Tali dati sono stati elaborati in ambiente GIS e trasformati in file KML per una più fruibile visualizzazione e rappresentazione utilizzando il software Google Earth.

In tali file tutti i terreni agricoli monitorati sono distinti per particella catastale e cliccando su ogni poligono (particella) è possibile visualizzare le informazioni finora disponibili quali: localizzazione, superficie, riferimenti catastali, classe di rischio presunto e classe ai fini dell'uso agricolo.



In particolare, con il D.I. del 12/02/2015, sono stati pubblicati i risultati "Terreni a Rischio 4 e 5", mentre, con il D. I. del 07/07/2015 sono stati pubblicati i risultati "Terreni a Rischio 3".
Fonte: <http://www.arpacampania.it/web/guest/dati-su-mappa-interattiva>, maggio 2016.



Una serata nata quasi per sfida: la platea dei degustatori decreta il successo di questo matrimonio

• Paolo Malfer, titolare Revi spumanti con la Giorle del Tête de Moine

IL MIGLIOR ABBINAMENTO? «CON LE NOSTRE BOLLICINE»

di Alan Bertolini

«Il miglior abbinamento per molti formaggi è sicuramente uno spumante metodo classico», da una frase fugace, durante un convivio tra amici, nasce lo spunto per promuovere una serata sull'argomento.

È stata quindi organizzata una serata specifica su tale tema in gennaio ad Aldenoin Provincia di Trento presso un produttore di TrentoDoc, titolare della cantina spumantistica Revi, nonché maestro assaggiatore Onaf: scelta ottimale per verificare la riuscita dell'abbinamento.

La cantina che produce quattro tipologie di spumante: dosage zero, brut, rosè e riserva, ha permesso la selezione di altrettanti formaggi, molto diversi tra di loro e dalle caratteristiche organolettiche particolari.

I formaggi selezionati comprendevano: uno Steiner, vaccino, dell'Alto Adige, a pasta morbida ed a crosta lavata, 75 giorni di stagionatura; il secondo è stato un formaggio nostrano di malga Solandro (della Val di Sole nel Trentino) di 18 mesi, vaccino ed a pasta semidura; il terzo, lo Svizzero Tete de Moine Dop, vaccino a pasta semidura, tre mesi di stagionatura. È risultato formaggio molto particolare oltre che nelle sue caratteristiche anche nel taglio avvenuto utilizzando la "giorle" che ruota attorno ad un perno su cui la forma è stata precedentemente infilata. Il quarto, un

Trentingrana, sotto la Dop Grana Padano, di 20 mesi, vaccino a pasta dura, con una bella complessità.

Un ventaglio di formaggi eterogeneo: una vera occasione per testare l'abbinamento con lo spumante.

Gli spumanti, per i diversi vitigni, per i diversi livelli di zucchero, era presente anche un dosage zero, per le diverse sensazioni complessità hanno quindi permesso un piacevole esercizio di degustazione.

Con l'aiuto del produttore, Paolo Malfer, è stato cercato l'abbinamento ottimale tra i quattro formaggi e i quattro spumanti, promuovendo la scaletta di degustazione riportata:

Revi Dosaggio Zero millesimato 2011, con il formaggio Steiner di Eggemoahof, Selva dei Molini, Valle Aurina, Alto Adige, affinatore Hansi Baumgartner di De Gust-Varna, definito l'Orafo del formaggio. Un formaggio vaccino dell'Alto Adige, di dimensione piuttosto piccola, 10/12 cm di diametro, di color mattone chiaro e con pasta color avorio; dominanti, i sentori di lattico e vegetale con delle leggere note di speziato; bilanciati i suoi sapori, con delle note di dolcezza allineate con quelle di acidità con un finale in bocca gradevolmente sapido.

Lo spumante era di rigore, il dosage zero, a base di chardonnay e pinot nero, che essendo completamente secco mette in risalto il carattere di montagna con una



bella nota di acidità abbinata ad una sapidità altrettanto marcata. L'abbinamento è risultato gradevole: in particolare, per il contrasto tra la tendenza dolce del formaggio e le note di freschezza e acidità dello spumante.

Revi Brut millesimato 2011, con il formaggio Nostrano di Malga Solandro (Val di Sole), Trento, 18 mesi, affinatore Adriano Dalpez di Malè (Trento). Si è trattato di un formaggio dell'estate 2014, vaccino, rigorosamente di malga, che con le sue dimensioni e peso ha fatto capire di voler primeggiare. Lo caratterizza, una bella crosta color ocra, pulita e dei sentori di lattico cotto con un bel finale di frutta tropicale; in bocca sapori decisi, a decretare la sua provenienza d'alpeggio e a latte crudo, con un finale lungo e saporito.

In affiancamento lo spumante brut a base di chardonnay e pinot nero del 2011, che ha saputo farsi valere grazie alla sua rotonda e gradevole nota di acidità data anche da qualche grammo/litro di zucchero. Bella la sua lunghezza che lo ha aiutato nel difficile compito. L'abbinamento si può dire riuscito, salvo forse una leggera dominanza del formaggio, dettata dal suo sapore piuttosto deciso e una persistenza accentuata, tipica dei formaggi stagionati di malga.

ReviRosè millesimato 2011, con il formaggio Tête de Moine Dop proveniente dai circondari delle Franches Montagnes nel Giura bernese, Svizzera. È un formaggio vaccino, di 75 giorni di stagionatura, a latte intero e crudo, di dimensione piuttosto piccola, 10/12 cm di diametro e con scalzo piuttosto alto. La crosta è di color bruno rosato, in quanto formaggio a crosta lavata. Lo contraddistinguono note lattiche evolute e di funghi secchi; sapori marcati ma equilibrati con una persistenza straordinariamente piacevole: un bel concorrente.

In abbinamento uno spumante rosè brut del 2011, con una componente di pinot nero, che ha saputo tenere alta la competizione con il formaggio, grazie alla sua struttura e persistenza. Belle le sue leggere note tanniche. L'abbinamento è risultato molto armonico: i decisi sapori del formaggio, con una persistenza piuttosto marcata, hanno avuto riscontro nella complessità dello spumante rosè che, anche in termini di lunghezza, ha saputo competere fino in fondo.

Revi Paladino millesimato 2010, con Trentingrana, stagionatura 20 mesi.

È un formaggio Trentino dai caratteri decisi già a 20 mesi di stagionatura. Tutti conoscono il mondo del grana e le sensazioni, qui, sono quelle con la nota in più legata al latte di montagna utilizzato. Lo caratterizza una pasta di un bel color oro, compatta e con la presenza di tirosina. L'aspetto fa già

capire il suo carattere piuttosto deciso. Appaiono sentori complessi di lattico, note vegetali e di frutti gialli seguiti in bocca da un ottimo equilibrio di sapori: dolcezza, acidità, sapidità, si bilanciano con un finale di buona persistenza. Un gran bel formaggio.

In abbinamento, lo spumante più importante della Cantina Revi, il Paladino: uno spumante importante e di grande fattura, rimasto sui lieviti, per diversi anni può essere considerato una riserva. Uno spumante di carattere ma che non può certo sottostimare il suo compagno di gioco e di gara: il Trentingrana affiancatogli. Lo caratterizza grande struttura e grande lunghezza. Molto rotondo, con note di bilanciata acidità valorizzate dalle sue fini bollicine.

L'abbinamento, piuttosto difficile, è però riuscito: i due alleati, ognuno con il proprio carattere ben manifestato, ha saputo tenere a bada l'altro in modo equilibrato. La dolcezza del Trentingrana è stata contrastata dalla bella acidità e perlage dello spumante. L'alta aromaticità e lunga persistenza del Grana sono state controllate e bilanciate dalla grande struttura e lunghezza del Paladino. Una gran bella gara.

È stata la platea dei degustatori, tra cui anche semplici amanti del buon mangiare e del buon bere, che ha decretato il successo: per opinione condivisa dei presenti, lo spumante, se specificamente scelto, si abbina e supporta benissimo molti tipi di formaggio, tanto da valorizzarli in modo pieno e meritato.





