

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

18

DICEMBRE 2016
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CINEO n° 4 anno 2016



Il patriarca dell'Onaf festeggia i 90 anni



Amatrice, nel cratere con gli allevatori



Formaggi, cosa dicono le stelle



Infiniti Blu, la saga dei grandi erborinati



Quando pastore è femminile plurale

The logo for Onaf, featuring a stylized 'O' and the word 'onaf' in lowercase letters.

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

#meglioilmeglio

Il Parmigiano Reggiano è **tutto naturale**, senza additivi e **senza conservanti**, da sempre. Ed è fatto solo con **latte freschissimo della zona d'origine**, lavorato entro due ore dalla mungitura, come stabilito dal Consorzio.

Parmigiano Reggiano. Meglio il meglio.



www.parmigianoreggiano.it

[/parmigianoreggiano](https://www.facebook.com/parmigianoreggiano)

[@theonlyparmesan](https://twitter.com/theonlyparmesan)

[#ParmigianoReggiano](https://www.instagram.com/ParmigianoReggiano)

[theonlyparmesan](https://www.youtube.com/channel/UC...)

L'EDITORIALE



di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



Anche l'Italia dal 1 gennaio 2017 utilizzerà l'indicazione geografica obbligatoria per il latte Uht e per i prodotti lattiero-caseari. Un passo avanti importante per difendere i produttori e tutelare i consumatori

Questione di etichetta

Non sembra vero ma forse ci siamo. Fra breve, probabilmente dal 1° gennaio 2017, porteremo in tavola formaggi davvero italiani. Un risultato per una volta tanto straordinario che vedrà l'Italia, dopo la Francia, utilizzare per un periodo sperimentale di due anni l'indicazione geografica obbligatoria per il latte Uht e per i prodotti lattiero caseari. In etichetta troveremo tre diciture differenti: il Paese di mungitura, il Paese di condizionamento e il Paese di trasformazione.

La notizia, che rappresenta una vera rivoluzione per i consumatori, è stata data in anteprima bruciando di fatto anche le istituzioni, dalla Coldiretti all'apertura del Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione di Cernobbio. Quanto sia importante questa prospettiva lo dimostra il fatto che nel nostro paese consumiamo la bellezza di 20,7 kg. di formaggio a testa all'anno, per una spesa di circa 20 miliardi all'anno non avendo finora la certezza di acquistare la qualità desiderata.

Basta pensare che importiamo ogni anno 85 milioni di quintali tra latte concentrati, cagliate, semilavorati e latte in polvere, vale a dire oltre il 40 per cento di quanto viene consumato e utilizzato dalle industrie di trasformazione che una volta arrivato in Italia si con-

fonde inevitabilmente con il Made in Italy. Questo, nonostante siamo un paese pieno di eccellenze con quasi 500 tipologie di formaggi più o meno tradizionali e oltre 50 fra Dop e Igp, ossia prodotti preparati sulla base di specifici disciplinari.

Particolare non trascurabile, secondo Coldiretti, è l'aspetto occupazionale. Questo provvedimento salva 120 mila posti di lavoro nelle attività di allevamento di animali da latte che generano lungo la filiera un fatturato di 28 miliardi che è la voce più importante dell'agroalimentare italiano dal punto di vista economico, ma anche in funzione dell'immagine del Made in Italy.

Sempre secondo Coldiretti, la scelta della trasparenza fatta dall'Italia è importante per essere più forti nella lotta all'agropirateria internazionale sui mercati esteri, dove i formaggi Made in Italy hanno fatturato nel 2015 ben 2,3 miliardi.

Con queste premesse ci aspettiamo un aumento nei consumi di formaggio e una conseguente crescita della nostra organizzazione che deve trovarsi immediatamente pronta e disponibile per assistere il consumatore in questo cammino. Intanto godiamoci le prossime festività con i miei migliori auguri e di tutto lo staff della redazione.

Teniamoci InForma

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

Amatrice, nel cratere con gli allevatori
di Fiorenzo Cravetto, Elio Ragazzoni

11

L'Amatriciano, pecorino dei Monti della Laga
di William Loria

12-13

I 90 anni di Giacomo Oddero
di Elio Ragazzoni

14-15

Potenza degli aromi
di Armando Gambera

16-17

I segreti del latte
di Paolo Grossi

19-21

Infiniti blu
di Angelo Balconi, Beppe Casolo e Sara Missaglia

22-23

Album Dop: il Monte Veronese
di Paola Giagulli

25

Brescia, bontà in cima
di Lorenzo Bonardi

27

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

28

La cucina napoletana nelle feste
di Renato Contillo

29

Teoria e prassi del Caciocavallo Impiccato
di Pietro Filippo De Luca

30-31

Lo Zodiaco dei formaggi
di Corinne

32-33

Diario di viaggio: la Lapponia
di Simonetta Cortella

35

Venezia e i formagieri
di Paolo Zatta e Giampietro Capogrosso

36-38

Caseus Veneti 2016
di Desideria Scilla

40-41

Il principe delle Orobie
di Daniele Bassi

42-43

Il formaggio è bello
di Marco Parenti

44-45

Pastore: femminile plurale
di Anna Kauber

46-47

Le ricette delle feste
di Fabio Campoli

46-47

Celiachia e formaggio
di Ugo Bonazza

50

Vita Onaf
di Marco Quasimodo

51

La posta di InForma

52-55

Onaf news
a cura di Beppe Casolo

56

Agenda
di Marco Quasimodo

57

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

58

La vignetta
di Gianni Audisio

NUOVO LIBRO DI GUIDO TALLONE
SULLA TRADIZIONE CASEARIA

In Italia 4mila caseifici nelle aziende agricole



Il libro, edito da Edagricole, è stato realizzato da Tallone con altri 9 tecnici per aiutare i giovani a indirizzare le loro attività

di Enrico Surra

La trasformazione del latte direttamente in azienda agricola è la storia del settore lattiero-caseario. Ancora ai giorni nostri rappresenta una realtà molto viva, in Italia come in molte altri paesi. Il numero di caseifici di azienda agricola in Italia è stimato tra le 3 e 4mila unità mentre in tutta Europa è ipotizzabile una quantità di 15-16mila laboratori.

L'impegno di questi tipi di laboratori caseari continua ad essere quello di trasmettere antichi saperi ma in un contesto di "moderno" mercato, il che richiede la differenziazione della produzione. Nuovi prodotti, differenti tecniche casearie, attrezzature casearie che variano, spazi che si fanno stretti, igiene, nuove esigenze di stagionatura, etichettatura e vendita, sono sfide che sicuramente necessitano di apprendere ed applicare maggiori "conoscenze tecniche". Il libro, edito da Edagricole e redatto a cura di Guido Tallone insieme ad altri 9 tecnici, cerca di essere di aiuto ai futuri casari che stanno riflettendo sulla creazione di un caseificio aziendale, di supporto a chi lo già sta progettando e di aggiornamento per chi già vive il mestiere, contemplando contenuti sulla progettazione uniti alle basi della tecnologia casearia.

Il testo è suddiviso in quattro parti.

La parte I affronta i temi che generalmente "animano" il momento in cui si inizia a pensare di far nascere un caseificio di azienda agricola.

La parte II prende in esame la progettazione del caseificio di azienda agricola sia dal punto di vista strutturale che impiantistico.

La parte III si occupa della basi di chimica e di microbiologia lattiero-casearia oltre ai principi di tecnologia con annesse schede tecnologiche. Questa parte potrebbe considerarsi un supporto anche per i soci Onaf come ripasso e per affrontare questi argomenti da altri punti di vista.

La parte IV contiene alcuni argomenti che si potrebbero definire "satellitari" quando si pensa a un futuro caseificio, ma è bene averli chiari in mente sin da subito. Si trattano quindi argomenti come l'igiene delle produzioni, la commercializzazione e marketing e le basi di economia applicate.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

La fine di un sogno e l'inizio di una nuova era

di ELIO RAGAZZONI



Al Salone di Torino una svolta che fa discutere: la cattedrale del gusto si è trasformata in una fiera dove azzannare piadine, scolarsi birre e acquistare capperi E la cultura del cibo?

Anche quest'anno eravamo al Salone del Gusto di Torino, l'immensa kermesse gastronomica di Slow Food. Salone si fa per dire poiché quest'anno l'evento era sparso, all'aperto, in tutta la città con risultati spettacolari e grande partecipazione di folla. Si viveva una girandola di opportunità senz'altro affascinanti quanto dispersive. Un principio di autunno mite e soleggiato ha forse siglato la fine di un sogno e l'inizio di una nuova era.

E' stata la fine della ricerca consapevole di un cibo di estrema qualità gustativa e sociale, ahimè molte volte elitario, e l'avvento della immensa sagra planetaria dei sapori. Centinaia di migliaia di visitatori hanno invaso il Valentino e percorso il centro con una presenza serena e colorata di giovani, famiglie e curiosi. Non dovendo pagare il biglietto di ingresso tutti erano molto felici anche se poco interessati. I dati del successo si sono calcolati sul fatturato degli espositori, più che sui contenuti. La cattedrale del gusto si è trasformata in una fantasmagorica fiera dove azzannare piadine, scolarsi birre eccellenti od acquistare capperi di Salina che se non li trovavi qui per averli dovevi prendere l'aereo.

Il fatto positivo è che la turbinosa esposizione di prodotti, una volta riservata a chi doveva pagar cara la sua sete di sapere enogastronomico, è divenuta di tutti. Di certo è risultata appannata come filosofia, anche se il risultato generale è stato di rispetto. Resta, per chi come noi ha vis-

suto l'evento dai suoi esordi, una certa "saudade", l'atteggiamento di nostalgico rimpianto del popolo brasiliano dedicato ai sentimenti che si modificano ed alle emozioni che faticano a riconoscere. Stupisce il silenzio della comunicazione in merito, Rai e quotidiani, che si sperticavano in servizi e notizie sulle passate edizioni, si sono chiusi in un semi-silenzioso riserbo.

L'evento avrebbe comunque meritato di più. Marca male per il futuro non per le presenze, ma per i messaggi che non sono giunti. "Non c'era molto da dire" mi ha confidato un illustre collega di un quotidiano e l'affermazione fa pensare. Una vivace e smisurata sagra è una grande festa, la cultura, anche del cibo, è un'altra cosa. Ed ora pensiamo alle festività che incombono, prepariamoci a viverle con gioia. Esiste il formaggio delle festività? Sono convinto di sì, solo che ciascuno ha il suo. Sono sapori da gustare insieme e con affetto, non sono catalogabili. Così non posso che augurarvi buon Castelmagno, buon Formai de Mut, buon Caciocavallo, buona Mozzarella di Bufala, buon Monteveronese, buon Canestrato, buon Pecorino, buon Parmigiano e buon Gorgonzola.

Buon formaggio a tutti e magari fateci sapere quello che avete scelto per onorare le feste. Stileremo una classifica e ne usciranno decine di vincitori, anzi, centinaia. Già, i sapori dell'amicizia e degli affetti sono infiniti. Auguri & abbracci.

InForma

Magazine di cultura casearia

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

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

Pubblicità: Marco Quasimodo
0173 231108 (ore 11/15)
Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-
Gerardo Beneyton

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Gianni Audisio, Angelo Balconi, Daniele Bassi, Ugo Bonazza, Giampietro Capogrosso, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Corinne, Simonetta Cortella, Fiorenzo

Cravetto, Luigi Cremona, Armando Gambera, Paola Giagulli, Paolo Grossi, Anna Kauber, William Loria, Sara Missaglia, Marco Parenti, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Desideria Scilla, Enrico Surra, Lorenza Vitali, Paolo Zatta e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Pier Carlo Adami e Giacomo Oddero
(foto Bruno Murialdo)

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

IL DRAMMA INFINITO

«Credevo di essere di acciaio temprato» ci dice Franco, allevatore produttore di Amatrice, che ha avuto danni in azienda e la casa salva, ma dorme ancora in container perché le scosse non mollano e con quella paura non si può convivere. Le vacche producono la metà e formaggio se ne fa di meno, ma la vita va avanti, con i figli che aiutano e nel domani ci credono ancora. L'uomo di acciaio si alza e fa finta di cercare qualcosa per non far vedere l'umido negli occhi.

Emidio, che ha fatto il liceo ad Amatrice prima che il contadino insieme al babbo, quella mattina è uscito dalla finestra di casa perché le porte non si aprivano più. Le prime luci hanno dato il responso: l'azienda è del tutto inagibile. Le stalle con i muri larghi in pietra sono crollate. Gli animali, in parte feriti e senza ricovero hanno dovuto venderli.

Antonio con la moglie Rita e il figlio Luca è rimasto con diciannove vacche. Dorme nel container perché ci dice che le bestie sono come le persone, non si possono lasciare sole. Aspetta l'inverno come una condanna: «Con il freddo, se non arrivano i tunnel di ricovero, le vacche dovremo venderle tutte», afferma.

Davide ad Amatrice c'era la notte del sisma. Era con amici ed ha fatto in tempo a girare l'auto per vedere il centro che con un orribile baccano si piegava su se stesso. «Subito ho pensato ad una esplosione» ci ha detto.

Racconteremo qualcosa, non certo tutto e lo faremo con la dovuta leggerezza. Solo salendo qui abbiamo capito come il ricordo su queste colline deve essere scritto nel futuro.

POCHI GIORNI DOPO

Il tempo di ritornare e le scosse sono riprese. Si pensava di far una scheggia di cronaca su avvenimenti oramai in declino mentre il dramma è ripreso. Altro che scosse di assestamento: il duomo di San Benedetto a Norcia è abbattuto ed altre chiese distrutte, migliaia i nuovi senza tetto e le case inagibili. Ad Ussita le strade sembrano un inferno, Castelluccio è devastato. Seguendo il percorso della faglia assassina il terremoto ha colpito ancora. Ad Amatrice e dintorni, dove eravamo noi, le nuove scosse hanno spianato gli edifici pericolanti, spedito come profughi decine di nuove persone, avvolto nella polvere nuova le nuove paure. Tra gli amici intervistati uno ha dovuto chiudere il caseificio e una famiglia che resisteva nella cascina pericolante è dovuta partire abbandonando anche le speranze. Leonardo che ci ha fatto da guida il primo giorno e che abitava ad Ascoli, ora dorme da parenti vicino a Pescara. Anche nel suo condominio si sono aperte crepe. La sua scuola, l'istituto agrario di Ascoli, è ancora chiusa.

Dovevano giungere altri pezzi, ma il servizio è rimasto così: una fotografia sbiadita che la cronaca ha in parte stracciato. E così lo abbiamo lasciato, incompleto, scritto quando non si sapeva che la terra doveva tremare ed abbattere ancora.



AMATRICE



Nel cratere

di Fiorenzo Cravetto ed Elio Ragazzoni

Mentre aspettiamo Massimo, il camionista del latte che ci porterà nel cuore del cratere, scorriamo gli ultimi titoli sul terremoto. È un mattino soleggiato di metà ottobre, cinquantadue giorni dopo la terrificante scossa che il 24 agosto ha messo in ginocchio Amatrice, Accumoli e l'alta valle del Tronto.

Siamo ad Ascoli, città tra le più belle d'Italia. Ci apprestiamo a un viaggio che ci porterà a scoprire il brutto di una devastazione diffusa e cattiva. Inchinandoci al dolore per le centinaia di vittime e feriti, che ha segnato tutte le famiglie di un territorio fitto di legami ancestrali, dovremo registrare lo sconforto di allevatori e contadini che temono di dover vendere vacche e vitelli (qualcuno l'ha già fatto) perché le stalle mobili promesse sono ancora in via di appalto. Non solo: questi uomini e donne dell'agricoltura, figli di antiche stirpi pastorali, continuano a dormire in tende e roulotte, perché anche le cassette in legno continuano a latitare, fra le campagne delle 70 frazioni di cui è costituito il comune di Amatrice.

Nel sole di Ascoli, leggiamo i quotidiani di sabato 15 ottobre. Novecentomila euro in arrivo dal Giappone, raccolti portando in tavola in varie metropoli del Sol Levante quintali di gricia e amatriciana; i migliori chef stellati a sostegno della scuola-albergo di Amatrice; Lombardia e Veneto aspettano il via per recapitare tunnel e coperture in telo per il bestiame. Colpisce un titolo a pagina 17 del Messaggero: «Salviamo l'agricoltura delle aree terremotate». È un'intervista al ministro Maurizio Martina che parla del

decreto per le zone colpite dal sisma. Dice tra l'altro: «Bisogna lavorare sugli allevamenti, i formaggi tipici, l'enogastronomia locale».

“HO VISTO UN PAESE SBRICCIOLATO”

Prendiamo le parole del ministro come un viatico. Lo Stato si è mosso, la mobilitazione sta dando i suoi frutti, quei volti di povera gente che abbiamo visto rigati di lacrime in televisione ora sono forse meno rabbuiati. Possiamo partire. Massimo Poli, un fior di ragazzone dal piacevole accento ascolano, ha scaricato la sua autocisterna del latte raccolto in prima mattinata ad Amatrice ed è ora a nostra disposizione. Ha ereditato dal padre il mestiere di trasportatore ed è uno dei padroncini che garantiscono l'approvvigionamento giornaliero al caseificio Sabelli.

Poche ore dopo il terremoto, ha percorso la Salaria diventata un percorso di guerra, ha visto i crolli ad Arquata e Pescara del Tronto. È andato avanti, oltre Accumoli e le sue macerie, ed ha raggiunto le stalle di Amatrice. La terra continuava a tremare e Massimo, che conosce uno per uno gli allevatori e si è affezionato, si è dato da fare come ha potuto. Ha caricato il latte per Sabelli, e poi ha imbarcato - su input aziendale - anche quello destinato ad altri caseifici di Rieti che non potevano mandare i loro mezzi perché la strada da quella parte era interrotta. È andata avanti così per giorni: l'eroismo normale di un autista che in quel momento rappresentava il solo ancoraggio alla vita.

Queste cose non ce le ha raccontate Massimo, ma il suo titolare Marcello, che all'alba del 24 agosto, ricevuta la notizia, è saltato sulla jeep su cui ha

Viaggio in una terra ferita dove la forza d'animo delle popolazioni è messa a durissima prova dalle scosse che continuano e dall'impossibilità a vivere normalmente. Lo sconforto e la rabbia degli allevatori che temono di dover vendere il bestiame (qualcuno l'ha già fatto) perché senza strutture adeguate non possono tenere in piedi l'attività. Con le ombre, si sono accese tante luci, dal sostegno del sistema lattiero-caseario locale all'onda della solidarietà di tutta Italia.

Subito dopo la devastante scossa del 24 agosto, l'autocisterna del caseificio Sabelli condotta da Massimo Poli si inoltra tra le macerie di Amatrice per la raccolta del latte.

caricato per intuito una bicicletta rivelatasi provvidenziale e si è fondato ad Amatrice. «Bisogna dire che i soccorsi sono stati più che tempestivi - ricorda Marcello -, stavano giungendo centinaia di ambulanze e mezzi della Protezione civile, le forze dell'ordine bloccavano gli ingressi. Ho inforcato la bicicletta e ho raggiunto il centro di Amatrice. Davanti a me una scena che non dimenticherò mai. Un paese sbriciolato. Mi sono buttato con i soccorritori a estrarre le persone rimaste sotto le case distrutte. Poi ci siamo telefonati con Massimo, ci siamo accordati per ritirare tutto il latte appena possibile, perché immaginavo che i produttori avrebbero dovuto mungere in ogni caso e non potevamo lasciarli soli».

LA VITA APPESA ALLA RACCOLTA DEL LATTE

Quella di Sabelli, ha scritto il Corriere della Sera, è una classica storia italiana di piccoli territori, figure leggendarie, traslochi produttivi, moderni manager, infiniti aneddoti che tutti insieme hanno contribuito a creare e consolidare una delle prime industrie casearie. Con 150 dipendenti e 250 conferitori di latte, la maggior parte dei quali distribuiti fra il parco del Gran Sasso e i Monti Sibillini, è oggi guidata da tre generazioni della famiglia. Il fondatore Archimede (origini in Molise nel 1921, nella scia del capostipite Nicolangelo con la moglie Adelina), le figlie Maria Grazia e Gioconda Sabelli, i generi Ermanno Galeati e Marcello Mariani ed i nipoti Angelo Davide Galeati, Simone e Francesca Mariani.

Nello stabilimento di Ascoli, Marcello Mariani - un passato da maestro di



La nostra visita alle aziende del latte Parlano gli allevatori storici di Amatrice



Dall'alto, l'allevatore Antonio Guerrini; l'autotrasportatore del latte Massimo Poli con un collega; l'imprenditore agricolo Raffaele Rapini



• Amatrice: l'abitazione di Antonio Guerrini completamente inagibile. Lui ha dormito per mesi nella tenda

tennis, una passione ciclistica che lo ha condotto fino a Lourdes e a pedalare coast-to-coast attraverso gli Stati Uniti - è l'uomo della produzione e condivide le strategie commerciali con il cognato Ermanno Galeati. I figli hanno immesso la spinta dei giovani, la voglia dell'innovazione. E si sono aperti nuovi spazi: Davide Mariani, figlio di Marcello, è oggi a capo di Confindustria Ascoli, dopo aver guidato i giovani imprenditori delle Marche. Ottimi i risultati ottenuti negli ultimi anni dalla griffe Sabelli, che ha portato al grande pubblico un paio di prodotti particolari: la burrata e la straciatella. «Sono formaggi tipici della Puglia ma avevamo l'impressione che potessero attecchire anche al nord», osservano i titolari Sabelli, che sottolineano: «In un certo senso siamo tornati indietro. Perché è una produzione molto artigianale con un grosso vantaggio. È un made in Italy non riproducibile».

La ricchezza è il latte, il buon latte di montagna che rappresenta oltre l'80 per cento della materia prima lavorata nel caseificio noto anche per aver lanciato la "caciotta solidale": per ogni chilogrammo di prodotto venduto, un euro è donato per la ricostruzione.

LE VOCI DENTRO LA ZONA ROSSA

Già, la ricostruzione. Visti i precedenti dell'Aquila, ci vorranno anni per la rinascita di Amatrice e degli altri borghi interessati dalle ondate del sisma lungo quella inquietante faglia che corre all'incrocio fra quattro regioni (Abruzzo, Lazio, Marche e Umbria). Una fragilità che si manifesta, ben visibile, mentre risaliamo con Massimo Poli sulla Salaria. Superata Acquasanta, la strada che costeggia il Tronto è un continuo sussulto. Dossi e improvvisi avvallamenti costringono a una guida prudente, tenendo d'occhio nel contempo le pareti di roccia franate rovinosamente verso la carreggiata.

Da Ascoli ad Amatrice sono poco più di 40 chilometri e questo spiega una tradizione di prossimità con la terra marchigiana superiore ai vincoli della geografia politica con la più distante Rieti. Ad Ascoli la gente di Amatrice scende per ragioni di mercato e di sponda

adriatica; e molti ragazzi per frequentare il gettonatissimo istituto di agraria nel quale si è formata l'ultima generazione delle famiglie contadine.

Il primo impatto con la "zona rossa" è il divieto di una pattuglia della polizia stradale che, pur riconoscendo il trasportatore del latte, ci impedisce di proseguire come "non autorizzati". La paura degli sciacalli è comprensibile. Massimo fa un giro più lungo e ci fa entrare da Casale Nibbi. Qui comincia e qui concluderemo il nostro pellegrinaggio fra gli allevatori in balia degli eventi, mentre la terra continua a ballare.

Raggiungiamo Sommati, dove è allestito un campo della Protezione civile, e mano a mano che proseguiamo per stradine dissestate le tracce di un paesaggio desolante diventano più evidenti.

Ecco la casa di Antonio Guerrini, semi-demolita dalla scossa del 24 agosto e inagibile. Sulla recinzione campeggia una bandiera Coldiretti. Antonio sta accudendo la sua piccola mandria sul prato melmoso per le piogge. Riconosce Massimo e viene volentieri a parlarci. «Che volete, qui tiriamo a campare. Non so dove portare gli animali di notte, per ora stanno qua ma se arriva la neve non so cosa farò. Io ho dormito per giorni nella tenda dall'altra parte della strada - dice Antonio indicandocela - e se non venivano i bravi volontari a scavare un fossato attorno finivo a mollo. Poi ho ricevuto in dono da amici dell'Aquila la casetta di legno che vedete qui... ma sono venute le autorità e mi hanno detto che è abusiva, fuorilegge... bisognava fare certe pratiche per metterla su nel mio terreno... Finora non me l'hanno fatta smontare ma non so fino a quando...».

Lo chalet è piccolino, eppure confortevole per Antonio, che a una certa età non poteva più stare nell'umidità sotto la tenda. Una manna, per lui. Non va bene: pare che non si possano allestire casette di fortuna, la burocrazia ottusa non perdona. Bisogna aspettare quelle ufficiali, per cui sono in corso i bandi. Arriveranno - forse - a primavera. «E io nel frattempo che faccio?» si chiede Antonio, e il suo volto antico esprime non la rabbia che ti aspetteresti: solo smarrimento, impotenza.



