

dal mondo dei formaggi

# Informa

Magazine di cultura casearia

19

MARZO 2017  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CINEO n° 1 anno 2017

**Cuneo,  
la storia si accende  
di sapori**



**Formaggi, conservarli  
evitando lo spreco**



**Prova sensoriale  
parametro di qualità**



**Burrata di Andria  
ricchezza delle Puglie**



**Troina, arte casearia  
all'età del rame**

**Conaf**

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

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

[@theonlyparmesan](https://www.instagram.com/theonlyparmesan)

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

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

## L'EDITORIALE

Archivio Ente Turismo  
Alba Bra Langhe Roero  
Foto: Davide Dutto

di **PIER CARLO ADAMI**  
Presidente Onaf



**Petrini ha fatto bene a chiedere chiarezza sul millantato uso del tartufo negli oli in commercio. Quell'aroma che sa di idrocarburi anche a noi dell'Onaf non piace, tantomeno nei formaggi**



## Ha ragione Carlin

**V**oglio entrare anch'io nella discussione a sostegno del grido di allarme lanciato da Carlin Petrini contro l'olio al tartufo in occasione delle celebrazioni dei 150 anni del quotidiano La Stampa di Torino. Ne scrivo partendo dal settore caseario che è di competenza di Onaf, settore anch'esso coinvolto.

Nelle discussioni che ne sono seguite, tutti, ma proprio tutti, commercianti, politici (non tutti), pseudo esperti, oltre a stigmatizzare la presa di posizione del fondatore di Slow Food, si sono stretti a difendere una situazione di mercato che col vero tartufo bianco non ha nulla da spartire. Infatti, nei tanti oli al tartufo in commercio, è presente l'aroma tartufo, un prodotto di sintesi che proviene dal petrolio. Si tratta del bismetiltiometano che già nel nome rimanda agli idrocarburi, una molecola che, senza tirare in ballo la sua ventilata possibilità di essere cancerogena, risulta di lungo ingombro nello stomaco.

Certamente Carlin Petrini non ha sparato nel mucchio, ma la sua esternazione è stata mirata ed evidenziata in modo chirurgico;

poi, se vogliamo fare finta di niente in virtù del cosiddetto progresso, liberi tutti.

Onaf, invece, vuole fare un po' di luce per quanto concerne i cosiddetti formaggi al tartufo. Nella maggior parte dei casi si usa quello nero. Com'è possibile vedere, nella loro pasta si riscontrano pezzetti di tartufo nero, un'inezia in percentuale, quindi impossibilitata a conferire un aroma netto di tartufo al prodotto. Infatti, viene spesso aggiunto un po' di aroma, come specificato in etichetta. Secondo la legge è tutto a posto. Ma è sull'aroma che casca l'asino. Se fosse "aroma naturale" tanto di cappello: sarebbe ricavato da una matrice presente in natura, quindi dal tartufo bianco o nero. Ma ciò non succede quasi mai, a quanto ci è dato di sapere. E allora ricadiamo nel caso dello stesso aroma di sintesi usato nell'olio.

Detto questo, non vogliamo scatenare una guerra santa, ma, almeno noi, che ancora ci identifichiamo come liberi pensatori senza vincoli e senza catene, prendiamo le distanze.

Abbiamo i massimi gioielli caseari, conserviamoli puri e teniamoci InForma.

# Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

6-9

Cuneo: i portici, la piazza e 800 anni di storia

di Ezio Bernardi, Gianni Martini, Francesco Bertello

11-15

Cuneo: dove il formaggio è arte

di Elio Ragazzoni, Enrico Surra

16-17

Come conservare i formaggi in casa

di Armando Gambera

18-19

La prova sensoriale del formaggio

di Enrico Surra

20-21

Album Igp: Burrata di Andria

di Sonia Gioia, Adriana Adriani

22-23

Gran Canaria, l'isola che non ti aspetti

di Eugenio Micheli

24-25

I formaggi "in cella"

di Domenico Villani

27

Massaru Ndrìa

di Andrea Carmelo Cifalù

28-29

Qualità della mozzarella vaccina

di Michele Faccia

30-31

Maasai sulle Alpi: il formaggio guerriero

di Sandro Bozzolo

32-33

Personaggio: Beppino Occelli

di Elio Ragazzoni

34

La Posta

35

Parmigiano Reggiano, specchio di un'Italia in ripresa

di Iginio Morini

36-37

Troina e il suo antico formaggio

di Stefania Dora Amata

39-39

La malga e il suo pascolo, grande tradizione italiana

di Alan Bertolini

40-41

La nutraceutica nei formaggi

di Massimo Todaro

43

Caseus Siciliae Trinacria d'Oro

di Mauro Ricci

44-45

Diario di viaggio: la Tessaglia

di Simonetta Cortella

46-47

Fabio Campoli, Master chef for Scotland

di Sara Albano

48-40

Vita Onaf: l'anno del Murazzano, il Concorso di Grinzane

di Pier Battaglino, Marco Quasimodo

50-55

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

ALLA PRESENZA DEL MAGNIFICO RETTORE E DEL PRESIDENTE NAZIONALE ONAF

## Investitura all'università di Bari per cinquanta assaggiatori



• Da sinistra Maria Sarnataro, Pier Carlo Adami, Antonio Felice Uricchio, Michele Faccia

di Maria Sarnataro

**G**iovedì 26 gennaio, nella splendida cornice dell'aula Magna "Aldo Cossu" dell'ateneo barese, si è tenuta la cerimonia d'investitura e consegna degli attestati ai primi 50 allievi del corso di assaggiatore di primo livello, tenutosi tra novembre e dicembre nelle aule della ex facoltà di Agraria. Presenti il Magnifico Rettore Antonio Felice Uricchio, il presidente nazionale Onaf Pier Carlo Adami, e la vicepresidente Maria Sarnataro. La cerimonia è stata presieduta dal coordinatore del corso, Prof. Michele Faccia, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari del dipartimento di scienze del suolo, della pianta e degli alimenti, socio e referente regionale Onaf.

Il corso, che è stato frequentato da studenti universitari, operatori del settore lattiero-caseario e appassionati della cultura del buon cibo, ha visto dunque approdare la storica realtà di Grinzane Cavour nella patria della mozzarella vaccina. La partecipazione al corso è stata massiccia, con richieste di gran lunga superiori ai posti disponibili.

La cerimonia di investitura, che è stata preceduta da due brevi relazioni tecniche, si è conclusa con una degustazione con abbinamento vino/formaggi del territorio. Alla stampa presente, il presidente Adami ha dichiarato: «L'organizzazione nazionale assaggiatori formaggio esiste da vent'otto anni, e una regione dalla interessante tradizione casearia come la Puglia mancava all'appello da troppo tempo».

Proficua la collaborazione tra Onaf e l'istituzione accademica Barese, come nelle parole del Magnifico Rettore, che ha ribadito nel suo intervento la volontà di proseguire sul tracciato intrapreso. Obiettivo è quello di organizzare un corso di primo livello all'anno e uno di secondo livello ogni 2 anni. Questo, nella convinzione che le scienze sensoriali abbiano un ruolo importante nella crescita professionale di agronomi, tecnologi alimentari e veterinari, e, soprattutto, nella divulgazione del buon cibo.

Visti i numeri, appare molto vicina la seconda edizione del corso di primo livello, nonché la nascita della delegazione barese.

## LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

# Formaggi in libertà e quelli da galera

di ELIO RAGAZZONI



Dietro le sbarre ci sono onesti e sapienti casari che grazie al formaggio trovano il riscatto sociale. Fuori c'è gente che ci propina formaggi senz'anima e meriterebbe 20 anni di pena

**V**i sono alcune pagine su questo numero che riguardano un progetto di educazione alla caseificazione realizzato nel carcere di Rebibbia. Un altro simile è partito in Sicilia, sponsorizzato dal Rotary. Si sta riscoprendo la funzione sociale del formaggio. Era ora, visto che casari non si può diventare per semplice svago, od opportunistica convenienza, semplicemente per passare il tempo.

Occorrono anima, passione, conoscenza, senso degli obiettivi e programmazione del futuro. Il formaggio insegna e pretende rispetto. Ora, chi per sua sfortuna deve scontare una pena, di certo il rispetto in senso lato l'aveva perso, per qualsivoglia motivo. I corsi da casari per carcerati sono tra le migliori iniziative per aiutare i detenuti a vivere in modo costruttivo l'esperienza carceraria e a prepararsi al reinserimento sociale dopo la detenzione. Per arginare il rischio di reiterazione, l'educazione alla caseificazione non solo impegna il detenuto durante la carcerazione, ma gli offre una vera e propria "dote formativa" spendibile, una volta libero, nel mondo lavorativo.

La situazione è per certi aspetti paradossale. Dietro le sbarre ci saranno sapienti ed onesti formaggiai attenti a profumi, sapori e diversità e fuori resteranno quelli, pochissimi grazie a Dio, che il formaggio cercano di farlo (è un eufemismo, lo fanno) senza latte. E pensare che io, scherzosamente ma neppure troppo, ho sempre sostenuto che chi ci propina formaggi senz'anima, privi di una precisa carta d'identità, con lievi

sentori di polistirolo o di nulla meriterebbe vent'anni di galera.

A pagina sedici appare un intervento del saggio Gambera che è introduzione, questo vuol dire che ne parleremo ancora, al tema dello spreco alimentare, nel nostro caso caseario.

L'argomento mi stimola una considerazione: conservare bene il formaggio e già difficile quando ne abbiamo modeste quantità, figurarsi quando ce ne propinano il doppio di quanto richiesto. Sarà capitato a tutti di richiedere ad un rivenditore un paio di etti di formaggio e di sentirsi dire con un gaglioffo sorriso: "Ecco, sono tre etti e mezzo, è troppo?". Qui vent'anni di carcerazione sarebbero esagerati, ma una settimana di arresti domiciliari ci starebbe tutta.

Un acquisto superiore alle esigenze dichiarate ci costringerà a consumare un prodotto diverso da quello pagato. Già, la permanenza in frigo raddoppierà e le parole di Gambera sono legge: "Il freddo porta male!". Finirà che consumeremo avanzati tristanzuoli, magari pagati come eccellenze.

Attenti, questo mio sfogo non vuol dire che si debba consumare poco formaggio, anzi. Non me ne vogliano i rivenditori, non sto promuovendo il dimezzamento degli acquisti. Semplicemente invito i commercianti a non esagerare e noi consumatori ad acquistare giuste quantità più sovente. Acquistare il formaggio non è come con i pelati che possiamo farne scorte con scelte affrettate. È operazione piacevole e divertente che soddisfa l'anima prima del palato.

*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, Sara Albano, Gianni Audisio, Adriana Adriani, Stefania Dora Amata, Pier Battaglino, Ezio Bernardi, Francesco Bertello, Alan Bertolini, Sandro Bozzolo,

Fabio Campoli, Beppe Casolo, Andrea Carmelo Cifalù, Simonetta Cortella, Fiorenzo Cravetto, Michele Faccia, Armando Gambera, Sonia Gioia, Gianni Martini, Bruno Messoriano, Eugenio Micheli, Iginio Morini, Elio Ragazzoni, Mauro Ricci, Enrico Santus, Maria Sarnataro, Enrico Surra, Massimo Todaro, Domenico Villani, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina. Cuneo: l'Illuminata per gli ottocento anni della città (foto Valerio Giraud)

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

Cuneo



## I PORTICI, LA PIAZZA E 800 ANNI DI STORIA

di Ezio Bernardi\*

**C**osne, ville en hault". Cuneo, la città in alto. Dobbiamo questa semplice ma appropriata definizione ad un anonimo pellegrino francese che nel 1480 sulla via di rientro da Gerusalemme passò per le nostre terre. Allora come oggi, colpisce lo skyline della città sull'altipiano scavato dalla confluenza di Stura e Gesso, che evidenzia profili di campanili, chiese, palazzi sullo sfondo delle Alpi Marittime disposte a ferro di cavallo e di un cielo quasi sempre azzurro, senza le brume e le nebbie invernali della pianura.