Frabosana-Roaschina, la filiera della pecora con le corna

Un progetto pilota tenuto a battesimo a Roaschia, sulle Alpi cuneesi, durante la 23esima mostra dell'antica razza autoctona, con degustazione Onaf

di Giuseppe Gulli

Un sindaco oriundo sudamericano, un manipolo di allevatori coraggiosi, un piccolo caseificio e un negozio comunale. Su questi soggetti si fondano le speranze di sviluppo della nascente filiera che fa capo alla "pecora con le corna", la montanara Frabosana-Roaschina. Il progetto è stato tenuto a battesimo a metà maggio durante la 23esima edizione della Mostra interprovinciale dedicata a questa razza autoctona che ha in Roaschia, in valle Gesso (Cuneo), la sua capitale alpina.

Una sfida ai limiti dell'impossibile, considerata l'esiguità del patrimonio rappresentato da questa antica razza rustica, circa 3 mila capi iscritti al Registro anagrafico e distribuiti dalle Alpi monregalesi alla val Pellice. Ma l'entusiasmo dei promotori, sorretti dall'Arp (l'associazione allevatori del Piemonte) si avvale di sponsor illustri: l'assessore regionale alla Montagna Alberto Valmaggia, la parlamentare Chiara Ghibauda originaria di queste parti, il neo presidente della Fondazione CrC Gianni Genta oltre ai vertici delle istituzioni locali oggi comprese nell'Unione dei Comuni.

Il sindaco di Roaschia, ingegner Bruno Viale, tornato dal Venezuela dove la sua famiglia si era trasferita dalla val Gesso negli anni '50, ha le idee chiare. "Il nostro paese vive storicamente su due realtà: la pastorizia e le cave.



L'attività estrattiva ha assunto una dimensione industriale e segue il suo corso. I pastori di Roaschia per secoli hanno percorso le vie della transumanza, lasciando il paese a settembre per recarsi nella pianura padana con i loro greggi fino a San Giuseppe, quando ripartivano per tornare sulle Alpi. Non possiamo disperdere questa storia, che è il nostro dna e la nostra forza. Dobbiamo attrezzarci, e già lo stiamo facendo".

La prima mossa ha riguardato la nascita di un caseificio aziendale, in cui il prezioso latte della pecora Roaschina viene trasformato nelle specialità locali, soprattutto Sola e Seirass. Per assicurare uno sbocco alla vendita, è stato aperto un negozio di alimentari comunale, al piano terra del municipio. Passi modesti e misurati, così com'è nella tradizione locale, che muovono comunque la scena e possono essere da stimolo per i giovani del paese che vogliono

continuare il mestiere dei padri allevatori. Per dare ulteriore peso all'iniziativa della filiera, sabato scorso è stato attivato il "Presidio di Slow Food" mirato alla razza Frabosana-Roaschina, un altro passo che garantisce visibilità e proiezione futura.

Restano alcune questioni aperte. I pastori devono poter contare sugli alpeggi, troppo spesso occupati da possessori di "titoli" che con le pecore e più in generale con la monticazione - intesa come pratica zootecnica - hanno poco o nulla a che fare. E c'è il problema dei predatori, a cominciare dal lupo, che costituiscono una minaccia reale.

QUALCHE NOTIZIA

- Altezza al garrese: maschi 80-90 cm - femmine 75-80 cm.
- Peso medio: maschi 75-85 kg - femmine 60-65 kg.
- La produzione di latte varia dai 50 ai 200 litri per una lattazione media di 150-180 giorni.
- Produzioni medie giornaliere non superiori ai 500 ml/capo.
- Gli agnelli sono allattati dalle madri per 30-35 giorni di età, fino al raggiungimento di un peso vivo medio di 12-15 kg.
- Successivamente, le pecore vengono munte manualmente per un periodo di circa 5 mesi.
- La prolificità non è elevata (1,1-1,3 agnelli per parto).
- L'allevamento è di tipo transumante, con sfruttamento dei pascoli montani.

Un libro che racconta i formaggi

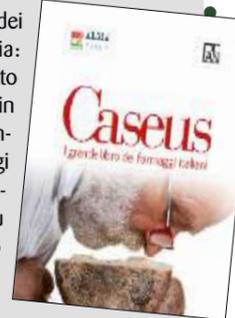
Novità nel panorama dei libri di gastronomia: tutto ma proprio tutto sui formaggi made in Italy: "Caseus - Il grande libro dei formaggi italiani" scritto a quattro mani da due guru assoluti nel campo della fromagerie: Renato Brancaleoni & Davide Mondin.

Renato Brancaleoni, affinatore in quel di Roncofreddo, gestisce assieme alla figlia Anna una delle ultime roccaforti della stagionatura: la mitica "Fossa dell'abbondanza", a lui si deve la filiera tecnica dell'opera dalla scelta dell'alimentazione degli animali alle tecniche di conservazione/affinatura. Davide Mondin, esperto di formaggi Dop e certificazioni, tagli, conservazioni, produzioni e curiosità.

Il volume raccoglie scrupolosamente storia, legislazione, informazioni tecniche, classificazioni, descrizione approfondita di tutti i formaggi italiani Dop e Igp, ma anche temi quali la gestione di banchi e carrelli nell'ambito di negozi e locali, le tecniche e gli strumenti per la conservazione e il taglio, le modalità di servizio e i criteri per la scelta, le quantità e gli abbinamenti vino e birra, in sostanza una vera enciclopedia per gli appassionati del grande mondo caseario. Il formaggio è trattato come ambasciatore della cultura gastronomica del territorio in rapporto con l'alimentazione degli animali nonché l'alpeggio, il tipo di latte, la lavorazione e la stagionatura. Tutti questi elementi raccontano l'Italia con i suoi paesaggi e le sue culture.

L'opera si rivolge sia al professionista sia all'appassionato che desidera acquisire la capacità di valutare in modo autonomo il profilo qualitativo dei prodotti proposti dal mercato. Una serie di ricette della tradizione che trovano nel formaggio l'ingrediente principale completa il volume.

"Caseus - Il grande libro dei formaggi italiani" A cura di Renato Brancaleoni & Davide Mondin, pag. 496
Edito da Plan www.edizioniplan.it - euro 37,00



ALMA CASEUS

Premi a formaggi e professionisti



Preparazione di un carrello di formaggi

di Gianfranco Battisti

Al Cibus di Parma si è vissuto l'atto conclusivo del concorso Alma Caseus, gara riservata ai formaggi di qualità ed ai loro professionisti promosso da Alma, la Scuola internazionale di Cucina Italiana in collaborazione con il birrifico Poretto. L'obiettivo del concorso è far conoscere un patrimonio unico, per varietà ed eccellenza, come quello dei formaggi italiani ed esaltare la professionalità di chi opera nel settore.

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, si propone, da un lato, di formare i giovani professionisti dell'Ospitalità e, dall'altro, di diffondere la corretta conoscenza del patrimonio gastronomico nazionale, in Italia e nel mondo.

Direttore di Alma Caseus è Renato Brancaleoni, affinatore di fama internazionale e docente della scuola che, con entusiasmo, ha messo la sua professionalità a servizio del progetto. «Sono convinto che nel panorama italiano mancasse una competizione come Alma Caseus: la peculiarità di questo concorso è quella

di mettere al centro dell'attenzione non soltanto i prodotti, così ricchi di identità e storia, ma anche i professionisti del mondo del formaggio. Parliamo di quelle centinaia di operatori che quotidianamente scelgono, tagliano, servono e comunicano con passione il formaggio e che sono eredi e custodi di una grande tradizione alimentare italiana».

Sono i cuneesi Emanuele Boaglio, di Barge, e Alex Desco, di Paesana, i vincitori della sezione "Professionisti". La coppia piemontese è risultata la migliore tra le cinque finaliste. A decidere la gara è stato l'esito delle cinque prove: un test di cultura sulla conoscenza del mondo dei formaggi italiani; la degustazione alla cieca di cinque bocconcini di formaggio Dop, privi di crosta per renderne ancora più difficoltoso il riconoscimento; la presentazione di una composizione di formaggi (selezionati a scelta dei concorrenti tra cinque formaggi Dop e 10 formaggi non Dop ma la cui filiera sia italiana al 100%); la presentazione della selezione stessa; e il taglio di precisione, senza l'uso di bilancia, di una forma.