• Amatrice: la stalla della famiglia Massacci crollata dopo la prima scossa

“AI SOLITI LE MAZZETTE, A NOI LE MAZZATE”

Poco oltre, su un ampio declivio, si distendono i fabbricati di una delle più grosse imprese agricole di Amatrice, quella di Raffaele Rapini. Alcuni capannoni hanno retto, e sotto uno di questi trovano riparo una ventina di mucche. Le altre, un centinaio, sono disperse sui pendii circostanti. La sera vengono radunate all'aperto su quello che era il principale prato aziendale, ridotto a un acquitrino fangoso. Raffaele, il patriarca che a 79 anni si trova a gestire con la moglie Angela il momento più difficile della sua vita, agli inizi sembra fatalista. Poi parlando si accende. «Facciamo i conti. Tre capannoni sono da abbattere perché dichiarati pericolanti. Nella struttura più nuova abbiamo messo il fieno salvato dalle piogge. Le bestie sono in libertà qui attorno e danno il cinquanta per cento del latte. Le nostre trenta pecore sono stressate e di latte non ne danno una goccia. La Coldiretti ha messo le bandiere e distribuito 10 quintali di mangime. Stop. Nessun altro aiuto, dobbiamo dire grazie solo a chi continua ritrarci il latte, a gente come Massimo. Se guardo avanti viene voglia di chiudere la baracca - dice Raffaele - e vendere tutto».

Gli chiediamo delle misure pro-allevatori previste dal decreto del governo. Raffaele storce la bocca: «Stammi a sentire: io ho fatto a suo tempo la richiesta di un finanziamento sul Psr del Lazio per sistemare gli allevamenti e costruire la nuova sala del latte. Dopo mesi è arrivata la lettera della Regione: diceva che mancano i fondi. Così è scaduto il tempo e la mia domanda è finita nel nulla, altri soldi spesi per niente. Ora cosa dovrei sperare? Facciano tutti i decreti che vogliono, a noi se va bene resterà qualche briciola. Ai soliti le mazzette, a noi le mazzate...».

COSTRETTI A VENDERE IL BESTIAME

Uno che è stato costretto a vendere una parte dei capi è Franco Massacci, che ci accoglie a qualche chilometro di distanza assieme alla moglie e al figlio Emidio. Loro quella notte di tregenda erano a risposare nella

bella casa in pietra lesionata dalla scossa e resa inagibile. Tra i primi a saltare giù dal letto è stato Emidio. Ricorda: «Il terremoto non finiva più. C'era un rumore forte come il tuono e quando sono stato in cortile la terra mi bolliva sotto i piedi».

Fuori dal cancello c'è la roulotte diventata abitazione di emergenza. Un'emergenza che dura da quasi due mesi. Una parente ha messo a disposizione un alloggio, in una località vicina, ma uno della famiglia resterà nella roulotte, per controllare il bestiame superstite, e evitare l'incursione di sciacalli.

«La nostra era una stalla storica ed è crollata all'interno. Fortuna vuole che le vacche hanno sentito il terremoto prima di noi e sono uscite fuori da sole... Ne abbiamo vendute una ventina - racconta Franco Massacci - e abbiamo tenuto dieci vitelli, sistemati sotto una piccola tettoia che ha resistito. Se non ci danno un tunnel, una copertura adeguata per l'inverno, venderemo anche i vitelli e quel che ci resta».

Le parole del padre scatenano Emidio. «Io ho fatto le superiori, il liceo scientifico ad Amatrice, e ho deciso di restare in azienda, perché come altri ragazzi ci tengo a mandare avanti la tradizione agricola. Vedendo quello che sta accadendo devo ripensare alla mia vita. Ho letto e sentito tante belle parole, ma ho visto solo una fornitura di mangime. Le casette dicono che si allestiranno a primavera, i tunnel se va bene entro novembre. Ma qualcuno si rende conto che siamo tutti appesi a un filo? Qui se nevicava perdiamo tutto. Non ci lasciano neanche fare la baracca per i vitelli: è un modo di operare in una situazione come la nostra?». La madre lo guarda con tenerezza e va a preparare il caffè nel portico che fa da dispensa, cucina e salotto con tv.

Il nostro autista Massimo ha ricevuto la telefonata di un altro suo cliente del latte, Marino, che saputo dei "visitatori" ci invita a tavola con la moglie Angela, il figlio Davide e un gruppetto di famigliari. Spaghetti all'amatriciana, olive all'ascolana, salumi, pecorino, torte, vino buono. La vita va avanti più serena, in questo chalet tirato su dopo il terremoto del 2009 in Abruzzo.



Dall'alto Franco Massacci, il figlio Emidio e la moglie



Franco Nibi, con la figlia Maria Grazia

«Quel 24 agosto mi ha cambiato per sempre Provo emozioni che avevo dimenticato»



• Marino Girolami, il figlio Davide e la moglie Angela, sulla sfondo la casa di famiglia diroccata



Spiega Marino: «La nostra casa era vecchia e il 24 agosto è andata a pezzi. La casetta in legno invece ha retto bene. Sono caduti mobili, armadi e i componibili della cucina, poca roba rispetto alla tragedia accaduta ad Amatrice».

Il figlio Davide quella sera di festa era rimasto nella cittadina. «Io e i miei amici abbiamo pensato a un'esplosione. Si sentivano scoppi dappertutto, le case crollavano e si alzava un polverone da paura... Abbiamo tirato fuori con le mani delle persone sepolte sotto le macerie, la gente urlava e piangeva...».

Anche Marino è preoccupato per il futuro, e teme che senza rapidi interventi il sistema allevatorio di Amatrice possa soccombere. «A noi è andata meglio di tanti altri e ringraziamo Domineddio. Ma qui senza una adeguata campagna di sostegno resteremo in pochi a fare questo mestiere, che già di suo rende poco. Faccio un esempio: io e mia moglie ormai siamo di età e ce la caviamo, nostro figlio Davide che ha fatto l'alberghiero e lavorato due anni negli hotel di Roma, tornando in azienda ad Amatrice deve poter contare su uno stipendio per vivere. Sarà possibile? Me lo auguro: per lui e per la nostra comunità».

LA SOLIDARIETÀ DELLA GENTE COMUNE

Tornando verso Casale Nibbi, passiamo davanti al Caseificio storico di Amatrice, inaugurato un anno fa, ora chiuso per i danni del sisma. Lo hanno fatto rinascere i fratelli casari Petrucci di Rieti, per lavorare il latte ovino da cui si ricava il rinomato Pecorino di Amatrice. L'attività sarà ripresa, e dovrà pur finire l'asciutta delle pecore, si augurano tutti. Intanto, le scosse continuano a tormentare questo tratto di Appennino in bilico sulle sue viscere magmatiche.

Da Franco Nibi, ci accompagna il professor Leonardo Seghetti – illustre socio Onaf di Ascoli – che ci ha parlato di una moderna azienda tutta in biologico, dal latte alla frutta, con spiccata vocazione per l'agriturismo, che rappresenta un modello della green economy locale. Nibi ci accoglie con la moglie Adele, il figlio Giuliano (allievo di Seghetti all'Istituto agrario di Ascoli) e le figlie Amelia e Maria Grazia. Il terremoto

ha compromesso il caseificio, riavviato in modo provvisorio in uno stabile sicuro, la mungitura quotidiana di 7 quintali di latte si è dimezzata, azzerato o quasi il passaggio di clienti. La casa di residenza, bassa e antisismica, è abitabile ma i figli preferiscono dormire in roulotte. Il danno più pesante è il cedimento strutturale del casale che i Nibi contavano di adibire a B&B. Bisognerà smontarlo pietra dopo pietra, e ripartire dalle fondamenta. Papà Franco, veterinario restituito all'agricoltura per passione, vuole ripartire dalle sue 110 vacche ibridate; dalla voglia di rimettere in piedi un nuovo caseificio; dalla scommessa di far sorgere l'agriturismo. «Io e mia moglie ci crediamo. I figli anche. Questo è il nostro anno orribile, prima del sisma abbiamo perso tutto il raccolto di mele e ciliegie, sette ettari di frutteto, per la gelata del 24 marzo, un altro giorno 24 maledetto».

La figlia Maria Grazia, che studia economia aziendale a Vienna, ad agosto era tornata per le vacanze e da allora non si è più mossa. «Il mio posto ora è qui - dice -, per la scuola c'è tempo. Aiuto mia sorella nel caseificio, vado con lei a fare i mercati. Siamo state in diverse città del Nord Italia, abbiamo trovato grandissima solidarietà».

A Casale Nibbi c'è un altro posto di blocco. «Giusto così - osserva Franco Nibi - ma con l'emergenza e i controlli a tappeto non circola più gente, il nostro paese rischia di morire. Un altro problema è che siamo rimasti pochi allevatori, il latte da solo non basta più e la filiera agroalimentare con questa botta faticherà a decollare. Abbiamo anche il guaio dei cinghiali che distruggono le colture e i vincoli del parco Gran Sasso-Monti della Laga non aiutano certamente». Anni di sacrifici andati in fumo.

Franco si ferma, gli occhi sono lucidi: «Sapete perché non mi abbatto? Ho ricevuto un mare di telefonate, messaggi, attestati da ogni parte. Persone che vogliono aiutarci, fare qualcosa per noi. Sono cose che danno forza, ti fanno capire che il bene esiste. Scusate, non volevo commuovermi... E' che quel 24 agosto mi ha cambiato, provo emozioni che avevo dimenticato».



L'AMATRICIANO

pecorino dei Monti della Laga

di William Loria

La zona di produzione è situata all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso Monti della Laga ad altitudini superiori ai 600 metri s.l.m. Quest'area è rinomata sin dall'epoca romana per la pratica della transumanza e, nel XV secolo, papa Sisto IV obbligò tutti i pastori presenti nello Stato Pontificio limitrofo al territorio di Amatrice a far svernare le pecore nella campagna romana conducendo le greggi attraverso la via Salaria. Il Pecorino di Amatrice è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat).

CURIOSITÀ

Questo formaggio, insieme al guanciale amatriciano, è un ingrediente fondamentale per l'autentica ricetta della pasta all'amatriciana. Originariamente la ricetta era "in bianco", ovvero quella che ancora oggi è conosciuta come Gricia; solo alla fine dell'Ottocento la ricetta si è arricchita della versione "in rosso" con l'aggiunta del pomodoro. La popolarità di questa preparazione ha fatto sì che, nel tempo, si sviluppasse diverse varianti come l'utilizzo della cipolla, dell'aglio o ancora dei bucatini invece degli spaghetti. Per fugare ogni dubbio, il Comune di Amatrice ha messo nero su bianco gli ingredienti ed il procedimento di preparazione delle due versioni. Nel 2014, la "Salsa all'amatriciana" è stata inserita elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Lazio.

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

Il formaggio, di forma cilindrica, ha una pezzatura che varia da 1,5 kg a 5 kg a seconda del grado di stagionatura che si intende raggiungere. La crosta, a seguito del trattamento con olio di semi di girasole e/o aceto, si presenta rigida, rugosa, untuosa e di colore dal giallo all'ocra intenso. La pasta ha un colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, un'occhiatura leggera e

regolarmente distribuita, una struttura che tende alla scagiosità con il protrarsi della stagionatura. L'odore è intenso, con sentori di erba e fieno e note tostate per il prodotto stagionato; il sapore è deciso ed il piccante aumenta con il grado di stagionatura. La persistenza aromatica è medio-alta e può essere consumato sia giovane che stagionato.

PRODUZIONE E LAVORAZIONE

Questo formaggio viene prodotto a cavallo di tre regioni (Lazio, Abruzzo e Marche) e quattro province (Rieti, L'Aquila, Teramo ed Ascoli Piceno). Si utilizza prevalentemente latte ovino di pecora Sopravissana, un incrocio tra la pecora locale di Visso ed arieti Merinos.

Il latte ovino crudo appena munto, con aggiunta di latte conservato a basse temperature, viene filtrato e coagulato con l'aggiunta di caglio di agnello e/o capretto, a seconda della stagionatura, alla temperatura di 37°C. Dopo 30 minuti avviene la prima rottura della cagliata, seguita da una sosta di 20-30 minuti e quindi da una seconda rottura "a chicco di grano" con innalzamento della temperatura di 43°C solo per la tipologia a medio-lunga stagionatura. La cagliata viene messa in fucelle cilindriche di plastica di forma canestrata o di vimini; la fucella riporta sul fondo la lettera A incastonata tra due montagne stilizzate. Le forme vengono quindi pressate e rivoltate dopo 30 minuti e sottoposte a stufatura e/o scottatura con siero caldo a 80°C per 2-3 ore. La salatura viene fatta a secco con 25-30 g di sale per kg di formaggio sull'intera forma. Al termine della salatura, le forme vengono lavate, fatte asciugare e trattate con olio di semi di girasole e/o aceto. La stagionatura avviene in celle e/o cantine con temperatura 14-

16°C e umidità relativa di 85-90% e si protrae per 2-3 mesi nel caso del formaggio semi stagionato e da 4 mesi a 1 anno per il prodotto stagionato.

ETICHETTA

L'immissione al consumo del formaggio avviene previa etichettatura delle forme su una delle facce. Nell'etichetta è impressa la foto riportante il pastore di Mascioni disegnato dalla ricercatrice dell'Ottocento, Estella Canziani e, intorno alla foto, il nome del L'Amatriciano – Il Pecorino dei Monti della Laga. Su ogni forma c'è inoltre la lettera A incastonata tra due montagne stilizzate. L'attività di sorveglianza sui produttori per il rispetto del disciplinare è effettuato dal Consorzio di Tutela appositamente costituitosi e composto da 12 soci fondatori, 3 dei quali sono anche trasformatori.

Una forma di Amatriciano, prodotto a cavallo di 3 regioni e 4 province



Dall'alto, Marcello Mariani del caseificio Sabelli di Ascoli, è stato fra i primi ad accorrere ad Amatrice

Un primo piano del Caseificio storico di Amatrice, inaugurato l'anno scorso

Prima ha reso grandi i vini poi ha dato impulso alla filiera dei formaggi Dop "Fu un periodo d'oro, irripetibile"



Il dottor Giacomo Oddero, grande figura di amministratore pubblico cuneese, promotore e fondatore dell'Onaf nel 1989

I 90 ANNI DI ODDERO PATRIARCA DI LANGA

Amministratore illuminato, vignaiolo, farmacista, è il fondatore e presidente onorario dell'Onaf

di Elio Ragazzoni

«Pochi se ne accorgono, ma ogni anno tant'è lungo il tempo, il mondo fa un piccolo progresso». Lo dice Giacomo Oddero, straordinaria personalità del Cuneese. Fondatore dell'Onaf, grande amministratore pubblico, vignaiolo e farmacista, uomo di istituzioni e banche ha novanta anni dietro le spalle con ancora la curiosità negli occhi. Quando ti porta a vedere le colline sul magico terrazzo a fianco del suo ufficio, il patriarca di Langa sorride largo. Finge di essere disincantato, ma non è vero: guarda le vigne con l'affetto del padre e la sua terra con il rispetto del figlio. È questa la ricetta per una vita che continua a scorrere profonda e sapiente.

In quel di La Morra già il nonno Giacomo ed il papà Giovanni erano viticoltori e produttori. La mamma Maria, che veniva da Treiso, rimasta vedova a cinquantotto anni, prese in mano l'azienda e donna del vino lo divenne per necessità. Lui studiava, liceo ad Alba ed università a Torino. Si iscrisse a chimica, ma la trovava arida e passò a farmacia. Cerano tutti i presupposti perché un ramo degli Oddero abbandonasse del tutto la terra, ma non accadde.

Il dottor Giacomo aprì una farmacia, in Alba per essere comunque vicino alla famiglia e ai vigneti.

UOMO PUBBLICO "PER CASO"

Proprio in quel tempo, forse per il troppo lavoro o perché l'uomo era poco adatto a vivere tra gli scaffali, fu colto da una profonda malinconia che, indirettamente e per caso, lo portò a divenire un personaggio pubblico.

"Pur avendo tutto, mi sentivo insoddisfatto e non realizzato" ricorda l'allora neo-farmacista. Un medico suo amico gli consigliò la caccia come distrazione, ma Oddero che di uccidere lepri non ne aveva mai avuto fantasia, scelse come diversivo di partecipare ad una lista civica per le elezioni comunali di La Morra. Era quello che noi oggi chiameremmo un "listino", la voce delle frazioni con grandi speranze e poche possibilità di vittoria. Divenne sindaco e lo fu per cinque anni. Occuparsi del suo paese e del suo lato pubblico fu un impegno più che una distrazione, ma la passione per



Giacomo Oddero con la sua famiglia sulla collina della Morra d'Alba

Gli auguri di Adami

CARO PRESIDENTE

Forse non tutti i nostri lettori conoscono a fondo la storia dell'Onaf, ma a questi è giusto ricordare che un grande patriarca delle Langhe legato in modo indissolubile al vino è stato il nostro fondatore.

Caro Presidente, i tuoi novant'anni sono la magnifica storia della nostra terra. Prima il vino che appartiene alla vita della tua famiglia poi l'impegno pubblico che hai coperto con lungimiranza, da vero precursore dei tempi futuri. La tua attività promozionale rappresenta un patrimonio unico nella storia della provincia di Cuneo. Assessore provinciale all'agricoltura, presidente della Camera di commercio, presidente della Cassa di Risparmio e poi della Fondazione dello stesso istituto. Durante questi mandati il mondo del vino delle Langhe ha visto un'esplosione a livello mondiale.

A cose avviate ti sei dedicato al formaggio. Ben quattro Dop della provincia di Cuneo - Bra, Castelmagno, Murazzano e Raschera - portano la tua firma e ricordo molto bene gli approcci con i funzionari ministeriali estasiati e convinti dalle tue argomentazioni.

E' di quegli anni la nascita dell'Onaf, per tua intuizione, e l'organizzazione di ben quattordici edizioni di una stupenda rassegna di formaggi a Cuneo, che sarebbe ancora adesso una manifestazione d'avanguardia, non fosse stata da altri abbandonata e sostituita da Cheese a Bra.

Caro presidente, sei stato la nostra guida e tuttora il nostro riferimento. Grazie per la tua saggezza e buon compleanno.

l'amministrazione dissolse ogni sua tristezza. Fu poi eletto consigliere provinciale con la nomina di assessore all'Agricoltura e divenne dopo pochi anni presidente della Camera di commercio cuneese. Carriera fulminante che ebbe sempre come obiettivo il miglioramento della qualità di vita del territorio e la valorizzazione dei suoi prodotti.

ACQUA E VINO

È bello ricordare come l'uomo del vino portò l'acqua nelle colline, allora arse e assetate. Non c'era acqua potabile, pochissime erano le sorgenti, per lo più asciutte d'estate. Presidente del consorzio Acquedotto delle Langhe e delle Alpi cuneesi, per diciotto anni curò e organizzò la più grande opera pubblica della Provincia Granda: oltre cinquecento chilometri di tubazioni e ramificazioni che vinsero la battaglia della sete.

Passare dall'acqua al vino fu semplice per chi la vigna l'aveva nel Dna. Sotto la sua presidenza la Camera di commercio di Cuneo, per prima in Italia, costituì l'Albo dei vigneti e si mapparono le zone vitate. Fu il primo passo di un processo che coinvolse contadini e piccoli proprietari. Si trattava di proteggere la buona viticoltura in anni dove la legislazione era carente e approssimativa.

Con la tutela e la valorizzazione delle Doc il cammino di crescita e benessere fu agevolato e vennero elaborati i disciplinari dei vari vini dell'Albese. "Fu un periodo d'oro, irripetibile", rammenta Oddero.

L'ONAF E I FORMAGGI

Venticinque anni fa in provincia di Cuneo per ogni litro di vino se ne producevano tre di latte, ma nessuno se ne preoccupava. Nessuno tranne il presidente camerale di allora Giacomo Oddero che, nella scia dei risultati ottenuti con la crescita qualitativa del prodotto vinicolo, fece nascere una organizzazione che



L'atto costitutivo dell'Onaf, il 12 novembre 1989, alla Camera di Commercio di Cuneo. Da sinistra: il notaio Saroldi, Oddero e Francesca Adinolfi, rappresentante del ministero dell'Agricoltura

avesse lo scopo di studiare, valutare e valorizzare i formaggi. Fu così che la domenica del 12 novembre 1989 ottantasette soci fondatori scrissero una piccola pagina di storia.

Erano formaggiai, artigiani del gusto, commercianti, giornalisti, amministratori e appassionati che diedero vita all'Onaf, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi. Il futuro il fondatore l'aveva già previsto nel titolo: ben presto l'organizzazione nata nella Camera di Commercio di Cuneo si attestò in ogni parte d'Italia ed ora conta oltre quaranta delegazioni su tutto il territorio italiano, con migliaia di soci, ed è il più qualificato punto di riferimento per il mondo caseario nazionale. Era una sfida ed è stata colta con serietà.

Intanto sotto la presidenza Oddero nacquero le Dop del Castelmagno, Murazzano, Raschera e Bra, il chiodo fisso del presidente: migliorare la qualità dei prodotti per far crescere la qualità di vita dei territori è risultato ancora vincente.

LA STORIA CONTINUA

Essere soddisfatti a novanta anni non è cosa semplice, si rischia di essere sopraffatti dai ricordi e travolti da tardivi cinismi. Non è il caso di Giacomo Oddero che si illumina a parlare dei giovani, convinto che ci offriranno un futuro migliore, si gode la famiglia e l'azienda e pensa ai nebbioli che ci vorranno ancora una decina di giorni per portarli tutti a casa. Il velo di tristezza che gli passa davanti a parlare di Carla, la sua compagna di una vita scomparsa qualche anno fa è subito smorzato quando nomina le figlie Mariacristina e Mariavittoria con i nipoti Isabella e Pietro. Il presidente di banche e fondazioni è sereno e soddisfatto quando cita William Faulkner: "Tutto quello che volevo era una bella collina su cui sdraiarmi". Auguri, presidente.

DA UNO SCRITTO DI GIACOMO ODDERO

L'Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, nata a Cuneo nel 1989, è una associazione che fin dagli esordi ha voluto essere un forte anello di congiunzione tra la produzione ed il consumo, stimolando i due mondi, l'uno a produrre sempre meglio e sempre con maggior rigore e serietà, l'altro a consumare sempre di più con maggior fiducia e conoscenza superando tanti pregiudizi ed abitudini sbagliate. Da allora il percorso è sempre stato improntato a grande serietà e concretezza. Voglio augurare che questo stile abbia a continuare e che aumenti sempre più la stima con cui è stato seguito il nostro lavoro...

Sotto la nostra fronte si nasconde il sito delle meraviglie organolettiche, dove giunge una marea di percezioni che si confrontano tra di loro, si completano e talvolta si ergono dalla massa di tutte le altre, in un continuo gioco del piacere ricercato



di Armando Gambera

Gordon M. Shepherd è professore di neurobiologia alla Yale School of Medicine ed è uno dei fondatori di una nuova disciplina, la neurogastronomia. Nel suo libro "All'origine del gusto", Codice edizioni Torino, egli ce ne offre un assaggio. Ho cercato, nei capitoli a loro dedicati, le differenze e le assonanze fra odori e aromi, entrambi percepiti dall'organo di senso dell'olfatto, i primi per via oronasale (diretta), i secondi per via retronasale (indiretta). Per capirne l'importanza occorre partire dalla premessa di Shepherd, che consiste in questa osservazione: nell'olfatto, la maggior parte delle sensazioni non viene trasmessa alla neocorteccia cerebrale attraverso il sentiero percorso dagli altri sensi, ma va direttamente alla corteccia orbitofrontale, situata proprio sopra le orbite degli occhi, in piena fronte. Si tratta di una via più breve e preferenziale per cui "le molecole volatili rilasciate da tutto ciò che ingeriamo sono così importanti da essere valutate rapidamente al più alto livello del cervello umano", secondo le stesse parole dello scienziato statunitense. Tuttavia l'aspetto più importante di questa nuova scienza sta nel fatto che nella corteccia orbitofrontale confluiscono, oltre agli odori e alle sensazioni olfattive retronasali (che per noi della vecchia guardia sono gli aromi), anche i sapori. Avviene quindi una specie di fusione sensoriale per cui non sarebbe più sbagliato dire di un odore che "sa di dolce" o che "sa di acido".

Ma c'è di più: nella corteccia orbitofrontale confluiscono anche altre stimolazioni riferite alla consistenza del cibo e alla sua temperatura. Insomma, sotto la nostra fronte si nasconde il sito delle meraviglie orga-

Alla fine gli aromi sono a tutti gli effetti dei sapori, perché ne costituiscono l'anima, l'essenza

nolettiche, dove giunge una marea di percezioni che si confrontano tra di loro, si completano e talvolta si ergono dalla massa di tutte le altre, in un continuo gioco del piacere ricercato. E' chiaro che gli aromi, trovandosi in netta maggioranza rispetto ai sapori, regolano il gioco, ma basta una punta di amaro in più affinché la partita sia tutta a favore delle papille gustative anziché dell'olfatto. E così l'equilibrio gustativo è compromesso.

Invochiamo spesso l'equilibrio come salvagente in molte occasioni, come il deus ex machina che tutto risolve. In effetti è così, ma ricordiamoci che talvolta si lascia impietosire da una bella schiera di fate turchine, che sono le nostre emozioni. Quante volte (giurate se non è vero) di fronte a un formaggio che ci regala mille piaceri emotivi chiudiamo un occhio su di una sua piccola manchevolezza? Nella neurogastronomia gusto ed emozioni fanno la loro parte.

Ma torniamo agli aromi. L'etimologia del nome è latina che a sua volta deriva dal greco; nel basso medioevo lo troviamo come aròmata, e come tale lo riporta ancora il Fanfani, nel suo dizionario del 1855. Riporta pure aròma, ma rimanda al sostantivo aròmata, di cui dice: "nome generico d'ogni spezieria e profumo".



POTENZA DEGLI AROMI



Il dizionario di Sabatini Coletti, edizione 1999, riporta: sostanza di origine vegetale (spezie, erbe) dall'odore penetrante e gradevole, usata in culinaria e in profumeria; profumo emanato da tali sostanze; odore gradevole: l'a. del rosmarino.