Quella che vide il pellegrino, era la piccola città medioevale, due volte difesa: dai fiumi e dalle mura. Che saranno abbattute secoli dopo, in epoca napoleonica, aprendo allo sviluppo verso Sud, in direzione delle valli. E lì, sull'altipiano, da piazza Galimberti in su, prenderà forma la città "nuova", ottocentesca e novecentesca.

La città medioevale, spogliata delle mura, è rimasta intatta nel suo originale disegno urbanistico, a "cuneo" appunto: un triangolo definito su due lati da corsi alberati e tagliato a metà da una lunga "piassa", poi Via Maestra e oggi Via Roma. Da sempre luogo di scambio, di vita sociale, di mercato. Chiusa sui lati dai due fiumi, la città nuova si è espansa verso Sud mantenendo lo stesso schema ordinato, ma concedendosi il lusso di inserirvi grandi piazze, viali e giardini.

A legare la città vecchia e quella nuova, il lunghissimo doppio porticato che percorre tutta Cuneo, regalando chilometri di passeggiata interamente al riparo dalla pioggia e dalla neve o dal solleone dell'estate. Un percorso che mette in bella evidenza due armoniose teorie di palazzi, quasi interamente restaurati, di eleganza sobria ed essenziale. Stanno lì a raccontare gli ottocento anni di vita di una città nata da un patto tra le comunità di un territorio più vasto e sviluppatasi nei secoli come centro amministrativo, militare, commerciale, sfruttando al meglio la sua posizione prossima ai confini e di crocevia nei collegamenti tra Piemonte, Liguria e Provenza.

Un percorso, quello dei portici e delle contrade adiacenti, abitato da centinaia di negozi, bar e caffetterie, locande, ristoranti, banche, uffici pubblici, edi-

cole e spazi di grande vivibilità che fanno della città una comunità vivace e accogliente.

E se i comparti tradizionali dell'economia locale, agricoltura, artigianato, servizi, commercio, industria, compongono da sempre un mix virtuoso che permette di reggere meglio che altrove i periodi di crisi, grazie anche ad una grande capacità di innovazione e di internazionalizzazione, la novità positiva degli ultimi anni è data dalla crescita costante, anno dopo anno, del turismo e del suo indotto.

La città piace a italiani e stranieri, sempre più numerosi. Piacciono il suo ordine e la sua pulizia, gli spazi rinati di cultura e di socialità, il centro storico con i suoi palazzi e le sue chiese. Piace la riservatezza e la cordialità dei cuneesi. Conquista l'alta qualità dei prodotti enogastronomici, all'origine di una clamorosa affermazione della ristorazione che propone una quantità mai vista di locali, ristoranti, locande, mescite, pub, di ottimo livello e di irresistibile richiamo per tutta la regione e da oltre confine.

Uno sviluppo che è conseguenza della modernizza-

zione della città stessa, recuperata nel suo centro storico riportato, grazie a fondi europei, all'antico splendore. Ma è anche frutto di una efficace politica del territorio e dell'ambiente, dalla creazione del

Parco fluviale al rilancio delle valli, grazie alle "Aree Protette delle Alpi Marittime", il vasto territorio già parco nazionale che punta oggi al riconoscimento Unesco. Un forte valore aggiunto viene poi dalla progressiva valorizzazione dei prodotti tipici e dei tanti elementi della millenaria cultura di queste città e comunità montane. È in questo insieme di valori e nelle bellezze di una natura in larga parte ancora incontaminata, non devastata dalla cementificazione, di una montagna ricca di sentieri, rifugi, di flora e fauna, che il turismo

moderno scopre tesori e possibilità inedite. Si tratta di una vocazione nuova che sta già dando buoni frutti e su cui pubblico e privato stanno investendo risorse importanti. Si direbbe che Cuneo abbia finalmente deciso di essere un vero capoluogo.

\*Direttore de "La Guida" di Cuneo

## Pieno sostegno al territorio

di Francesco Bertello

**L**a promozione dello sviluppo locale, attraverso la valorizzazione delle risorse naturali, culturali e agroalimentari presenti in provincia di Cuneo è una delle priorità che la Fondazione CRC persegue da tempo e che, dall'inizio dell'attuale mandato, il Consiglio di Amministrazione ha posto al centro dell'attività progettuale ed erogativa. Questo obiettivo generale si esplicita da un lato con il sostegno alle attività di promozione turistica – volte a valorizzare, attraverso l'attività di enti e associazioni, il territorio con il suo patrimonio culturale, storico e artistico e le produzioni agroalimentari d'eccellenza – e di marketing territoriale, finalizzato anche ad attrarre risorse da fonti di finanziamento esterne. Dall'altro, la Fondazione CRC promuove la ricerca e l'innovazione, con l'obiettivo di collegare i distretti di ricerca nazionali e internazionali con le realtà produttive locali, al fine di far fronte alle sfide imposte dal mercato globale e delle trasformazioni tecnologiche e logistiche in corso.

Il bando Ricerca Scientifica, il progetto AGER-AgroAlimentare e Ricerca (promosso insieme a un gruppo di Fondazioni di origine bancaria italiana), il progetto di ricerca sulla Flavescenza dorata (un fitoplasma delle viti che ha causato parecchi problemi ai produttori viti-vinicoli) e Agroalimentare 4.0 (iniziativa in partenza nel 2017 con l'obiettivo di promuovere l'innovazione in ambito agroalimentare) sono alcuni esempi di iniziative, concluse o in corso di sviluppo, che vanno in questa direzione.

La Fondazione CRC è un ente non profit, privato e autonomo, che persegue scopi di utilità sociale e di promozione dello sviluppo economica. La Fondazione opera attraverso erogazioni di contributi a favore di soggetti pubblici e privati non profit e attraverso progetti promossi direttamente, in partenariato con soggetti del territorio, nei settori dello sviluppo locale e dell'innovazione, dell'arte e della cultura, del welfare, dell'educazione, della salute pubblica e dell'attività sportiva. La Fondazione opera in provincia di Cuneo, prevalentemente nelle zone di tradizionale operatività relative alle aree dell'Albese, del Cuneese e del Monregalese.

La Fondazione CRC festeggia nel 2017 i 25 anni di vita: dalla sua nascita ad oggi ha erogato sul territorio 500 milioni di euro di contributi.

È possibile seguire Fondazione CRC anche su Facebook e Twitter.



## LE BUONE INSEGNE DEL FORMAGGIO A CUNEO E PROVINCIA

di Bruno Messoriano

**LA BOTTEGA DEL FORMAGGIO**  
di Luigi Musolino  
Via Sebastiano Grandis, 2  
Cuneo - Tel 0171 634428

Luigi ha imparato l'arte di formaggio dal papà



Nino che a Milano gestiva, vicino alla Bocconi, uno dei più importanti punti vendita caseari del Capoluogo lombardo. Emigrato a

Cuneo è ora, da oltre tredici anni, il più qualificato negozio di formaggi della città di Cuneo. Il suo segreto? "Scegliere i produttori migliori", ci dice, perchè non basta l'etichetta a rendere una proposta avvincente nel piatto. Il suo Fiore Sardo è uno schianto, il Roquefort lo propone anche in soluzione "Berger" che vuol dire artigianale ed è raro trovarlo. Il Parmigiano Reggiano ce lo ha anche stagionato quattro anni. Non manca tra le proposte il "Cabral", il raro erborinato delle Asturie in Spagna mentre per il Roccaverano di pura capra si può scegliere tra un freschissimo gentile od un aggressivo iperstagionato. Si può scegliere tra oltre centoquaranta formaggi.

**TRATTORIA ROMA**  
Via Roma, 12 - Cuneo  
Tel. 0171 791007

Annalisa e Davide Rabbia con la figlia Marianna gestiscono la piacevole trattoria nel centro del capoluogo. Sono solo quattro anni che la famiglia, proveniente da Castelletto Stura, lavora nel centro di Cuneo, ma già la passione per la cucina e la buona accoglienza si è piacevolmente imposta. Qui i girelli per i tonnati sono cotti con eleganti profumi e le paste rigorosamente casarecce si dividono tra agnolotti alle due carni e tagliatelle ai trenta tuorli quando non sono di grano saraceno. Coscette di quaglia e faraone salsate fannoda contrattare a finanziere antiche e la "scaramella" alla griglia è specialità della casa. Non c'è carrello di formaggi, ma a richiesta la ruota proposta dai titolari è di qualità: Montebore, Castelmagno d'alpeggio, Seirass del Fen, Freschi Roccaverani e nobili Raschere solo per citare qualche possibilità. Ottima la carta dei vini.



# I PROFUMI DELLE ALPI GLI AROMI DELLA COSTA AZZURRA

di Gianni Martini\*

**B**ella impossibile" vien da parafrasare a me che, a Cuneo, ci sono approdato, ospite, con il liceo. E ancor oggi dopo trent'anni di quotidiano servizio in città per La Stampa, resto ancorato e dormo nel paesotto degli avi, Boves la gioviale, dieci minuti d'utilitaria oltre il Gesso: qui ho messo su famiglie, dimorato alberi da frutto. Solo qui mi sento a casa.

Cuneo la vivo con la stessa emozione di quand'ero ragazzino: ospite tollerato dagli austeri Cuneesi doc. La città che dal Medioevo ha resistito a Sette Assedi è raccontata senza parole dall'architettura dei portici lunghi che la accompagnano costanti e paralleli dalla punta, il pizzo dove s'incrociano i fiumi Stura e il torrente Gesso, ai quartieri nuovi. Avanti, fino al moderno di ieri dove il prezzo di una casa è proporzionale al piano dal quale ci si affaccia, con l'antica via Roma che diventa corso Nizza puntando diritto alle Alpi.

Là, dietro quelle possenti montagne, ci sta il mare che genera brezza e porta sin qui i profumi del garibaldino porto della Nizza (oggi francese ma dal cuore sabauda). Tante volte ci gioco, mi ci perdo (meglio la sera): in piedi, ben saldo a terra, gambe divaricate, occhi chiusi all'insù e narici dilatate, nel bel mezzo della piazza dell'eroe alla Resistenza, Duccio, il Galimberti della medaglia d'oro. Paziente

**GIOLITO**  
Via Monte Grappa, 6 - Bra  
Tel. 0172 412920  
[www.giolitocheese.it](http://www.giolitocheese.it)

Dal 1920 la passione di affinare i formaggi ha sede in un piccolo negozio di Bra dove la famiglia Giolito ha iniziato a selezionare prodotti unici rispettando la tradizione casearia braidesa. Il negozio è un vero e proprio laboratorio di stagionatura ed un importante punto di riferimento per i gourmet e tutti gli appassionati di prodotti caseari. La passione di Fiorenzo Giolito è testimoniata dal Museo di Arte Casearia situato nelle cantine di affinamento del negozio e visitabile su richiesta. Su scaffali e bancone vivono le più belle



attendo. L'aroma di salsedine e pesce, di limone e mimosa, mandorli e ulivi, di formaggi epici, arriva frizzante. Buon umore garantito. Per chi vuole la storia della gente di oggi ci sono posti economici e in prima fila. I dehors di eleganti, antichi come moderni bar. O pubbliche panchine: punti strategici per osservare la vita sotto i portici, la passerella buona della città. Non si fanno vasche, non si passeggia, in realtà si sfilano. Signore

firme del mondo caseario mondiale, dallo Stilton al Bra Ciuc affinato nelle vinacce si passa per delicati caprini a forme di elegante Beaufort per giungere ai caciocavalli più preziosi ed alle gorgonzole e taleggi d'autore.