FORMAGGI & POMODORO

Un matrimonio consolidato da anni, che celebra l'estate sulla tavola degli italiani

di Fabio Campoli

A «Pomo d'oro, cosiddetto volgarmente dal suo intenso colore, ovvero pomo del Perù, quale o è giallo intenso ovvero è rosso gagliardamente [...] ancora lui da ghiotti et avidi de cose nove è desiderato [...] ma al mio gusto è più presto bello che buono». Così scrisse Costanzo Felici in una lettera a Ulisse Aldrovandi del 10 marzo 1572. Medico e naturalista, Felici, attento anche ai prodotti che erano giunti in Europa dal Nuovo Mondo, indicava così le due qualità di pomodori, giallo intenso e rosso gagliardamente, benché, a suo giudizio, questo prodotto estraneo alle tavole italiane rinascimentali fosse «più presto bello che buono».

Si, perché in quegli anni del secondo Cinquecento, quando il pomodoro è appena giunto in Europa dopo la scoperta dell'America, è ancora del tutto marginale nell'alimentazione, anzi visto con sospetto, da alcuni ritenuto addirittura malsano se non velenoso, da altri invece afrodisiaco. Ma nel corso dei secoli successivi questo ortaggio è riuscito a passare dall'uso semplicemente ornamentale a vero pilastro della nostra cucina nazionale.

Ma quando compare la pasta al pomodoro? I maccheroni, quelli lunghi ricercati dal sempre affamato Pulcinella, che non si scolano nel colapasta, ma si tirano fuori dalla pentola con un forchettone e si mangiano con le mani, erano conditi con cacio, soprattutto caciocavallo e ricotta salata, per un irrinunciabile contrasto tra la delicatezza del pomodoro e le note sapide di questi tipici formaggi locali. Lo annota anche Goethe nel suo viaggio in Italia, passando per Napoli nel maggio 1787: «i maccheroni... si trovano da per tutto e per pochi soldi. Si cuociono per lo più nell'acqua pura, e vi si grattugia sopra del formaggio, che serve a un tempo di grasso e di condimento».

Anche la pizza, che prima era rigorosamente bianca, si colorerà di gusto grazie al pomodoro: l'uso di

aggiungere all'olio o allo strutto tradizionali del pomodoro per condirne la superficie, è già documentato in quel prezioso documento costituito dal rapporto di due scienziati, Achille Spatuzzi e Luigi Somma, pubblicato nel 1863 per rispondere a un'inchiesta promossa dall'Accademia Pontaniana di Napoli sulla «alimentazione del popolo minuto a Napoli. Il matrimonio con la mozzarella? Avverrà grazie al pizzaiolo Raffaele Esposito con la sua creazione della mitica ricetta in onore della Regina Margherita, in visita a Napoli nel 1889.

Quanto a me, adoro celebrare questo matrimonio perfetto anche nella mia cucina. Questo mese a voi amici di Informa ho scelto infatti di regalare tre ricette dedicate a questo delizioso incontro gastronomico. Dal Calzone insolito, un delizioso prodotto da forno ideale da servire a fette nei vostri buffet d'estate o da portare con sé per una gustosa merenda. Io ho scelto di proporvela con ricotta, fiordilatte e un tocco di pecorino romano, ma vi invito anche a creare numerose varianti personalizzate e gustose, ad esempio aggiungendo al loro posto dei cubetti di caciocavallo o scamorza in versione affumicata nel composto di ricotta. Il formaggio trova un grande incontro con la vellutata dolcezza del pomodoro anche nella Zuppa fredda ai 3 gusti, in cui ho scelto di esaltare la burrata pugliese ma anche il parmigiano reggiano stagionato come esaltatore naturale di sapidità. Le zuppe fredde di pomodoro, ma anche quelle calde come un classico sugo, sono capaci di accogliere il sapore di differenti tipologie di formaggi, dando luogo ogni volta ad una vera e propria scoperta per le papille gustative.

E allora, per un buon piatto di pasta al pomodoro tradizionale o a base di pomodorini freschi come nei miei Ammogliati d'estate, divertitevi a far incontrare i vostri sughi con formaggi dagli accenti diversi, ad esempio dalle note piccanti come il Provolone Valpadana Dop o un Ragusano Dop stagionato, o ancora a mantenerle con una piccola quantità di formaggi freschi morbidi, come stracchino o squacquerone per primi piatti cremosi e gustosi.



CALZONE INSOLITO

Un delizioso flauto di pane fragrante racchiude nel suo doppio ripieno tutti i profumi dell'estate.

Ingredienti per 6-8 persone

Pasta per pane, 600g
Ricotta vaccina fresca, 500g
Zucchine, 400g
Cipolla, 25g
Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiai
Basilico, 8 foglie
Peperoncino fresco, n.1
Fiordilatte, 150g
Albume, n.3
Pecorino romano grattugiato, 80g
Salsa di pomodoro pronta, per spennellare la superficie

Esecuzione

Lavate e mondate le zucchine, tagliatele a losanghe, conditele con sale e olio come si trattasse di un'insalata, e fateli cuocere in padella antiaderente calda con la cipolla tritata e l'olio, utilizzando un coperchio per far cuocere bene le verdure con l'aiuto della loro stessa acqua.

Tritate il fiordilatte e mettetela a scolare per togliere l'eccesso di acqua.

In un recipiente, mettete la ricotta setacciata, conditela con la mozzarella, gli albumi, un poco di sale, lavorate bene fin quando non si ottiene un composto omogeneo.

Dividete in due ciotole il composto, aromatizzatene una parte con il pecorino e il peperoncino e l'altra con le zucchine e il basilico. Stendete la pasta pane con un mattarello ad uno spessore di 1cm.

Ricavatene due rettangoli di dimensioni 20x8cm.

A questo punto farcite la pasta realizzando dei cannelloni di ricotta.

Chiudete singolarmente i cannelloni arrotolandoli e facendo aderire la pasta con una forchetta. Avvicinate i due rotoli e incollateli assieme.

Con un paio di forbici pizzicateli sul dorso intersecando i lembi uno all'altro, e coprite infine la superficie con qualche cucchiaio generoso di salsa di pomodoro pronta.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180-200°C per 15-20 minuti. Sfornate, fate riposare per una ventina di minuti e servite.

AMMOGLIATI D'ESTATE

Un primo piatto classico come la pasta e fagioli si veste d'estate, esaltato dai pomodori datterini freschi e da saporito caciocotta.

Ingredienti

Mezzi rigatoni, 200g
Basilico fresco, 6 foglie
Sedano, carote e cipolla bianca, 200g
Alloro, 1 foglia
Olio evo, 2 cucchiai

Nduja di Spilinga, 100g
Pomodori datterini, 400g
Fagioli cannellini precotti, 200g
Caciocotta, q.b.

Esecuzione

Lavate e mondate le verdure e tagliatele in piccoli cubettini. Riponeteli in casseruola con 4 cucchiai d'olio, e fate cuocere a fuoco basso, insieme alla foglia di alloro. Nel frattempo, portate una pentola d'acqua a bollore per la cottura della pasta e tagliate a metà i datterini nel senso della lunghezza. Trascorsi 5 minuti dalla cottura del soffritto, aggiungetevi la nduja, mescolando con un cucchiaio per farla disciogliere bene nel

fondo di cottura. In seguito, aggiungete in casseruola i pomodorini, e senza mescolare coprite il tutto lasciando cuocere per almeno 10 minuti.

Infine, terminate la cottura del sugo e aggiungetevi fuori dal fuoco i fagioli cannellini, mescolando bene.

Infine, scolate i maltagliati in una pirofila, ricopriteli con il sugo di nduja e fagioli ottenuto e servite con una spolverata generosa di caciocotta.

ZUPPA

fredda ai 3 gusti

Un intrigo di sapore al tempo stesso dolce, piccante, cremoso, in una crema di pomodoro servita con gocce di coulis di peperoncino verde jalapeño, burrata e vele di pane al rosmarino

Ingredienti per 4 persone

Pomodori freschi concassé, 500g
Burrata pugliese, 240g
Peperoni rossi e gialli, 150g
Parmigiano reggiano Dop stagionato, 2 cucchiai
Basilico fresco, 10 foglie
Concentrato di pomodoro, 10g
Olio extravergine d'oliva fruttato intenso, 40g
Pepe nero in grani, q.b.

Sale fino, q.b.
Piccoli crostini di pane, q.b.

Esecuzione

Lavorare delicatamente la burrata in una ciotola insieme al parmigiano grattugiato al momento e una decina di foglie di basilico fresco tagliate a pezzettini.