All'inizio del XXI secolo possiamo definire internazionalmente questo vocabolo così:

1 - sostanza (naturale o artificiale) odorosa e spesso anche di gradevole sapore, usata come profumo o come additivo alimentare; 2 - il profumo o il gradevole sapore di tali sostanze: l'a. del caffè, del basilico, ecc.

Attraverso queste definizioni, scelte non a caso, emerge la doppia veste delle sostanze aromatiche o aromi: infatti essi mutano il modo di apparire, a seconda se vestono i panni dell'olfatto immediato, ovvero la semplice annusata, oppure dell'olfatto in sinergia con l'organo del gusto, ovvero quando sono

ESAME OLFATTIVO DEL FORMAGGIO

Aromi: sensazioni percepite per via retronasale attraverso l'espiazione dell'aria dal naso durante e dopo la masticazione.		Fruttato:	Frutta secca:	nocciola, noce, castagna, mandorla
• Intensità: bassa, medio bassa, media, medio elevata, elevata.			Agrumi:	arancia, limone, pompelmo
Descrittori			Frutti esotici:	banana, ananas
Lattico:	Lattico fresco:		Drupacee:	albicocca, mela, pera
	latte fresco, cagliata fresca, panna fresca, burro fresco		Frutta trasformata:	frutta essiccata, frutta fermentata
	Lattico cotto:		Olio:	olio di oliva
	Lattico acido:		Tostato:	Tostato leggero: brioche, pane, vaniglia
	latte acido, yogurt, cagliata acida, siero di latte acido		Tostato medio:	caramella mou
	Crosta di formaggio:		Tostato forte e torrefatto:	caramello, cipolla al forno, cioccolato amaro, caffè, cicoria
Vegetale:	Erba:		Frutta secca tostata:	nocciola, arachide, mandorla
	erba tagliata, fieno, paglia, erbe aromatiche		Tostato molto forte:	afumicato, bruciato
	Erba fermentata:	Animale:	Animale:	Vacca, pecora, capra, bufala
	Verdura lessa:		Stalla / mandria:	stalla di vacche, cuoio, sudore
	patata, cavolfiore, sedano, piselli, brodo vegetale		Carne:	brodo di carne
	Agliacee:		Pellette / caglio:	pellette di vitello
	Funghi:		Letame:	letame bovino
	aglio, cipolla		Speziato:	Speziato riscaldante: pepe
	Funghi freschi, sottobosco, tartufi		Speziato rinfrescante:	menta
Legno:	humus, trucioli di legno		Spezie:	noce moscata, chiodi di garofano
Miele:	miele uniflorali			
Fiorie:	rosa, violetta			

masticati e deglutiti. Non a caso noi assaggiatori spesso riscontriamo piena corrispondenza fra odori e aromi, durante l'assaggio di bocca.

Emerge anche un aspetto lessicale, in quanto, se dapprima l'aroma era associato quasi esclusivamente all'odore e al profumo di una certa sostanza, ancora per tutto l'Ottocento, ora i collegamenti sono più vasti e implicano anche il sapore. Pure noi assaggiatori di formaggio ne siamo coinvolti quando diciamo occasionalmente sapore di brodo di carne, ad esempio all'assaggio di un grana. Lo diciamo e nel contempo commettiamo un errore rispetto alla nostra Metodica, perché essa dice che i sapori sono quattro (dolce, amaro, acido e salato) mentre il brodo di carne è un aroma. Questo succede perché, mentre negli assaggi professionali noi applichiamo le regole tradizionali e occidentali (e anche europee) codificate nella Metodica appunto, nel linguaggio comune ci lasciamo influenzare dai media e dalla nuova scienza sensoriale internazionale. Infatti lo stesso Gordon Sheperd, citato all'inizio del mio articolo, raramente chiama aromi le sensazioni retronasali, per lui sono delle componenti importanti che associate ai gusti (quattro più umami, che noi chiamiamo sapori) determinano il sapore (quello che per noi della vecchia guardia è il gusto). Alla fine, gli aromi sono poi, a tutti gli effetti, dei sapori, perché ne costituiscono l'anima, l'essenza.

In sintesi, cambiano i nomi attribuiti alle percezioni sensoriali, ma la sostanza rimane. Si usano linguaggi diversi, per esprimere gli stessi concetti. Dobbiamo metterci in testa che gusto e sapore sono, in ultima analisi, sinonimi. Nominateli diversamente, ma sappiate che rappresentano il più grande momento dell'analisi sensoriale: il punto d'incontro dei due massimi organi preposti alla degustazione, olfatto e gusto, ovvero naso e bocca.

Dobbiamo metterci in testa che gusto e sapore sono, in ultima analisi, sinonimi

I SEGRETI DEL LATTE



Indagine sulle caratteristiche dell'alimento più completo, con le parole chiave per capire i parametri della qualità, dal punto di vista del produttore e del consumatore

Per chi lo beve l'aspetto igienico-sanitario è il più importante. Le stalle moderne garantiscono una pulizia di base molto elevata

di Paolo Grossi

Potrebbe essere un liquido bianco che si compra per abitudine al supermercato, o magari quel gustosissimo prodotto delle vacche dei nonni che in gioventù si beveva appena munto. Certamente è l'alimento più completo per i neonati mammiferi. Da assaggiatore di formaggio potrei dire anche che è la base di partenza per il mio alimento preferito. Ma che cos'è il latte? Dal punto di vista biologico è un secreto della ghiandola mammaria prodotto in parte a spese del sangue ed in parte elaborato dalla mammella stessa. Secondo la normativa è il prodotto della mungitura regolare, completa e ininterrotta della mammella di bovine che si trovino in buono stato di salute e di nutrizione e non siano affaticate dal lavoro. Definizione tecnica, ma è un buon punto di partenza per addentrarci un po' ad analizzare le sue caratteristiche. Innanzitutto alcune questioni di terminologia: la normativa parla di bovine, quindi se il latte non è di vacca va sempre indicata la specie di prove-

nienza, es. "latte di capra". L'Ue ha poi recentemente chiarito che non sono definibili "latte" le bevande di origine vegetale (es. soia, riso), che effettivamente in comune con il latte hanno solo il colore.

LA QUALITÀ DEL LATTE

Sgombrato il campo delle definizioni, dobbiamo dire che il latte è sempre bianco ma non è sempre uguale. Varia a seconda della specie dell'animale (e razza), della sua alimentazione, della tecnica di mungitura, dello stato di salute, e di tanti altri parametri. Ma come si "misura" la qualità? Come posso dire che un latte è migliore di un altro? Non esiste il latte migliore in assoluto, dobbiamo dare importanza ad alcuni aspetti o ad altri in base alla destinazione che ci interessa, ad esempio se voglio berlo direttamente daremo importanza ad alcune caratteristiche che non sono le stesse che consideriamo quando vogliamo fare del formaggio. Sono principalmente tre le tipologie di qualità: igienico-sanitaria, chimico-bromatologica e tecnologica.

La qualità igienico-sanitaria è la più importante ed è un requisito ormai fondamentale per qualsiasi tipo di latte che venga utilizzato, sia ad uso alimentare che per la produzione di formaggio. In questa categoria facciamo rientrare principalmente due parametri, le cellule somatiche e la carica batterica totale. Le prime sono cellule del sistema immunitario dell'animale, se nel latte ce ne sono molte vuol dire che l'animale aveva probabilmente una mastite (un'infezione alla mammella), e quindi il latte sarà poco idoneo alla caseificazione perché la sua normale composizione è alterata. La carica batterica totale è la quantità di microrganismi presente, meno ce ne sono e più le fasi di allevamento e mungitura degli animali sono stati eseguiti in ambienti puliti. Su questo punto c'è molta discussione: la necessità di dare al consumatore un latte sempre più pulito (e quindi sicuro, senza batteri pericolosi) spesso porta ad avere formaggi meno saporiti, perché sono gli stessi microrganismi a creare molti degli aromi.

La qualità chimico-bromatologica riguarda la composizione del latte. I principali costituenti del latte (dopo l'acqua) sono lattosio (uno zucchero), grasso, proteine, minerali e vitamine. Qui si apre un mondo di infinite variazioni e possibilità, facciamo per brevità un paio di esempi. Cominciamo parlando di proteine. Se il latte lo bevo al bicchiere poco mi importerà se ha il 3,25% di proteine oppure il 3,3%, il mio palato non troverà nessuna differenza. Se il latte va in formaggio questa differenza diventa fondamentale perché la quantità di caseine (che sono le principali proteine del latte) determina la resa, quindi detto in soldoni, più caseine ho, più formaggio faccio. Il grasso poi è un argomento interessantissimo. Spesso viene eliminato completamente o in parte, ad esempio per fare il latte scremato oppure per produrre il Grana Padano.

Nella fase grassa però c'è un'infinità di molecole positive, come le vitamine liposolubili, oppure alcuni interessanti acidi grassi a lunga catena, come i noti omega-3 o il meno conosciuto CLA (acido linoleico coniugato) che hanno numerose proprietà positive.

La qualità tecnologica non ha alcuna importanza se il latte non è destinato a produrre formaggio. In questa categoria si racchiudono principalmente tre parametri che ci permettono di dire se il latte in esame è adatto o meno a trasformarsi in formaggio, più scientificamente indica l'attitudine del latte a coagulare in presenza di caglio. I tre parametri sono il tempo di coagulazione, la velocità di formazione del coagulo e la consistenza del coagulo. Senza entrare in una discussione troppo tecnica, possiamo dire che uno strumento, il "lattodinamografo" può determinare queste tre caratteristiche del latte, dicendoci quindi se il latte che stiamo per lavorare ci darà una cagliata buona o meno. Anche questi parametri possono variare in base all'ambiente di allevamento, all'alimentazione, alla razza ecc.

IL LATTE A DESTINAZIONE ALIMENTARE

Se il latte finisce in bottiglia per essere bevuto, quali sono le sue caratteristiche che ci interessano, che tipo di qualità dovrà avere?

Innanzitutto dovrà essere pulito e sano, dovrà avere quindi un'elevata qualità igienico-sanitaria per evitare che chi lo beva rimanga intossicato. Le stalle moderne garantiscono una pulizia di base del latte molto elevata, tanto da permettere alla normativa la vendita di latte crudo, cioè che non ha subito nessun trattamento (a parte la normale refrigerazione). Questo non ci mette al riparo da tutti i rischi, e dobbiamo esserne consapevoli se vogliamo bere il latte "appena munto". Il trattamento più blando ma molto efficace è la



pastorizzazione, che consiste nel riscaldare il latte senza portarlo al punto di ebollizione (solitamente 72°C), per eliminare tutti i patogeni mantenendo la flora batterica positiva e lasciando invariato il sapore. La microfiltrazione invece non prevede il riscaldamento nel latte, ma consiste nella sua filtrazione per eliminare la quasi totalità dei batteri. La parte grassa, che rimarrebbe nel filtro, viene rimossa per centrifugazione prima del trattamento, e successivamente reinserta nel latte dopo la filtrazione. Da questo procedimento si ottiene un latte estremamente pulito, che viene poi pastorizzato per eliminare eventuali patogeni residui. Il trattamento UHT (Ultra High Temperature, temperatura molto alta) prevede il riscaldamento fino a 135°C, e garantisce l'eliminazione di tutti i batteri ma non delle spore. L'unico metodo che riesce ad eliminare anche queste ultime è la sterilizzazione, ma a caro prezzo. Va detto infatti che al crescere dell'energia del trattamento termico il latte subisce una certa degradazione delle sue caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.

Un'altra classificazione che interessa il bevitore di latte è il suo contenuto in grasso: intero, parzialmente scremato o scremato. Il mio personale favore va a quello intero, come abbiamo visto infatti la frazione grassa contiene molte molecole positive per il nostro metabolismo, e non sarà proprio quel 3,5% che ci fa ingrassare! Un altro tipo di trattamento che riguarda il grasso è l'omogeneizzazione, che viene solitamente eseguita su tutte le tipologie tranne quello crudo. I globuli in cui normalmente si raggruppa il grasso del latte vengono rotti, evitando così che il grasso affiori in superficie e rimanga disperso nel liquido, dandogli anche un sapore più "omogeneo".

Sulle bottiglie troviamo anche altre definizioni, ad esempio "fresco", che indica il fatto che sia stato pastorizzato (o microfiltrato) entro 48 ore dalla produzione. Il latte fresco (solo quello intero) può anche essere definito "di alta qualità" quando ha delle caratteristiche nutrizionali più elevate (in termini di grasso e proteine), e quando rientra in alcuni parametri di qualità igienico-sanitaria più stringenti (carica batterica e cellule somatiche). Poi c'è il latte destinato al formaggio, ma questa è un'altra storia...

TRATTAMENTI DI IGIENIZZAZIONE DEL LATTE AD USO ALIMENTARE

TRATTAMENTO	SPECIFICHE TRATTAMENTO	DURATA (DI LEGGE)
Crudo	Nessun trattamento	Pochi giorni
Fresco pastorizzato	Riscaldamento a 72°C per 15 secondi	6 giorni
Fresco microfiltrato	Filtrazione	10 giorni
UHT	Riscaldamento a 140°C per 2-4 secondi	3 mesi
Sterilizzato	Riscaldamento in autoclave della bottiglia già sigillata	6 mesi

SUDDIVISIONE IN BASE AL CONTENUTO IN GRASSO

DENOMINAZIONE	CONTENUTO IN GRASSO
Intero	almeno 3,5%
Parzialmente scremato	tra l'1% e l'1,8%
Scremato	meno dello 0,5%



Eleva i tuoi sensi

Skyway Monte Bianco è un gioiello tutto italiano, frutto di una tecnologia avanzatissima unica al mondo, che ti porta sul punto più vicino alla cima del tetto d'Europa. La cabina panoramica ruota a 360° durante tutto il percorso, garantendo un'esperienza emozionante dal primo metro di risalita fino all'ultimo scalfino della terrazza panoramica a 3.466 metri di altitudine. Gli scenari sono unici e i fuoripista per i free rider sensazionali offrono emozioni uniche. I ristoranti del Pavillon e il caffè bistrot nella stupenda stazione a oltre 3.400 metri completano l'offerta, insieme alla cantina più alta d'Europa, dove si producono i vini de La Cave Mont Blanc, la suggestiva conference hall da 150 posti a sedere con vista sul Monte Bianco e la sala dei cristalli. Preparati a un'ascesa che ti farà davvero sentire differente, in tutti i sensi. Scopri più emozioni su montebianco.com | [#elevaituoisensi](https://www.instagram.com/elevaituoisensi/)



Foto: Emilio Mignani - Archiviati su www.regionevalle.it - Archiviati su www.regionevalle.it - Archiviati su www.regionevalle.it



INFINITI BLU

EVOLUZIONE DI UN PROGETTO

Il concorso celebra i grandi capolavori e le storie della gastronomia italiana

di Angelo Balconi

Il progetto di Infiniti Blu è strettamente legato alla storia della Condotta Slow Food Gorgonzola e Martesana.

Poco dopo la nascita della Condotta Slow Food di Gorgonzola nel 2006 (dal 2010 Gorgonzola e Martesana), nacque l'idea di valorizzare i produttori e i prodotti di qualità legati al formaggio Gorgonzola, come si diceva a fine '800, dello "stracchino fatto alla maniera di Gorgonzola", che prese il nome dalla nostra città e che ha avuto e ha tanta importanza nella storia delle famiglie della Martesana e in generale delle terre lombarde e piemontesi a nord del Po.

La Pro Loco già organizzava la Sagra del Gorgonzola e in quel contesto si è dunque dato origine a una rassegna che certamente coinvolge il formaggio Gorgonzola - o forse sarebbe meglio dire i Gorgonzola - ma che include anche tutti gli altri rappresentanti della famiglia degli erborinati nella loro ricchezza e varietà di latt, lavorazioni, affinamenti... Così è nato Infiniti Blu.

Blu come spesso è definito il colore della caratteristica traccia di muffa degli erborinati e, per sineddoche, come sono chiamati i formaggi stessi, ancor più all'estero che in Italia: fromages bleus, blue cheese, blauer Käse....

Infiniti come gli aspetti che gli erborinati possono assumere per effetto del tipo di latte utilizzato, del procedimento, della stagionatura, del microclima,

dell'affinamento e in generale dell'intervento del casaro.

Si è sviluppata nel tempo una rassegna ricca di eventi ed occasioni non sempre uguali negli anni: quasi sempre il mercato dei produttori e i laboratori del gusto, serate musicali con degustazioni, aperitivi sapienti, un anno un concorso fotografico a soggetto, un altro un evento di letture e degustazioni... tanti modi per far conoscere questi formaggi e le storie di chi li produce al più ampio pubblico possibile.

Infiniti Blu vuole insomma essere un modo per renderci più consapevoli di quello che mettiamo nel piatto, delle fatiche e idee che ci stanno dietro, degli impatti sull'ambiente e sul lavoro... in poche parole a diventare co-produttori anziché passivi consumatori; il tutto sempre in convivialità e piacevolezza. Infiniti Blu si rivolge ai co-produttori ma vuole anche parlare ai produttori che ogni giorno contribuiscono chi a recuperare, chi a mantenere e chi a creare nuovi saperi e sapori: così fin da subito è nata l'idea di includere nella rassegna un concorso caseario nazionale che si avvallesse delle conoscenze e competenze di Onaf per la corretta valutazione.

Nell'intento di Onaf e Slow Food, il concorso non è una gara volta a creare una classifica ma un'occasione di confronto per riconoscere, diffondere e far crescere il valore del lavoro dei produttori e dare loro un punto di vista critico e costruttivo.

Il messaggio, trasmesso con coerenza tra entrambe le associazioni, ha portato negli anni alla crescita del numero di campioni partecipanti e vincitori di un riconoscimento,

alla varietà della provenienza, delle tipologie di formaggi e dei produttori che vanno da piccoli casari di montagna a celebri affinatori e a importanti caseifici aderenti al Consorzio di Tutela del formaggio

Gorgonzola. Il concorso è diventata la felice occasione per la collaborazione tra la Delegazione Onaf di Milano e la Condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana e la sinergia di idee e sforzi ha dato i suoi frutti.

L'iniziativa è cresciuta sia nei numeri sia nel riconoscimento tra gli addetti ai lavori e non solo: è sicuramente il fiore all'occhiello dell'intera rassegna di Infiniti Blu e la premiazione dei vincitori è sempre più un'occasione di festa che celebra grandi capolavori e storie della gastronomia italiana, oltretutto un evento di portata nazionale.





LABORATORIO PUBBLICO CON LA REGIA ONAF

Erborinati, cioccolato e vini: terna vincente in degustazione

di Sara Missaglia

A Gorgonzola nell'ambito della manifestazione "Infiniti blu" si è tenuto un laboratorio del gusto aperto al pubblico: un evento che si è svolto con la regia di Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi - e di Slow Food. Si è trattato di formaggi erborinati selezionati tra quelli partecipanti al concorso che si è svolto nella mattinata, in abbinamento ai cioccolati artigianali di Marco Colzani, agronomo, enologo e produttore di cioccolato in Brianza. La "strana coppia" come è stata definita nel titolo del laboratorio: ha dato vita ad un sorprendente terzetto per la presenza dei vini in abbinamento, calici di vino intriganti e seducenti. Gli abbinamenti sono avvenuti per contrapposizione o concordanza. In questa alternanza il gioco tra approccio sensoriale, ipotesi e suggerimenti ha conquistato il pubblico.



Udine: è ottenuto da uve di verduzzo friulano, raccolto tardivamente e sottoposte ad un leggero appassimento in pianta.

Il terzo formaggio in degustazione è un Gorgonzola Dop Piccante, della Latteria Sociale di Cameri, Novara: la muffa presenta un colore che va dal blu bottiglia al blu oltremare, esprimendo una vivacità e una vitalità uniche. La pasta è definita e concentrata, con 150 giorni di stagionatura. Al naso ritroviamo note di fungo e di sottobosco, di fieno e di selvatico. In bocca si scioglie rapidamente e la piccantezza è ben gestita dalle note lattiche e burrose. La pasta sul finale è sorprendentemente dolce, intensa, persistente.

Il cioccolato in abbinamento è un Ecuador 100%: fave di cacao dell'Ecuador macinate, senza alcuna aggiunta di zucchero. Il vino in abbinamento è a bacca rossa, il Valcalepio Doc Moscato Passito Perseo della Cantina Bergamasca di San Paolo d'Argon: le uve sono moscato di Scanzo, lasciate appassire per ottenere un vino dolce e fresco, dal colore rosso rubino con riflessi granati e con un'elevata speziatura, dove avvertiamo sentori di uva passa, frutti rossi e neri a piena maturazione.

In ultimo un fuori programma, che potremmo definire *dulcis in fundo*: il Bria Cacio di pecora di Andrea Magi, affinato di formaggi nell'aretino: questo erborinato nasce dal desiderio di creare un formaggio da dessert, da degustare al posto del dolce: è un pecorino affinato sotto la bagna alcolica, con l'impiego di uvette. Ha una struttura friabile e compatta, dal gusto deciso e forte, addolcito dalla presenza delle uvette e della bagna alcolica.

Il primo formaggio degustato è il sardo Brebbiu dell'Azienda Argiolas: latte di pecora dal colore tenue, con 64 giorni di stagionatura. L'intensità è elevata: al naso sensazioni di burro e di fungo, con una leggera nota animale. In bocca la pasta è di elevata solubilità: si scioglie in pochi attimi. La muffa è perfettamente integrata nella pasta, del tutto priva di sensazioni amare. Al palato note di sottobosco, erbe aromatiche, in un effluvio equilibrato e intenso.

In abbinamento un cioccolato Criollo Merida, del Venezuela: extra fondente con l'80% di cacao, è il cioccolato più morbido, con tannini limitati e ben gestiti, caratterizzato da aromi di nocciola, gianduia e arachidi. Nel calice il Banino Aereum Colline del Milanese Igt dell'Azienda Agricola Antonio Panigada di San Colombano al Lambro, in provincia di Milano: si tratta di una malvasia aromatica di Candia in purezza, sottoposta ad appassimento in cassette di legno.

Il secondo è un formaggio di capra, il Blu Balsamico dell'azienda La Speloncia. Si tratta di un piccolo produttore della zona del Monte Grappa, Denis Secco che ha raccontato la storia di questo erborinato affinato con aceto balsamico. Il prodotto finale conferisce sensazioni olfattive medio elevate, che vanno dal fungo al lievito a sentori di animale. La pasta ci ricorda una fermentazione interiore, ed in bocca il gusto è piccante e delicato al tempo stesso. Il cavo orale si scalda, l'erborinato rilascia calore ed energia, attraverso le sensazioni tattili del burro e leggere note alcoliche.

Il cioccolato in abbinamento è un Trinidad & Tobago, extra fondente al 70% addizionato con zucchero grezzo di canna al 30%. Anche nel cioccolato ritroviamo una nota di burro per una intensità aromatica elevata. Il vino in abbinamento è un Ramandolo Passito Docg dei Vigneti Micossi di Tarcento, in provincia di



I CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA GIURIA

L'importanza della struttura

di Beppe Casolo

L'apprezzamento dei prodotti alimentari e gastronomici è dovuta in gran parte alla loro struttura, a come rispondono alla masticazione, o comunque alle sensazioni tattili in bocca. Nei bambini la cosa è evidente: tendono a scartare ciò che non appaga all'approccio tattile.

Si pensi ad esempio alla diversa risposta di fronte a caramelle con il medesimo aroma ma con consistenza molto diversa, come le gommose e quelle dure. Alcuni adorano le prime e detestano le altre e viceversa. E ciò solamente per la consistenza.

Troppo spesso le sensazioni tattili sono prese in scarsa considerazione, sottovalutate, sottostimate. Questo vale anche per i prodotti caseari. E' certamente capitato a tutti di degustare un formaggio lungamente stagionato, con un profilo aromatico particolarmente ricco e interessante, ma con una struttura dura, non friabile, per nulla solubile, con notevoli difficoltà di ingestione. "Buono, ma... basta!", nonostante le attraenti note olfattive, è questa la risposta all'invito ad un ulteriore assaggio. A ciò corrisponde, quindi, un consumo ridotto e di conseguenza una esigua rendita per il produttore.

E' sulla base di queste considerazioni che da un po' di tempo si sta cercando di porre una maggiore attenzione alla valutazione della struttura dei formaggi e ancor più alla consistenza e all'omogeneità

della pasta unitamente alle altre caratteristiche che interessano le percezioni tattili nella cavità orale. Tutte queste considerazioni valgono anche per i formaggi erborinati ed infatti da alcuni anni, nell'ambito delle valutazioni dei formaggi di Infiniti blu, concorso nazionale riservato agli erborinati Dop e non, abbiamo approfondito nello specifico gli aspetti relativi alla struttura.

Per valutare correttamente le caratteristiche dell'erborinatura, non è sufficiente limitarsi all'aspetto visivo, che consente di analizzare il colore, la diffusione e la disposizione delle muffe presenti all'interno della pasta. È importante valutare anche il grado di solubilità della muffa all'interno della pasta e dell'insieme costituito da muffa e pasta. Talvolta le due strutture non si integrano pienamente, a volte addirittura si separano fisicamente, le "cannule" che si formano in corrispondenza dei fori di aerazione realizzati nei formaggi erborinati, sono talvolta coriacei, insolubili, che tendono a divenire simili a cordoncini, facilmente separabili dalla massa.



nati italiani, molto apprezzati anche all'estero, ed in particolare il Gorgonzola Dop, hanno come caratteristica importante l'estrema solubilità dell'insieme "muffa-pasta", dove la prima, molto solubile, si scioglie nella seconda, armonizzando la

piccantezza con il dolce intenso della matrice lattica.