**AGRITURISMO RAFLAZZ**  
Reg. Viora - Paroldo - Tel. 0174789074

Non pensate di andarci alla ventura: bisogna telefonare. Non si rimpiangerà il viaggio che si snoda tra incontaminate colline di Alta Langa. Immerso in un paesaggio da fiaba l'agriturismo offre una cucina curata, intelligente e di rara piacevolezza. Anna, in cucina, sa trasformare l'antica sapienza dei padri in portate gustose e mai stonate. I vivaci antipasti sono accompagnati da focaccine calde a ricordare che la Liguria non è lontana. I "plin", gli agnolottini al pizzico, sono soavi e tra le carni l'agnello di grande eleganza la fa da padrone per chi lo apprezza. Sotto la sala da pranzo c'è il piccolo caseificio che

produce Murazzani e tome con latte di Pecore di Langa che papà Claudio alleva da sempre con passione. Le tomette, prodotte da Roberta, che accoglie anche in sala, sono piccoli capolavori quasi introvabili. Non assaggiarle sarebbe una follia.



**LA CASA DEL PARMIGIANO**  
di Franco Parola  
Piazza XX settembre, 6  
Saluzzo - Tel. 0175475349

Il nome evoca il grande prodotto emiliano, ma all'interno di formaggi ve ne sono oltre trecento tipologie, considerando le varie stagionature. Da oltre tre decenni Parola è punto di riferimento per il cuneese, e non solo, della qualità e della varietà casearia. Spedisce ovunque, il cliente più lontano è in

avesse infrarossi. Sfilano suore frettolose e politici in ascolto. O questuanti di suffragi. Si esibiscono musicanti e ondeggiando - elemosinanti - giovani e maschi e belli e neri che nei decenni hanno sostituito i miserabili con il gozzo, gli abbruttiti dall'alcol e i mutilati di guerre, gli zingari e i rom. Sfilando un cinquanta centesimo si lascia cascare volentieri in quei malconci berretti, di lana comunque anche nel caldissimo luglio. Era un mille lire prima dell'euro, ma qui tutti san fare di conto e l'elemosina non conosce inflazione. Quella esiste solo per baristi e ristoratori, artigiani e commercianti, professionisti e pure per gli artisti (che nella bella Cuneo non mancano): la vogliono pagata.

Sfilano le mamme con il neonato scortato da nonni e zii - che è sempre più raro che si figli tra cuneesi - su passeggini che solo delle ali sono orfane.

Si sfilano e si racconta, si spettegolezza a volte. Per circoli e cerchi che ritrovi puntuali nei ristoranti che ormai sono tutti alla moda e di ottimo livello seppure senza una sola stellina Michelin. In una viuzza della Cuneo antica dove una decina d'anni fa erano additate le anziane tre prostitute, oggi ci trovi otto ristoranti, quattro per carnivori. E malgrado la crisi e il collettivo pianto sulle mille difficoltà, ancora aumentate rispetto al passato appena prossimo che era già duro, son sempre zeppi che neppure un angolino trovi se non hai prenotato.

Così nei negozi. Ci si veste per ceto. Si parte dall'economico e bello di Zara (era l'Upim fino a ieri che bambini si entrava felici per sperimentare la prima scala mobile di Cuneo), e si cambia per ceto e guadagno per arrivare alle boutique che si affacciano algide e ammiccanti nei punti strategici della città.

Ma ci sono altri teatri che val la pena frequentare

Inghilterra, ma la magia è entrare nel negozio e guardare. Immaginate un formaggio? C'è e di ottimo livello. Nelle sue celle di stagionatura riposano e si affinano le migliori produzioni italiane in compagnia dell'eccellenza estera. Un esempio: Castelmagno? Sugli scaffali sono in quattro di diverse età e differenti produttori. E via così. Il mago dei formaggi ha ora aperto un punto vendita anche a Firenze dove si sta confermando il successo di una vita dedicata alle eccellenze casearie

**"I QUAT TAULIN"**  
Via Piave, 5 - Saluzzo  
Tel. 0175 44491  
[www.iquattaulin.com](http://www.iquattaulin.com)  
Piccola trattoria baluardo di tradizioni culinarie pie-

**In piazza Galimberti  
l'aria frizzante  
racconta il territorio**

per conoscere i cuneesi. Un pomeriggio, magari festivo, lo si deve trascorrere in un Centro commerciale che ne hanno messi su uno per punto cardinale della bella Cuneo e ci puoi trascorrere una giornata all'aria condizionata o con un bel calduccio a seconda delle stagioni che i più assidui sono oggi anziani e famiglie numerose, immigrati e single che cercano occasioni.

Ma anche agli Angeli, il bel santuario sulle sponde del Gesso diventato un autentico parco dove vivere le stagioni, a piedi o in bicicletta. Non tutti ci vanno. E' un cuneese particolare: colto e sensibile, animalista e svincolato da scatole ideologiche chi frequenta questi spazi.

Il mondo del volontariato poi. Dai salesiani ai gesuiti, dalla chiesa ortodossa a quelle dei quartieri

più periferiche, alle palestre prestate agli islamici è un rosario di azioni meritevoli per il bene degli ultimi: si raccolgono abiti dismessi che ritrovi nella boutique di Emmaus, puoi pranzare nella mensa legata alla curia o comperare da Equo e Solidale, puoi sostenere progetti in mezzo mondo con Lvia o i bambini del Lago Vittoria.

Puoi. E i cuneesi ci stanno a mettersi il naso rosso per far servizio come clown in ospedale o fornire assistenza gratuita in mille modi.

Ecco. La mia Cuneo è questa. Zeppa di colore e contraddizioni. Bella da far male, capace di spremerti e premiarti. Che conosce il bello e non nasconde il piacere di raccontarlo e raccontarsi. Terra di migrati e montanari, quelli che con le spalle alla roccia ti guardano dall'alto, con naturale iniziale diffidenza. Vivono bene i cuneesi. Ma quando alzano lo sguardo verso gli abbaini e gli Angeli protettori della Città (un pittore e pochi altri fortunati riescono a vederli), vengono travolti da quella brezza che gli porta il profumo del mare che sta proprio lì, dietro la montagna.

\*Responsabile edizione di Cuneo e provincia de "La Stampa"

montesi che vede al servizio il patron Danilo Giordanino proporre fastosi bolliti misti (al mercoledì), nobili minestre di trippa e "Finanziere" di antica memoria ingentilite da freschissime verdure in composta familiare. Quando è ora di funghi ci sono sempre e talvolta appaiono oche al forno e cacciagione precedute dalle paste casarecce della moglie Simona, regina dei tajarin. Il tocco di classe è il carrello dei formaggi, roba fina che nel Marchesato non si era mai vista. La scelta, varia e preziosa, è servita con artigianale sapienza e amichevole



generosità dal titolare. Caratteristica del locale resta la simpatica abitudine del vino a bicchiere o servito nei magnum da un litro e mezzo. Quando c'è posto ci si accomoda subito, ma è meglio telefonare.



## Il senso del gusto

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



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

# CUNEO, dove il formaggio è arte

Non si pensi di risolvere in un giorno la visita al territorio e neppure il percorso alla ricerca delle Dop e dei gioielli tipici. La produzione spazia dalla valli alla piana, alle Alpi con vista mare in un caleidoscopio di culture e sapori

di Elio Ragazzoni e Enrico Surra

La provincia di Cuneo, "Granda" di nome e di fatto, è un caleidoscopio di terre, consuetudini e culture. Persino le Langhe si dividono in due: le magiche colline del vino, preziose e con i filari delle vigne ordinati come battaglioni prussiani e quelle più alte dove sveltano ancora, disordinate, le canne e tra i noccioli si trovano macchie di verde boschivo e pascoli. E c'è il Re di Pietra, il Monviso, che non è il più alto delle Alpi, ma tra i più belli sì.

Esistono valli profonde e lunghe che portano ai nevai, dove si parla ancora occitano e la vita si muove diversa e più calma, come se portasse gli scarponi. Sotto, il saluzzese, terra del "Marchesato" ha respiri medioevali, nobile storia e tradizione d'arte. Bisogna andare nel Monregalese per trovare montagne meno scoscese e valli più dolci. Là ci sono alpeggi da cui, nelle giornate più limpide, si vede il mare. In mezzo la pianura, sorniona e nebbiosa, ricca di allevamenti e colture, ricorda glorie sabaude e resti romani.

Non si pensi di giocare in un giorno la visita al territorio e neppure il percorso alla ricerca del formaggio. Bisognerà scegliere. Tra il Castelmagno, "Formaggio dei Re" ed il Murazzano c'è un viaggio che sa di avventura. Meglio così, ci saranno più opportunità. Visto che oltre ai sapori tutti diversi si potrà passare da borgate montane recuperate come antichi gioielli a gotiche abbazie. E poi bisognerà spostarsi da cupole brunelleschiane alla terra delle "masche" per andarsi a sedere sulla panchina dove Fenoglio pensava come scrivere della sua gente. Sarebbe troppo, impossibile a realizzarsi in una botta sola. Anche per sedersi a tavola solo un pasto risulterebbe limitativo. Qui pure il cibo è arte. Bisognerà prenderla con calma, magari a rate.



### BRA DURO DOP BRA TENERO DOP

Latte: Vaccino, eventualmente addizionato di ovicaprino (10%) - Peso: 6\8 kg - Diametro: 30\40 cm - Altezza: 7\9 cm

Il Bra deve la sua esistenza alla transumanza. Anche se ha il nome di una Città la sua anima è di montagna. O almeno lo era. I margari che svernavano in pianura usavano anche il formaggio come forma di pagamento per pascoli affittati nella piana di Bra, a quei tempi terra da grano, fieno ed ortaggi. La fortuna dei prodotti di valle rivenduti siglò la nascita di una Dop e favorì l'inizio di produzioni che riprendevano le lavorazioni tradizionali. Nacque così il "Bra", frutto di antichi saperi e nuove avventure imprenditoriali. Il formaggio è prodotto con la lavorazione del latte di due mungiture e con la caratteristica tecnologia della doppia rottura della



cagliata in caldaia: la prima grossolana consente il rassodamento della cagliata con un primo spurgo e la seconda più fine che ne consente l'indurimento. La stagionatura dura dai sei mesi all'anno. L'area di produzione dilatata a tutta la provincia cuneese fa sì che se ne trovino in commercio forme con diverse realtà gustative. È prevista dal disciplinare la menzione "d'Alpeggio". In questo caso lo sfondo dell'etichetta cartacea è di colore verde e ne riporta la scritta. La trasformazione in Bra di "Alpeggio" deve avvenire con lavorazione a latte crudo e stagionatura al di sopra dei novecento metri di quota. Il Bra si fregia della Denominazione di Origine Protetta (Dop)-Reg. CEE 1263 del 01/07/1996. Presenta una pasta che va dal paglierino al giallo, con struttura consistente e piccolissime occhiature. Di aroma intenso e sapido, questo formaggio, dopo una stagionatura prolungata, dà sensazioni forti e quasi piccanti in bocca. Le note, nelle forme più stagionate, hanno netti ed evoluti ricordi vegetali con ricordi di burro maturo.



**GIODA**

*PAT - Latte: vaccino - Peso 150-250g - Diametro 10-12 cm - Altezza 1-2 cm*

Il dottor Alessandro Gioda era una figura di spicco e lasciò in eredità una ricetta per produrre un formaggio che fu perpetuata da un allevatore di Roccaforte Mondovì. Oggi il Gioda è prodotto da un caseificio cooperativo della zona. È un formaggio prodotto con latte vaccino intero, crudo, che si differenzia dai tradizionali Nostrali per la pasta semicotta, un "unicum" nel panorama dei formaggi cuneesi. Il formaggio presenta pasta elastica, di colore paglierino con occhiature sparse ed irregolari.

Odori primari di latte e di burro possono evolvere in bocca in note più intense di fieno o frutta secca. La pasta è solubile e poco adesiva.