Lasciar riposare in frigorifero, per dare modo al formaggio di reidratarsi attraverso il liquido contenuto nella burrata. Riporre in frigo anche i peperoni, lavati e asciugati, perché serviranno freddi.

Poi passare i pomodori concassé al setaccio a maglia fine (un comune passaverdure va bene lo stesso) per estrarne il succo (non usare il robot, altrimenti si monterebbero per via dell'aria che vi penetra, acquisendo un aspetto spumoso e perdendo intensità cromatica). Aggiungere alla salsa di pomodoro il concentrato e condire con il sale. Poco prima di servire, togliere i peperoni dal frigo, privarli dei semi interni e tagliarli a cubetti.

Al momento di portare in tavola, prendere dei piatti fondi ben freddi, versarci un po' della salsa di pomodoro, aggiungere la burrata, facendola cadere pian piano con un cucchiaio per farle assumere la forma di una goccia.

Unire qualche cubetto di peperone e qualche foglietta di basilico. Cospargere con un giro di mulinello di pepe nero e rifinire con un filo d'olio accompagnando con del buon pane (bianco o integrale, come meglio si preferisce) croccante e caldo.





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

DALLA DELEGAZIONE DI TRENTO BOLZANO



Nuovi Maestri assaggiatori a Trento

Si è concluso il 23 marzo il corso Onaf di secondo livello svoltosi a Trento presso Palazzo Roccabruna, la sede prestigiosa che la Camera di Commercio di Trento ha dedicato alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti. Il corso è stato organizzato in collaborazione con Accademia d'impresa, l'Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento che si occupa della progettazione e realizzazione di corsi volti alla formazione professionale di operatori economici e turistici.

Ventidue sono i nuovi maestri assaggiatori di formaggio che hanno concluso con successo il percorso formativo: Bombarda Roberto, Busana Gianfranco, Cellamaro Francesco, Cescatti Paolo, Comper Sandro, Confalonieri Aldo, De Carli Stefania, Devigili Simone, Emma Giovanni, Endrighi Laura, Giuliani Francesca, Giust Mirko, Laera Stefania, Mellone Vanni, Menestrina Francesco, Olivieri Mariella, Perillo Giuseppina, Righi Pieremesto, Scarbolo Silvia, Valorz Simone, Viviani Manuela, Zadra Elena. Il



• Foto di gruppo a Palazzo Roccabruna

9 maggio hanno ricevuto il diploma direttamente dal Presidente nazionale Pier Carlo Adami, presenti anche il Segretario generale della Camera di Commercio di Trento dott. Mauro Levegghi, il delegato Onaf del Trentino Alto Adige Giampaolo Gaiarin e il direttore del corso. La serata si è conclusa con una cena presso "Elite di Bottega Trentina" del socio e Maestro Assaggiatore Alvaro Giuliani.

Il direttore del corso
Maria Grazia Brugnara

DALLA DELEGAZIONE DI PADOVA



Corso Onaf al "Duca degli Abruzzi" e proposte per l'estate

La delegazione Onaf di Padova, per la prima volta, ha organizzato un corso di primo livello presso una scuola, l'Istituto Tecnico Agrario Duca degli Abruzzi a Brusegana, Padova. Tutto ciò grazie alla sensibilità della Presidente Anna Bottaro.

Il corso, diretto dal Delegato di Padova Pierantonio Schievano, è stato frequentato da ben quarantasette partecipanti (la quasi totalità persone esterne attive nelle filiere enogastronomiche-turistiche-agroalimentari). Tra questi, quattro neodiplomati dell'Istituto promossi con il massimo dei voti hanno ricevuto l'iscrizione al corso come premio per il rendimento scolastico.

La solenne investitura, con giuramento e apposizione della firma nel registro nazionale degli Assaggiatori Onaf, si è svolta al Duca degli Abruzzi il 19 maggio scorso.

Durante l'estate 2016, sempre in collaborazione con l'Istituto, i neoassaggiatori parteciperanno ad un evento denominato "Strade della Transumanza". Si tratta di un appuntamento, aperto anche ai turisti, presso una malga dell'Altopiano dei Sette Comuni, dove si svolgerà un particolare laboratorio didattico-culturale-caseario. Chi è interessato a conoscere quest'ultima iniziativa o cercasse informazioni sulle modalità per iscriversi al prossimo corso o chi volesse conoscere le altre attività dell'Associazione, può consultare il sito www.onaf.it

Il Consigliere di Delegazione Sergio Varini

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



I formaggi delle isole

Sicilia e Sardegna: abbiamo pensato ad una serata dedicata alle produzioni delle due isole maggiori, e ci siamo trovati nell'imbarazzo della scelta,



• Assaggi di formaggi siciliani e sardi

tantissimi ed interessanti sono i formaggi da poter degustare. E così siamo partiti da una Ricotta doppio forno, dalla consistenza morbida, dove il gusto dolce si scontra piacevolmente con la tostatura che dall'esterno scivola verso il centro della fetta. Poi l'unica pasta filata di latte di pecora ad avere conquistato la Denominazione: la Vastedda della Valle del Belice Dop che esprime sentori lattici, giusta acidità e tipica consistenza. Salendo verso intensità maggiori si passa al Piacentinu Ennese Dop, ricco di sentori e profumi, dove l'aroma del pepe ben si coniuga con l'opulenza dello zafferano. Arriva il momento della Sardegna, con un Gran Nuraghe che, lavorato come un grana, riesce ad esprimere i sentori di un pecorino esaltati dalla lunga stagionatura. La degustazione termina con l'Ovinfort, un erborinato di latte di pecora morbido, cremoso, saporito e con finale piccante, che nel nome richiama l'omologo e più famoso blu d'oltralpe. Tanti formaggi diversi, ai quali abbiamo affiancato birra affumicata, olio ligure monovarietale Razzola, miele di castagno, vino Vermentino dei Colli di Luni, marmellata di arance amare. Assaggi e abbinamenti che hanno entusiasmato la nutrita platea, composta sia da assaggiatori che da appassionati, soddisfatti dalle complesse sensazioni olfattive e gustative.

Il delegato Eros Bianchi

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



Degustazione formaggi-vini

Giovedì 25 febbraio 2016 ci siamo riuniti in 22 persone presso l'enoteca "il Forletto" del nostro socio Roberto Verrando, in via Corradi, 44 a Sanremo.

Per l'occasione abbiamo degustato quattro formaggi in abbinamento a vini adeguati: Casizolu, formaggio sardo vaccino (di razza bruno-sarda) a latte crudo, pasta filata della zona del Montiferru (Oristano) con circa un anno di stagionatura. Abbinato a Les Cretes Torrette 2010 Val d'Aosta doc, assemblaggio di petit rouge e pinot nero.

Nostrano Val Trompia Dop, prodotto a nord di Brescia con latte crudo da vacche di razza bruno-alpina al pascolo in quota, stagionato più di un anno, è simile al Bagoss anche nell'uso di zafferano. Degustato con Peloro le Casematte Sicilia (Nerello Mascalese e Nocera).

Bundner Bergkase Mustair, Svizzera zona dei Grigioni, latte vaccino termizzato, stagionato 36 mesi, assimilabile al Gruyere. Abbinato a Valtellina Superiore Grumello di Nino Negri 2008 docg (nebbiolo -chiavennasca-100%).

Pecorino Toscano al tartufo della Val d'Orcia, latte pastorizzato, stagionatura 2 mesi in barrique, sempre abbinato al Grumello.

Gli abbinamenti sono stati centrati, ma quello tra il Bundner Bergkase ed il Grumello è stato giudicato il migliore.

Il delegato, Pino Moser

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



"Dalle stalle alle stelle" Verticale di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

Ancora un'iniziativa di successo quella organizzata dalla Delegazione di Roma, sia per quanto riguarda la partecipazione e sia per i contenuti che hanno visto l'apprezzamento di tutto il pubblico presente. Questa volta si trattava della verticale di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, dell'Azienda 'Il Cantone'. Stefano Benatti, il Produttore intervenuto insieme alla moglie Vanessa, ha avuto modo di raccontare il suo prodotto, evidenziando il lavoro che viene svolto prima della commercializzazione e soprattutto la qualità che si ottiene utilizzando il latte proveniente da Vacche di Razza Reggiana. La verticale ha messo in risalto l'evoluzione organolettica che compie il 're dei formaggi' nel percorso di stagionatura che nel caso specifico toccava il 'traguardo' degli 88 mesi, dopo le tappe intermedie di 36 e 50 mesi; mentre quello di 24 mesi è stato arricchito dalle 'Gocce d'Oro' dell'aceto balsamico stravecchio (15 anni) di Reggio Emilia dell'Az. Agr. Simonazzi. Questa volta ad accompagnare i formaggi è stato il Lambrusco dell'Azienda Ronzoni di Reggio Emilia, nelle due versioni, rosato spumantizzato e frizzante secco.