Ci sono tanti aspetti che concorrono all'ottenimento di questo obiettivo, tra i tanti le modalità e soprattutto il tempo di stagionatura. Ad esempio, tra un Gorgonzola Dop dolce di 60 giorni di maturazione e uno della stessa azienda di 90 giorni o più, è facile verificare come la solubilità del *Penicillium roqueforti* sia molto superiore nel secondo rispetto al primo e che attraverso l'azione degli enzimi proteolitici e lipolitici l'insieme risulti molto più armonico. Ancor di più avviene nel Dop Piccante di 200 giorni e oltre: relativamente alla struttura, in alcuni prodotti non si avverte alcuna soluzione di continuità tra le due matrici così diverse invece, per colore, sapore, aroma e sensazioni trigeminali.

Durante il concorso Infiniti blu l'attenzione posta nel contempo all'erborinatura e alla struttura del formaggio ha consentito una valutazione più attenta e oggettiva dei due parametri, che ha consentito ai giudici di motivare adeguatamente le valutazioni compiute, fornendo inoltre degli utili commenti a disposizione dei produttori.

Al contrario gli erbori-



Prodotto da prima dell'anno Mille sui pascoli della Lessinia e del Monte Baldo, da sempre costituisce una ricchezza del territorio. Oggi va sul mercato in due tipologie diverse, che prevedono modalità di lavorazione specifiche e differenti

QUANDO IL MONTE VERONESE ERA MONETA SONANTE

di Paola Giagulli

Per la casearia del Veneto, il Monte Veronese è un formaggio a denominazione di origine protetta. La zona di provenienza del latte, della sua trasformazione e della stagionatura del formaggio è situata nella parte settentrionale della provincia di Verona. Si tratta di un'area prevalentemente montana, ricca di fertili pascoli, che vanta un'antica tradizione di allevamento del bestiame, di alpeggio e di produzione di latte e formaggio. In questo territorio, che corrisponde grosso modo alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese, è documentata la produzio-

ne di formaggio fin da prima dell'anno Mille, quando costituiva una preziosa merce di scambio che sostituiva la moneta.

Il nome fa riferimento al termine dialettale veronese "monta", che significa "mungitura".

Prodotto attualmente in due tipologie diverse: Monte Veronese "latte intero" e Monte Veronese "d'allevato". Queste due tipologie, entrambe prodotte esclusivamente con latte di vacca, non si distinguono solo dal sapore, ma anche da due diverse e specifiche modalità di lavorazione. La dimensione delle forme intere è la seguente: diametro da 25 a 35 cm; scalzo da 6 a 11 cm; peso da 6 a 10 kg.

to, a cubetti nelle insalate o a fette nei panini e per le fondute. Ideale sulla pizza.

COME SI PRODUCE (tratto dal disciplinare di produzione)

Il Monte Veronese latte intero, è formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, proveniente da una o due mungiture consecutive, che presenti una acidità con valore compreso tra 3,6-3,8 SH/50 ml, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona di produzione e derivanti da lavorazioni precedenti.

Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 15-20 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso. Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 43-45 gradi e questa si protrae per circa 10 minuti. Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25-30 minuti. Quindi la porzionatura e la messa in stampo della cagliata, l'applicazione sulla pasta ancora calda delle placchette di caseina che identificano con un numero progressivo ogni singola forma, e quindi la fase di marchiatura delle forme attraverso la fascera marchiante che imprime sullo scalzo il nome Monte Veronese, il numero di matricola del produttore e il mese di produzione. La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore. La maturazione si compie in circa trenta giorni con un minimo di 25 giorni.

COS'È IL MONTE VERONESE "D'ALLEVO"

Il Monte Veronese "d'allevato" è prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da una o due mungiture consecutive. Si può commercializzare dal novantesimo giorno dalla produzione, fino a un anno o due anni e oltre. Esiste anche il Monte Veronese "d'allevato" prodotto esclusivamente con "latte di malga" raccolto da vacche in alpeggio nel periodo che va da maggio a ottobre. Ed è un Presidio Slow Food.

ALLA VISTA

La crosta e la pasta sono di colore giallo più o meno intenso, a seconda del periodo di produzione. La pasta è di colore paglierino o giallo più o meno carico a seconda del periodo di stagionatura. L'occhiatura è assente o sparsa.

AL TATTO

La pasta tra le dita è più consistente, leggermente elastica e tre mesi di età, diventa dura e leggermente granulosa con il protrarsi della stagionatura.

ALL'OLFATTO

Al naso l'odore ricorda il piacevole sentore del burro maturo o cotto, ma anche del fieno e delle erbe aromatiche come la salvia.

AL GUSTO

Ha un sapore più deciso e saporito tipico del formaggio stagionato. Il gusto ricorda quello del burro maturo e delle nocchie. Tende a diventare leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura.

CUCINA E VINI

Questa tipologia è adatta per creare ricette molto saporite, per gratinare le verdure, a scaglie con la polenta. Il più stagionato, di un anno e oltre, può essere grattugiato ed usato per arricchire risotti o sulla pasta. Si sposa a vini rossi strutturati o invecchiati o ai vini passiti o fortificati.

COME SI PRODUCE (tratto dal disciplinare di produzione)

Il Monte Veronese "d'allevato" è un formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da una o due mungiture consecutive, aventi una acidità compresa fra i 3,8-4 SH/50 ml, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona di produzione e derivanti da lavorazioni precedenti.

Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 25-30 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso. Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 46-48 gradi e questa si protrae per circa 15 minuti. Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25-30 minuti.

Si arriva così alla porzionatura e alla messa in stampo della cagliata, l'applicazione sulla pasta ancora calda delle placchette di caseina che identificano con un numero progressivo ogni singola forma, e quindi la fase di marchiatura delle forme attraverso la fascera marchiante che imprime sullo scalzo il nome Monte Veronese, il numero di matricola del produttore e il mese di produzione. La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore. La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di un anno se usato da grattugia.

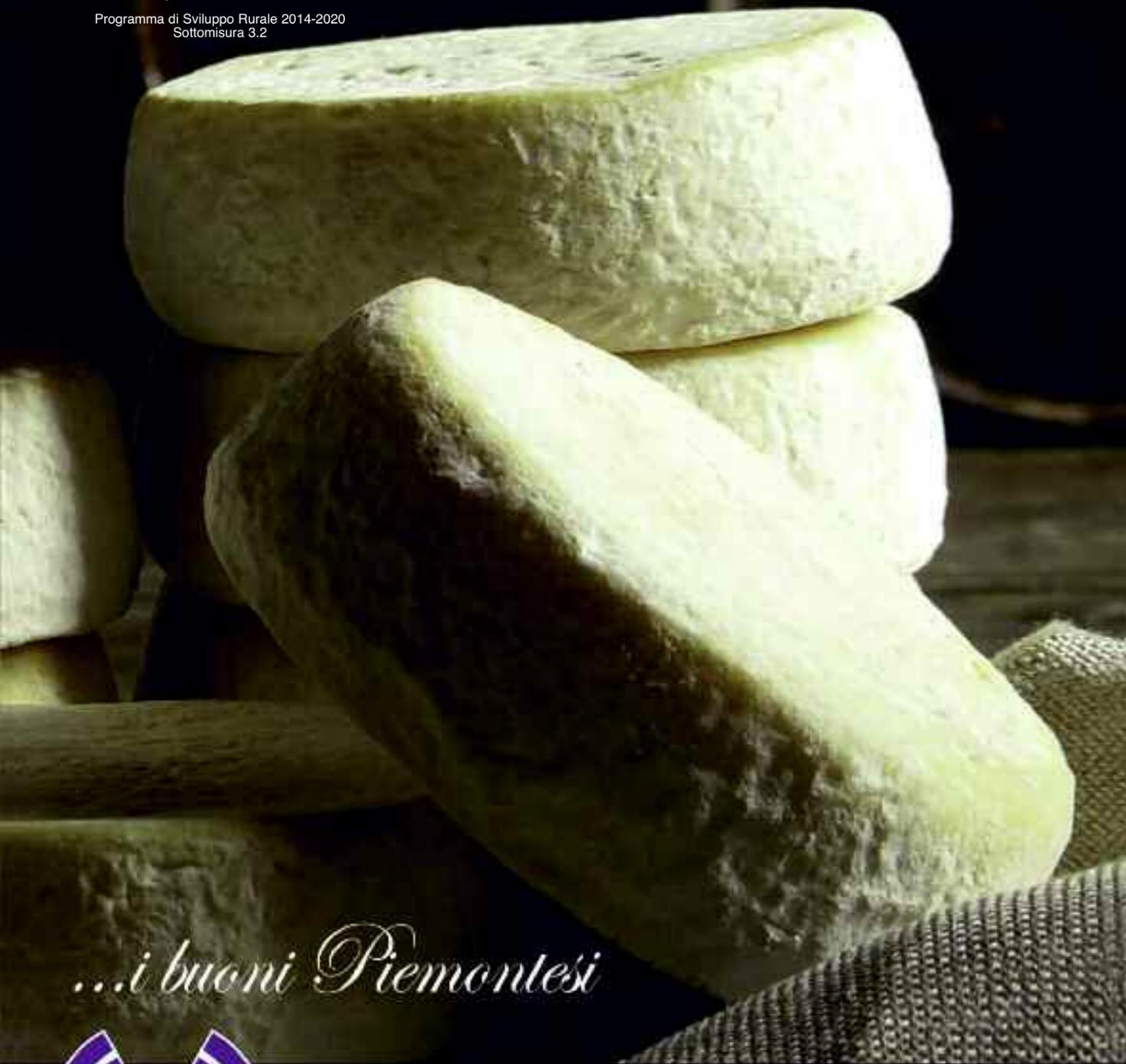
IL CONSORZIO DI TUTELA

Il Consorzio per la tutela del formaggio Monte Veronese Dop nasce nel 1983 per garantire che solo il formaggio che rispetta il disciplinare di produzione sia venduto come Monte Veronese Dop. È una realtà associativa tra produttori di formaggio e stagionatori, già attiva sul territorio veronese in forma volontaria dagli anni Settanta. Il Consorzio non ha scopi di lucro, e si propone di difendere, tutelare e favorire la produzione e il commercio del formaggio Monte Veronese dop, nelle varie tipologie e stagionature, e l'uso della sua denominazione.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 3.2

REGIONE
PIEMONTE



...i buoni Piemontesi

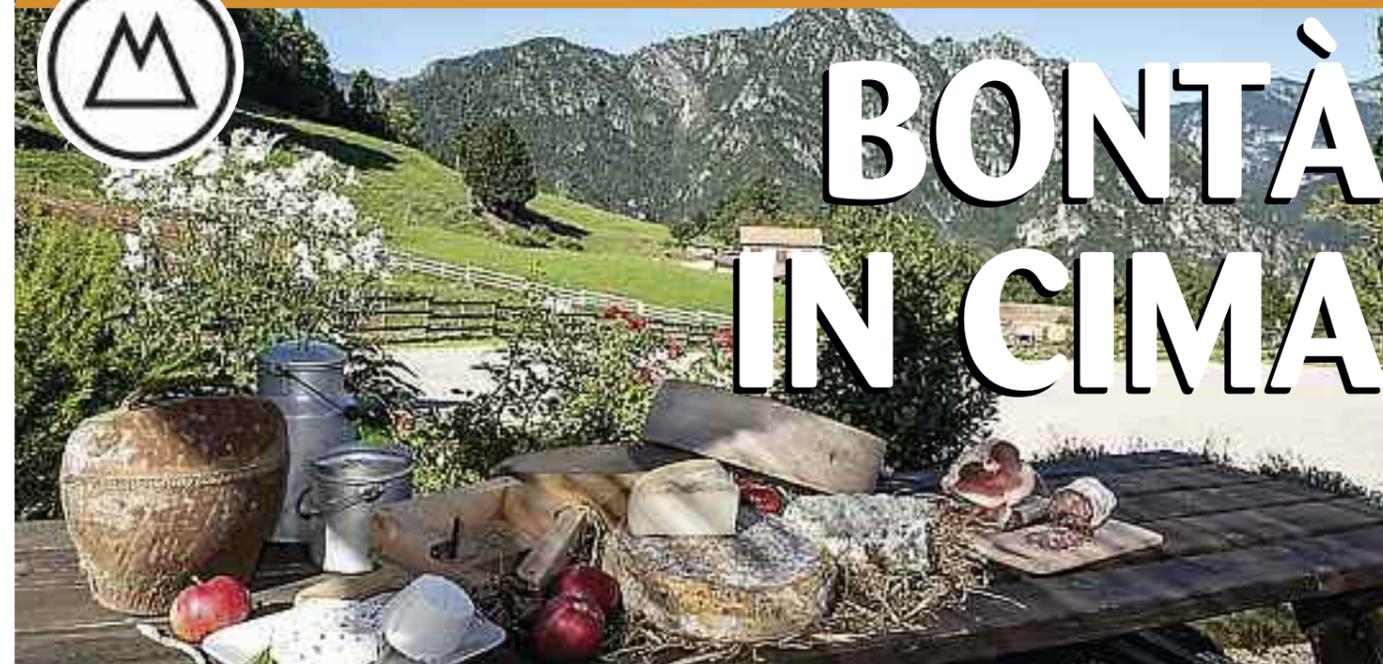


MURAZZANO DOP

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



BONTÀ IN CIMA

Brescia, allevatori e casari (assieme a Onaf) lanciano il progetto "prodotto di montagna"



di Lorenzo Bonardi

È cosa nota, i prodotti agroalimentari di montagna sono particolarmente apprezzati dai consumatori che ne riconoscono le qualità organolettiche e li associano a virtù quali la purezza, l'autenticità e la semplicità (indagine "Eurobarometro", 2011). I produttori lo sanno bene, tant'è che molti alimenti che originano da zone di montagna riportano sulle etichette, in modo esplicito o indiretto, immagini o termini che le evocano. Per mettere ordine in materia ed a tutela del consumatore, il legislatore europeo (con il Regolamento n. 1151/2012 e soprattutto con il Regolamento Delegato n. 665/2014) ha individuato le caratteristiche perché un prodotto possa definirsi "di montagna". Ad aprile del 2015, alcuni produttori bresciani, che rispettano i requisiti per etichettare i propri prodotti come "prodotto di montagna", hanno dato origine ad un progetto di miglioramento: i loro prodotti non solo devono attenersi alla normativa europea citata, ma devono anche eccellere sotto il profilo organolettico, tecnico-qualitativo, del rispetto dell'ambiente.

Per dare evidenza della loro serietà, le imprese hanno dato vita a un sito internet (www.prodottodimontagna.eu), all'interno del quale vengono pubblicamente dichiarati ai consumatori gli impegni di cui gli stessi produttori garantiscono il rispetto. Sul sito è inoltre presente una scheda dettagliata per ogni azienda e relativi prodotti; una sezione "ricette", in cui vengono presentati piatti della tradizione ed innovativi; nonché la "mappa del gusto", su cui l'utente può geolocalizzarsi per individuare le produzioni maggiormente prossime a sé, in una logica di "filiera corta", altro valore apprezzato dai consumatori.

«Gli aderenti al progetto sono attualmente una decina, tra cui diversi allevatori che sono anche produttori di ottimi formaggi» evidenzia Paolo Panteghini, dottore agronomo e coordinatore del progetto «e considerato che viene chiesto alle aziende di perseguire l'eccellenza organolettica, il connubio con Onaf era quasi ovvio».

Nel primo anno e mezzo di vita del progetto, in effetti, i punti di contatto e di collaborazione sono stati davvero copiosi: in occasione di eventi pubblici e fiere, di concorsi di degustazione, di momenti formativi.

«Abbiamo riconosciuto fin da subito la potenzialità del progetto, che si sposa perfettamente con gli obiettivi della nostra organizzazione» riconosce

Ugo Bonazza, delegato provinciale Onaf di Brescia «e credo che questo modo sinergico di lavorare non possa che portare benefici a tutte le parti in gioco, a vantaggio della qualità e della cultura alimentare».

E non c'è dubbio che il metodo funzioni, dato in occasione del concorso di assaggio tenutosi in occasione della XXI edizione di "Franciacorta in Bianco", le aziende aderenti a www.prodottodimontagna.eu hanno fatto incetta di tutti i primi posti nelle categorie per le quali si sono presentate: vaccini stagionati, caprini freschi e caprini stagionati. Cosa cambierà dopo questo incredibile successo? Continueranno a migliorarsi e il loro partner sarà Onaf, ça va sans dire.



FORMAGGI
zanetti
 DAL 1900



La nostra è una storia che inizia oltre cent'anni fa e arriva ad oggi quale emblema di un'eccellenza tutta italiana, capace, da quattro generazioni, di costruire la propria leadership nella produzione, stagionatura ed esportazione del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Cagliari Sapori di Sardegna

Dall'elegante passeggiata sotto i portici che costeggia la Marina partono le strade che salgono al vecchio bastione di Saint Remy, alcune importanti e piene di negozi, altre meno, come questo Vico dei Mille, posto subito dopo la Rinascente che rischia quasi di passare inosservato. Ma per i golosi è il posto giusto di Cagliari, quello dove troverete pane, anzi cacio, per i vostri denti.

Qualche tavolinetto alto e stretto all'esterno un po' sacrificato sul marciapiede è a disposizione perché all'interno lo spazio è limitato. Anche perché ospita ogni ben di Dio.



Tutto, o quasi, rigorosamente autoctono dell'isola come il titolo della bottega ricorda. Le pareti raccolgono selezioni ragionate di prodotti. Sulla parete di sinistra, entrando, confetture, confezioni, barattoli di vario genere, dove la qualità non si discute. Sul fondo la parete dedicata ai

vini e anche qui, a parte una piccola scelta di vini del continente, troverete etichette note e poco note del meglio della Sardegna con riguardo ai piccoli produttori e al biologico. Ma è

la parete di destra che fa la differenza: le forme riempiono la scaffalatura in bell'ordine e raccontano l'eccellenza della produzione isolana. C'è un po' di tutto con le forme di latte di capra e di pecora in evidenza e con alcune variazioni particolarmente interessanti come ad esempio l'ovicaprino leggermente affumicato che il giovane e bravo titolare, Samuele Muscas, ci fa assaggiare, per poi passare al fiore sardo, orgoglio da sempre della produzione casearia della Sardegna. Per i palati forti troverete il caglio di capretto anche in assaggio. E non solo formaggi, altra grande specialità è la bottarga, e infine i salumi con il raro prosciutto di Villagrande in degustazione e tagliato a mano di fronte a voi, il tutto accompagnato da un buon pane a lievito madre. Insomma una sosta piacevole, un buon tagliere con un buon bicchiere di vino ad un prezzo accessibile con Samuele che intanto descrive e racconta con competenza e passione i vari prodotti. Alla fine uscirete non solo golosamente soddisfatti ma anche avendo imparato qualcosa d'interessante su quest'isola stupenda ma ancora tutto sommato poco nota.



Sapori di Sardegna
 Vico dei Mille 5 - 09124 Cagliari
 Telefono 070.6848747

Contigliano - Rieti Agriturismo Fontanelle



Merita due volte la visita. La prima per il borgo alto, Contigliano, una delle tante piccole meraviglie sconosciute dell'Italia cosiddetta minore.

Una vera scoperta che inizia dalla chiesetta di San Giovanni al limitare delle mura, per proseguire fino alla

Collegata al centro del paese dopo un percorso tra mille scorci, viuzze e camminamenti dove perdersi e ritrovarsi. E poi tornate in basso nella campagna ancora intatta della piana del Velino, per la seconda scoperta: Le Fontanelle, un agriturismo vero e non fasullo come tanti. State attenti al parcheggio, potrebbe capitarvi che sia ostruito dai maiali in libero pascolo e da qualche altro animale.

Infatti ci sono anche vacche e cavalli. Il ristorante offre due alternative: una saletta più familiare e tranquilla in vista della cucina, e la sala più moderna accanto dove nel grande camino a vista la carne trova la sua cottura migliore. La moglie Rossella in cucina prepara le



paste e le altre semplici specialità del luogo servite con modi semplici e attenzione ai dettagli. Il figlio Emiliano gestisce l'accoglienza in sala e consiglia i piatti del giorno. Abbiamo provato i ravioli di magro e gli gnocchi. Tutti gli ortaggi e la frutta vengono prodotti direttamente o provengono dai produttori locali amici dell'agriturismo. Il pane e la pizza vengono impastati direttamente in cucina ogni giorno. Ma ci sono anche i formaggi, tutti di latte ovino, come è uso in zona. Le varie tipologie fanno bella mostra e il formaggio si può anche acquistare come ricordo della visita. Noi abbiamo provato la selezione di tre pecorini di differente stagionatura, una conferma del valore e della qualità dei formaggi del Reatino.

Agriturismo Fontanelle
 Via Madonna del Piano, 6 - 02043 Contigliano - Rieti
 Telefono 0746.707143

Il ristorante è aperto solo nel weekend, lo spaccio sempre, ma è meglio telefonare.

La cucina napoletana nelle feste

di Renato Contillo

A Napoli ci sono diversi mercati di strada che sono un inno all'abbondanza del cibo. I mercati della Pignasecca, del Borgo Loreto, del Borgo Sant'Antuono o dei Vergini, sono i principali fra quelli presenti nel fitto tessuto urbano del Centro Storico, situati lungo storiche vie di passaggio molto frequentate, vuoi per la presenza di stazioni ferroviarie attive tuttora (Pignasecca, Borgo Loreto), vuoi lungo strade che una volta erano di ingresso alla città in epoche precedenti (Borgo Sant'Antuono, Vergini), strade che la successiva espansione edilizia ha inglobato nel tessuto urbano. Fare una passeggiata per la Pignasecca, durante le festività natalizie, nel pieno centro del Centro storico, è una esperienza ubriacante di cose da mangiare esposte in bella evidenza.

Si sa che le feste erano, un tempo, quelle poche occasioni in cui era d'uso mangiare tante pietanze diverse e molto di ogni portata, per dimenticare la quotidiana ristrettezza di cibo del comune vivere popolare. Di quei tempi è rimasto l'aspetto ludico della sovrabbondanza sciorinata a tavola nelle feste comandate, anche se ormai il senso scaramantico della tavola imbandita con il di più non avrebbe più ragione di esistere, oggi.

Nelle abitudini alimentari napoletane è fortemente presente la capacità di preparare in casa i vari piatti tradizionalmente legati alle varie feste, grazie anche alla trasmissione dei relativi saperi dalle passate generazioni alle nuove. La propagazione in famiglia di riti e ricette, ha garantito la permanenza di una miriade di varianti familiari, che arricchiscono di sfumature un corpus di cultura materiale con salde radici comuni.

A Napoli, ecco che il mercato, il luogo dove comprare i tanti ingredienti necessari, acquista una esuberanza particolare nei giorni di festa, in un gioco in cui un'offerta rutilante ed esagerata stimola una domanda adeguata e viceversa, in un rincorrersi di effetti e di cause.

Alcune preparazioni hanno conservato una loro stretta identificazione con una ben precisa festa. Così, solo a Natale, compaiono nelle pasticcerie struffoli, roccò, sosamielli, sapienze, raffioli, mostaccioli, divinoamore, una panoplia di dolci della tradizione napoletana invernale, leggasi natalizia, che riportano echi antichi, di quando lo zucchero era ancora da inventare ed il miele era il componente base dei dolci.

Oppure i cosiddetti torroni dei morti, torroni morbidi in vendita nei giorni vicini alle feste di Ognissanti e dei Defunti, o ancora le zeppole per San Giuseppe e, a Carnevale, il migliaccio, un budino dolce di semola e latte; la zuppa di cozze sui biscotti il Giovedì Santo; la minestra maritata il giorno di Natale ed a Pasqua

Altre preparazioni invece, tradizionalmente riservate ai tempi primaverili di Pasqua, si sono estese anche al Natale, e viceversa. Ingredienti, un tempo legati alla stagionalità, sono diventati disponibili tutto l'anno, e le ricette che ne fanno uso sono proposte ora in tutte le occasioni, con buona pace di chi si indigna nel vedere le tradizioni violate, non tenendo conto che ogni tradizione, quando è nata, è stata una novità.

Pastiera, casatiello e tortano, da ricette napoletane solo pasquali, sono entrate nel novero dei cibi "ognitempo". In queste tre preparazioni, la prima dolce, il secondo nelle versioni salato e dolce, il terzo quasi solo salato (tuor-



tano conciato), i latticini entrano come ingredienti fondamentali. La ricotta è uno dei componenti base del ripieno, profumatissimo, della pastiera; pezzi di formaggio di vario tipo, fra cui il provolone, entrano nell'impasto del casatiello salato e nel ripieno di cui è farcito il tortano.

E' tradizione napoletana, con specificità locali, la sequenza dei piatti della cena della vigilia e di quelli del giorno di Natale. In città, alla vigilia, sulla tavola c'è pesce, il giorno dopo verdura e carne.

Nelle portate di pesce della vigilia c'è la pasta con i frutti di mare come primo piatto. E qui si aprono le porte delle varianti familiari. Gi spaghetti? No, i vermicelli; per carità senza le linguine non è il piatto della vigilia; vogliamo mettere gli scialatielli fatti in casa? Per non parlare dei frutti di mare: solo vongole veraci; no, le vongole sono filippine, ci vogliono i lupini, che sono più saporiti; qualcuno mette anche qualche tartufo, le cozze e gli sconcgli; vabbé, ma ci vuole qualche cicala, sennò non ha sapore. Qualche pomodorino del piennolo è necessario per insaporire; no no, non ne parliamo proprio: rigorosamente in bianco, con un mare di prezzemolo tritato. Il gourmet di turno aggiunge un cucchiaino di colatura di alici di Cetara: dice che dà un altro gusto. Il pranzo del giorno di Natale sembra, ed è, in tono minore: sembra paradossale, ma non lo è, a pensarci bene. Leopardi ha descritto il sabato del villaggio, non la domenica.