**CASTELMAGNO DOP**

*Latte: vaccino, ovino, caprino - Peso 2-7 kg - Diametro: 15-25 cm - Altezza 12-20 cm*

La valle Grana è il centro della zona di produzione più piccola d'Italia di un formaggio Dop. Il Re dei formaggi Piemontesi è sua maestà il Castelmagno, formaggio di montagna per eccellenza apprezzato dal 1277. La sua tecnica di produzione particolare è frutto di una necessità degli abitanti della zona che, allevando pochi animali, non avevano mai latte sufficiente per fabbricare una "toma" che si potesse stagionare. Da qui l'esigenza di rimescolare le cagliate anche di più giorni e pressarle in una grande forma che, con lunghe stagionature, poteva conferire alla pasta venature blu, ovvero l'erborinatura. Il Castelmagno Dop è oggi prodotto da una quindicina di aziende che lavorano il latte crudo, anche di più mungiture, eventualmente aggiunto di latte ovicaprino. La cagliata così ottenuta è frantumata, separata dal siero e messa a scolare in una tela o "risola". Viene poi mantenuta sotto siero ad almeno 10 °C per 2-4 giorni ed infine frantumata, salata in pasta e pressata in una grossa fascera. La stagionatura si protrae per almeno 60 giorni.



**UN VIAGGIO TRA LANGHE E VALLI OCCITANE**

**Grandi Dop e golosità tipiche tradizionali**

La pasta del Castelmagno è bianca, più friabile nelle forme fresche, più compatta in quelle stagionate, dove può anche erborinare. Al naso emergono sentori intensi di latte fermentato e di foraggio, che possono evolvere in note animali nelle forme stagionate. In bocca il formaggio è altrettanto intenso, con possibile piccantezza e persistenza aromatica molto lunga. Un consiglio: cercatelo erborinato ed avrete l'impressione di assaggiare un pezzo di storia delle montagne cuneesi.

**Il re dei formaggi è oggi prodotto da una quindicina di aziende che lavorano il latte crudo**



**MURAZZANO DOP**

*Latte pecora, vacca - Peso 300-400 g - Diametro: 10-15 cm - Altezza 3-4 cm*

Le origini della produzione sono antiche, ma ancora oggi la ricchezza gustativa della toma d'alta collina è frutto di pascoli unici e incontaminati e di tradizioni non dimenticate.

È un formaggio di pecora, appannaggio da sempre delle donne del posto, che proprio a Murazzano portavano le ceste con i formaggi il giorno di mercato. Con latte di Pecora di Langa, crudo e addizionato di poco caglio liquido, nasce la cagliata che viene depositata in forme cilindriche con il fondo

forellato chiamate "fascelle". La salatura viene effettuata a secco e segue una maturazione di minimo sei giorni durante i quali le forme sono giornalmente girate e lavate con acqua tiepida. La pasta è morbida, con qualche accenno di occhiatura, il sapore delicato, ma di carattere. Il disciplinare prevede la caseificazione con latte misto di vacca in misura del 40 %, ma i produttori più illuminati, ahimè pochi, puntano al prodotto ovino in purezza (segnalato in etichetta). La pasta appare bianca, dolce ed elegante. Con la stagionatura il formaggio aumenta di intensità olfattiva e gustativa e può presentare una crosta morbida e leggera con sottilissimo sottocrosta dai sentori intensi che possono nobilmente evocare il vello ovino. Protagonista della buona tavola ovunque, il Murazzano è principe della gastronomia tipica di Langa e ne è divenuto oramai preziosa bandiera di eccellenza. L'olfatto riconosce sentori di latte e lievi note di crema nelle forme più fresche. Con l'affinamento giungono ricordi animali e note di burro maturo.



**La produzione spazia dai grandi caseifici di pianura ai laboratori prossimi agli alpeggi**



**NOSTRALE D'ALPE**

*Latte: vaccino - Peso: 1-10 kg - Diametro: 20-40 cm - Altezza 7-10 cm*

Possiamo considerare questo formaggio di origine montanara il progenitore del Bra. Un tempo i margari lo producevano in montagna e poi i commercianti di Bra lo stagionavano e lo diffondevano in pianura. Oggi rimangono una decina di aziende che lo producono ancora in alpe e lo marchiano con il nome dell'alpeggio, ovviamente nei mesi estivi. Tecnicamente è un formaggio a pasta cruda e pressata. L'affinamento di norma non supera i 120 giorni, ma si può pensare anche di arrivare ai dodici mesi per le forme migliori. Formaggio di forma cilindrica, cambia profumi e sapori in funzione della stagionatura. A note lattiche ed acidule si aggiungono sentori animali, di stalla, di fieno e di frutta secca.



**PAGLIERINO**

*Latte: vaccino - Peso: 150-400 g - Diametro: 10-18 cm - Altezza 1-2 cm*

La tometta porta il nome dell'impronta che le lasciava sulla tenera crosta la paglia dove era posta ad asciugare. È un formaggio molle, grasso, a pasta cruda, ad acidità naturale ed a maturazione rapida. Ha due anime determinate dalla stagionatura che è per altro veloce. Sino ai dieci giorni la pasta è bianca, burrosa, morbida e senza occhiature. Con una settimana di più risulta maggiormente compatta, con un sottocrosta cremoso ed un colore che varia dal paglierino al giallo. Anche la crosta, appena accennata, si inscurisce pur mantenendo le venature bianche delle sue muffature. Nella produzione si usa caglio liquido che lavora non più di 15\20 minuti. La rottura della cagliata è a dimensione di una nocciola compiuta con due passate della "lira". La salatura è effettuata in salamoia, ma c'è chi aggiunge direttamente il sale nel latte. Attualmente il letto di paglia usato per la

maturazione è sostituito da griglie in inox e pvc. Sentori lattici delicati con nette note di crema nel prodotto freschissimo cedono rapidamente il passo a sensazioni intense con note animali e lievi sensazioni ammoniacali nel prodotto più stagionato.

**RASCHERA DOP**

*Latte: Vaccino talvolta addizionato di ovicaprino. - Peso 5-8 kg - Diametro: 35\40 - Nella forma quadrata lati di 40 cm. - Altezza: 7-9 cm per la forma rotonda - 7-12 per la forma quadrata*

Il fascino di un lago alpino e l'incontaminata natura delle valli Monregalesi hanno fatto da cornice alla nascita di un formaggio che ora si produce in tutta la provincia di Cuneo Il Raschera Dop è un



formaggio semi-grasso, crudo, pressato, a pasta compatta, con piccole occhiature, di colore bianco avorio che evolve in paglierino carico con la maturazione. La sua

antica forma rotonda prima fu ridotta a dimensioni quadrate per favorirne il trasporto a dorso di mulo ed oggi viene così mantenuta per la quasi totalità della produzione. Il latte di vacca, con l'eventuale aggiunta di latte caprino e/o ovino in quantità limitata, proveniente da due mungiture, viene riscaldato fino a raggiungere i 27-30 gradi centigradi per poi aggiungervi il caglio liquido. Dopo circa un'ora si rompe la cagliata con la spatola (spanuria) poi per cinque minuti si procede alla sbattitura con lo spino (sbatarela) ed infine si provvede alla raccolta della cagliata (prod) con un lento movimento rotatorio. La cagliata, così separata dal siero, viene raccolta in una tela di canapa (curuira) da cui può scolare. Poi, sempre avvolta nella tela, viene messa in fascere. Dopo una decina di minuti si aprono le fascere e si riimpasta la cagliata con le mani sminuzzandola finemente per rimetterla in fascera a pressare per almeno ventiquattro ore. La salatura può avvenire a mano od in salamoia. La stagionatura minima richiesta dal disciplinare è di un mese, ma la tradizione annovera formaggi invecchiati anche per cinque o sei mesi che acquistano una sapidità di gusto che verrà apprezzato soprattutto dai "palati forti". Il formaggio prodotto con latte proveniente da oltre i novecento metri di quota può fregiarsi della dicitura "Di Alpeggio". L'etichetta cartacea del Raschera d'Alpeggio Dop ha uno sfondo giallo mentre quella tradizionale ha una colorazione verde. La crosta è grigia con violature rossastre. La Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta il 1 luglio 1996. I profumi di latte e crema del prodotto fresco possono acquisire note vegetali con l'affinamento. Nel Raschera di Alpeggio è facile individuare sentori di pascolo

## Dalle pecore di Langa oltre il Murazzano Dop nascono le gustose robiole di Alba destinate al grande consumo

più netti uniti a lievi sensazioni di ammandorlato. Al massimo della maturazione (5\6 mesi) il sapore dolce volge al piccante.

### ROBIOLA D'ALBA

Latte: vaccino - Peso: circa 300 gr. - Diametro: 9\13 cm. - Altezza: 2\4 cm.

Formaggio a pasta molle di latte vaccino con pasta di colore bianco e privo di crosta porta un nome importante che non ne limita però la produzione.



Conserva la tradizione di collina, ma già in decenni passati alcuni caseifici del torinese avevano abitudine alla produzione di un formaggio di simile tecnologia. La tecnica tradizionale prevede: latte crudo di una o due munte, portato ad una temperatura di 30-35°C. A due ore dalla aggiunta del caglio seguivano la rottura della cagliata, una sosta di 10-15 minuti e l'estrazione. La cagliata, posta in formelle, è rivoltata 5-6 volte ogni 30 minuti e poi ogni ora. La salatura avviene il mattino seguente. Attualmente si pratica sovente pastorizzazione o termizzazione del latte. La pasta della Robiola d'Alba è bianca e leggermente granulosa, caratterizzata da una lieve acidità del formaggio. La crosta è assente nei formaggi freschi con meno di una settimana di stagionatura, lievemente giallognola in quelle di due settimane e più. Per favorirne l'intensità di gusto e aromi può essere conservata in albanelle di vetro.

I profumi sono lattici e delicati. Al palato il gusto è dolce, ricorda il latte fresco, debolmente acido e poco salato nelle forme fresche. Nelle forme più stagionate compaiono profumi più intensi dovuti allo svilupparsi di muffe sulla crosta e il sapore diventa più fragrante. La crosta è edibile. Zona di produzione: tradizionalmente l'area a cavallo tra le province di Asti, Cuneo, Alessandria e Savona. Principalmente nel comune di Alba e territori limitrofi.

### TESTUN

Latte pecora, vacca - Peso: 5-7 kg - Diametro: 30-35 cm - Altezza 8-10 cm



Le montagne del Sud Piemonte sono la culla principale del Testun, un formaggio che è prodotto con una tecnica di lavorazione simile a quella del Raschera oppure del Bra, quindi a pasta cruda e pressata. Il Testun è prodotto quasi esclusivamente con latte ovino, con limitate aggiunte di latte vaccino. Produrre il Testun è un'arte sviluppata dai margari delle Alpi Marittime delle valli Monregalesi, dove ancora oggi si alleva qualche pecora Frabosana o Garessina, due razze rustiche locali, da latte. Oggi la produzione di Testun è limitata ad alcuni caseifici ed a poche aziende agricole. La forma è cilindrica, di medio-grandi dimensioni, che, presenta una crosta bruno marrone ed all'interno una pasta candida, leggermente occhiata e un po' granulosa.



La stagionatura del Testun, che può arrivare ai 12-18 mesi, è una fase importante: in questo periodo il formaggio sviluppa una serie di odori ed aromi dalla notevole complessità e persistenza. In piemontese il termine Testun significa testardo ed il formaggio, che si presenta duro e compatto, un po' richiama questa denominazione. Il latte ovino fornisce al Testun intensità aromatiche sopra la media: vegetali ed equilibrate nelle forme più fresche; di frutta secca, di sottobosco, e debolmente animali nelle forme più stagionate.