• Roma con il produttore, foto Gabriele Piva

Il delegato Domenico Villani

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Pani e Formaggi 3 maggio 2016

Una serata presso l'agriturismo Trekking Point di Fino Mornasco. La degustazione ha visto protagonisti 4 formaggi che hanno permesso di assaporare l'abilità casearia della provincia di Salerno, Torino, Roma e Biella: Mozzarella nella Mortella (SA)



• La lavorazione del pane

Saras del Fen (TO) Cacio Fiore della Campagna Romana (RM) Formaggio Caprino (BI) Il tema conduttore è stato: "Fiori, foglie, erbe nella tradizione casearia italiana" illustrato anche con diapositive. Il delegato ha presentato le caratteristiche e le peculiarità di ciascun formaggio. Si è quindi proseguito con la degustazione, immersi in un clima di armonia, nel quale ciascuno ha espresso le proprie sensazioni.



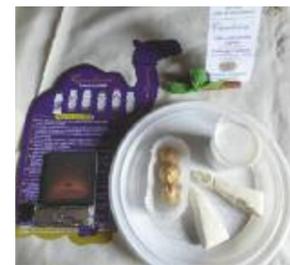
• Paste filate in degustazione

Nella seconda parte della serata, il Sig. Frank Metzger, Mastro Fornaio, con molta semplicità ha spiegato e dimostrato in loco quello che è per lui fare il pane con Lievito Madre (Pasta Acida). Il Sig. Frank è stato esaustivo e molto disponibile nel rispondere a tutte le nostre domande. Al termine della serata ci ha lasciato una porzione di lievito Madre, dando a ciascuno dei presenti la possibilità di panificare in casa.



Formaggio da latte di dromedaria 26 gennaio 2016

Incontro dedicato all'allevamento di dromedari ed alla produzione lattiero casearia. Le diapositive della Mauritania, dei Paesi Bassi e dell'Emirato di Dubai hanno evidenziato allevamenti transumanti e stanziali. Gli allevamenti forniscono principalmente il latte ma, Camelicious di Dubai, l'unico caseificio al mondo produttore di formaggio di dromedaria ci ha permesso di assaggiare il Lebneh. La degustazione ha riguardato: latte di dromedaria Camelicious,



• Assaggi di prodotti Camelicious

2 tipologie di formaggi freschi derivanti da latte in polvere Camelicious ricostituito - quale esperimento caseario, Lebneh Camelicious aromatizzato con menta e con peperoncino. Non è mancato un pezzetto di cioccolato al latte di dromedaria.

La serata è proseguita con le proposte culinarie dello chef dell'agriturismo La Vigna di Lomazzo.

La delegata Simonetta Cortella e Ivan Caprari, Maestro Assaggiatore Onaf

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



Anno 2016 primo semestre

Il 20 aprile cena al Ristorante Rigoletto "Con i Casari del Piemonte". Degustazione di Bra duro Dop, Raschera Dop, Valcasotto - prende il nome dal borgo di Valcasotto dove ci sono le grotte di stagionatura e Verzin- formaggio erborinato con latte di capra al 100%, a pasta cruda. I nostri consiglieri sommelier hanno abbinato:

Roero Arneis Docg. -Dolcetto d'Alba Doc -Nebbiolo Coste della Sesia Doc -Moscato d'Asti Docg. A seguire, a cura della cuoca, mezze maniche ripiene di Bra e sugo al culatello e per finire dessert. A giugno in collaborazione con Gola Gola Festival (www.golagolafestival.it) importante manifestazione culinaria a Parma, Onaf condurrà il 9 una degustazione di formaggi piemontesi ed il 10 di formaggi bergamaschi. Entro fine giugno sarà organizzata una serata di degustazione di formaggi piemontesi.

A ottobre è programmato un corso di 2° livello presso il palazzo borsa della Camera di Commercio di Parma - calendario sul sito www.onaf.it

Il delegato Giacomo Toscani

DALLA DELEGAZIONE DEL BERGAMO



Formaggi erborinati dall'Europa con birre belghe

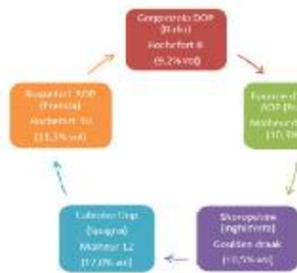
Grazie al socio Pierantonio Beretta M.A. Onaf, grande esperto di birre e membro del Direttivo dell'Ambasciata Italiana d'Orval, è stato possibile godere di questa serata in cui a formaggi decisamente particolari ed "impegnativi" sono state accostate birre altrettanto particolari, strutturalmente complesse, non semplici da reperire, degustate in un crescendo di aromi, sensazioni tattili e gustative e ... di grado alcolico.

Una serata per "palati forti", dagli aromi e dai sapori spesso intensi, svolta il 17 marzo u.s. presso l'Hosteria del Vapore del M.A. Gianpaolo Berzi a Carobbio degli Angeli (Bg), dal 2015 di diritto nei locali del buon formaggio, anche grazie ai formaggi affinati da Hans Baumgartner che da Paolo si trovano praticamente sempre.

In quest'occasione abbiamo assaggiato formaggi di tutta Europa: Gorgonzola Dop dolce servito al cucchiaino e accompagnato con la Rochefort 8 (9,2% vol), Fourme d'Ambert Aop (Francia) con la Malheur dark brut (10,3% vol), Shropshire (Inghilterra) con la Goulden draak (10,5% vol), Cabrales Dop (Spagna) con la Malheur 12 (12% vol) per concludere con il Roquefort Aop (Francia) e la Rochefort 10 (11,3% vol). Una serata decisamente impegnativa che Gianpaolo ha ricondotto in terra bergamasca con un piatto di casoncelli per farci poi volare in Gran Bretagna con un risotto allo Shropshire! Per concludere, il suo birramisù, cioè un tiramisù alla birra.

È stata una serata che i partecipanti ricorderanno sicuramente con piacere ed a lungo.

Il consigliere di Delegazione Luigi G. Giambarini



DALLA DELEGAZIONE DEL CANTON TICINO



Nuove consegne in Svizzera

Importante passaggio di consegne durante l'Assemblea 2016. Dopo 10 anni di attività lasciano i Soci fondatori Renato Bontognali, Aurelio Vizzardi e Mauro Gendotti.

Ringraziamo gli uscenti per l'entusiasmo e l'energia che hanno investito in questi anni a favore della nostra associazione.

Il nuovo comitato è così composto: Patrizia Riva Schiettrini presidente,

Lara Ambrosetti vice-presidente, Ugo Pedrini, segretario, Erica Tengattini, Sarah Hess e Alessandro Montesel consiglieri.

Questo il Programma delle attività previste per il 2016:

Formazione giurati nelle serate del 30 maggio, 7 e 15 giugno, 29 agosto, 6 e 14 settembre aperta a tutti i membri di Atiaf. Gita estiva presso caseifici: 29 giugno, nella Svizzera centrale. Gita estiva in alpeggio: 6 agosto, alpi ticinesi Concorso San Martino in data 22 ottobre.

Il delegato Patrizia Riva Schiettrini

DALLA DELEGAZIONE DI VERONA



Cheese Experience a Vinitaly 2016



• Degustazione durante il Cheese Experience

Si è da poco conclusa a Verona la cinquantesima edizione di Vinitaly. Alla fiera italiana sul vino più importante del settore, anche questa volta si sono superate le aspettative. Da domenica 10 a mercoledì 13 aprile oltre ai vari convegni ed incontri sul vino si sono svolte una serie di attività interessanti incentrate su altri prodotti enogastronomici molto importanti per l'Italia, come l'olio, la birra, il caffè e i formaggi.