In effetti, il pranzo di Natale arriva dopo un cenone che ha richiesto un impegno culinario e masticatorio di notevole livello, il frigo inoltre è pieno di cibo avanzato dalla sera precedente: baccalà fritto, il capitone che è stato messo in aceto per conservarlo per i giorni a venire, l'insalata di rinforzo che di aceto ne ha di suo ed è stata preparata in quantità tale da durare fino a Capodanno. Come, cos'è l'insalata di rinforzo? Perbacco, cavolfiore bollito, una montagna di sottaceti fra cui le papaccelle piccanti, olive verdi dolci; ma, dove vivete?

Il pranzo di Natale, per tradizione comincia con la minestra maritata, un piatto di verdure varie cotte insieme a carne di maiale, dunque una preparazione di derivazione antica, di quando i napoletani erano mangiafoglie, prima di diventare mangiamaccheroni.

Naturalmente, dopo le portate principali, si resta a tavola con la famiglia riunita per Natale, magari con i figli tornati per l'occasione a casa, per stare insieme e godere della reciproca compagnia, mangiando frutta secca, i dolci natalizi tipici, sempre più panettoni o pandori, ormai entrati, anche quelli, nella tradizione. E' Italia.

Teoria e prassi del Caciocavallo Impiccato

di Pietro Filippo De Luca

La Repubblica Napoletana proclamata il 23 gennaio del 1799 ad opera dei liberali giacobini a danno del Regno di Ferdinando IV di Borbone capitolerà il giorno 8 luglio 1799, quando l'esercito popolare della Santa Fede in Nostro Signore Gesù Cristo (Sanfedisti), guidato dal sanguinario cardinale Fabrizio Ruffo, parte dalla Calabria e riesce a riprendere Napoli dopo aver riconquistato la Lucania e la Puglia.

"Famme truvà tante casecavalle", gli scriveva Ferdinando prima del suo rientro dall'esilio siciliano e da allora ancora oggi a Napoli dire "fare la fine del caciocavallo" vuol dire morire impiccato.

Ma la nostra è un'altra storia, non di sangue ma di gusto si tratta e che gusto. Una storia che si perde nella notte dei tempi e che non appartiene a nessuna delle cento contrade che oggi se ne contendono la primogenitura. E' storia di umili pastori che trasferendo le loro mandrie di vacche podoliche da un pascolo all'altro delle regioni meridionali, non avendo altro che pane e caciocavallo per sfamarsi e fuoco per riscaldarsi, imparano che il calore esalta il sapore del formaggio e che quella strana forma che hanno dato al caciocavallo per facilitarne il trasporto, una palla con la testa, può anche essere utile a riscaldarlo più facilmente.

E' così che nasce il Caciocavallo Impiccato. Tutto il resto è... sagra. E ben vengano le sagre se servono a recuperare antiche usanze e a promuovere un prodotto come il caciocavallo podolico.

E proprio di una di queste sagre ci sovviene e di questo ricordo vi vogliamo rendere partecipi. Castelvetero sul Calore (Avellino), è il 20 ottobre di qualche anno fa e la manifestazione è "Andar per Taurasi". Qui, tra una Cipolla ramata di Montoro e un Pecorino di Laticauda della Valle di Miscano incontriamo Raffaele Basile da Bagnoli Irpino, detto "Palone", fabbro, artista del ferro battuto e del Caciocavallo Impiccato. Da lui, che secondo fonti accreditate è "il boia primigenio", quello che da fabbro, agli inizi del XXI secolo, evolve a grand gourmet e gran maestro dell'impiccagione casearia, da lui dicevamo, ereditaremo il protocollo della perfetta impiccagione.

Quando ci imbattiamo in lui, tanto per cambiare, sta sentenziando con alcuni avventori: "Un'impiccagione o è fatta con il cuore o non è." E ancora gli sentiamo affermare con passione a stento controllata: "Il nostro caciocavallo è un caciocavallo che viene da Bagnoli o altre zone dell'Irpinia, è ottenuto da latte di



vacche podoliche che pascolano sotto il cielo dell'altopiano del Laceno, di Sizzano, Larello, Valle d'Acero, fino a metà novembre, quando scendono dalla montagna per avviarsi verso le spianate della Puglia e della Basilicata. E non è un caciocavallo qualsiasi, deve avere delle caratteristiche precise oltre a quella di essere podolico - continua a spiegare -. Noi ce lo facciamo fare apposta, con una stagionatura tra i due e i tre mesi".

E perchè? mi viene da chiedergli. Quello si gira e mi risponde quasi beffardo: "Perché se stagiona troppo diventa più piccante e nell'arrostito ancora di più e non a tutti piace. Stesso discorso per il sale, deve essere dolce così lo posso degustare anche le donne e i bambini".

Quindi, tornando a parlare con gli avventori di prima: "Importante poi è il pane, fatto come lo facevano le nostre nonne e le nostre mamme, nel forno a legna per chi ce l'aveva e chi non ce l'aveva lo impastava in casa e poi lo andava a cuocere nel forno del paese. Da noi si usa ancora la farina di grani antichi e il "crescendo", il lievito naturale che una volta si passava di casa in casa, usanza che serviva, tra l'altro, a rinsaldare i rapporti di vicinato".

Visto e considerato che ci troviamo ad "Andar per Taurasi", gli chiedo con che vino lo accompagnerebbe. E lui prontamente: "Noi ci troviamo benissimo con l'Aglianico e soprattutto con il Fiano, il Greco e la Falanghina". Meglio il bianco che il rosso, mi sembra di capire?

"Va bene sia con il rosso che con il bianco, come piace". Non aggiunge altro e nemmeno noi: al profumo che si diffonde dal trabiccolo artistico di Raffaele, la salvezza ce lo impedisce. Ma un'ultima riflessione va fatta sul caciocavallo podolico. Oggi avere la fortuna di imbattersi in questo formaggio è un vero e proprio evento culturale. Il motivo è da correlare alla drastica riduzione del numero di vacche podoliche avutasì negli ultimi decenni, al limitato quantitativo di latte che esse producono e, non ultimo, al fatto che per questa razza a duplice attitudine, la maggior parte degli allevatori ha preferito avvalersi delle quote carne piuttosto che delle quote latte. Allora, anche in considerazione del fatto che man-

giare questo formaggio a due mesi è a tutti gli effetti un infanticidio, la raccomandazione è una sola.

Quando deciderete per l'esecuzione di un caciocavallo con questa tecnica, per amor di Dio fate in modo che non sia podolico: qualche volta potrà pure essere un tantino fuori legge, ma non per questo merita di essere... impiccato.



L'impiccato

Sospeso tra la brace e il cielo in una carezza di calore si scioglie

Gli haiku sono brevi poesie che usano linguaggi sensoriali per catturare un sentimento o un'immagine. Sono spesso ispirati da elementi naturali, un momento di bellezza o un'esperienza emozionante. La poesia haiku è stata sviluppata dai poeti giapponesi, ed è stata adattata alle altre lingue dai poeti di tutte le nazioni.

Lo zodiaco dei Formaggi

CHE COSA DICONO LE STELLE
PER L'ANNO NUOVO



a cura di CORINNE



ARIETE

Immergetevi in un 2017 volubile come le stagioni, fluttuante come il mercato azionario, imprevedibile come gli accadimenti che lo costelleranno... Meglio infatti dar poco per scontato nel tipico contesto del "Mai dire mai" e "Mai nulla è come sembra"... Non statevene inerti ad aspettare la manna da cielo perché, unicamente appellandovi alla volontà, vi libererete in cieli tersi, dove tutto è fattibile anche lo sfiorare quella fettina di beatitudine a lungo agognata... Un viaggio lascerà il segno, contatterete con località o gente connessa all'acqua. Impegni, questioni familiari, trattative, sensi e controsensi tracimeranno ma alla fin fine tripudierete e per la piuma di una galletto un pericolo scamperete, un consenso otterrete o un sospiro di sollievo tirerete... In amore, se malamente accoppiati, manderete a "quel paese" chi poco dà e ha mille pretese... Se invece tutto fila liscio non andate a cercare i peli nelle uova e perfezionate l'intesa. Non trascurate il benessere.

Segni e formaggi: Per voi dal carattere così impulsivo e peperino si addice qualcosa di gustoso e forte tipo il Bra stagionato e il Pecorino.



TORO

Tante saranno le cose che preoccuperanno e tante quelle che si risolveranno grazie alla cocciutaggine e alla tenacia... Insomma se ben seminerete ben raccoglierete: molto dipenderà da voi e dal modo in cui imposterete un andazzo amoroso o professionale... Un successo farà gioire un avvilimento penare ma nel complesso, inconvenienti a parte, non vi potrete lamentare. Le amicizie andranno selezionate in quanto, tra presunte tali, se ne celeranno di avariate! In amore o tra le pareti domestiche subentreranno scambi di opinione su questioni spettanti interessi, figlioli o parenti serpenti. Una curiosità: in concomitanza con talune feste accadranno eventi significativi e speciali... Il vigore fisico dipenderà dal "prevenire" certi disturbi, sorvegliare gola, funzionalità vascolare e tenervi strettini nel mangiare...

Segni e formaggi: Che siate dei buongustai è risaputo... quindi nelle vostre leccornie inserite sempre Castelmagno, Robiola, Fontina e una fresca Ricottina.



GEMELLI

Ancora pressati dall'ingerenza di Saturno avrete l'impressione di camminare sui carboni ardenti o scontrarvi con tanta di quell'imbecillità dal non capire più dove stia il confine tra normalità e anormalità... Però vi riscatterete e, alla faccia del summenzionato pianeta, amplierete il giro di azione e otterrete un successo mentre in amore spaziate con fantasia, rinverdete la sessualità, approcciatevi a novelle storielle e mitigate i nervetti. Semaforo verde per giornalisti, pubblicisti, arancione per liberi professionisti, imprenditori, rossiccio per ambulanti, commercianti, artigiani, camionisti... Per tutti comunque metamorfosi, ovazioni, stramberie non difetteranno sia ad inizio che a fine anno. La schiena scricchiolerà, la pancia borbottierà e il sistema nervoso somatizzazioni varie favorirà...

Segni e formaggi: Alla personalità geminiana si addicono Raschera, Gorgonzola, Granone Lodigiano e un regolare consumo di Parmigiano Reggiano.



CANCRO

Un anno talmente distrattone dall'indurre, talvolta, a scambiare una lucciola per lampione o a mutar, su svariate cosette, la vostra opinione... Dopo le trascorse traversie, incomincerete a risalire la china, dondolandovi sull'amaca dei buoni auspici a patto di agire saggiamente, soprassedere su gorgogli di gelosia ed arroganza: eterni figli dell'ignoranza... Ben venga ciò che è nuovo e, se i tarli dell'inquietudine dovessero rodere, estrapolate la grinta, ricontattate un'amicon, viaggiate, amate, seguite la bussola della speranza e, come per incanto, tutto sembrerà più accettabile... Con lo sbocciare della primavera, tra le afe di agosto e le vendemmie di settembre vi romperete talmente i bussolotti dall'ipotizzare un mutamento di rotta... Acciacchi da non sottovalutare e stomaco frignante.

Segni e formaggi: A pasta dura o molle non importa l'essenziale è che facciate largo uso di latticini optando per lo Stracchino, il Morlacco, la Paglierina o il Pallone di Gravina.



LEONE

Lisciate la criniera in quanto il 2017 sarà pazzereellone... In ambito operativo andrete nel pallone, in campo affettivo aspettatevi l'inaspettato, riguardo le finanze stringete i cordoncini e state ben attenti a non perdere quattrini... L'estate invece sarà talmente memorabile dall'appuntarla sulla lavagna dei ricordi e delle aspettative pari ad una delle più significative... Elettrodomestici, computer o auto abbotteranno di una sostituzione e una stanza (o lato della casa) una riparazione... Alcuni legami passeranno dal purgatorio all'inferno, inducendo a riflettere sulla validità di una storia: se portarla avanti o relegarla nei cassetti della memoria. Tra le pareti domestiche alleggerirà maretta e un'opzione, tra marzo e settembre, andrà presa in fretta. Controllate regolarmente la pressione e acquartierate la tensione.

Segni e formaggi: A voi così dignitosi ed orgogliosi si addicono quelli pastosi e gustosi come la Formaggella del Luinese, il Monte Veronese o la Toma Piemontese.



VERGINE

Apprestatevi ad un anno contorto e non eccessivamente rigoglioso, soprattutto se avete investito anima e soldini in affari sibillini, trattato con scriteriati o insensati... Ma poiché il male non vien mai per dolere, vi rifarete, pensando più al piacere che non al dovere... Con Giove indulgente potreste concludere un buon affare, effettuare un acquisto conveniente, contrattare in modo convincente o azzeccare al Lotto una combinazione vincente! Affettivamente siate comprensivi, date e chiedete rispetto, affinché uno dei due non si scocchi o trascini una relazione senza arte né parte... In tal settore l'entusiasmo e la malinconia andranno a braccetto, chi è singolo la testolina perderà, le coppie in crisi si divideranno, altri a nozze convoleranno o la cigogna albergheranno. Tutelatevi contro stranieri, furtarelli e portate avanti un progetto. Un congiunto preoccuperà e una questione pecuniaria si definirà.

Segni e formaggi: Quattrolo, Grana padano, Caciotta o Mozzarella di Bufala Campana se mangiati regolarmente fortificheranno il corpo e la mente.



BILANCIA

Ed eccolo qui un 2017 paragonabile ad un frullato di apprensione, trepidazione, aspettative e paure recidive... "È l'imprevisto che accade": motto che vi si addice alla perfezione quando le metamorfosi scalpiteranno, un sogno si materializzerà e un soggetto alla vostra riuscita contribuirà... Ben vengano vacanze e spassi a patto di usare prudenza alla guida e negli spostamenti... Separati, divorziati o demoralizzati, scoveranno l'anima "quasi gemella"... Se il portafoglio piange, il conto in banca arrossisce, la carta di credito mendica, vi riscatterete grazie ad un evento impensato o un evento fortunato, mentre se appartenete alla categoria dei bilancini depressi datevi una smossa per mezzo di una sana follia alla faccia degli invidiosi, coltivate un hobby, curate la circolazione, i reni, e l'apparato digerente.

Segni e formaggi: Non amando le persone e le vivande aggressive date la preferenza a Tomini, Caprini, Fior di Latte e tanta Crescenza...



SCORPIONE

Tenete a portata di coda il pungiglione che, nel 2017, vi servirà in più di un'occasione, soprattutto quando qualcheduno reclamerà arbitrari diritti o non vi darà ciò che vi spetterà... Tra la Primavera e l'Estate un annuncio vi sorprenderà, un utilissimo contatto appagherà, un'amicizia si affievolirà, una posteriore la sostituirà, un'altra s'irrobustirà... Ciò che sembrava perduto verrà recuperato, un malanno si assopirà, vi toglierete un ghiribizzo e scoverete rimedi eccellenti a ciò che turbava ed assillava... La cautela non sarà mai eccessiva ma, di riffa o di raffa, ve la sbroglierete sia sul lavoro che in amore (campo mirabolante serbate delle sorprese sostenute dalle voluttuose stelline)... Tra febbraio e ottobre tre novità strablieranno. Fastidi al basso ventre e infiammazioni a gogò.

Segni e formaggi: A quest'indole tenebrosa calzano alla perfezione Castelmagno, Canestrato e Fresa. Sappiate inoltre che, a Capodanno, mangiare polenta con cotechino e formaggio filante renderà l'anno meno pesante...



SAGITTARIO

Il 2017 sarà sorprendente, concitato, devoluto a farvi passare dalle stelle alle stalle e viceversa... La prevalenza di taluni aspetti planetari sparpaglieranno inghippi, perplessità e amenità sul carnevale di una vita dove di gente in maschera ne incrociate sempre in gran quantità... Beh... un po' di pulizia l'avete fatta e ora non vi resta che continuare visto che di sordidi simulatori, pari alla gramigna, ne son cresciuti ancora... E poi c'è sempre lui: il truce Saturno che nel suo lento moto, seguita ad importunare scompigliando affetti, pensieri e finanze... Un bene immobiliare o un familiare esacerberà e in amore l'incognita spadroneggerà inclusa una rottura, una litigata, una scomata o una cotta inusitata... I disoccupati rinverranno un'occupazione, altri andranno in pensione mentre riguardo il benessere pancia, gambe e organi interni meriteranno la massima attenzione.

Segni e formaggi: Per voi Taleggio e Tumin del Mel, Burrata e Provola affumicata ma, se volete togliervi un tormentone, il 31 dicembre abbondate in fonduta e zampone.



CAPRICORNO

Il vostro sarà un annetto più speziato di un cinghiale al civet o di un vin brûlé... Quante volte vedrete "rosso", inalberandovi dinanzi ad iniquità e menefreghismo, rimanendo costernati dal contegno di individui reputati più affidabili... Clausole, rendiconti o "condizioni" impediranno di esser della vostra economia padroni, sbattendo le corna contro oggettività aguzze come la punta di quelle montagne che, per tagliare un traguardo vi toccherà scalare intervallando momenti di tripudio ad altri di precarietà, impliciti investimenti su cui ponderare e l'obbligo di sorvegliare casa, macchina od oggetti da ladri e malandrini... Sentimentalmente, se insoddisfatti o pressati, proseguirete a suon di interrogativi palesando un buonumore fatiscente celante, in realtà, la paura di saltare un fosso e la voglia di evadere per mezzo di una libertà che avete solo a metà! Fastidi alle articolazioni.

Segni e formaggi: Abbisognando di rinforzare l'ossatura questo alimento dev'essere per voi una cultura: via libera dunque a latticini tipo la Giuncata, l'Asiago e l'Imbrago.



ACQUARIO

Il vostro sarà un anno di crescita, maturazione, evoluzione... "Chi ben comincia è a metà dell'opera" afferma un proverbio calzante a pennello visto che, simile ad un prestigiatore, gli astri estrapoleranno, dal cilindrico cappello, baldanze ed esultanze... Già perché posteriormente ad un 2016 spossante brulicano periodi esuberanti nel corso dei quali rendesi tassativo approfondire amicizie, conoscenze e gustare quell'attimo così fuggente dallo svanire immediatamente... Giove quadrato al Sole propina un via vai di entrate, uscite, cosette da variare, bugiardelli da smascherare... Una femmina deluderà. Tenete sotto stressa sorveglianza le proprietà private, non prestate nulla a chicchessia e mitigate i guizzi di malinconia. I single imbastiranno flirt frizzanti o passioni scottanti. Fegato, legamenti o qualche capogiro costringeranno a mollare il tiro!

Segni e formaggi: Per voi, figli di Urano, è consigliabile la Malga Bellunese, il Nostrano d'Alpe, l'Ossolano e la Paglierina. A Natale o Capodanno mangiare o donare formaggio porterà allegria tutto l'anno.



PESCI

Apprestatevi ad un 2017 malizioso e sfizioso come i personaggi che incrocerete sulla scena di mesetti non propriamente encomiabili... Saranno in tanti a interpretare il ruolo dei "tondi furboni" e soltanto drizzando le pinne e ascoltando la "vocina interiore", uscirete vincenti da faccende più intricate di una matassa lasciata incustodita tra gli artigli di un gatto... Le finanze andranno salvaguardate e gli acquisti soppesati anche se un capriccio ve lo concederete e un viaggietto effettuerete! In primavera o in autunno due comunicati vi lasceranno strabiliati... In casa qualcosa varierà mentre in amore qualcuno farà faville, altri beccheranno una fregatura, altri ancora si innamoreranno... Dedicate le giuste ore al sonno, corroboratevi con sane compagnie e una dieta equilibrata.

Segni e formaggi: Assaggiatene di ogni sorta ma se proprio volete ciò che a voi si addice allora di Panerone, Pradolina, Provoletta di latte vaccino, Casatella e Ravigliolo fatene una scorta...

Con l'augurio che il 2017 sia per voi un anno dolce come uno Stracchino, saporito come il Pecorino, gustoso come il Castelmagno, amabile come il Taleggio e vero, genuino, nostrano, come ogni nostro formaggio italiano!



Laponnia

DOVE VIVONO LE RENNE DI BABBO NATALE

di Simonetta Cortella

In Lapponia l'avvento della motorizzazione accorcia le distanze dai centri abitati per gli approvvigionamenti e determina la fine del nomadismo. Le abitudini cambiano, non c'è più la necessità di mungere le renne per la sussistenza. Le motoslitte permettono di controllare il bestiame su vasti territori anche d'inverno.

L'allevamento è semi brado, le renne si cibano di oltre 250 vegetali, inclusi muschi e licheni, preferendo le foglie alle bacche ed apprezzando anche i funghi velenosi.

I collari ricetrasmittenti dei capi branchi localizzano i gruppi e due volte all'anno le mandrie sono monitorate: in primavera per la marchiatura ed in autunno per la macellazione. Durante il periodo caldo, gli insetti aiutano gli allevatori poiché per difendersi dalle loro punture, le renne si muovono assieme. Stabilita l'area dove conficcare nel terreno i pali per sostenere le reti, si forma un recinto fisso disponendo un corridoio mobile per richiuderlo. Seguendo gli spostamenti sullo schermo, il raduno è deciso, intercettando le bestie lungo il percorso registrato dal radar. L'accerchiamento è opera di collaborazione tra più allevatori che convergono il branco nello spazio delimitato.

Il tempo di acquietarsi dalla corsa e ad ogni cucciolo è infilato provvisoriamente un collare numerato, aspettando che si ricongiunga alla propria madre per assegnare a questa lo stesso numero. Ogni proprietario finlandese ha depositato, presso l'Associazione Allevatori Renne con sede a Rovaniemi, il disegno del taglio dell'orecchio quale marchio di proprietà. Il veterinario responsabile, incaricato dall'Associazione, registra sul foglio attestato ogni numero e il relativo segno identificativo, approvato all'unanimità dai presenti.

Allora, l'esperto conoscitore dei differenti marchi, procede ad incidere parte della cartilagine del cucciolo con lo stesso motivo geometrico della madre. Le piccole renne non mostrano percepire dolore. Censite le nascite ed accertato lo stato di salute, gli animali vengono rilasciati liberi fino al prossimo autunno.



• Specialità tipiche della Lapponia, portate in tavola nelle feste



La marchiatura delle renne: le mandrie sono monitorate due volte all'anno, in primavera e autunno



OSTROBOTNIA SETTENTRIONALE

Pienjuustolayhdistyksen = L'associazione del caseificio finlandese è stata fondata nel 1997 a Jyväskylä per promuovere la lavorazione del latte su piccola scala, sorveglia gli interessi generali e comuni di aziende di piccole dimensioni coinvolte nella trasformazione del latte.

PRODOTTI CASEARI TRADIZIONALI

Indirizzo: Muhos - Koivula Kotijuustola di Kimmo Pitkänen Allevamento e Caseificio.

Nel 1982, l'allevamento iniziale è collocato nel fienile ristrutturato ed adattato; dieci anni dopo l'azienda Koivula, aggiunge il caseificio. Oggi, 24 vacche lattifere di razza Holstein ed Ayrshire pascolano nei prati attigui alla stalla. I prodotti Koivula si acquistano in punti vendita a Oulu, Muhos e Kuusamo.

Juustokeitto. "Zuppa di Formaggio": è una specialità della provincia di Oulu. Ai vecchi tempi, era il cibo estivo per eccellenza e si racconta che la sua preparazione derivi da un casaro che ha gareggiato con il sole di mezzanotte continuando la cottura in attesa del tramonto. Si riscalda il latte vaccino a 30°C e si aggiunge il caglio. Ed in continuo rimestamento, dopo 30 min circa, il latte si raggruma. Si riscalda a 100°C per 5 ore ed il latte iniziale si riduce della metà. Juustokeitto ottenuto è un liquido brunastro, dolce di aroma caramello, con pezzetti irregolari elastici e gommosi. La Zuppa di Formaggio è preferita fredda, a colazione o a merenda.

Unijuusto Ternimaito. "Formaggio di colostro al forno": è fatto seguendo la tradizione. Il colostro migliore è quello ottenuto dalle prime tre mungiture dopo il parto, è denso e giallo. Kimmo lo surgela per una riserva costante, rivolgendosi, se necessario, agli allevamenti vicini. Il colostro è versato in bassi contenitori in acciaio e sistemati in forno per un ora a 220°C. Il risultato è un dolce budino un poco spugnoso, dal colore giallo intenso con lieve aroma lattico. Si gusta al naturale oppure spolverizzato con cannella.

Indirizzo: Kuusamo - Maalaisjuustola di Oiva Pitkänen - Allevamento e Caseificio

L'allevamento è parte della storia familiare. Il primo caseificio risale agli anni 90 ed è, successivamente ampliato, per soddisfare le richieste dei consumatori. Attualmente, le 50 vacche, nella stalla ad alta automazione, garantiscono la produzione di latte, jogurt, formaggio-pane ed il colostro. L'azienda è associata a Wild Food Kuusamo Lapland, organizzazione nata per promuovere i prodotti tipici locali.