### TOMA D'ELVA O CASO DI ELVA

Latte vacca - Peso: 2-3 kg - Diametro: 20-25 cm - Altezza 5-6 cm

Esistono tre vie di accesso all'altopiano di Elva e tutte e tre non si dimenticano facilmente! La via diretta passa dall'orrido, la strada è praticamente scavata nella roccia (oggi chiusa per frana); la seconda, meno ripida, parte da Stroppo, in Val Maira ed arriva ad Elva in 22 km con alcuni dei panorami più belli delle Alpi Cozie; la terza parte da Sampeyre, in Val Varaita attraversa il colle a 2.284 m slm e scende in questo piccolo comune, che nel 1985 è stato dichiarato come il più povero d'Italia.



Elva è terra di alpeggi, di bellezze artistiche (la chiesa parrocchiale vale da sola una visita) e di formaggi. E' infatti presente un caseificio cooperativo, in più alcuni allevatori trasformano il latte. La produzione casearia ad Elva è tradizionalmente di due tipi. La toma di Elva, con tecnologia afferente al Nostrale d'Alpe, lo ricorda per stagionatura e tipologia di pasta. Il Caso di Elva, invece, ha una lavorazione di più giorni che ricorda il Castelmagno. La forma ha crosta ammuffita, talvolta verrucosa, pasta paglierina e friabile. Quando la crosta si screpola il formaggio può anche erborinare.

Note di burro, di burro fuso, di erba, di fieno, di stalla sono le principali sensazioni che si possono cogliere assaggiando la Toma o il Caso di Elva. In bocca si coglie buona solubilità.

### TOMA DI PECORA DELLE LANGHE

Latte: pecorino - Peso: 250-300 g - Diametro: 12-15 cm - Altezza: 3\4 cm

Qui il formaggio, se pur eccezionale, diventa comprimario. La protagonista è lei: la pecora delle Langhe: razza autoctona delle più alte colline albesi e collante di una quotidianità sovente stentata, faticosa e difficile. Era lei, dagli arti lunghi e leggeri, a permettere, dove le vigne non crescevano più, la sopravvivenza a intere famiglie. Razza unica per qualità, resa ed affidabilità sta ora quasi rischiando l'estinzione. E' dal suo latte che si produce la robiola o "tuma", formaggetta che ha segnato la tipicità casearia dell'Alta Langa. La tecnica di produzione prevede il riscaldamento del latte a circa 37°C e l'aggiunta di caglio liquido di vitello. Quindi si rompe la cagliata e si sistema negli stampi. La forma è capovolta più volte e salata: a questo punto passa in un locale leggermente più areato, dove è quotidianamente voltata. Dopo circa dieci giorni è pronta per il consumo, ma acquista maggiore complessità di sapori e profumi dopo un mese e più. E' priva di crosta di colore paglierino chiaro e può presentare lieve occhiatura. Le tume fatte con il latte della pecora delle Langhe si consumano fresche, ma si conservano tradizionalmente anche sotto vetro.



I profumi sono di latte fresco con note di crema. Il sapore imperante è il dolce, favorito dal grasso del latte pecorino con l'acidità in piacevole evidenza. Se stagionata può esprimere sentori di pascolo e note animali anche intense. Zona di produzione: Alta Langa

### TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI

Latte: vaccino - Peso: 70-180 g - Diametro: 6-8 cm

Nella parte ovest del Sud Piemonte, la tradizione di consumare il formaggio fresco, appena fatto, senza stagionatura, è abbastanza frequente. La tecnologia che oggi incarna un po' questo modo di lavorare il latte è quella che produce il



cosiddetto "primosale", ovvero la cagliata presamica del giorno, aggiunta di sale per dare gusto. In realtà già da tempi addietro, nelle valli che gravitano attorno alla cittadina di Saluzzo, ovvero la Valle Varaita, la Valle Bronda, le valli Po ed Infernotto, c'era l'usanza di lavorare subito il latte intero, caldo della mungitura. A questo latte non erano aggiunti i fermenti lattici ma si impiegavano dosi elevate di caglio per velocizzare la coagulazione.

In questo modo i tomini sono pronti subito: è sufficiente una delicata rottura della cagliata alla forma di una noce ed il trasferimento nelle formine di plastica bucherellate, per uno sgrondo del siero veloce ma parziale. La salatura avviene a secco con poco sale.

Questi formaggi non mettono crosta e vanno consumati nel giro di un giorno o due altrimenti diventano amari. Formaggio dalla caratteristica pasta color bianco, senza crosta, di consistenza morbida ed umida, quasi gelatinosa, esprime deboli sensazioni di latte fresco e di panna.

### TOUMIN DAL MEL

Latte vacca - Peso: 150-250g - Diametro: 10-12 cm - Altezza 1-2 cm

A metà della valle Varaita, percorrendo la strada provinciale che porterà in Francia attraverso il colle dell'Agnello, si attraversa il territorio del Toumin dal Mel, terra di frassini e faggi prima dei boschi di conifere. Il tomino pedemontano fu creato alla fine dell'ottocento da due coppie di allevatori di una borgata di Frassinio. Bisognava trovare una alternativa al burro che valeva sempre meno. La produzione di una formaggetta fresca si conquistò il mercato locale passando per Melle, punto di raccolta della produzione. Il latte intero, appena munto, viene fatto coagulare a temperatura ambiente utilizzando poco caglio liquido di vitello. La cagliata, soffice, è rotta con un mestolo o una spannarola e sistemata in piccole forme a spurgare con l'aggiunta di poco sale. La maturazione in locali umidi e su tela conferisce al prodotto una leggera "buccia" bianco porcellana e sentori gusto olfattivi complessi. La lavorazione, cresciuta negli anni '90, è curata da otto produttori ed è in attesa della Dop. Esprime profumi di latte fresco con ricordi di yogurt e leggere note di muschio. Dopo i dieci giorni di stagionatura compaiono lievi sentori animali evidenziati da un sottocrosta cremoso.



È prodotto con latte vaccino, ovino ed anche caprino, in purezza o misti in proporzioni variabili tra loro. Anche la Sola è un formaggio a pasta cruda e pressata. La particolarità sta nella pressatura della pasta che avviene con pressioni successive sulla tela chiusa a forma di fagotto e con la formazione di una "fossa" sulla faccia superiore. L'irregolarità della forma ha influenzato il nome del formaggio: infatti Sola, ma anche "Soera" o "Sora", significa "suola di scarpa". Di norma anche la crosta, ammuffita e di colore grigio scuro, si richiama alla suola di scarpa. La differenza tra i tipi di latte impiegato influenza ovviamente le caratteristiche organolettiche del formaggio e la struttura della pasta, che in alcuni casi si presenta morbida ed abbastanza occhiata. Formaggio di forma parallelepipedo, presenta variabilità olfattiva e gustativa in funzione del tipo di latte impiegato. La stagionatura di solito non si protrae oltre i 90 giorni; prevalgono sensazioni lattiche, acide e debolmente animali



Di norma anche la crosta, ammuffita e di colore grigio scuro, si richiama alla suola di scarpa. La differenza tra i tipi di latte impiegato influenza ovviamente le caratteristiche organolettiche del formaggio e la struttura della pasta, che in alcuni casi si presenta morbida ed abbastanza occhiata. Formaggio di forma parallelepipedo, presenta variabilità olfattiva e gustativa in funzione del tipo di latte impiegato. La stagionatura di solito non si protrae oltre i 90 giorni; prevalgono sensazioni lattiche, acide e debolmente animali

### BRUSS

"Mach l'amor a l'é pi fòrt che 'l bross", soltanto l'amore è più forte del Bruss. È un vecchio detto piemontese che lascia intendere l'aggressività gustativa di questa preparazione casearia, unita al rispetto per un prodotto antico. Figlia della povertà e del bisogno di non buttare via nulla, questa crema di formaggi fermentati appaga e stupisce anche in minima quantità. E' tradizione ruspante di tutto l'arco alpino anche se il suo consumo è divenuto occasionale, appannaggio di palati forti, e baluardo di vecchi sapori intensi ed impegnativi, ma non privi di fascino. I formaggi usati erano sempre avanzati, ora lo si produce per lo più partendo da prodotti di taglio recente. Dopo averli privati della crosta, i formaggi vengono grattugiati o ridotti a scaglie e impastati spesso con l'aggiunta di latte. Il composto che se ne ricava viene poi lasciato maturare per un mese o sino a quando assume una consistenza cremosa e spalmabile. In ultimo si blocca la fermentazione aggiungendo distillati. Nell'Alta Langa è consuetudine partire da tomette giovani, senza aggiunte alcoliche.



Al naso giungono decisi sentori di fermentazione con possibili aromi alcolico-fungini. In bocca presenta una notevole piccantezza e sapidità. Tratto da "Formaggi del Piemonte", edizioni Aliter

Prima cosa, consultare i termini di scadenza di scadenza. Tutto dipende da un fattore: la tenuta delle buone condizioni di conservazione. I due nemici sono l'eccesso di freddo e l'eccesso di caldo. E impariamo a usare il frigorifero.

# COME CONSERVARE I FORMAGGI IN CASA



di Armando Gambera

La domanda ricorrente è questa: come conservare il formaggio negli ambienti di casa? Innanzitutto occorre fare una premessa: una volta scelto il formaggio bisogna leggere l'etichetta e consultare i termini di scadenza.

Per i formaggi preconfezionati la cosa è molto semplice: la data di scadenza dovrebbe essere bene in vista. Qualche volta non è proprio così, ma con un po' di attenzione ci si arriva. Per i prodotti venduti frazionati e sfusi ci dovrebbero essere appositi cartellini esplicativi; se non li trovate chiedete al negoziante. Circa la scadenza da indicare in etichetta il produttore ha due possibilità in funzione del formaggio che pone in vendita. A sua

discrezione sceglierà l'una o l'altra in base alla deperibilità microbiologica del suo prodotto. La prima è il termine minimo di conservazione (Tmc): si tratta della data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni e viene indicato con l'espressione "Da consumarsi preferibilmente entro".

La seconda è categorica e si tratta della data di scadenza che indica il termine temporale entro il quale il prodotto alimentare va consumato ed è esplicitata con l'espressione "Da consumarsi entro". Questo termine è decisivo: oltre ad esso il prodotto è considerato a rischio della salute e non deve più essere consumato dall'uomo.

Per il Tmc invece la situazione legata alla conservazione del formaggio offre ancora margini di sicurezza a causa di quel "preferibilmente" indicato a chiare lettere: in altre parole può essere consumato oltre alla data indicata. Di quanto? Tutto dipende dall'integrità dell'imballaggio e dalle idonee condizioni di conservazione. La recente legge del 19 agosto 2016 n° 166 (Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) prende in considerazione appunto quei prodotti alimentari che ricadono nella

**Fondamentale è imparare a leggere le etichette**

categoria del Tmc. Legge valida e di ampia portata, che non si occupa tuttavia degli aspetti domestici dei prodotti alimentari, ma che ci serve d'esempio per indicarci la strada da seguire.

Tutto dipende, come avete capito, da un fattore: la tenuta delle buone condizioni di conservazione. Alla fine il traguardo da raggiungere è un prodotto sano e di qualità all'atto del consumo abbinato a un minimo spreco.

Sappiamo innanzitutto che ci sono in generale due nemici della conservazione dei prodotti caseari: l'eccesso di freddo e l'eccesso di caldo. Il freddo incide sulle qualità organolettiche abbassando il corredo aromatico e asciugando la pasta. Il congelamento dei formaggi è da escludere completamente: durante il scongelamento la struttura perde compattezza e quindi si spappola.

Il caldo facilita lo sviluppo di fermentazioni indesiderate, ossida i grassi e snatura le proteine. Accanto al freddo e al caldo ci sono altri agenti che possono inficiare la buona conservazione: la temperatura e l'umidità dell'ambiente, nonché la sua pulizia, la luce, l'aria.