L'Onaf era presente con i suoi maestri assaggiatori provenienti da più regioni d'Italia e, con quattro appuntamenti al giorno, ha intrattenuto, in uno spazio appositamente dedicato, i curiosi visitatori. All'interno del padiglione Sol&Agrifood è stato infatti allestito un spazio interamente pensato per il mondo dei formaggi. Nel cuore di questo spazio si è allestita l'area degustazioni, il "Cheese Experience".

Quest'area dotata di schermo, sedie e tavolini si trovava proprio al centro degli stand occupati da produttori di formaggi di qualità provenienti da tutta Italia. Nei vari laboratori proposti che spaziavano su più temi ogni giorno si è registrato un enorme interesse da parte di molti visitatori italiani e stranieri. Purtroppo la grande affluenza non ha permesso a tutti di partecipare, ne terremo conto per l'anno prossimo. Un grazie per la passione dimostrata e l'impegno a tutti, ed in particolare alla delegazione di Verona che ha visto la straordinaria partecipazione di corsisti e neo assaggiatori.

Il delegato Chiara Tosi

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Un incontro col botto... anzi col Bitto

Volevamo degustare alla grande e così è stato, con un formaggio importante, capace di performance e sensazioni speciali, quale il bitto e con un



"personaggio del formaggio", chi meglio di Paolo Ciapparelli, chi meglio di Paolo Ciapparelli. È stata una serata straordinaria perché Ciapparelli, presidente del consorzio del Bitto Storico, nonché grande affabulatore, ha raccontato con la sua consueta irruenza e soprattutto passione, le vicende della Valgerola e del suo formaggio simbolo e delle traversie che contrappongono il

bitto, quello storico ed il dop in una battaglia di burocrazia casearia. È stata probabilmente una delle ultime uscite ufficiali del bitto storico con tale nome, poiché ora si chiamerà solo "Storico", facendo di questo formaggio, forse già il più costoso che c'è, anche il più esclusivo.

Grande degustazione di bitto dei migliori alpeggi delle annate 2015, 2014, 2011, e 2010 e per completare il ventaglio dei prodotti delle Valli Orobic, uno Stracchino all'antica ed uno Strachitund.

Importanti sensazioni per ogni campione condite col racconto delle tradizioni che rendono ancora più interessante la degustazione.



I formaggi della famiglia Uberti Foppa

Il signor Castellano titolare della azienda Uberti Foppa di Villafranca Piemonte, coadiuvato dalla giovane figlia Silvia ci hanno fatto conoscere un'azienda di impronta artigianale, a conduzione famigliare con una tradizione alle spalle, ereditata dallo suocero.

Un obiettivo impegnativo: una produzione di 40 tipologie di formaggi in base alle stagionalità, da quelli freschi a quelli più stagionati utilizzando latte di vacca, capra e pecora, conferiti in azienda da allevatori della zona.

La voglia di sperimentare, che evidentemente è la chiave per ritagliarsi uno spazio nel mercato moderno, porta alla produzione anche di formaggi "anomali" per le nostre zone: pecorino piemontese, blu di capra, antiche "sole" riproposte nell'intento di incontrare i gusti dei clienti, Testun di vacca affinato nel vino Dolcetto, questi alcuni dei ben 10 formaggi assaggiati dai nostri soci, accompagnati dalle considerazioni di Castellano che in modo molto schietto e attento si è confrontato con i nostri giudizi e ha spiegato il suo modo di lavorare e, con molta umiltà, il suo desiderio di continuare ad imparare.



Incontro con i formaggi di CasArrigoni

Il signor Alvaro esperto tanto di marketing, quanto di caseificazione, accompagnato da Domenico, commerciale dell'azienda, ci hanno raccontato numerosi aspetti e tradizioni molto interessanti della loro Valtaleggio con l'ausilio di una proiezione di bellissime foto, mostrando un attaccamento alla loro terra, sicuramente



da elogiare, unito ad una attenta strategia di produzione dei formaggi. Abbiamo potuto ascoltare, da chi, avendo provato entrambe le esperienze, sa cosa vuol dire produrre formaggio in modo industriale sul piano quantitativo, ma in modo artigianale, per quanto riguarda la cura e le attenzioni che una materia delicata come il formaggio richiede.

La degustazione era composta da Taleggio, Salva Cremasco, Rocolo, Strachitund e Rosso imperiale: cinque grandi formaggi di latte vaccino prodotti con processi tecnologici completamente differenti e dagli aromi e sapori molto diversi.



Le razze ovine e caprine presentate dal professor Luca Battaglini

Frabosana o Roaschina? La Vallesana è diffusa? Il Prof. Luca Battaglini, docente di zootecnia ha raccontato alla platea presente storie di pascoli montani, di razze estinte o in via di estinzione, scomparse o salvate da casari appassionati. I mille aromi dei nostri formaggi, nascono proprio dalla diversità genetica delle razze e per fortuna ci sono persone che ancora hanno la volontà di salvaguardare questo patrimonio e contemporaneamente di salvare il territorio. Durante la serata è stato proiettato il trailer del progetto cinematografico sul mondo della pastorizia, "Tutti i giorni è lunedì", realizzato dall'Università di Torino, il sostegno della Regione Piemonte ed il Cai, che ha visto la collaborazione di molti esperti e zootecnici. Al termine degustazione di formaggi di capra e pecora (robiola di roccaverano, murazzano, toma di capra nel fieno, canestrato di Moliterno, Gransardo di pecora, erborinato di capra) selezionati sempre con molta cura dal nostro Beppe Caldera.



Il delegato Ettore Bevilacqua e il consigliere Roberto Giuffrida

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

»»»»»»»» “Cheese & Wine”, due serate con l'Associazione Italiana Sommelier milanese

Lunedì 22 Febbraio, presso il prestigioso Westin Palace di Milano, si è svolta “Vini e formaggi da divertimento”, dedicata ai pecorini. Conduttori della serata, Andrea Magi, nostro Maestro Assaggiatore e Luisito Perazzo, Miglior Sommelier d'Italia 2005. Apprezzati i vini selezionati per l'occasione (Franciacorta Docg Brut Rosè Berlucchi 61 dell'azienda Guido Berlucchi, Monferrato Doc bianco Armason 2012 dell'azienda La Bollina, Rosso di Montepulciano Doc 2013 della Cantina Crociani,

Umbria Igt 2011 “Il Rosso” della tenuta Decugnano dei Barbi, Brunello di Montalcino



Docg 2006 della cantina Poggio San Polo e Greco di Bianco Doc 2003 delle cantine Vintripodi. Degustati: il Girotondo, pecorino affinato 6 mesi, il Crosta D'Oro, maturazione minima 150 giorni e trattamento della crosta con olio d'oliva, dalla caratteristica colorazione dorata; l'Aromatico, maturato in conche di travertino di Rapolano con foglie di salvia,

rosmarino, alloro, ginepro e finocchio; il Buhaiolo, pecorino a pasta semicotta e crosta edibile, affinato mediante foratura della pasta con aghi di acciaio e il Mascalzone riserva 12 mesi, vincitore della Medaglia d'oro nella categoria “pecorini stagionati” al Trofeo San Lucio 2014.

Sempre al Westin Palace di Milano, in data 28 Aprile si è svolta una seconda serata “Cheese & Wine” con la Delegazione di Milano di AIS, sul tema delle paste filate. Insieme a Luisito Perazzo, la degustazione è stata affidata alla nostra Maria Samataro, Maestra Assaggiatrice Questi i formaggi in degustazione: treccia di Mozzarella di bufala campana Dop; Mozzarella nella Vastedda della Valle del Belice Dop (unica Dop a pasta filata di latte di pecora); Provolone del Monaco Dop e Caciocavallo podolico P.A.T della Campania, prodotto con latte vaccino di razza podolica.

»»»»»»»» Onaf Milano & Design week, la cultura del formaggio al Fuorisalone

Sulla base di un ricco e articolato progetto, sviluppato dalla Consigliera Samantha Burello, la delegazione di Milano è stata quest'anno tra i protagonisti delle serate della “Design & Taste Week”,



ideata da City Light News e volta a rafforzare e valorizzare il legame tra design e cultura alimentare italiani. In particolare, Onaf Milano ha animato la fascia oraria dell'aperitivo, offrendo in degustazione diverse Dop accompagnando l'assaggio con informazioni e approfondimenti sulla conoscenza delle caratteristiche produttive e organolettiche. I formaggi proposti sono stati selezionati in collaborazione con i rispettivi Consorzi di tutela (Parmigiano Reggiano, Piave, Valtellina Casera, Bitto, Gorgonzola, Quattroirolo e Salva Cremasco).