Leipäjuusto. Il "Formaggio-pane" è fatto con latte vaccino, riscaldato a 35 °C e coagulato con caglio di vitello. Dopo un ora la cagliata è versata in stampi di acciaio traforati di 38 centimetri di diametro e 2 di altezza, per sgrondare dal siero e sono trasferiti in cella per 2 ore. Le basse forme cilindriche di Leipäjuusto, tolte dagli stam-

pi sono pronte per essere grigliate e sistemate su un piccolo nastro trasportatore che passando sotto una serpentina rovente abbrustolisce la superficie dando il caratteristico colore chiazzato marrone.

Raffreddato, Leipäjuusto è confezionato sottovuoto direttamente in azienda. Ha una struttura elastica, è dolce di aroma lattico. È consumato al naturale, come dessert assieme al latte caldo, ricoperto dalle gialle bacche artiche oppure a pezzetti immersi nel caffè.

Viili. Il latte vaccino inoculato con batteri lattici e lieviti è lasciato fermentare a 20°C per 1 giorno e raffreddato a 6°C. Presenta sulla superficie un sottile strato di muffa bianca e la consistenza viscosa, viscida, filante diventa gommosa mescolando il prodotto. Dal 1950, l'industria produce Viili nella tipologia gelatinosa assecondando i gusti dei moderni consumatori. Viili è gradito con cereali, frutta secca o fresca, aromatizzato con spezie o marmellate, dolcificato con zucchero o miele.

SPECIALITÀ FINLANDESI

Karjalanpiirakka. Tortino salato fatto con una base di farina di segale ed un ripieno di riso, orzo oppure patate, ottimo per la colazione e lo spuntino. Bacche rosse, Puolukka, e gialle, Lakka, in marmellate da gustare spal-

mate sul pane, abbinare ai formaggi e quale contorno agli arrostiti. I pregiati lamponi artici gialli crescono solo spontaneamente. Carne di renna.

L'allevamento di renne è disposto per la vendita della carne che le aziende trasformano. I pezzi sono essiccati oppure stagionati dopo immersione in salamoia, o ancora sottoposti ad affumicatura. La tradizione culinaria elabora stracotti, fettine grigliate, lingua bollita, fegato al sugo, polpette, il tutto accompagnato da verdure, patate e bacche artiche.

COSÌ LA FINLANDIA REGOLAMENTA L'ALLEVAMENTO

Nel 1898, le autorità statali obbligano i possessori di renne a stabilire geograficamente i territori di allevamento ma il primo regolamento, in Finlandia risale al 1932. Nel 1960 l'allevamento delle renne è suddiviso in 3 aree: Allevamento Sami, Allevamento Speciale e Allevamento, differenziando con agevolazioni i Sami. Il ministero dell'Agricoltura e Foreste regola il numero di renne per ogni zona, stabilendo un massimo di 500 renne per ogni allevatore Sami e 300 per gli altri. Un'ulteriore suddivisione riguarda i distretti: 41 nella provincia di Lapponia (13 di questi chiamati Sami Distretti), 15 nella provincia di Oulu.

I confini tra questi sono decisi dai governi provinciali. Ogni distretto ha il proprio ufficio, rappresentante, vice e tesoriere con l'obiettivo di sostenere e promuovere l'allevamento, prevenire i danni ed evitare sconfinamento in altri distretti. Sono uniti nell'Associazione Allevatori Renne che deve fare fronte a differenti problemi: i predatori, il bracconaggio, la carenza di pascoli, il cambiamento climatico. (www.paliskunnat.fi)



**PICCOLI
GRANDI
DOP
PIEMONTESI**

... i Buoni Piemontesi ...



Assopiemonte DOP & IGP
Via Silvio Pellico, 10 - 10022 Carmagnola (TO) ITALIA
Tel. +39.011.056.5985 - +39.011.056.5982 - Fax +39.011.056.5989
promo.formaggi@produttori latte piemonte.com - www.assopiemonte.com


Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale
2014-2020 Sottomisura 3.2

 **REGIONE
PIEMONTE**

www.artigrafichecarnava.it

Venezia e i formaglieri: alcune curiosità storiche



I valori della Serenissima sono tali grazie a chi ci ha vissuto, salvando le tradizioni e lavorando per rinnovarle

di Paolo F. Zatta e Giampietro Capogrosso

Il lemma formaggio, come ben sanno i soci Onaf, deriva dal latino, formatum, e quindi dal verbo formare, ossia il dare forma, sostituendo la trasformazione figurata della materia. In lingua veneta, e non solo, il formagier è chi vende il formaggio, ma può essere anche - secondo il Boerio - l'analogo lessicale di pizzagnolo.

Al tempo della Repubblica Serenissima di Venezia le arti e i mestieri erano disciplinati in corporazioni, dette Schole o anche confraternite. C'erano quelle vinattieri, i venditori di vino, i boteri, i costruttori di botti e così via. Ogni confraternita aveva un santo protettore, un altare dedicato in qualche chiesa della città, e una Mariogola, lo statuto dei diritti e dei doveri dei membri delle Scuole, che veniva aggiornata via via nel tempo in seguito alle delibere, decreti o proclami del governo.

Anche gli operatori di formaggio avevano quindi il loro statuto: la Mariogola dei ternieri e Casaroli istituita il 18 ottobre 1436. La Schola associava i commercianti di prodotti alimentari quali: olio, miele, formaggi e carni suine, ai quali tuttavia non era consentito l'acquisto della merce all'ingrosso, eccezione fatta per il miele, com'erano vietate la vendita ambulante e l'uscire dal negozio per accalappiare i clienti che passavano. Lo statuto stabiliva infatti a chiare lettere che: "...nessuna persona, si casarol come altra persona, non osi comperar caseo, né carne, né altra grassa per rivender per sé né per altri, se non ha bottega del Comun de Venexia, cioè Rialto, dentro la Ruga di Casaria, o in S.Marco; che in quella vender possino e non in altro luoco, sotto pena di L. 10 de piccoli per cadauna volta contrafaranno".

La Confraternita dei Casaroli soleva riunirsi nella chiesa di S. Giacomo a Rialto, che i veneziani chiamano S. Giacometo, per distinguerla da altre chiese con nome simile. Alla stessa scuola dei casaroli appartennero per un certo tempo anche i salumieri, e gli scaleri (pasticceri), che nel 1653 si distaccarono. I casa-

roli celebravano la loro festa patronale il 25 luglio, giorno di S. Giacomo, che iniziava con la celebrazione della messa solenne e a seguire con una processione per la contrada come facevano tutte le Schole.

Nel 1585 il Capitolo della confraternita, l'organo di governo interno, stabilì le festività che i casaroli erano tenuti ad osservare: i Dodici Apostoli il 29 giugno, la Madonna candelora il 2 febbraio, la Natività della Vergine l'8 settembre e dell'Immacolata l'8 dicembre; e ancora l'Epifania, San Rocco il 16 agosto, San Sebastiano il 20 gennaio e infine San Luca il 18 ottobre.

Nel 1773 in città i casaroli erano presenti con 207 capimaestri, 15 garzoni, 20 lavoranti e 57 botteghe.

Anche il mondo dei casolini era ben rappresentato. La Casaria, ad esempio, indicava i due luoghi di vendita dei casolini ubicati, uno a Rialto, e l'altro prossimo a piazza a S. Marco, vicino al ponte dietro la Zecca, più o meno dove un tempo c'erano i Giardini Reali, che oggi, per quel che ne rimane, sono noti come i "giardinetti", dove si allineavano circa una sessantina di botteghe che formavano appunto, la casaria. Oltre alle due casarie in città si contavano anche una trentina di rivendite fisse (inviamenti) sparse nei vari sestieri, dove si vendevano prodotti caseari e la grassina o porcina, vale a dire la carne secca e salata. C'era poi la Salizzada del formagier nome che ricordava la presenza di un pizzagnolo attivo fino almeno alla fine dell'800.

Oggi è rimasto poco. Ricordiamo: il ponte del formagier, che si trova vicino al campo S. Vio, a due passi dal ponte dell'Accademia; poi la calle del formagier - che sbocca nel bel campo S. Margherita, luogo da ombre, della movida studentesca e del ristoro turistico - e immette nella piccola omonima Corte.

Qualcuno potrebbe poi essere tratto in inganno dal Ponte del latte, che nulla però ha a che vedere con la secrezione mammaria, perché il nome deriva da un'antica famiglia il cui esponente più noto, tale Zuan de Latte, era un facoltoso orefice di origine reggina che nel 1371 ottenne la cittadinanza veneziana in cambio - non vorrei andreottianamente pensar male - di un conquis. Il ponte del latte, un tempo di legno, come lo erano i ponti di Venezia compreso il più famoso ponte di Rialto, è legato ad un macabro avvenimento occorso il 31 agosto 1505 quando la giustizia di Venezia squartò un Albanese reo di aver ucciso un capo guardia di nome Zuan Marco, pare per gelosia, come peraltro ricorda lo storico veneziano Marin Sanudo (Venezia, 1466 -1536) nei suoi famosi "Diari".

CASEUS VENETI 2016

L'eccellenza sotto differenti punti di vista



di Desideria Scilla

È della fine di settembre l'ultima edizione, la dodicesima, di Caseus Veneti, la rassegna dedicata ai formaggi della Regione Veneto.

L'evento ormai è atteso di anno in anno e... dopo una interessante migrazione per tutte le provincie di Veneto, occupando ville, castelli, barchesse e bastioni, per la terza volta i formaggi si accomodano nelle sale della stupefacente residenza dei "Contarini" a Piazzola sul Brenta.

Di certo l'impatto ai cancelli è notevole. Nascosta nella verde campagna dell'alta padovana, dove guarda caso sono numerose le realtà zootecniche dedicate alla produzione di latte grazie alle fertili marcite, una reggia di notevoli dimensioni, ricca, curata, accogliente.

Il focus di Caseus Veneti fin dall'inizio è stato quello di "nobilitare" il formaggio regionale. Figlio di cotanto buon latte locale, ben ancorato nella tradizione gastronomica e culturale locale, il formaggio non ha mai avuto quello "spunto"... quell'eleganza che il fratello vino ostenta in ricche rassegne a lui dedicate. Eppure il lavoro che c'è dietro è tanto... l'indotto economico non da meno, la varietà strabiliante.

E non ci si renderebbe davvero conto di quante e quali varietà di formaggio i nostri casari sanno produrre se non visitiamo Caseus Veneti. Basta entrare nella "sala delle conchiglie", galleria coperta della barchessa est riccamente decorata con vere conchiglie marine, per provare un tuffo al cuore. Una tavolata di 35 metri piena di formaggi..., tutti rigorosamente identificati e catalogati, divisi per categoria ed esposti secondo la graduatoria che li ha voluti premiare suddividendoli in 37 categorie. 400 formaggi diversi, tra Dop, affinati, latteria tradizionali, speziati, con latte di capra o bufala. Croste fiorite, lavate, dure... morbide. Erborinati, stagionati e piccoli bocconcini freschissimi. L'occhio ed il gusto si perdono e si arricchiscono. Solo così, solo vedendoli tutti assieme possiamo capire di cosa è capace il settore lattiero caseario



di una regione come il Veneto.

Una rassegna così è così ricca che la possiamo osservare da tutti i punti di vista... ed è capace di stupirci sempre.

Si può viverla da visitatori, ed allora si passeggia dolcemente nei prati curati, tra le sale affrescate, si conoscono i produttori nella ricca area mercato, si abbinano birre e prodotti tipici ai formaggi che abbiamo scelto visitando i chioschi nel parco, si pranza nell'area ristoro, si partecipa ai corsi di cucina, alle degustazioni guidate e si può fare anche beneficenza acquistando il formaggio offerto dai produttori con la certezza che il ricavato verrà devoluto alle fondazioni Onlus "Città della Speranza" e "Life Inside".

Si può e si deve vivere, come soci Onaf, da giudici e valutatori. La commissione tecnica che si riunisce il giovedì pomeriggio antecedente la manifestazione ha l'arduo compito di valutare ben 400 campioni, dalle caratteristiche organolettiche più disparate. Il backstage per la preparazione dei campioni per la valutazione è uno spettacolo che vale la pena di essere raccontato. Immaginate la consegna da parte degli oltre 80 produttori che affidano nelle mani dello staff le loro "creature". Ogni formaggio viene catalogato, etichettato e reso anonimo, non prima di essere misurato, pesato e "testato" dai ricercatori dell'Università di Padova che grazie a Caseus Veneti stanno creando un ricco e completo database dei formaggi



Veneti, sia dal punto di vista nutrizionale sia organolettico-sensoriale. La regia della commissione è svolta da Veneto Agricoltura, che elabora i dati raccolti dalla valutazione dei 60 commissari al lavoro e crea la graduatoria finale... top secret fino al momento solenne delle premiazioni, il sabato mattina, alla presenza del Governatore Luca Zaia.

Altre due commissioni poi lavorano al Caseus Veneti. La giuria Aurea, composta da giornalisti e gastronomi, che seleziona, tra i 37 formaggi che si sono aggiudicati la medaglia d'oro e che vengono divisi in 4 macrocategorie (formaggi Dop freschi, formaggi Dop stagionati, formaggi variegati e formaggi affinati ed erborinati) per individuare i "Best in Show", ovvero i formaggi Aurei di Caseus Veneti 2016. Alla guida delle 4 mini commissioni altrettanti maestri assaggiatori Onaf, che hanno avuto così la possibilità di raccontare al

mondo della stampa il valore di una degustazione e valutazione con le tecniche e la disciplina di un assaggiatore di formaggio.

Stesse categorie e stessi formaggi anche per la Giuria popolare. Questa iniziativa ha coinvolto 24 "visitatori" appassionati che hanno avuto la possibilità di interpretare il ruolo di "giudici assaggiatori" ed individuare così i 4 formaggi preferiti dal pubblico. I premi della Giuria popolare sono andati però ai casari, veri artefici dei formaggi vincitori ai quali, nella giornata di domenica, assieme ai produttori dei formaggi Aurei, sono stati consegnati i premi ed i riconoscimenti. Grande soddisfazione per chi nel lavoro ci mette passione.

Onaf dunque presente ed attivo in una rassegna così importante. Il Presidente Pier Carlo Adami, inoltre, ha consegnato personalmente un premio speciale al produttore del miglior formaggio tradi-

zionale del Veneto. La selezione è stata effettuata tra le categorie: Morlacco del Grappa, Malga Fresco alpeggio 2016, malga vecchio alpeggio 2015 e antecedenti e formaggio affinato nelle vinacce. Questi infatti sono i formaggi "tradizionali" del Veneto, e che vengono prodotti ancora in modo artigianale, seguendo le antiche ricette locali. Al formaggio con maggior punteggio attribuito dalla commissione tecnica va il premio Onaf. Che soddisfazione vedere una malga veronese, gestita dall'azienda Punto Verde Sas di Rama Valentino e Figli, aggiudicarsi la targa Onaf con il formaggio "Rindel Vecio di Malga".

Potrebbe esserci anche un ultimo punto di vista, che forse non viene preso in considerazione. Quello del produttore di formaggio e dell'allevatore di vacche da latte, che vedono finalmente onorato, celebrato e valorizzato il loro lavoro. Che apprezza i 30.000 visitatori venuti apposta per il formaggio, che ascolta i servizi radio, tv... parlare del suo lavoro, della sua fatica. Che alla fin fine... e qui si ritorna all'incipit di questo racconto... è proprio questa la ragione che ha dato i natali a Caseus Veneti. Uniamoci all'emozione dei concorrenti e degli organizzatori di Caseus Veneti nel momento dell'inaugurazione. A loro, ai formaggi ed alla passione che c'è dietro, il nostro applauso.

Una rassegna unica e irripetibile che dopo 12 edizioni continua a stupire



Il film di Caseus Veneti 2016, andato in scena nelle sale della residenza dei Contarini a Piazzola sul Brenta. Madrina della manifestazione Eleonora Daniele, volto noto della tv, assaggiatrice onoraria Onaf



CASEUS VENETI

Consorzio Regionale Formaggi del Veneto

MEDAGLIE D'ORO
Caseus Veneti 2016

FORMAGGI DOP e STG

- 01 Asiago DOP pressato: Latterie Venete Spa, Vedelago (TV)
- 02 Asiago DOP d'Alleva mezzano (4-6 mesi): Latteria Soc.Coop. S.Antonio, Villaverla (VI)
- 03 Asiago DOP d'Alleva vecchio (10-15 mesi): Latteria di Soligo, Farra di Soligo (TV)
- 04 Asiago DOP d'Alleva stravecchio (oltre 15 mesi): Latteria Sociale di Trissino (VI)
- 05 Casatella Trevigiana DOP: Latteria S.Andrea Società Agricola Coop., Povegliano (TV)
- 06 Grana Padano DOP: Caseificio Sociale Ponte di Barbarano (VI)
- 07 Grana Padano DOP (oltre 20 mesi): Caseificio Sociale Ponte di Barbarano (VI)
- 08 Montasio DOP fresco (2-5 mesi): Latteria Caseificio Moro, Motta di Livenza (TV)
- 09 Montasio DOP mezzano (5-10 mesi): Toniolo Caseeria spa, Borso del Grappa (TV)
- 10 Montasio DOP stagionato (oltre 10 mesi): Latterie Venete spa, Vedelago (TV)
- 11 Monte Veronese DOP latte intero (25-45 giorni): Caseificio Menogazzi Sas, Erbezzo (VR)
- 12 Monte Veronese DOP d'Alleva (6 mesi): Caseificio Menogazzi Sas, Erbezzo (VR)
- 13 Monte Veronese DOP d'Alleva (oltre 12 mesi): Caseificio Artigiano Gugole, S.Giovanni Ilarione (VR)
- 14 Piave DOP Vecchio Riserva: Latibusche Sca, Cesimaggiore (BL)
- 15 Provolone Valpadana DOP (dolce): Caseificio Ghidetti, Isolarizza (VR)
- 16 Provolone Valpadana DOP (piccante): Caseificio Ghidetti, Isolarizza (VR)
- 17 Mozzarella STG: Latteria Soligo, Farra di Soligo (TV)

FORMAGGI TIPICI E TRADIZIONALI

- 18 Morlacco del Grappa: Malga Piz - Gallina Franco, Alano di Piave (BL)
- 19 Malga fresco (alpeggio 2016): Azienda agricola Portevechio - Malga Mariech, Vidor (TV)
- 20 Malga vecchio (alpeggio 2015 e antecedenti): Punto Verde di Rama Valentino e Figli, Selva di Progno (VR)
- 21 Formaggio affinato nelle vinacce: Centro Veneto Formaggi srl, Cavaso del Tonba (TV)

ALTRE CATEGORIE

- 22 Freschi e Freschissimi (pasta molle senza crosta): Caseificio Castellan Urbano, Rosà (VI)
- 23 Caciotta pasta molle con crosta (30gg-2 mesi, peso inferiore a 1 Kg): Azienda Agr. Venturin, Spresiano (TV)
- 24 Latteria pasta molle con crosta (30gg-2 mesi, peso superiore a 1 Kg): Latterie Venete spa, Vedelago (TV)
- 25 Pasta molle con crosta fiorita: Malga Faggioli 1140, Erbezzo (VR)
- 26 Pasta molle con crosta lavata: Malga Faggioli 1140, Erbezzo (VR)
- 27 Pasta semidura (3-5 mesi): Agricasiglio Soc.Agr.Coop., Fregona (TV)
- 28 Pasta dura (oltre 10 mesi): Latteria S.Andrea Soc.Agr.Coop., Povegliano (TV)
- 29 Mozzarella (bufala): Mandre Soc.Agr. Borgoluce, Susegana (TV)
- 29 Mozzarella (vacchina): Soc. Agr. Longhin Mara & Soria, Campagna Lupia (VE)
- 30 Pasta filata molle: Magnasame ss agr. S. Angelo di Piove di Sacco (PD)
- 31 Pasta filata dura: Caseificio Albiero srl, Montorso Vicentino (VI)
- 32 Formaggi aromatizzati (pepe-peperoncino): Soc.Agr. Vaka Mora ss, Istrana (TV)
- 33 Formaggi aromatizzati (erbe, fieno e spezie): I Caseificio di Roncade di Renzo Bettio, Roncade (TV)
- 34 Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati): Caseificio Sociale di Pozzoleone (VI)
- 35 Formaggi erborinati: La Spionda, Feltre (BL)
- 36 Formaggi di capra, coagulazione prevalentemente acida: Malga Faggioli 1140, Erbezzo (VR)
- 37 Formaggi di capra, coagulazione prevalentemente presamica: Perenzin Latteria srl, S.Pietro di Feletto (TV)

** categoria 29 suddivisa in mozzarella bufala e mozzarella vacchina

Info e regolamento su: www.caseusveneti.it | Informazioni: Segreteria Caseus Veneti, Tel. 0422 422040, segreteria@caseusveneti.it
Ufficio Stampa: Zeta Group srl, Tel. 0422 303042, stampa@zetagroup.it



CAVE CHARLES ARNAUD LA RÉSERVE DES MAÎTRES FROMAGERS



Pour la 4^e année consécutive, les Fromageries Arnaud se sont distinguées au dernier Concours Général agricole de Paris en obtenant une nouvelle médaille d'or pour leur Comté. Un palmarès exceptionnel qui conforte le savoir-faire unique des Fromageries Arnaud.

JuraFlore Fort des Rousses



www.juraflore.com

Charles Arnaud - La Réserve des Maîtres Fromagers au Fort des Rousses
Renseignements Fromagerie Arnaud - Poligny Tél : 03 84 37 14 23

IL PRINCIPE DELLE OROBIE

Nuova nobiltà per l'antico Formai de Mut: la Fiera di San Matteo di Branzi consacra il gioiello Dop dell'alta Val Brembana



di Daniele Bassi

Nell'anno 2005 Francesco Maroni della Latteria di Branzi, situata in alta Val Brembana nell'omonimo paese, giovane legato al territorio, al caseificio ed alla montagna, pensò di recuperare un'antica tradizione: la "Fiera di San Matteo", che già nel secolo scorso al termine della transumanza delle vacche nelle malghe disperse sulle Alpi Orobiche, radunava gli "alpeggiatori" con i loro formaggi prodotti nella stagione estiva, per metterli in vendita ai commercianti che arrivavano dalla pianura e dalle città vicine: Bergamo, Cremona, Milano, Gorgonzola, Pavia. Anche un gran numero di animali venivano commerciati, in una grande mostra che poi sfociava in una festa comune.

Fino da subito Francesco sapendo della mia figura

Una lavorazione complessa, fatta nelle malghe in piccole casere durante l'alpeggio

in Onaf, mi ha coinvolto per organizzare il concorso dei formaggi diventati poi "i Principi delle Orobie", fra cui anche il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana Dop, con la collaborazione del Consorzio di tutela e della Delegazione Onaf di Bergamo.

Lo scopo principale era quello di individuare le caratteristiche organolettiche di un prodotto molto variabile, perché prodotto in condizioni molto difficili e precarie: nelle malghe, in piccole casere ogni giorno il latte munto dagli animali liberi al pascolo viene lavorato e trasformato in formaggio, con ogni condizione meteorologica: caldo, freddo, in giornate ventose o piovose, si sa che in montagna nella stagione estiva il tempo cambia spesso.

Un altro aspetto molto positivo, dove Onaf ha contribuito molto, è stato il momento di incontro con i produttori (oggi sono ancora una decina e



Il nostro Daniele Bassi, infaticabile organizzatore di eventi e manifestazioni Onaf in terra bergamasca

tutti giovani), per spiegargli il metodo di valutazione e di descrizione dei loro formaggi seguendo la metodica codificata di Onaf, facendoli intervenire negli assaggi e valutazioni, tutto questo nell'ottica di miglioramento qualitativo che nei primi tempi si era reso necessario.

Il concorso, giunto al dodicesimo anno, in questa edizione 2016 si è voluto valutare e descrivere i formaggi che in qualità di Arbitro del concorso ho voluto raggruppare in tre categorie: il Formai de Mut Avb prodotto in malga nella stagione estiva appena terminata, quindi nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre 2016 marchiati blu; il formaggio prodotto in malga nella stagione precedente 2015 ed infine quello prodotto in valle nelle altre stagioni (abbiamo valutato le produzioni di aprile, maggio 2016) che è marchiato rosso, questo è servito a capire e rilevare attraverso gli assaggi, l'evoluzione organolettica di questo meraviglioso formaggio che ai vari livelli di stagionatura cambia notevolmente aspetto.

Al termine, con il prezioso aiuto della delegazione Onaf Bergamo, e con l'ausilio delle schede a punti e della scheda descrittiva, abbiamo stilato il profilo sensoriale dei vincitori di ogni categoria, che verrà comunicato ufficialmente da Onaf al Consorzio di tutela a breve.

La forma premiata nella categoria Marchio Blu

Il vincitore nella categoria Marchio Blu 2016 è la forma prodotta il 20 giugno 2016 nella malga Arale di San Simone a Valleve da Roberto Cattaneo, che ha ottenuto 89 punti su 100 e presentava queste precise caratteristiche.

LA FORMA. È cilindrica e regolare, le facce sono piane con scalzo dritto, la crosta è di colore giallo paglierino carico, ben pulita e curata anche nell'orlatura, all'apertura della forma si presenta una pasta di colore giallo paglierino intenso, un sottocrosta medio, un'occhiatura fine e media, irregolare ma ben distribuita uniformemente, al tatto la pasta è molto elastica, tenera, liscia, non presenta elementi di discontinuità.