Per questi motivi è giocoforza conservare i formaggi di casa in frigorifero. I fortunati possessori di una cantina sana, non troppo asciutta né

eccessivamente calda, li possono tenere lì, dentro alla "formaggera", ossia una vetrinetta in legno con le pareti aperte ma protette da una rete a trama fitta che non permetta a mosche e moscerini di entrarvi. Tuttavia, al di là del luogo e del mezzo di protezione, il primo consiglio che vi do è questo: acquistate i formaggi a piccole porzioni, da consumarsi nel giro di pochi giorni, a maggior ragione quando essi sono freschi e a pasta molle. I formaggi a pasta dura, da grattugia, sono più resi-

stenti, vuoi per la più lunga stagionatura, vuoi per la cottura della pasta.

Il frigorifero, ho scritto. Nel compartimento più freddo andremo a sistemare i formaggi freschi per i quali è indicata la data di scadenza, ad esempio caprini spalmabili, la mozzarella, lo stracchino e la crescenza. La mozzarella tenetela nel suo contenitore a contatto col suo liquido di governo; se inavvertitamente l'avete gettato, fate una soluzione di acqua e sale da cucina. Comunque eccovi un consiglio da amico: la mozzarella, soprattutto quella di bufala, acquistatela appena fatta e mangiatela tutta. Il freddo porta male! Invidio gli abitanti del napoletano e del casertano che possono comprarsi mozzarelle di giornata e papparsele entro sera.

I formaggi di media e lunga stagionatura metteteli nello scompartimento meno freddo, sopra quello delle verdure e della frutta. Le fette di formaggio avvolgetele bene nella loro carta alimentare oppure in una pellicola trasparente che non contenga Pvc. Questa sostanza infatti potrebbe rilasciare gli ftalati, dannosi alla salute, che a loro volta vengono assorbiti dai grassi dei formaggi. Va bene invece la pellicola trasparente di polietilene, anche se meno aderente e meno elastica. Occhio quindi all'acquisto: controllate che sia di polietilene e non di Pvc. Altrimenti, il vecchio metodo della nonna va sempre bene: un panno di cotone o di lino leggermente umido, bianco di bucato col sapone di Marsiglia e non con i detersivi profumati. Se il for-

**Consiglio utile: acquistare i formaggi a piccole porzioni**

maggio presenta un profilo aromatico complesso e penetrante, allora deponete le fette in un contenitore ermetico, altrimenti tutto il frigo s'impregnerà di odori pungenti e forti. E' il caso del Gorgonzola, della Robiola di Roccaverano stagionata, del Puzzone di Moena, ad esempio.

Separate le fette le une dalle altre. La sovrapposizione crea deformazioni, mancanza di aerazione, ristagni d'acqua. Mettetele sotto campana di vetro o di plastica, onde evitare il contatto con frutta e verdura.

I formaggi duri e stagionati, quali pecorini e grana, avvolgeteli in un telo leggermente umido, a sua volta dentro un sacchetto di polietilene bucherellato per consentire la respirazione. Se questi formaggi dovessero mettere un velo di muffa dal biancastro al verdognolo, non spaventatevi: con un coltellino o un raschietto asportate la muffa.

Controllate giornalmente lo stato di conservazione dei formaggi in frigorifero; toglieteli da esso almeno un'oretta prima del consumo. La temperatura migliore per il loro assaggio va dai 16 ai 18 °C.

Qualche volta, nel caso di formaggi erborinati molto maturi, di paste molli a crosta fiorita, di caprini stagionati con la crosta ammuffita, potrebbero formarsi odori di estrema pungenza e ammoniacali che devasterebbero l'ambiente del frigorifero. Se proprio decidete di conservarli, allora eliminate la crosta, che è sicuramente l'origine principale di questi odori.



# La prova sensoriale del formaggio



**A oggi la situazione è rimasta simile a quella di otto anni fa, con variazioni relative ai disciplinari delle produzioni Dop Onaf sostiene il diritto del consumatore alla "qualità riconoscibile"**

di Enrico Surra

La qualità percepibile dal consumatore ed il gusto del formaggio sono dei temi da sempre cari all'Onaf. Questo concetto è stato formalizzato dall'Onaf fin dal 2009 quando da Grinzane Cavour è partita la sensibilizzazione in materia con la redazione del "manifesto in difesa della qualità riconoscibile dal gusto".

L'esigenza di presentare questo concetto era dettata dalla necessità di caratterizzare fortemente dal punto di vista organolettico i formaggi italiani, anche e soprattutto quelli Dop e Igp. Questo perché Onaf sostiene che il consumatore ha il diritto di pretendere una qualità riconoscibile nel piatto senza rischiare di adeguarsi al consumo di prodotti poco rispondenti alla tradizione o di matrice troppo "moderna ed industriale".

Che cosa è stato fatto in questi anni? I formaggi si assaggiano prima di entrare sul mercato? Le produzioni a Denominazione di Origine Protetta vengono valutate prima della loro immissione in commercio? Che cosa prevedono i disciplinari? All'estero che cosa si fa? Vogliamo, dalle pagine di questa rivista, stimolare il dibattito anche attraverso il contributo di chi è direttamente interessato per discutere il problema, per cui anche nei numeri seguenti ogni contributo sarà ben accolto per approfondire l'argomento.

Ad oggi la situazione non è cambiata di molto rispetto ad otto anni fa.

I disciplinari relativi alle produzioni Dop sono in parte stati aggiornati e sono state riconosciute nuove Dop-Igp. I disciplinari prevedono che le varie fasi della produzione ed il loro relativo rispetto siano valutati dall'apposito Ente di certificazione di terza parte, accreditato da Accredia ai sensi della norma EN45011. Questo Ente verifica la conformità del processo al disciplinare stes-

so e concede al produttore l'autorizzazione a produrre.

Il problema sta nel fatto che i disciplinari fissano le caratteristiche organolettiche dei formaggi, ma nei piani dei controlli l'analisi sensoriale non è prevista. In questo ambito abbiamo i casi tradizionali dell'espertizzazione con battitura del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano oppure il caso del formaggio Asiago Dop, che dal 2012 ha introdotto la valutazione organolettica nel piano dei controlli, dicendo che è uno strumento per una ottimizzazione costante della qualità.

E' proprio in questa direzione che è necessario andare, affinché il consumatore possa riconoscere immediatamente, da pochi tratti sensoriali, la caratteristica del prodotto a Denominazione di origine.

Purtroppo esistono casi in cui queste caratteristiche sensoriali vengono meno perché da un lato la variabilità stagionale e dall'altra l'applicazione a maglia larga del disciplinare (applicato e conforme, per carità, ma sfruttandone tutte le possibilità concesse, vedi pastorizzazione, uso dei fermenti ecc), impediscono di ottenere produzioni costanti e riconoscibili nel tempo. Quando ciò si verifica il consumatore rimane disorientato e spesso cambia l'abitudine ai consumi, magari orientandosi verso prodotti di qualità medio bassa.

All'estero cosa si fa? In Francia la situazione è molto sentita, sia per tradizione produttiva, sia per esigenze dei consumatori, che nei confronti del formaggio sono mediamente molto attenti. E' da sottolineare che nella maggior parte dei

**TABELLA DI VALUTAZIONE DEL GRUYÈRE AOP**

| Punti | Occhiatura  | Pasta   | Aroma (odore e gusto)  | Esteriore, forma e caratteristiche di conservazione                                    |
|-------|---|---|--|--|
| 5     | Aperture rade o nessuna   | Senza difetti (la consistenza, la struttura ed il colore sono irreprensibili) | Senza difetti (l'odore ed il gusto sono franchi, equilibrati, tipici ed aromatici) | Senza difetti (l'esterno, la forma e la capacità di conservazione sono irreprensibili) |
| 4 ½   | Qualche occhiatura a forma di nido (spugna) o becco (distacchi) | Leggermente fine, leggermente chiusa  | Leggera irregolarità, manca l'aroma  | Leggere irregolarità   |
| 4     | Sfoglie, nidi o becchi  | Fine e chiusa   | Irregolarità marcata   | Irregolarità marcate   |
| 3 ½   | Sfoglie importanti  | Gravemente difettosa  | Non raggiunge i criteri di I scelta  | Difettose  |
| 3     | Al limite di qualità I scelta                                   | Al limite di qualità I scelta   | ---  | Al limite di qualità I scelta  |

La marchiatura di Gruyère categoria IA è prevista per il raggiungimento di almeno 18 punti (di cui almeno 8,5 per pasta e aroma). Con il raggiungimento di almeno 16,5 punti (di cui almeno 4 punti di aroma) si marca Gruyère categoria IB. Al di sotto di 16,5 punti si declassa il formaggio.

disciplinari dei formaggi Dop francesi è previsto un piano dei controlli, che, come ultimo giudizio, prevede la valutazione delle caratteristiche organolettiche.

Questi piani dei controlli sono molto dettagliati e vengono riportati alla fine dei disciplinari come liste dei punti da controllare, con il relativo sistema di controllo, ad esempio controllo visivo in stalla o caseificio, controllo documentale, controllo analitico di laboratorio ed esame organolettico.

Questi piani dei controlli sui testi ufficiali dei disciplinari al momento in

Italia non ci sono. In Italia si preparano i parametri da controllare da parte degli Enti di certificazione in base a quanto previsto dai disciplinari, ma non sono resi pubblici e vengono applicati dagli Enti terzi nelle visite ispettive ai produttori. Questa è già una grossa differenza tra il sistema francese e quello italiano, che esula ancora dall'assaggio vero e proprio.

Nelle procedure d'oltralpe l'analisi organolettica è praticamente sempre prevista, con delle modalità che ovviamente possono cambiare da consorzio a consorzio. Ad esempio, nel caso della Dop della Fourme d'Ambert è previsto un panel di 17 giudici organizzati tra tecnici di settore, conoscitori della tradizione ("porteurs de memoire") ed utilizzatori del prodotto, i quali, avendo ricevuto specifica formazione sul prodotto, si riuniscono periodicamente in numero non inferiore a cinque e valutano il formaggio secondo i seguenti aspetti:

- aspetto esteriore del formaggio (forma e crosta) (massimo 5 punti)
- pasta del formaggio (massimo 5 punti)
- gusto (massimo 10 punti).

Una votazione inferiore a 3 punti su 5 (nel caso di aspetto esteriore e pasta) ed a 6 punti su 10 porta ad una discussione di giuria. Se la penalità è confermata si genera una sanzione che l'organismo di certificazione deve correggere. In caso di non risoluzione della non conformità, il produttore rischia di uscire dal sistema di controllo e di non disporre dell'autorizzazione a produrre.

Anche il funzionamento della giuria è garantito dall'Organismo di certificazione. Sistemi simili sono previsti per gli altri formaggi Dop francesi. Nel caso dei formaggi della Normandia (Livarot, Pont l'Eveque, Camembert de Normandie) sono previsti per ogni produttore almeno 6 controlli per anno. In seguito alla comunicazione di tre campioni non conformi può essere revocata l'autorizzazione alla produzione del formaggio Dop.

In Svizzera (ricordiamo che è al di fuori dell'UE e che vanta una fortissima tradizione casearia), la valutazione organolettica è inserita direttamente nel disciplinare di produzione, con le relative tabelle di valutazione del formaggio. A titolo esemplificativo si riportano le tabelle di valutazione del formaggio Gruyère Aop dove viene messo in evidenza che è necessario il raggiungimento di una valutazione minima per ottenere la possibilità di marciare.

In conclusione, si ribadisce il concetto che l'analisi sensoriale è una importante per la garanzia verso il consumatore. L'Onaf ci crede seriamente e si impegna a favorire tutte quelle iniziative che mirano a mantenere il gusto tradizionale dei formaggi a Denominazione di origine e non.

La formazione di Assaggiatori e Maestri Assaggiatori mira a creare un pubblico attento a tali problematiche, ma rappresenta altresì grande un patrimonio di conoscenze e competenze a disposizione degli operatori per creare gruppi di assaggio e per delineare le caratteristiche organolettiche dei prodotti caseari italiani.