»»»»»»»» «A spasso per la Sardegna in compagnia di un amico», degustazione di formaggi sardi



Un viaggio immaginario, per ricordare l'amico Tiziano che non c'è più a cui molti di noi dell'Onaf di Milano eravamo affezionato, è stato il racconto che ha accompagnato una serata dedicata ai Formaggi e ai vini Sardi. Il racconto

soprattutto di persone che, tra non poche difficoltà, tengono tenacemente viva un'arte antica, con lo sguardo al futuro che si affida a giovani pastori per scelta e casari per passione. La selezione, proposta dal nostro Maestro Assaggiatore Antonio Solinas, ha abbracciato un significativo spettro della produzione Sarda: caprini di Oliena nella duplice versione di prodotto fresco e stagionato sino a 24 mesi, tenace tradizione locale; la ricotta mustia di Osilo, leggermente affumicata con arbusti aromatici locali; l'omonimo pecorino dalla caratteristica pasta color giallo paglierino e grande intensità aromatica; il Casizolu del Montiferru, presidio Slow Food, raro anche per i locali; l'omaggio alla terra che ci ha ospitato con un GranAnglona realizzato con latte di pecora e con le tecniche della lavorazione del grana; ed infine un erborinato di latte di pecora proveniente da Thiesi, capitale mondiale della produzione di pecorino. Il tutto accompagnato da 5 vini, sempre Sardi, illustrati da Paolo Fiori, sommelier Ais, massimo esperto dell'enologia isolana.

Il Delegato Paolo C. Motta

DALLA DELEGAZIONE DELLA SICILIA

»»»»»»»» Sicilia unita nella delegazione al “Trinacria d'oro”

La sera del 9 gennaio, presso la Sala Manfredi del Federico II Palace Hotel è stata convocata l'assemblea dei soci siciliani. L'incontro ha celebrato la fusione delle delegazioni siciliane in un'unica regionale e l'elezione di un nutrito e rappresentativo Consiglio composto da: Altono Emanuele Salvatore, Armetta Angelo, Campo Paolo, Camuglia Giuseppe, Capaci Enza, Chessa Simona, Difalco Antonio, Farina Giovanni, Longo Antonino, Nastasi Gianna, Pagliaroli Lorenzo, Pappalardo Pietro, Ricci Mauro, Sugameli Ignazio, Vassallo Ignazio. Il Consiglio ha eletto al ruolo di Delegato Pietro Pappalardo e segretario Mauro Ricci. Il momento storico per l'Onaf in Sicilia è stato incastonato nell'ambito della quarta edizione del Trinacria D'oro, concorso caseario Onaf per il Miglior Pecorino Siciliano Dop. Il pomeriggio si è aperto con un approfondimento tecnico-scientifico dei vertici del Consorzio di Tutela del Piacentinu Ennese Dop. I pranzi e le cene sono stati impreziositi dalla brigata di cucina del Federico II Palace Hotel di Enna. La Vastedda della Valle del Belice Dop è stato proposto con uno show coking dell'Associazione Cuochi Ennesi. Domenica mattina è avvenuta la proclamazione del miglior Pecorino Siciliano Dop per il 2016. Sono intervenuti: il Sindaco del Comune di Poggioreale Lorenzo Pagliaroli, il Presidente Slow Food Sicilia Rosario Gugliotta; il Presidente della Fondazione per la Biodiversità di Slow Food, Piero Sardo, il vicepresidente Onaf Beppe Casolo il presidente Consorzio di Tutela Pecorino Siciliano Dop, Massimo Todaro e il presidente della commissione europea per l'Ambiente, la Sanità pubblica e la Sicurezza alimentare, On. Giovanni La Via.

Il delegato Pietro Pappalardo



**AZIENDA
AGRICOLA
METILDE**

DI MARIO SANDRI - ALBA CN
DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A
REVIGLIASCO TORINESE





di FIORENZO CRAVETTO

Elogio dei mercati bestiame e del foraggio



L'estate stagione di pascoli e formaggi, si apre davanti a noi. E la cartolina di un amico del Trentino che ci invita a rendere omaggio alla folkloristica "caserada", è il miglior viatico per questa divagazione in libertà. Infatti, il rito che si svolge a inizio agosto a Vermiglio, nella ubertosa Val di Sole, riporta alla memoria attività contadine tradizionali quasi dimenticate. La caserada - come la Fiera del fieno di Sappada e altre manifestazioni analoghe dei territori montani - celebra la lavorazione del latte per produrre il formaggio ed il burro d'alpe, comprendendo anche la fienagione, perché le vacche mangiano tutto l'anno e nei mesi freddi torna utile avere del buon foraggio di scorta.

Di quel piccolo mondo antico, la proiezione verso la pianura, le città, era rappresentata dai mercati. Fino a qualche anno fa, i mercati bestiame avevano enorme rilevanza, soprattutto per il rifornimento di carne dei grandi centri di consumo, ed è per questo che in molti casi, erano annessi agli stabilimenti di macellazione dei grossi centri urbani. Gli animali, dopo le contrattazioni, passavano direttamente dall'una all'altra struttura. Ma su alcune piazze prossime alle vallate alpine, e nelle località ai piedi dell'Appennino, a fine della monticazione fioriva la compravendita dei vitelli, acquistati da commercianti locali o direttamente da allevatori che se li portavano in stalla per completarne l'accrecimento. In Piemonte questi vitelli erano detti "puparin" (poppanti), assai ricercati dagli agricoltori di Langa che battevano i fori boari di Carmagnola, Saluzzo e Cuneo.

Molto o forse tutto è cambiato, con la nuova organizzazione del mercato globale, l'avvento della grande distribuzione, le regole sanitarie sempre più stringenti. Di quel mondo di una volta restano zaffate odorose del fieno sparso nei box, e foto ingiallite di mediatori con i portafogli a fisarmonica, rigonfi di banconote. Quando gli affari si concludevano con una stretta di mano, Modena

era la piazza di riferimento. Qui si svolgevano gli scambi di bestiame da riproduzione, e lungo la via Emilia si trattavano le importazioni dall'estero. Da ricordare anche un altro importante mercato bestiame, quello di Roma caput mundi, il Campo Boario con l'annesso mattatoio. Il complesso, ubicato nel quartiere Testaccio a ridosso delle mura Aureliane, venne realizzato in appena tre anni, tra il 1888 e il 1891, su progetto di Gioacchino Ersoch, architetto emerito del Comune già allievo di Valadier. Il Campo era costituito da due parti, il mattatoio vero e proprio e il mercato bestiame, con una superficie complessiva di 105 mila metri quadri, di cui 43 mila coperti. Per alcuni decenni fu l'impianto più avanzato d'Europa. Migliaia di bovini di razza chianina, marchigiana, podolica, con agnelloni, castrati, capretti, venivano sacrificati quotidianamente per sfamare una capitale in tumultuosa crescita, e già allora "mangiona".

Grande rilevanza ha avuto il Foro Boario di Firenze, costruito al tempo in cui la città era capitale del nuovo Regno d'Italia, situato in via Corsica, quasi nel centro urbano, e caratterizzato da una vastissima superficie dove affluivano gli animali anche dalla Romagna per la lavorazione negli annessi pubblici macelli. Le due strutture erano caratterizzate da imponenti edifici per i servizi amministrativi (era presente anche una torretta con un grosso orologio) e per le abitazioni del personale.

Quei vecchi fori boari, nei migliori dei casi, sono diventati reperti di archeologia industriale. Resistono oggi pochi mercati bestiame e del foraggio, i più importanti a Reggio Emilia e Montichiari sul Garda. Rimangono le Fiere, che però sono altra cosa dalla caserada trentina. Anche all'estero è così. A Colmar, in Alsazia, è appena andata in scena la passerella delle migliori Frisone europee. Capi meravigliosi, alta genetica, latte a fiumi. Ogni "cacca", cancellata in un nano-secondo. E' l'agri-business, bellezza.