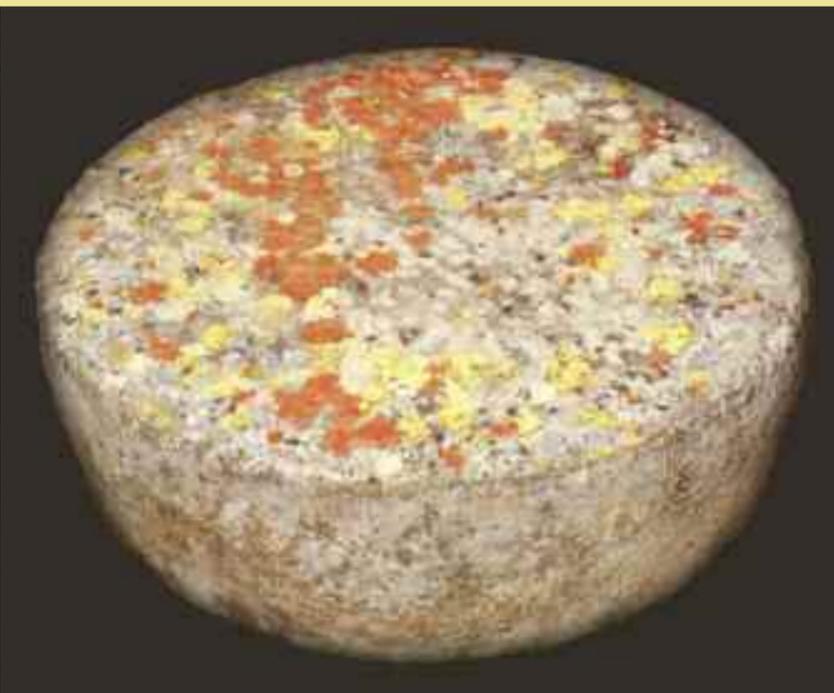
AL NASO E IN BOCCA. L'odore è gradevole di vegetale e lattico cotto di media intensità, in bocca i sapori di base sono tutti presenti: dolce medio, acido basso salato medio-basso, leggermente amaro.

GLI AROMI. Principalmente rilevati quelli di burro cotto, frutta secca, presenta una leggera astringenza e la struttura in bocca evidenzia un'elasticità elevata, la pasta è untuosa e di buona solubilità.

PERSISTENZA DEL GUSTO. Il grado di persistenza è medio alto, nonostante il formaggio ha una maturazione ancora troppo breve per poter esprimere maggiori odori, sapori ed aromi.



Il casaro, manipolando latte e caglio, altro non fa che insufflare nella pasta la “poiesis” creativa, come faceva Michelangelo con i blocchi di marmo



IL FORMAGG IO È BELLO!

di Marco Parenti

Sentenziò il Poeta “gonfi fiumi d’inchiostro si son diffusi per decantar il soave cacio!” Aveva ragione. Si è detto tutto, scritto tutto, dissertato su ogni fantasmagorica proprietà organolettica di questo meraviglioso prodotto alimentare, sulle fragranze gustative, proprietà nutrizionali, le infinite lavorazioni. Poemi, sonetti, ballate sono state composte per glorificarne i sapori. Si organizzano convegni, simposi, mostre, fiere, si sperimenta come accoppiarlo con i più impossibili e disparati abbinamenti, come cucinarlo (haimè), e persino come... tagliarlo! Mai, però si è pensato osservarlo come soggetto d’arte, dimenticando ogni stimolo sensorial-organolettico, e formularne un giudizio puramente estetico.

Più volte il cacio è apparso in rappresentazioni pittoriche, soprattutto nella pittura fiamminga o nelle così dette “nature morte” ed anche utilizzato come elemento decorativo in varie opere moderne. Tanto per fare un esempio, nell’opera di Gino De Dominicis l’artista, esponente dell’arte povera, poneva all’interno di un antico landò un bel cacio a pasta filata dal titolo manco a dirlo “mozzarella in carrozza”!

Da quando un analfabeta pastore errante strapazzò un poco di latte nella sua bisaccia di pelle di capra assieme a qualche rametto di cardo, sono nate infinite di paste casearie raggiungendo inconsapevolmente la summa della perfezione non soltanto organolettica, ma anche estetica nel più ampio concetto filosofico.

Il casaro manipolando latte, caglio altro non fa col suo labor aedificandi che insufflare nella pasta la poiesis creativa e realizza una opera d’arte, come fece Michelangelo scavando un anonimo blocco di marmo dando così forma alla sublime Pietà. È il medesimo procedimento cognitivo, il nobilis factus dell’essere umano, l’armonico insieme del suo spirito.

Gli eruditi studiosi d’arte, gli spocchiosi critici di estetica, pur non avendolo mai ammesso, debbono quindi convenire che il formaggio impersona il pensiero platonico della kalokagathia il sublime ideale di elevazione creativa, l’aggregato equilibrio del bello e del buono. Se poi si fa propria la stupenda intuizione di Leon Battista Alberti si evince che la pulcritudo è l’insieme di faber, utilitas per giungere alla voluptas, pertanto è logico affermare che il formaggio ne è il compendio, la sintesi indiscussa.

Il casaro insomma inconsapevolmente nel realizzare questa meraviglia estrinseca il medesimo pathos creativo dell’artista aggiungendo alla voluptas la laetitia del consumatore. Canoni fondamentali per alcune correnti di pensiero estetico. Il cacio è ars: esaltazione del talento spirituale umano.

Ma vorrei spingermi oltre. Se utilizziamo altri precetti, che nel tempo sono stati usati per

definire bello pulcher un’opera d’arte, ci accorgiamo che tali principi ci permettono di catalogare il formaggio anch’esso come opera d’arte. Il Partenone, è l’esempio della perfezione architettonica in quanto rispecchia i canoni dell’eurythmia. Le misure dell’armonia, essenziali elementi per il raggiungimento della bellezza, con il rapporto armonico della sezione aurea e del modulus cadenza la consonanza del ritmo. I rapporti proporzionali tra altezza, lunghezza, sezioni generano in noi la percezione di perfezione rendendo da secoli fascinosa quel tempo.

Ebbene se prendiamo una forma di formaggio, applichiamo tali concetti con opportune misurazioni e proporzioni ci accorgiamo che queste misure questi rapporti sono rispettati legittimandoci di catalogare il prodotto caseario come ideale esempio di bellezza. Basta individuarne le connessioni dimensionali e scoprire che in quasi tutte le forme di cacio esiste tale consecutio. I raffronti che esistono tra scalzo e parte piana di una toma sono in stretta relazione con la formula del rapporto aureo.

Ma volgendo lo sguardo su di un altro fronte se analizzassimo gli elementi fondamentali delle varie espressioni dell’arte moderna, scopriremmo che esiste inconsciamente uno stretto legame tra i cromatismi delle croste, le nuance, la struttura della pasta casearia e le opere di molti noti artisti moderni.

Una fetta di Gorgonzola a due paste, raffrontata ad un’opera di Joan Mitchell, non presenta alcuna differenza o dissonanza cromatico-figurale. Così pure un dipinto di Ad Reinhardt non ha nulla di diverso dalla parte superiore di una Toma della Vanoise, o una fetta di Panzerone con i “concetti spaziali” di Lucio Fontana.

Le sinuosità dei marmi di Moore o di Ernest Aklin sono identiche a quelle di alcune Mozzarelle di bufala. Gli impacchettamenti del signor Christo e signora non sono simili a formaggi di fossa?

E i rapporti euritmici di anzi fuggacemente menzionati misurati nei templi greci, i moduli, le scansioni auree, non sono riscontrabili in una forma di Fontina? Analogamente potremo raffrontare la modulare forma di un Montebore stagionato con alcune opere dell’arte seriale magari accomunandolo alle esasperate ripetizioni di Andy Warhol.

Ma qui allora si entra in un campo minato e complesso che coinvolge una molteplicità di fattori le nuove tendenze dell’arte, i mirabolanti esercizi lessical-concettuali dei critici. Infatti, se ci si deve scompisciare ascoltando i gargarismi di qualche erudito critico davanti ad un povero pescecane, messo in formalina opera di Damien Hirst (pagato con la medesima cifra del debito pubblico di una nazione) che lo indica come la più alta espressione artistica del secolo, allora potremmo affermare che una modesta tometta sapientemente collocata in una teca di cristallo in una galleria d’arte altro non è che l’opus magnum di “anonimo del ventesimo secolo”. Provare per credere.

Il formaggio può essere catalogato come un’opera d’arte: in questa pagina alcuni esempi. Nella foto a lato: Untitleda, dipinto di Ad Reinhardt e Toma della Vanoise



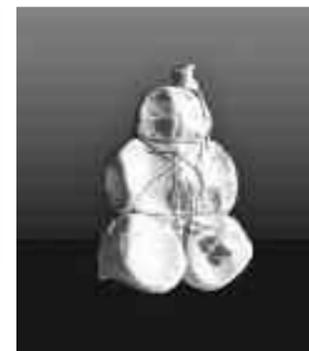
• Opera di Joan Mitchell e Erborinato di latte vaccino



• Concetto spaziale di Lucio Fontana e una fetta di Panzerone



• Sculture di Aklin e Mozzarelle di Bufala



• Opera di Christo e Jeanne Claude e Formaggio di Fossa



• Essenza della bellezza di Anonimo del XX secolo e formaggio Montebore

PASTORE, FEMMINILE PLURALE



• Elena Rodigari
Traversella

Anna Kauber è regista, scrittrice e paesaggista. Viene da Parma e da anni documenta la vita e il lavoro nel mondo rurale, occupandosi in particolare di tematiche sociali e culturali delle comunità. Da un paio d'anni si dedica al progetto "Pastore: femminile plurale", una serie di video racconti che offrono uno sguardo sull'approccio femminile alla tradizione pastorale. Dipinge con la telecamera un quadro di ritratti femminili che descrivono un modo differente di intendere il territorio, la vita, la cura degli animali, le memorie e la cultura della pastorizia. Ci ha permesso, come inizio di una collaborazione, di pubblicare alcuni suoi appunti di viaggio.

di Anna Kauber

DALLA NONNA ALLA NIPOTE

Mariuccia ha 82 anni e con bella proprietà di linguaggio (che ribalta luoghi comuni e in verità sorprende anche me) ma con la consueta autoironia, vivacità e sincerità che ho imparato a conoscere in questa formidabile schiera di indomabili, potenti anziane donne della terra, mi regala il racconto della sua vita. Due giorni e mezzo per riassumere l'epopea delle generazioni di uomini e donne della sua famiglia - e attorno a questa: gente laboriosa e sobria che per noi, nel tempo della storia, ha trasformato e custodito la montagna. Sono in Valchiusella, sopra Torino e nella piccola cascina - nel cui fabbricato è inclusa anche la stalletta - hanno vissuto i suoi avi... e giocato Elena, la nipote figlia dell'unico amatissimo figlio: Amato, per l'appunto! Elena è sempre stata in mezzo alle caprette della nonna - quando non c'era scuola e non era costretta a stare in paese - a ruzzolare coi cani, fra galline e altri animali. Ha respirato quell'aria densa di fatica, talvolta freddissima, contando che tuttora c'è solo una stufetta

Anna Kauber da anni documenta la vita e il lavoro del mondo rurale al femminile. Ecco l'anteprima del suo viaggio attraverso le regioni italiane

in cucina per riscaldarla... e in più, la luce elettrica è arrivata negli anni '90... Ma finiti gli studi superiori, Elena ha deciso: sarebbe restata là, avrebbe allevato capre da latte e, come la nonna, fatto formaggi da vendere nei paesi della valle. Due giorni dopo la maturità ha iniziato questa nuova vita (vecchia, in un certo senso) e, passato quasi un anno, ha visto crescere in sé la passione, la gioia, l'ambizione. Nuova stalla in paese per i suoi animali (da brava allevatrice, la selezione avverrà solamente attraverso le proprie capre), che devono arrivare almeno a una quarantina; poi dovrà costruirsi il piccolo caseificio a norma, e poi gli obblighi di legge e poi... Ma Elena è ferma, serissima, determinata: al contrario della nonna, parla poco e non aggiunge nulla alla sola risposta puntuale. Tuttavia, nei giorni passati insieme, le due generazioni di donne - nonna Mariuccia e Elena, la nipotina più piccola - mi hanno convinto che, nonostante l'apparente stridore fra l'aceto sulla fronte per guarire il mal di testa e l'iphone 5 che manda in continuazione i whatsapp del moroso innamorato, siano solo le due testimoni perfette - regolate sul proprio tempo storico - di una (delle tante) meravigliose genie del popolo italiano. Che qui, nelle Terre Alte, spesso mostra semplicemente il lato migliore.

Traversella (Torino), settembre 2016

IL CORAGGIO DI MARZIA

E' assaggiando i suoi caprini ad Altipiani di Arcinazzo (Frosinone) che, direttamente trasmesso dal gusto, si è certi che la squisitezza della materia prima (il latte) sia la grata risposta degli animali all'amore e alla cura che la giovane donna dedica loro. E che partendo da questa prima magia - e passando dalla sua paziente bravura come casara - si possa infine spiegare come nel suo piccolo caseificio e punto vendita i suoi formaggi vadano a ruba. E pensare che ha iniziato non tanto tempo fa, quando stufa di "fare la pazza esaurita a Roma" ha sentito il richiamo del territorio e, senza neanche pensarci su tanto, è tornata

I NUMERI DEL PROGETTO

1

donna alla guida
(di 1 Panda!)

730

giorni (2 anni)

17

regioni attraversate

15.000

kilometri

100

protagoniste
dai 22 ai 97 anni di età



• Marzia Molinari, Arcinazzo

sui monti. Un atto di coraggio? Certamente, ma non per lei. Perché credo che Marzia - forse inconsapevolmente - sapesse che lì, in quei luoghi e con i suoi animali, avrebbe trovato la serenità e il senso.

Mi sono venute le lacrime agli occhi quando Marzia Molinari mi ha mostrato la stalla letteralmente mezza vuota. Una notte di aprile le hanno portato via una cinquantina delle sue amatissime, pregiatissime capre Saanen, proprio quelle che avevo filmato agli inizi di marzo. Trenta adulte e i nuovi nati, che lei aveva già venduto, maschi compresi (Marzia non ama farli macellare).

La disperazione provata esce ancora nel racconto di quella mattina, quando - come sempre - è arrivata in stalla. "Le hanno prese mani sporche, ora sono con persone cattive...le mie caprette...". Le hanno portato via due anni di lavoro, per un mancato guadagno che - data la sua dimensione di produzione di formaggio e relativa vendita - le sta causando non poche difficoltà. Non mi nasconde che, nei terribili giorni inconsolabili dopo il furto (che per lei equivale a una violenza quasi fisica), aveva pensato di chiudere. Ma poi, vedendo le capre superstiti che avevano ancora bisogno di lei, ha deciso di tirare avanti. E oggi, con coraggio (anche se con gli occhi umidi), mi dice che finirà il miglioramento della stalla, lavori che ha dovuto interrompere per risparmiare... "Magari fra 2 anni, ma ce la farò: per le mie capre avrò una stalla con il portico davanti, in legno e aperto sulla valle. E tutto pieno di fiori".

Altipiani di Arcinazzo (Frosinone), gennaio e maggio 2016

IL RICHIAMO DEL LATTE

Rossella "è stata chiamata dal latte", "un richiamo che ti brucia dentro". E oggi la trasformazione del latte in formaggio è il rito che ogni giorno la mette in contatto con il prossimo. I suoi formaggi sono l'espressione della cura delle sue capre; sono il dono delle mani, della creatività e del suo cuore. Contro il parere di tutti, Rossella - non più ragazzina, moglie e madre - ha creato il suo minuscolo caseificio, "antro di strega" che solo ora, dopo qualche anno, in paese cominciano a guardare senza diffidenza. Data la sua totale inesperienza, Rossella ha frequentato corsi, preparandosi con serietà e impegno. Ha iniziato investendo tutto - giocandosi anche la propria credibilità; ha imparato a supe-

La nostra gratitudine

...sto accumulando emozioni e conoscenze, aneddoti commoventi e allegri, vicende dolorose ed esemplari. E' immensa la gratitudine a queste donne stupende che offrono i racconti, anche minuti, della loro vita. Con semplicità, con pudore, con onestà, con orgoglio e dolcezza. Ma soprattutto, ed è questa la mia più grande gioia, con la chiara dimostrazione del loro Bisogno di comunicare, di condividere la loro esperienza privata e di lavoro.

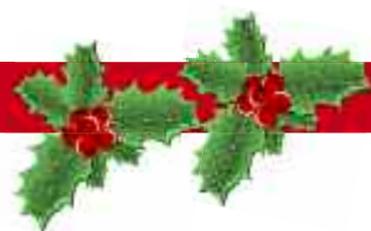
rare i propri limiti, quello della forza fisica come quello - ancora più doloroso - dell'incomprensione che genera solitudine... La storia di Rossella assomiglia a tante altre che ho raccolto nel mio lungo viaggio. In lei ho infatti ritrovato le caratteristiche comuni che ho imparato essere dominanti: la determinazione, la costanza, l'impegno che non conosce fatica, l'umiltà e la conseguente voglia continua di imparare, la capacità di rinnovarsi e rimettersi in gioco. Le donne non lasciano nulla all'improvvisazione e - quando animate dall'amore appassionato - nessuno le ferma: con coraggio, sono in grado di trasformare completamente la loro vita, cominciando da zero. Ma non perdono mai la dolcezza e quella speciale luminosità negli occhi di coloro che sono tornati

con amore alla terra, ai solidi ritmi della natura; ai principi veri e sacri della cura degli animali e al rispetto solidale e pacifico col prossimo. E molto spesso, nel giro di qualche anno, con impegno e dedizione, raggiungono pure il meritato successo.

Monreale (Palermo), aprile 2016



• Rossella Calascibetta,
Monreale



Un regalo è un augurio a stare bene. Quale dono migliore di un invito a cena alla tavola delle feste?

CROSTINO AL BRIE E RADICCHIO STUFATO AL CABERNET

Un antipasto classico, gustoso e veloce da preparare, di sicuro effetto per i palati dei vostri ospiti gourmand

Ingredienti per 4 persone

- Fette di pane raffermo, n. 8
- Formaggio Brie, 150g
- Per la cipolla caramellata:
- Cipolla rossa, 125g
- Aceto di vino bianco, 15g
- Zucchero, 35g
- Sale fino, 2g
- Alloro, 1 foglia
- Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiari

Per il radicchio stufato

- Radicchio precoce, n. 2 piante
- Sale, q.b.
- Olio extravergine, 50g
- Vino Cabernet Sauvignon, 100ml

Esecuzione

Per la cipolla rossa caramellata. Tagliate la cipolla rossa a filangé e riponetela in una ciotola. Conditela con il sale, lo zucchero e infine l'aceto. Trasferite la cipolla condita in una casseruola, unite l'alloro, coprite e iniziate a cuocere a fuoco medio. Deve essere stufata. Quando sarà ben appassita, aggiungete l'olio e fate rosolare. Quando la cipolla è caramellata aggiungere ancora qualche cucchiaino di acqua per conferirle morbidezza. Fate riprendere il bollore e togliete dal fuoco. Lasciate freddare e tenete da parte.

Per il radicchio stufato. Lavate e asciugate il radicchio. Tagliate il radicchio a julienne grossa (mezzo cm di spessore). Riponetelo in una ciotola, aggiungete il sale e mescolate, poi aggiungete anche tutti gli altri ingredienti e mescolate bene il tutto. Riponete il radicchio in casseruola a stufare con il coperchio a fuoco dolce. Fate attenzione a farlo asciugare bene. Per completare tagliate il brie ben freddo a fette di 1,5 cm di spessore. Disponetele sulle fette di pane raffermo e passate il tutto in forno preriscaldato a 220°C. All'uscita, disporre su ciascun crostino il radicchio stufato, completando con un po' di cipolla caramellata. Scaldare nuovamente il crostino nel forno per 1 minuto affinché il formaggio si sciolga leggermente. Disponete i crostini sul piatto da portata, distribuendo infine un po' di radicchio crudo a julienne in superficie per conferire un tocco di freschezza.



MENU CENA DI CAPODANNO

Zuppa di cipolle al profumo di sambuca gratinata al taleggio

Tagliolini in vellutata di pollo, tartufo nero e rucola

Coniglio farcito con pere al vino bianco con finocchi al latte gratinati

Mousse allo yogurt con salsa di melagrana e scaglie di cioccolato

I MENÙ... TUTTI DA REGALARE

di Fabio Campoli

A mici buongustai, vi siete mai soffermati a riflettere su quanto il mese di dicembre simboleggi l'arrivo dell'inverno, ma al tempo stesso sia fra i mesi più colorati dell'anno? L'invito alla preparazione di tutto il necessario per il convivio natalizio è già nell'aria sin dal suo inizio: con il clima che si raffredda sempre più e richiama la voglia di calore tra le mura domestiche, la scelta di regali e addobbi natalizi è diventata ormai un piacere irrinunciabile, per chi ama passeggiare per i caratteristici mercatini natalizi, così come per chi è diventato esperto nella ricerca del regalo più originale per stupire le persone più care navigando sul web.

Da alcune ricerche, emerge che, antropologicamente parlando, lo scambio dei regali abbia da sempre assunto grande significato, in quanto gesto volto a sottolineare il tipo di relazione che intercorre tra le persone. La parola Regalare ad esempio ha un'origine complessa: da un lato le parole "rex" e "gala", che stanno proprio per "vivere da re", come dimostrazione di opulenza; dall'altro, potrebbe derivare anche da "regalia", termine che identificava, anticamente, i diritti spettanti al re di cui egli poteva fare concessione

ai suoi sottoposti per ricompensa di altri servizi.

Contrariamente a quanto si possa pensare, lo scambio di pacchetti dono a Natale non è un'usanza moderna ma, anzi, ha origini molto antiche. Si narra, infatti, che fu Romolo ad istituire questo costume tra i Romani. Da allora, il farsi regali a vicenda accompagnò il popolo di Roma durante le festività più importanti, tra cui spiccavano i Saturnalia (nell'ultima metà di dicembre).

Fare un regalo si conferma dunque un invito e augurio a stare bene. Ma dopotutto, quale regalo migliore di un invito a cena alla tavola delle feste, con pietanze cucinate con ingredienti genuini ma soprattutto il cuore? Proprio come le ricette contenute nei due menù che vi suggerisco questo Natale, per un convivio che possa stupire il palato dei vostri ospiti.

Da parte mia, il dono per voi non può che essere racchiuso nelle mie ricette per due antipasti semplici ma resi unici dall'utilizzo di due formaggi che è ancor più un piacere gustare in inverno: il taleggio che porta cremosità e note olfattive uniche nella mia Zuppa di cipolle al profumo di alloro e sambuca, e il brie, che regala le giuste note di dolcezza al Crostino al radicchio stufato al Cabernet. Buona cucina delle feste a tutti!

LE RICETTE di Fabio Campoli

ZUPPA DI CIPOLLE

al profumo di sambuca gratinata al taleggio



Ingredienti per 4 persone

- Cipolla dorata, 600g
- Patate a cubetti, 100g
- Acqua, 1,5
- Anice stellato, n. 2
- Alloro, 2 foglie
- Sambuca, 3cl
- Panna, 100ml
- Tuorli, n. 2
- Formaggio Taleggio, 200g
- Olio extravergine d'oliva e sale, q.b.
- Per servire: Crostini di pane

Esecuzione

Sbucciate la cipolla e tagliatela sottilmente a filangé. Conditela con un pizzico di sale e un cucchiaino d'olio, e trasferitela in una casseruola. Iniziate la cottura delle cipolle a fuoco dolce con il coperchio: dovranno stufare grazie all'acqua contenuta nella cipolla stessa. Una volta appassite, le cipolle inizieranno a rosolare e caramellare. A questo punto, scoprite la casseruola e fate rosolare a fiamma media finché le cipolle non avranno raggiunto un bel colore dorato, fondamentale per dare aromaticità al piatto finito. Una volta raggiunta la rosolatura desiderata, aggiungete in casseruola l'acqua, l'alloro, l'anice stellato e le patate tagliate a cubetti per conferire giusta densità alla preparazione finale. Proseguite con la cottura, le verdure dovranno disfarsi: questa zuppa infatti non andrà frullata ma servita tal quale. Una volta pronta la zuppa, rimuovete l'anice stellato e l'alloro, poi utilizzate una frusta per rompere meglio i cubetti di patate e i filetti di cipolle.

Per servire. Prima di portare in tavola, lavorate in una ciotolina la panna con i tuorli. Aggiungete il tutto alla zuppa calda, mescolando bene. Trasferite la zuppa in coccetti o piatti da portata in ceramica, adagiate una fetta di taleggio alta 1/2 cm sulla superficie di ogni piatto, e fate gratinare il tutto velocemente in forno preriscaldato a 180°C. Sfornate quando il formaggio si sarà dorato e servite subito, accompagnando con crostini di pane tostato.

MENU PRANZO DI NATALE

Crostino al brie e radicchio stufato al Cabernet

Sfornato di pasta bardato al prosciutto crudo

Costolette di agnello panate alle nocciole con patate e carciofi al forno

Bavarese ai datteri su base di pandoro

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.