# BURRATA DI ANDRIA

## Un capolavoro di eleganza valorizzato dal nuovo Consorzio

di Sonia Gioia

**D**ifficile stabilire una data di nascita certa e condivisa della burrata. Tutti concordano invece nell'attribuirne la paternità a Lorenzo Bianchino, baffuto casaro di primo Novecento di stanza nella masseria di Piana Padula che sorgeva e sorge nel bel mezzo di quello che oggi è il Parco nazionale dell'Alta Murgia. Fu negli anni Venti, come dice qualcuno, fu nel 1956 come sostiene qualcun altro, certo è che a causa di una forte nevicata il casaro rimase isolato più a lungo del previsto nella masseria. Con lui, il latte vaccino che avrebbe dovuto portare in paese per farci il formaggio. A quel punto il mastro casaro fece di necessità virtù. Con la parte grassa affiorata sul latte, riempì una fiaschetta di pasta filata gonfiata a bocca come un palloncino.

L'opera fu completa solo quando nella farcia oltre alla panna ci infilò degli sfilacci della stessa pasta, e richiuse in cima. La burrata dunque, come molti prodotti di tradizione nel generoso (e ingegnoso) paniere regionale, nasce da un'attitudine alla conservazione che vale per memoria della fame e rispetto religioso del cibo. Buttare via mai, niente. Bianchino applicò lo stesso concetto che sottende alle manteche, ovvero pasta di scamorza indurita per custodire il burro, e creò un gioiello di fama planetaria che il cuoco pugliese Pino Lavarra fa arrivare fino al 102esimo piano del Ritz Carlton di Hong Kong.

La data del 17 febbraio segna, per inciso, un percorso a tappe lungo sette anni: il 5 novembre 2010 nacque l'associazione dei sei produttori grazie ai

quali, nel 2016 la burrata di Andria ha ottenuto il riconoscimento Igp. Il consorzio intende segnare un ulteriore passo avanti nel segno della tutela e della valorizzazione. Con un punto d'orgoglio "per la primogenitura d'un prodotto che piace a tutti, proprio tutti", si compiace il segretario del consorzio nascente Nicola Cusmai.

Compresi i cuochi d'alto rango come il re della costiera sorrentina Alfonso Iaccarino, tanto che nel menù di San Valentino don Alfonso ha servito un Risotto alla barbabetola, fondata di burrata di Andria e scampi leggermente scottati. Un posto d'onore anche nella carta del cuoco bistellato Andrea Migliaccio, executive de L'Olivo Restaurant, punta di diamante dell'offerta gastronomica del Capri Palace che fra i primi impiatta Tagliolini alla scapece con tartare di scampi e burrata di Andria. Luciano Monosilio invece, ai fornelli del Piperò, ha concorso all'Imaf Chefs' Cup con un piatto a base di Patata, burrata e anguilla: piatto povero pensato per sedurre una platea internazionale.

Ma attenzione. La burrata di Andria, quella vera, non è solo quella che fanno gli andriesi, ma quella che si fa in tutta la Puglia purchè "risponda alle caratteristiche dettate dal disciplinare di produzione, approvato dall'Unione Europea, il Mipaaf e la Regione Puglia e chiaramente identificabili dal consumatore", sottolinea Cusmai. Niente politiche di campanile, "è l'intera Puglia dei produttori lattiero-caseari che il consorzio dovrà rappresentare".

\* Testo ripreso da un servizio pubblicato dall'amica Sonia Gioia su Repubblica Saporì.



## PARLA IL PRESIDENTE SALVATORE MONTRONE

di Adriana Adriani



### Com'è nata l'iniziativa?

«L'iniziativa è nata nel 2010 da parte di sei aziende casearie del nord barese che hanno costituito una associazione dei produttori "burrata di Andria" con lo scopo di salvaguardare un prodotto tipico del territorio che è stato ideato nei primi anni del '900 dal mastro casaro Lorenzo Bianchino Chieppa».

### Come siete riusciti a raggiungere il prestigioso traguardo?

«Contrariamente a quanto viene detto sugli imprenditori del Sud, il traguardo è stato raggiunto grazie alla forte e decisa cooperazione che vi è stata fra le aziende che hanno promosso l'iniziativa senza voler dimenticare il contributo che le diverse istituzioni hanno fornito man mano che ci sono stati degli ostacoli».

### Come pensate che questo riconoscimento possa favorire il territorio?

«Siamo certi che la lungimiranza avuta da parte delle sei aziende di valorizzare un prodotto tipico locale assolutamente originale e legato ad una specifica artigianalità del processo produttivo darà nuove opportunità alle imprese locali. Si conta di sviluppare sia su scala nazionale che internazionale le vendite di un prodotto che siamo certi, farà anche da traino per la vendita di altri prodotti caseari tipici del territorio».

### Perché ritenete che la burrata di Andria

### possa avere successo in un mercato fortemente globalizzato?

«La burrata di Andria già oggi (senza rischio di essere smentiti) è conosciuta e diffusa in tutto il mondo. È un prodotto che viene apprezzato e degustato non solo in Italia, ma anche nell'unione Europea e in moltissimi paesi extra europei. Le qualità organolettiche, ma soprattutto la sua genuinità e il suo modo artigianale di produzione saranno da oggi in poi certificate dal disciplinare di produzione approvato dall'Unione Europea con il riconoscimento Igp. Il marchio rappresenterà una garanzia a tutela di tutti i consumatori e permetterà una vendita mirata ad un pubblico sempre più attento al rispetto della qualità dei prodotti».

### Quali sono i passi successivi che farete per la tutela e valorizzazione della burrata di Andria?

«Sicuramente questo è un traguardo ma anche un punto di partenza molto importante. Siamo già pronti per la costituzione del Consorzio di tutela e valorizzazione della burrata di Andria che vedrà partecipi non solo le aziende promotrici dell'iniziativa ma anche tantissime aziende che operano sul territorio pugliese che hanno apprezzato quanto sino ad oggi realizzato e intendono contribuire alla diffusione di un prodotto tipico di cui il territorio è orgoglioso di averne primogenitura».

## Caratteristiche di produzione

**L**a burrata viene prodotta tutto l'anno, il metodo di lavorazione rigorosamente a mano prevede una serie di fasi.

**Riscaldamento del latte.** La produzione della burrata prende il via con la pastorizzazione del latte oppure solo con il riscaldamento del latte crudo in caldaia alla temperatura di 35°-37°C.

**Acidificazione.** Si procede alla fermentazione del latte in modo naturale con fermenti selezionati, latte innesco o siero innesco,

oppure con l'aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o lattico) in modo da ottenere un pH intorno a 6.1-6.2.

**Coagulazione.** Segue l'aggiunta del caglio naturale di vitello o microbio vegetale che deve favorire in pochi minuti la coagulazione del latte. A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino all'ottenimento di grani di dimensione di una nocciola. Dopo la rottura segue un periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura.

**Filatura.** Trascorso il periodo di maturazione, ove necessario, la cagliata viene filata con acqua bollente in alcuni casi salata.

**Formatura e raffreddamento.** Opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce, quindi raffreddata in acqua, poi viene sfilacciata, formando un ammasso spugnoso, che miscelato con la panna liquida costituirà il ripieno della burrata. La restante parte di pasta filata viene forgiata in sacchetti che vengono riempiti con la miscela precedentemente preparata.

Dopo aver richiuso su se stesso il sacchetto con il suo contenuto, e modellata con cura l'imboccatura, la forma viene sigillata con acqua bollente e/o legata al collo con legacci, raffreddata immediatamente in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.

**Salatura.** La fase della salatura può avvenire mediante immersione in salamoia dopo il raffreddamento, o in pasta durante la filatura.

**Confezionamento.** La burrata si presenta confezionata con un caratteristico preincarto, inserita in sacchetti di materiale plastico per alimenti, quindi avvolta in carta plastificata e legata all'apice con steli di rafia per uso alimentare.

La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g. Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra i 4°C e 6°C.

Il confezionamento può avvenire anche in vaschette immerse nel liquido di governo.



• I soci fondatori del Consorzio della Burrata di Andria Igp

# GRAN CANARIA

## l'isola che non ti aspetti



Vulcano Teide di Tenerife visto da un allevamento con caseificio nella zona nord di Gran Canaria

di Eugenio Micheli

Dal 9 al 16 gennaio un gruppetto di dodici coraggiosi provenienti da Piemonte, Lombardia ed anche dal Canton Ticino ha avuto la grande opportunità di visitare l'isola di Gran Canaria, ed in particolare diversi allevamenti e caseifici oltre che uno stagionatore di formaggi. Capitanati da Guido Tallone, eccellente organizzatore e preparato tecnico caseario oltre che buon conoscitore della lingua iberica, il gruppo ha avuto potuto osservare da vicino diversi allevatori di ovini e caprini ed anche le lavorazioni in caseifici di varie dimensioni e tipologie.

Conosciuta principalmente per le vacanze l'isola di Gran Canaria si è mostrata ai nostri occhi con delle grandi ed apprezzate bellezze, ma anche per le enormi zone turistiche costruite principalmente nella zona sud dell'isola che ospitano milioni di ospiti durante tutto l'anno.

La natura a volte ruvida e cruda, in particolare lungo la costa, contrasta con la dolcezza dei declivi che vergono verso il centro dell'isola dove, inaspettatamente, ti ritrovi nel verde a volte lussureggiante; dai bananeti alle mandorle sino alle conifere (*Pinus canariensis*) in uno splendore di tonalità cromatiche e paesaggi servaggi.

Le visite ad aziende e caseifici si sono protratte dal martedì al giovedì. Guidate da Isodoro Jimenez, Maestro casaro ed accompagnate anche da Yuri Millares Martin, giornalista e direttore della rivista online *pellagofio.es* ci hanno colpito non poco. Inimmaginabile trovare tante realtà agricole, oltre 400, tante persone e soprattutto tanti animali.

Capre e pecore unicamente di razza Canaria la fanno da padrone, macchiando di vivaci colori (stupendi quelli delle capre) i paesaggi dell'isola. Il lavoro dei pastori e dei casari assolutamente e splendidamente artigianale ci ha lasciato a bocca aperta. Una tecnica lavorativa che trova origini antiche, e che poco si sono modificate nel corso dei secoli. La

tecnologia moderna c'entra poco in questo mondo, lasciando spazio ed ispirazione nelle tradizioni e nell'esperienza antica.

La mungitura sia caprina che ovina viene effettuata una sola volta al giorno, e la resa supera di poco il litro a capo. Gli animali che abbiamo visto erano ben in carne; l'alimentazione è in buona parte composta oltre che dall'erba dei pascoli da pellettati e mais.

Il nostro eterogeneo gruppo, composto da casari, allevatori e tecnici ha potuto valutare il formaggio con la dovuta competenza e professionalità. I prodotti hanno sempre risposto alle nostre aspettative; in particolare è stato molto apprezzato il formaggio di pecora di Pepe e Mari, ma anche il latte di capra che abbiamo bevuto era straordinario, con una particolare dolcezza che non ti aspetti. In particolare i contenuti sono molto interessanti e la resa a dir poco eccellente.

Abbiamo degustato dei prodotti di alto livello qualitativo. Particolare il formaggio elaborato con caglio vegetale (*Cynara cardunculus*); forse non usuale alle nostre latitudini, lascia un sapore amaro tipico. La lavorazione è principalmente presamica; l'utilizzo di culture specifiche è poco impiegato e con dosi inferiori ai nostri standard.

### LE PERSONE

Abbiamo incontrato pastori, casari, addetti ai lavori ed in particolare le famiglie che ci hanno accolto sempre, e ribadisco il sempre con un ampio e spontaneo sorriso e con una sincera accoglienza non comune alle nostre latitudini. Abbiamo osservato con piacere le lavorazioni dei formaggi e la cura per gli animali svolti con estremo amore e dedizione, oltre che con competenza e professionalità.