Dove si parla di caserada, formaggi e burro d'alpeggio, fori boari storici, compravendita di "puparin" e di agri-business

ROCCAVERANO (AT) 26 GIUGNO 2016 XVI FIERA CARRETTESCA

Una fiera "ai sapori di Robiola di Roccaverano Dop e dei prodotti di Langa" con musica, sbandieratori, visite culturali ma soprattutto un mercato, momenti di degustazione ed un concorso dedicato al principale prodotto caseario dell'Astigiano. Un ruolo importante avranno gli assaggiatori della delegazione Onaf di Asti.

www.robioladiroccaverano.com



ASIAGO (VI) 8-11 SETTEMBRE 2016 MADE IN MALGA 2016

Un importante evento a livello nazionale riguardante i formaggi, malghe e caseifici di montagna con laboratori e degustazioni, banchi d'assaggio, presenza di vini e birre di montagna. E' promosso dal Consorzio di Tutela del Formaggio Asiago che sarà presente con i propri soci produttori di Asiago Dop "Prodotto della Montagna", testimonianza di una biodiversità ambientale che lo rende unico e inimitabile, prima Dop italiana prodotta al di sopra dei 600 metri insignita dall'Unione Europea di questa menzione.

www.madeinmalga.it



26 giugno e 3 luglio VIAGGIO SULLE STRADE DELLA TRANSUMANZA DEL VENETO

Un tempo esistevano, nel Veneto, dei percorsi terrestri frequentati da uomini e animali che, partendo dalle montagne, arrivavano alle lagune venete o facevano il percorso inverso. La Delegazione Onaf di Padova vuole far conoscere al pubblico i tratti più significativi di questi tracciati, percorrendoli in pullman. Destinazione finale sarà una malga dell'Altopiano dei Sette Comuni. Il programma prevede un laboratorio didattico denominato "Casaro per un giorno": un maestro assaggiatore ed il casaro stesso, in malga, sveleranno come un liquido (il latte) possa diventare un solido (il formaggio). Il pranzo si terrà in malga. Il pomeriggio sarà dedicato ad una visita turistica ad Asiago od occupato con un programma specifico concordato per ogni singola gita. Un esperto di storia parlerà dei "sentieri di guerra" del primo conflitto mondiale. Responsabile di tutto questo programma estivo è il maestro assaggiatore Sergio Varini, collabora l'Istituto Duca degli Abruzzi di Padova, presso cui si è svolto l'ultimo corso dell'Onaf. www.onaf.it



GORGONZOLA (MI) 17 SETTEMBRE 2016 INFINITI BLU Concorso nazionale di formaggi erborinati

Il concorso è promosso dalla condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana e dalla delegazione Onaf di Milano e si svolgerà nell'ambito della Sagra del Gorgonzola. Previste inoltre degustazioni guidate dei formaggi protagonisti, di cioccolato e molto altro. I vincitori saranno premiati al Salone del Gusto di Torino. www.infinitiblu.it



BORSO DEL GRAPPA (TV) 7 AGOSTO 2016 RASSEGNA DEI FORMAGGI DEL GRAPPA Malga Campocroce

Nata con lo scopo di salvaguardare l'attività zootecnica e casearia delle malghe locali, garantire una corretta remunerazione dell'attività di alpeggio e valorizzare le produzioni agroalimentari tipiche, come Morlacco e Bastardo del Grappa, la rassegna organizzata dall'Associazione Produttori Latte del Veneto prevede la mostra e i concorsi dedicati non solo alle produzioni del Monte Grappa, ma anche ai Formaggi di Malga italiani. Questa parte del programma si realizza con la collaborazione delle delegazioni Onaf di tutta Italia. L'edizione di quest'anno comprende infine un concorso fotografico. www.aprolav.it

TORINO 22-26 SETTEMBRE 2016 TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

Per la prima volta, il Salone del Gusto uscirà allo scoperto. Dal 22 al 26 settembre si diffonderà per le strade di Torino, nelle piazze, nei parchi e lungo il Po, nei palazzi storici e nei teatri, nei musei e nelle residenze reali. Il leit-motiv dell'edizione 2016 sarà l'amore per la terra. Torino e i suoi dintorni diventeranno un grandissimo campo in cui, come sempre, si terranno conferenze, laboratori del gusto, il mercato di prodotti provenienti dai cinque continenti, si potranno degustare i vini dell'enoteca e i cibi di strada. www.salonedelgusto.it



la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

A PALERMO
C'E' LO
STREET FOOD...

LO STREET DI
MESSINA!

E A
MESSINA?



Gianni
Audisio

NOVITÀ

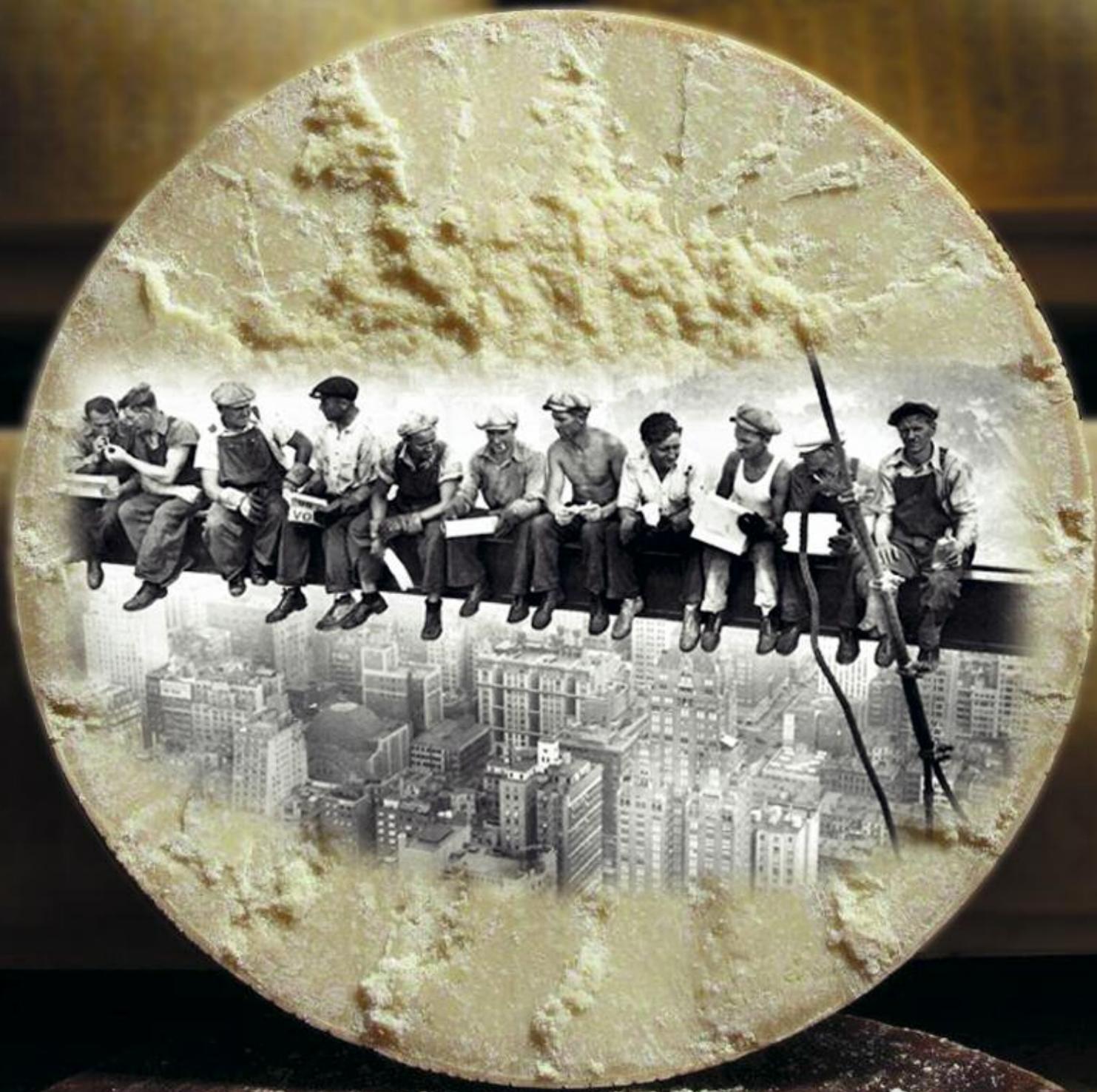


Tutta la Bontà di Linea Osella da oggi senza Lattosio



Caramagna Piemonte

Onaf



la struttura del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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