CELIACHIA E FORMAGGIO

celiachia intolleranza glutine
gliadina proteina **proteica**
 cereali farine pane torte lievitate
formaggi latte ingrediente controindicato
celiaci affinati birra **fieno** allergene
 formaggi fusi celarsi sicuri
 contaminazioni dicitura **garanzia**
 separata lavorazione **celiachia**
 intolleranza **mangiare** croste
lavare riconosciuti **controllare**
 consultare celiachia intolleranza glutine
gliadina proteina **proteica**
 dicitura **garanzia** separata
 lavorazione **proteina**

Il latte e i suoi derivati non contengono nessuna componente proteica che derivi dai cereali. Ma solo le Dop con disciplinare controllato garantiscono appieno chi ha un'intolleranza al glutine. Con le eccezioni dovute ai prodotti con pepe e zafferano o stagionati nel fieno

di Ugo Bonazza

Cosa è la celiachia? È un'intolleranza permanente al glutine, in particolare alla gliadina (frazione alcol-solubile della proteina glutine) che è una componente proteica dei cereali ed è presente nel frumento (grano) e in alcune varietà di cereali quali: faro, orzo, segale, trinciale, spelta, eccetera. Cereali, quindi, contenuti in farine di vario tipo che vanno a costituire alimenti come: pasta, biscotti, pane, pizza, torte, paste lievitate, birra ecc., e allora, vi chiederete, cosa c'entrano i formaggi con tutto ciò?

Il latte e i suoi derivati non contengono nessuna componente proteica che derivi dai cereali, sebbene le vacche se ne nutrano. Quindi, chi soffre di celiachia può mangiare tutti i formaggi che gli capitano a tiro? La prima risposta è sì, però con dei distinguo: tutti i formaggi italiani Dop (denominazione di origine protetta) in quanto hanno un disciplinare di produzione molto controllato e, al di là di un qualche formaggio in cui è consentito inserire nella pasta del pepe in grani o zafferano, non contengono comunque nessun ingrediente controindicato ai celiaci.

Semaforo verde ai Dop Italiani. E i formaggi

non Dop? Da evitare sicuramente i formaggi affinati nella birra o nel grano, consiglieri anche di escludere anche quelli affinati nel fieno, a meno che non si acquisti la forma intera e che si faccia molta attenzione alla pulizia esterna della forma prima di tagliarla. A tale proposito, ricordo, che il formaggio si può tranquillamente lavare sotto l'acqua corrente, per poi lasciarlo asciugare una mezz'ora. Dopo questi primi consigli, ossia di evitare l'allergene quando è visibile ed evidente, parliamo dei formaggi dove potrebbero celarsi delle farine o delle proteine derivanti dai cereali al loro interno e cioè formaggi fusi, spalmabili, a fette per preparare toast e dessert vari con base formaggio.

Questi prodotti, infatti, non sempre sono sicuri, ma per saperlo basta studiarne a fondo l'etichetta: qui devono obbligatoriamente riportare tutti gli ingredienti e segnalare se, nello specifico, non contengono glutine. Quest'ultimo caso, ovvero la dicitura "senza glutine", è l'unica veramente sicura poiché anche ingredienti apparentemente privi di glutine possono celare delle contaminazioni (rischiose per un celiaco) e quindi non possono apporre questa dicitura.

Il simbolo della spiga sbarrata è un marchio

di proprietà dell'Associazione italiana celiachia e che viene concesso a specifiche condizioni, a garanzia dei consumatori. Le contaminazioni di ingredienti caseari avvengono quando, ad esempio, nello stabilimento si lavorano anche prodotti che contengono glutine e la lavorazione non è separata in maniera adeguata.

Tirando le somme, a chi soffre di questa patologia, ovvero ai celiaci, consiglio di mangiare il formaggio sia fresco che stagionato ma meglio se Dop e con l'accortezza di non mangiare le croste dei formaggi a crosta molle e soprattutto a crosta lavata (taleggio dop, gorgonzola dop, quartirolo dop, fontina dop, ecc.), in quanto non sempre conosciamo dove sono stati appoggiati e conservati, e, in ogni caso per scongiurare il rischio di contaminazioni esterne è consigliabile lavare la crosta.

Possiamo anche mangiare formaggi stranieri: francesi, svizzeri, tedeschi, inglesi, spagnoli, ecc, anche se pure in questo caso raccomando di acquistare prodotti riconosciuti dalla comunità europea, la nostra Dop, in quanto sono controllati da un consorzio e un disciplinare che vigila e dà una garanzia maggiore, che si può consultare e controllare chiaramente e facilmente su internet. Buon formaggio a tutti.

Cresce la Sardegna



Il corso di Cagliari si è chiuso ufficialmente il 19 ottobre scorso. I neo-assaggiatori Antonella Ardu, Alessandra Argiolas, Maria Grazia Articolo, Rossella Maria Casula, Mario Cataldi, Michele Cherchi, Alessandra Cocco, Federica Corrias, Rosetta Fanari, Alessandra Guigoni, Mauro Lai, Francesco Loi, Stefano Mazzella, Nicoletta Melis, Enrico Mereu, Samuele Muscas, Alberta Musio, Massimo Palomba, Rossella Porcu, Silvia Serra, Alessandro Soriga, Emanuele Tiddia, Sandro Zuliani hanno ricevuto l'investitura da parte del direttore del corso, il Maestro assaggiatore Stefano Olla, e dei rappresentanti dell'Ente Bilaterale del Terziario della provincia di Cagliari, Giuseppe Atzori ed Emanuele Garzia, rispettivamente presidente e vice.

Il corso si è infatti potuto realizzare grazie alla collaborazione con EbTer e alla partecipazione degli associati all'ente. Simone Chessa, che ne è direttore, segnala numerose nuove manifestazioni di interesse, per cui è probabile la messa in atto di un altro corso di primo livello la prossima primavera. Lo svolgimento di due corsi consecutivi consentirebbe la creazione di una base di assaggiatori numericamente interessante e porrebbe buone premesse per la costituzione, finalmente, di una delegazione Onaf sul territorio sardo, evento che potrebbe favorire il riavvicinamento attivo degli assaggiatori che frequentarono il corso in tempi passati.

Si consolida Verona



A Verona la presenza Onaf è invece consolidata. La delegazione è da qualche mese condotta da Chiara Tosi e può ora contare sull'entusiasmo e la passione di 24 nuovi assaggiatori: Jacopo Avesani, Franco Benini, Francesca Bicego, Gaia Castellani, Duilio Cerase, Massimo Chiarello, Dario Cogo, Ivano Corazza, Gianluigi Corradini, Paolo Dal Maso, Laura Fattori, Paolo Fratucello, Gianluca Godi, Ivana Guantiero, Mauro Longo, Alberto Novarini,

Salvatore Pappalardo, Federica Pascolutti, Francesco Petrucci, Manuel Piccinato, Delia Riccitelli, Paolo Saba, Andrea Salgaro, Tiziano Stopato. Il gruppo è ufficialmente rientrato nel novero dei soci assaggiatori in occasione dell'investitura svoltasi il 25 ottobre in presenza della delegata, dei consiglieri di Verona e del consigliere nazionale Pier Battaglino.



Incontro a Bologna con i delegati



di Marco Quasimodo

Il periodo autunnale è come sempre momento di avvio di nuovi corsi. Sono in svolgimento quelli di Prato, Ancona, Parma (secondo livello), Romano di Lombardia (BG), Zola Predosa (BO), Bari, Cittadella (PD). E' importante sottolineare come l'attività dell'Onaf stia arrivando a toccare zone appena sfiorate in passato (vedi Ancona) o del tutto "inesplorate" come è il caso di Bari, dove il corso si tiene presso il Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università "Aldo Moro".

INCONTRO DEI DELEGATI NAZIONALI

Il 17 settembre a Bologna si è tenuto un incontro tra i delegati dell'Onaf e i membri del comitato esecutivo nazionale, visto come occasione di confronto e di aggiornamento circa novità che si intendono mettere in atto a livello generale. La presenza è stata molto numerosa (24 delegati su 36) e l'incontro si è rivelato estremamente utile. Si è ribadita la necessità di uniformare l'immagine dell'Onaf e quindi di utilizzare la divisa in tutte le uscite ufficiali. Queste le principali novità che riguarderanno le delegazioni a partire dal 2017: in occasione dell'avvio dei corsi, la sede nazionale invierà non soltanto il materiale didattico (libri, quaderni di degustazione, ecc.) ma anche piatti e posate biodegradabili e bicchieri di vetro. Il delegato/direttore di corso dovrebbe in questo modo venire alleggerito di una parte delle incombenze che finora erano di sua competenza.

Il sito internet dell'Associazione verrà implementato con funzioni che consentiranno ai delegati di registrare le presenze agli eventi. Tutti i documenti utili per la vita della delegazione (istruzioni pratiche, regolamenti, ecc.) saranno messi a disposizione su un nuovo sito a ciò deputato, onafformazione.it. Successivamente si intende realizzare un progetto di digitalizzazione definito "Onaf Touch" riguardante innanzitutto l'utilizzo della scheda di degustazione su supporto informatico attraverso il sito onaf.it.

Il gioco delle parole

Il 5 ottobre 2016, alle 13:48,
Vincenzo Bozzetti ha scritto:

Cari Amici,
questa e-mail, per favore, va presa sul ridere... In ogni caso, caro Elio, manca poco che mi fai svenire sul serio... Sul numero 17 (il solito porta sfiga) di Informa-Settembre 2016, leggo il titolo maggiormente appariscente: I formaggi giurassici... e via di seguito...

Come dilettante storiografo del formaggio, leggo, rileggo, traballo, cerco una sedia, ci penso, ci ripenso e, solo dopo un buon bicchiere di vino mi riprendo. I casi sono due, o il titolo è sbagliato, o è sbagliata tutta la mia pluridecennale ricerca storiografica sulle origini delle attività casearie!

Al terzo bicchiere trovo la spiega: Il Comté è un formaggio "giurassiano" ma, non anche "giurassico"; infatti nella scala dei tempi geologici della Terra, il periodo è datato in milioni di anni, mentre la trasformazione del latte, secondo le attuali conoscenze, sembra risalire a migliaia di anni fa, forse 7 - 8.000, arrotondiamo pure a 10.000...

Ora, al di là del refuso dello scalognato n° 17, credo che sia giusto chiudere con una domanda...

Quanti lettori avranno colto la differenza tra giurassico e giurassiano? Vado a finire la bottiglia di Dolcetto d'Alba e, con l'abbraccio vi mando un caro saluto.

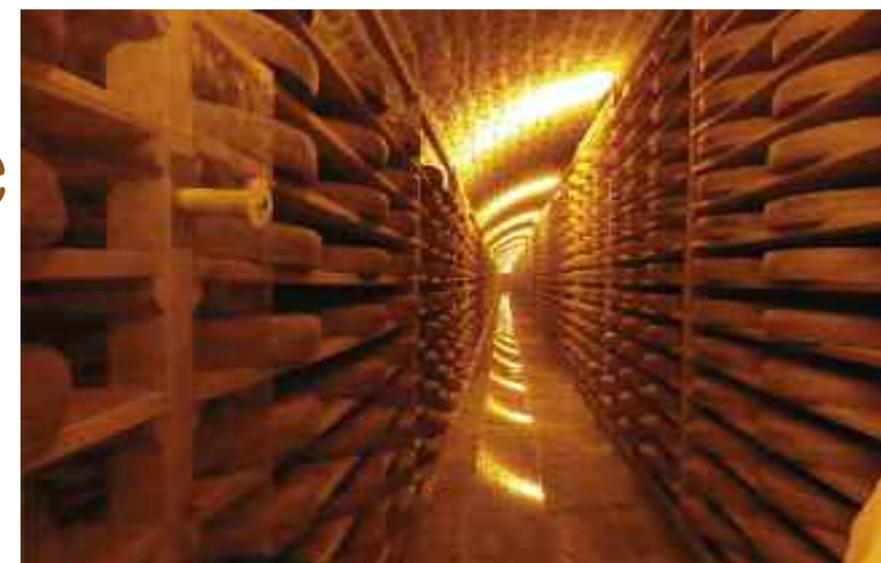
Vs Vince

Carissimo Vince,
non preoccuparti, non devi rivedere la tua pluriscolorata ricerca casearia. E' chiaro che giurassico si riferisce all'origine geologica e non pastorale. Leggere un prodotto alla sua terra è importante, no? Con una lieve bottarella di permissivismo titolistico è stato volutamente scelto il "giurassico". Che poi "giurassiano" suonava malissimo e pareva il nome di un tronista di Maria de Filippi.

Di scarognato non c'è nulla, se mai la fortuna che tu ci leggi e che ci onora. Concordo comunque la scelta del dolcetto per digerire la lieve discrasia intesa come etimo greco di "cattiva mescolanza" in questo caso scelta e voluta.

Con affettuosi abbracci, Elio.

(Concordo sul fatto che simili disquisizioni sono puramente accademiche, non incidono sull'essere, non modificano l'entropia dell'universo e sono come le stelle alpine: meglio non raccoglierle e guardarle come sono).



APPREZZAMENTO CHE CI ONORA

Il 10 novembre 2016, ore 17:24,
Letizia Carducci ha scritto:

Salve, mi chiamo Letizia Carducci e gestisco dal 1980 un piccolo ristorante a Macerata, città alla quale è stato dedicato un piccolo spazio del reportage nel numero di settembre 2016 dalla vs rivista InForma.

Non è mai troppo tardi per complimentarmi a nome anche dei fratelli con cui gestiamo l'attività di ristorazione per averci privilegiato e per l'intera pubblicazione che ci è sembrata molto ricca di contenuti e con ottima presentazione grafica: informazioni molto interessanti sul mondo dei formaggi, che nonostante tutto non conosciamo mai abbastanza.

Anche attraverso questa nuova consapevolezza ci riserviamo di mettere in programma a breve anche

tramite i vs suggerimenti o assaggiatori residenti in zona, qualche appuntamento ad hoc per favorire la degustazione e la promozione delle aziende casearie del nostro territorio, per lo più misconosciute e duramente provate dal sisma, ancora non concluso.

Ci piace ricordare che il reportage su Macerata è stato curato nei dettagli da persone con le quali collaboriamo da anni che hanno saputo raccontare, ciascuno per competenza specifica, ma tutti con grande orgoglio l'identità della nostra città, per cui a nome dell'Osteria dei Fiori, inoltre i più sinceri ringraziamenti, augurandoci di poter collaborare in seguito sulle tematiche condivise.

Cordiali saluti, Letizia Carducci
Osteria dei Fiori - 0733260142
www.osteriadeifiori.it

Il 12 ottobre 2016, ore 14:46,
Silvio Mancinelli ha scritto:

"Capita che si assaggio formaggi che hanno caratteristiche assolutamente differenti da quelle che dovrebbero avere, la degustazione "a memoria" sarebbe un gaglioffo esercizio accademico con sentore di falso". Salve direttore, non riesco a capire questa frase da lei scritta su InForma, può spiegarmela per favore? Io sono un assaggiatore Onaf e un rivenditore di formaggi, quando devo giudicare un formaggio nella sua interezza, valuto non solo il sapore ma tantissime variabili presenti. Mi affido anche a quello che è il ricordo del miglior assaggio di quel tipo di formaggio, all'esperienza acquisita, secondo lei sbaglio? Un Asiago è un Asiago, come faccio a non tener conto di ciò che ho già assaggiato e l'esperienza precedente?

Cordiali saluti, Silvio Mancinelli

Carissimo Silvio,
mi riferivo alla perversa possibilità di simulare una degustazione senza campione, basandosi unicamente sulla memoria e dati astratti. E' invece necessario ricordare e confrontare quando si assaggia. Hai perfettamente ragione la memoria è caratteristica essenziale del degustatore ci mancherebbe. L'eccessiva sintesi nella scrittura porta confusione, me ne scuso.

Amichevoli saluti, Elio.

@ Scrivete al direttore:
elio.ragazzoni@alice.it

DALLA DELEGAZIONE DI IMPERIA



Il frantoio Castel Doria



Alla fine dell'estate nello splendido borgo di Dolceacqua (Monet disse di Dolceacqua: il luogo è superbo, vi è un ponte che è un gioiello di leggerezza e dipinse ponte e castello) abbiamo organizzato come Onaf con la collaborazione di Igino Gelone presidente Oal (organizzazione assaggiatori liguri olio), di Sandro Boldrini delegato Onaf e del consigliere nazionale Andrea Briano una grande serata di degustazione. Dove abbiamo trovato posto? La fortuna di avere come socio-consigliere Luca Mason che insieme a Luciano, suo padre, ha rimesso in attività dopo secoli di abbandono l'antico frantoio da olive Castel Doria, ci ha consentito, previo insediamento di tavoloni e sedie, di approfittare dei locali.

I Mason hanno una grande tradizione frantoiana da più di cinque generazioni e producono olio di qualità taggiasca con un sistema totalmente moderno a ciclo continuo per estrazione a freddo. Il nome del frantoio fa riferimento a Castel Doria e quindi bisogna ricordare che il borgo di Dolceacqua è dominato dall'alto dai resti del castello del XII secolo, nato come villa romana, trasformato in castrum fortificato nel medioevo che raggiunge il suo apice in età moderna grazie ai Doria che ne fecero una splendida residenza. Ultimate le notizie storiche passiamo alla degustazione. I formaggi: tre caprini dell'azienda agricola Lo Puy di San Damiano Macra e precisamente Quersonh a lavorazione lattica, di forma piramidale, Charbonet cagliata lattica a forma di rotolo cilindrico e Panet a doppia pasta modellato a mano più una toma caprina di una piccola produttrice di Baiardo che alleva le sue capre sotto gli uliveti e per ultima una toma di pecora brigasca del pastore Nevio.

Igino Gelone ci ha illustrato e dimostrato la degustazione dell'olio con tre prodotti: uno dei Mason, un'olio toscano ed uno dell'Andalusia il Picual. I vini: un Pigato metodo classico millesimato 2009 di Vis Amoris, novità assoluta, un Soave di Suavia, un Ormeasco di Pornassio Scioc-tra doc tenuta Maffone e un Rossese Dolceacqua superiore doc Barbadirame di Maixei coop. Riviera dei Fiori, che Boldrini e Briano hanno presentato durante la degustazione. Una serata conviviale di assoluto valore ed anche noi come delegazione siamo soddisfatti per essere riusciti ad accomunare i rappresentanti di tre grandi prodotti come il formaggio, l'olio, il vino promuovendo nostri prodotti locali.

Il delegato Pino Moser

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Visita in Valsolda

Domenica 25 settembre, Pierfranco Mastalli guida la visita in Valsolda e scopriamo le rappresentazioni di san Lucio, san Luguzzone, in due chiese e due borghi. Gli affreschi, i dipinti, la statua, molte di queste opere anonime, esprimono la devozione popolare. La Valsolda è un territorio dove le tradizioni si mantengono ed oggi due viticoltori, tre olivicoltori, due produttori di miele ed un casaro proseguono le attività descritte dallo storico Barrera nel 1825. L'interessamento del presidente della Pro Loco Valsolda, Paolo Carnevali, ci permette di usufruire dell'atrio della scuola per la proiezione e per gli assaggi dei prodotti locali: vino, formaggio, miele e bruschetta con l'olio di Valsolda. Ringrazio Mastalli per le spiegazioni e Bertarini, viticoltore per averci omaggiato del suo vino e Paolo Carnevali per la sua cordiale disponibilità.



I formaggi e lo zafferano

Domenica 16 ottobre, ci ritroviamo presso l'Azienda agricola Collina d'Oro di Faloppio, dove la famiglia Germani coltiva lo zafferano. Dopo averci permesso di cogliere dei fiori di crocus, il titolare Germani illustra e documenta le modalità di coltivazione e le ottime qualità dello zafferano, una spezia dal profumo intenso e aromatico utilizzata in molte pietanze ed anche nei formaggi. Ringraziando per l'accoglienza, ci congediamo con il regalo di Germani, una bustina di Zafferano di Como. Il pomeriggio prosegue presso l'ortofrutta Guarnera di Faloppio dove il tecnico caseario



Giovanni Augusto Regina, assaggiatore Onaf, insegna a fare il formaggio in casa, dando utili consigli. Successivamente il delegato Onaf di Como, Simonetta Cortella, proietta le diapositive e descrive i formaggi tradizionali inerenti l'utilizzo dello zafferano. Degustiamo: Nostrano Valtrompia Dop: vaccino, latte crudo, 12 mesi di stagionatura di Mauro Beltrami - Marmentino Brescia. Bagoss Pat: vaccino, latte crudo, 18 mesi di stagionatura, affinato: Silvio Zanini - Collio Brescia. Piacentinu Ennese Dop: ovino, latte crudo, 2 mesi di stagionatura del Caseificio il Cavaliere-Assoro Enna. Aggiungiamo un goccio di vino rosso "Igt Ronchi di Brescia" - Cascina Valsorda - Concesio (BS) ed un biscotto con Zafferano di Como della pasticceria "Regno delle due Sicilie di Olgiate Comasco. Al termine, la signora Guarnera ci propone differenti assaggi di specialità siciliane. Gran bella giornata.

il delegato Simonetta Cortella e il maestro assaggiatore Giorgio Gobbi

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Parmigiano Reggiano alla Scuola di Cucina teatro7|Lab

Il consorzio del Parmigiano Reggiano, partner della rinomata Scuola di Cucina teatro7|Lab di Milano, ha incaricato la Delegazione Onaf di Milano, nelle figure dei Maestri Assaggiatori e Consiglieri Samantha Burello e Filippo Durante, di condurre le serate a tema "Parmigiano Reggiano" del periodo Ottobre - Dicembre. ha incaricato Samantha Burello e Filippo Durante, Consiglieri di Delegazione e Maestri Assaggiatori di Onaf Milano, di condurre le serate a tema "Parmigiano Reggiano" del periodo Ottobre - Dicembre.

L'attività si compone di un ciclo di sei serate dal tema diverso, dal finger food alla pasta fresca, dagli aperitivi alla cucina vegetariana, durante le quali i Maestri Assaggiatori presentano e guidano la degustazione del Parmigiano Reggiano dop (proposto nelle stagionature 18, 22, 24 e 30 mesi). Successivamente, gli stessi formaggi sono utilizzati dall'istrionico Resident Chef Roberto Cuculo per la preparazione del menu della serata. In questo modo i corsisti non solo riescono ad apprezzare l'evoluzione del prodotto in base alla stagionatura, ma anche a percepire come le



diverse stagionature influenzino aromi e sapori dei piatti cucinati insieme allo Chef.

Durante la serata i Maestri Assaggiatori interagiscono con lo Chef, fornendo informazioni e curiosità sul mondo dei formaggi e rimangono a disposizione dei corsisti per fornire informazioni su Onaf e sulle attività che l'organizzazione svolge a supporto della cultura casearia.

Il consigliere di delegazione, Filippo Durante

DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



Lì dove nasce il Morlacco di Malga

Il formaggio Morlacco è da sempre prodotto sul massiccio del monte Grappa fra le province di Belluno, Treviso e Vicenza. Il suo nome deriva dai boscaioli e carbonai dalmati che ai tempi della Serenissima si trasferirono in quell'area con qualche animale al seguito e iniziarono a produrre burro e con quel che restava un formaggio magro e salato. Oggi il Morlacco è prodotto in caseifici di pianura, esclusivamente con latte bovino, ma grazie ad alcuni irriducibili malgari, continua ancora la produzione del Morlacco d'alpeggio tradizionale a latte crudo che è anche un presidio Slow food.

Il 3 settembre siamo saliti a Malga Piz (1430 mt) dove abbiamo avuto il privilegio di assistere alla lavorazione tradizionale del Morlacco che prevede anche l'impiego di grandi cesti di vimini. La famiglia Gallina gestisce da qualche

• Fase di lavorazione del Morlacco

anno Malga Piz, ottenendo unanimi riconoscimenti nelle principali rassegne casearie anche con un altro formaggio tipico, il Bastardo del Grappa.

Il segretario della delegazione, Maurizio Mazzarella

DALLA DELEGAZIONE DEL CANTON TICINO



Atiaf, 10 anni di degustazioni

Ebbene sì, sono già passati 10 anni da quando è stata presa la decisione di fondare l'Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggio (Atiaf). Infatti il 9 giugno del 2006, alla presenza di un nutrito gruppo di assaggiatori già formati nei primi due corsi Onaf tenuti in Ticino, ebbe luogo l'assemblea costitutiva e furono approvati gli statuti.

I festeggiamenti dell'anniversario, orientati a un pubblico variegato, si sono svolti lo scorso novembre.

Per avvicinare i degustatori di domani, si è optato per una degustazione pensata appositamente per i bambini, mentre al pubblico adulto è stato presentato il nuovo "carnet di degustazioni" realizzato con l'intento di avvicinare i non addetti ai lavori al mondo delle degustazioni dei prodotti caseari.

Agli associati è stato offerto un momento conviviale con una risottata (rigorosamente al formaggio) e una panettonata.

Un grazie particolare a Renato Bontognali, storico presidente del primo decennio, che con grande entusiasmo ha saputo dar vita a interessanti programmi annuali tracciando così la strada. Lunga vita all'ATIAF!

La delegata, Patrizia Riva Scettrini

la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

ANCHE BABBO NATALE HA SCRITTO
UNA LETTERINA!!!

SE POSSIBILE, INVECE DEL LATTE
CON I BISCOTTI, POTREI AVERE
UNA FETTA DI NOSTRANO?



Rinnova la tua adesione all'Onaf, conferma la tua passione!



Degusterai il mondo

Ancora una volta l'importo della quota non ha subito variazioni,
perchè il consolidarsi di un legame va premiato:

2017 » € 60

2017 + 2018 » € 110

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

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

1) Bonifico a favore di O.N.A.F Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN

Attenzione!! Nuove coordinate: UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN) - IBAN IT 73 L 03111 46380 0000 0000 3401

2) Versamento o postaggio a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN

sul conto corrente postale n.10218121 - IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121

3) Transazione on line con carta di credito dalla home page del sito www.onaf.it

4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente (come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.)

Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua.

Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

Onaf



l'immensità del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ARABOGGIORI
FORMAGGI

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