Le piccole realtà sono spesso composte dal nucleo familiare e diversi pastori sono transumanti. Si spostano due, tre volte durante un anno dal centro al nord dell'isola, tante volte in condizioni decisamen-

te disagiate. Basti pensare che l'elettricità in talune realtà non esiste e l'acqua per gli uomini è acquistata in boccioni. Questo significa lavorare con un generatore e risparmiare acqua.

Da non dimenticare la parte turistica della nostra visita. L'isola di Gran Canaria offre un gran numero di opportunità: il mercato di Vegueta e il centro storico a Las Palmas, il Centro di Sviluppo Culturale ed i 15 musei dei mestieri di La Aldea, oltre alle incantevoli dune di Maspalomas.

Un'esperienza che ha molto arricchito i partecipanti, entusiasti di questa bella ed unica avventura. A Guido il compito di organizzare la prossima, e già di parla di Olanda.

### DATI TECNICI E CASEARI

Gli animali sull'isola sono unicamente di razza Canaria (bovini, ovini, caprini) in quanto non è permessa l'importazione di altre razze (l'isola è indenne dalla tubercolosi e questo fatto conforta i produttori ed i controllori nella produzione di formaggio da latte crudo). Sono animali ben tenuti dove l'alimentazione del pascolo viene integrata con pellettati (15% proteina), mais e medica disidratata; in alcuni casi con pisello, avena e segale.

Abbiamo visitato allevamenti di 100 animali fino al più grande dell'isola con 5mila capre. La mungitura meccanica avviene di regola una sola volta al giorno e il latte prodotto si aggira attorno al litro. I contenuti del latte di capra sono molto interessanti: proteine 3,5% e grassi 4,5%.

I caseifici di azienda agricola sull'isola di Gran Canaria sono circa 150; i caseifici artigianali 10 che trasformano dai 10mila ai 15mila litri di latte al giorno. Il formaggio prodotto è principalmente presamico, sono ben presenti anche formaggi prodotti con caglio vegetale (*Cynara cardunculus*). La lavorazione è estremamente tradizionale con l'utilizzo di fermenti (mesofili) in maniera inferiore a quanto indicato dal produttore; in parecchi casi le culture, nel rispetto della tradizione, non vengono assoluta-

Un viaggio organizzato dall'associazione delle casare e dei casari di azienda agricola con la collaborazione di Agenform e la guida preziosa di Guido Tallone

mente utilizzate.

Le caldaie da noi visionate nei caseifici artigianali sono quadrate con o senza intercapedine che vengono eventualmente riscaldate con gas, la cagliata viene tagliata con una lira per parecchi minuti prima dell'estrazione.

I caseifici più piccoli utilizzano bidoni da 40 litri per la coagulazione che avviene senza riscaldamento del latte e quindi ad una temperatura dai 32 ai 36 gradi. Nel bidone il taglio fine avviene con un bastone, la cagliata è di seguito inserita in una tela che viene posta in una fascera su uno sgocciolatoio. Dopo una prima fase il formaggio viene messo sotto pressa; interessanti le presse utilizzate, orizzontali, che utilizzano poco spazio all'interno degli angusti caseifici. Abbiamo anche avuto la possibilità di visitare un produttore transumante che mungeva a mano 400 pecore (5 persone) e pressava sempre a mano le 16 forme della giornata, e questo per circa un'ora per forma!

La salatura avviene principalmente a secco, eccezion fatta per i caseifici artigianali che utilizzano la salamoia. La resa sul formaggio è alta. Con sette litri di latte si produce un chilo di formaggio pressato. Il formaggio a latte crudo assaggiato è un prodotto che viene di regola consumato abbastanza fresco. Abbiamo avuto difficoltà infatti a trovare formaggi stagionali oltre l'anno.

Per quanto riguarda il formaggio fresco i sapori sono ben equilibrati, gli odori tendenzialmente lattici, gli aromi che vanno dal latte fresco, all'erba. Una certa grumosità è presente, e questo grazie alla particolare lavorazione manuale della cagliata.

I formaggi stagionati esprimono sapori ancora ben equilibrati, gli odori marcati, e decisi, in particolare di animale, gli aromi sono molto più intensi con una nota piacevolmente animale ed erbacea.

Accompagnatore Isodoro Jimenez maestro casaro con titolare della stagionatura Bolaños uno dei maggior stagionatori di formaggi a latte crudo di Spagna

## Le "queserie" visitate

**Queseria El Cortijo del Caideros** - C/Lomo La Mareta, 3 - Los Caideros, Gáldar - 0034928555289

Proprietari: Cristóbal Moreno e Benedicta (Benni) Ojeda

Pecore - razza Canaria 450 - Pascolo e transumante

Formaggi: Dop Queso Flor de Guia de oveja.

**Queseria Cortijo de Galeote** - Los Caideros, Gáldar - Los Caideros, Gáldar

Proprietari: Tania Rivero e il marito Fran González (32)

Pecore - razza Canaria 160 - Pascolo e transumante

Formaggio: Latte crudo salato a mano e pressato. Stagionatura in grotta naturale.

**Queseria Quesos La Gloria** - C/La Gloria, 30 - San Augustin, San Bartolomé de Tirajana - 0034928172074 [queserialagloria@gmail.com](mailto:queserialagloria@gmail.com)

Tradizione pastori di capre da generazioni

Proprietari: José Miguel Ortega Suárez (Pepe) e la moglie + 4 dipendenti per le capre

Capre - Razza Canaria 2000 (di cui 1600 in mungitura)

Formaggio: Latte crudo, coagulazione a 32 °C, pressato con pressa, salatura a mano.

**Queseria Bahía Feliz** - San Bartolomé de Tirajana

Tradizione pastori di capre da generazioni

Proprietario: Antonio Sanchez + 10 dipendenti (compreso veterinario aziendale)

Capre - Razza Canaria 5000

Pascolo ma solo per movimentare greggi e dare un poco di fibra (circa 200 ha)

Alimentazione tutta acquistata esterna. Produzione media di latte (tutto l'anno): da 3.000 a 4.500 litri/die

Formaggio: Latte crudo, coagulazione a 32 °C, fermenti liofilizzati mesofili (molto meno della dose indicata), rottura mais, pressato a mano, salatura a mano.

**Ganaderia Naroy** - Zona Presa de las ninas - Ayacata, Tejada. Tradizione pastori di capre e pecore da generazioni

Proprietari: Madre e padre e Natalia y Beatriz

Mayor (gemelle di 22 anni) Capre e Pecore - Razza Canaria 400 in totale tra capre (di più) e pecore

Pascolo sufficientemente verde con integrazione di mais alla mungitura e miscela di erba medica, pisello, avena, segale, mais.

### QUESERIA CORTIJO DE PAVÓN

Residenza più importante: C/ Cortijo de Pavón, 7 - Sta. Maria de Guia - 0034928171188

[quesoscortijodepavon@hotmail.com](mailto:quesoscortijodepavon@hotmail.com)

Tradizione pastori di capre e pecore da generazioni sia il marito che la moglie. Proprietari: José Mendoza Mendoza (Pepe de el Pavon) con la moglie Mari, la figlia di 26 anni ed il figlio di 30 ed un operaio.

Pecore - Razza Canaria 400 in totale (di cui 300 in mungitura)

Formaggio: Dop Queso Flor de Guia de oveja

Formaggio presamico a latte crudo con caglio solamente enzimatico.

Quesos canarios artesanales Bolaños - c/marianao 15 - Salto del negro - Las Palmas de Gran Canaria.

Uno dei maggiori stagionatori di formaggi a latte crudo di Spagna.

Hanno varie celle di stagionatura generalmente ad una temperatura media di circa 12°C. ma all'arrivo dei formaggi, generalmente acquistati fuori sale, vengono posti nell'enorme locale di ingresso alla cella a temperatura ambiente ovvero circa 16-18°C per un paio di settimane.

### QUESERIA ARTESIANA BOLAÑOS

Da circa un anno gli stagionatori Bolaños hanno avviato la produzione nel caseificio situato a fianco della stagionatura.

Circa 10.000 litri di raccolta al giorno tra vacca, capra e pecora.

Produzione di formaggi presamici in versione fresca e stagionata.

Uso di caglio vegetale direttamente in semi di *Cynara cardunculus* per produrre formaggi detti Queso de Flor con elevata proteolisi ma accompagnati da un discreto retrogusto amaro.



Un progetto ispirato da Vincenzo Mancino, noto maestro assaggiatore Onaf. Nel carcere femminile di Rebibbia è nato un caseificio. Da anni era funzionante un'azienda agricola bio (ortaggi, polli, conigli) con un piccolo gregge di pecore. La combinazione di tali elementi ha favorito l'idea di produrre formaggi. Ed è ciò che avviene grazie ad alcune recluse diventate esperte casare.

# FORMAGGI "IN CELLA"



Parata delle produzioni casearie realizzate nel caseificio interno a Rebibbia

di Domenico Villani

Dire che gli eventi enogastronomici che vengono organizzati nella Capitale hanno una frequenza settimanale non è esagerato e così spesso si ha l'occasione di incontrare amici, conoscenti, personaggi che gravitano in questo settore, con cui quasi sempre si prende l'impegno di rivedersi con maggiore calma ma poi per impegni vari quasi mai ci si riesce. E uno dei protagonisti impegnati nella divulgazione della cultura alimentare è senz'altro Vincenzo Mancino, Maestro Assaggiatore Onaf, noto nel territorio laziale per la sua appassionata ricerca di rarità enogastronomiche della regione, nonché per una buona dose di anticonformismo che lo hanno portato ad investire in progetti di rivalutazione di piccoli caseifici.

Proprio in uno di questi incontri Vincenzo accenna ad un suo nuovo progetto: un caseificio nella Casa circondariale femminile di Rebibbia. Si tratta senza dubbio di una sfida avvincente, per non definirla come un vero e proprio sogno quasi impossibile da realizzarsi, tanto che sono in pochi a crederci, ma sicuramente a Vincenzo non manca il coraggio e soprattutto doti realizzative. Così non trascorre nemmeno un anno che la sfida viene vinta: oggi esiste funzionante un caseificio all'interno del penitenziario di Rebibbia.

Già da diversi anni all'interno del carcere è funzionante un'azienda agricola bio, ci sono ortaggi, verdure, erbe aromatiche e anche polli, conigli e così via. La combinazione di due elementi presenti all'interno quali un piccolo gregge ed uno spazio resosi disponibile per il trasferimento dei pulcini in un luogo aperto, si trasforma per Vincenzo in una specie di brainstorming: nasce così l'idea del Caseificio.

Idea che si inquadra in un progetto più ampio chiamato Cibo Agricolo Libero che ha lo scopo di rendere concreto il reinserimento nella società delle donne che hanno deciso di superare il passato. Dopo l'opportunità di assaggiare uno dei formaggi che vengono prodotti, non si può fare a meno di concordare una visita proprio nel caseificio interno al carcere.

Il giorno prescelto è di quelli tra i più desiderati dai turisti, soprattutto del nord, che giungono a Roma: sole dal tiepido calore autunnale che oltre a consentire di privarsi degli accessori che riparano dal freddo,

rende più reali e vivi i colori della città e della campagna circostante. Oltrepassati i dovuti e meticolosi controlli e la porta carraia, ci vuole poco per rendersi conto che non ci si trova all'interno di un penitenziario, la strada per arrivare al caseificio è costeggiata, su entrambi i lati, da orti e qualche serra in cui vengono coltivati prodotti rigorosamente di stagione e da recinti, molto ampi, in cui vengono allevati conigli, tacchini, galline e qualche ovino. Ci sono poi delle stalle contrassegnate da grossi numeri (qui tutto è numerato) ed una di queste è stata trasformata in un vero e moderno caseificio.

È qui che si incontra Alina, Berenice e Renata, le casare coinvolte nella lavorazione del latte che non sono state sorteggiate casualmente, nonostante l'impegnante "legge del numero", ma attraverso una vera e propria selezione a cui ha fatto seguito un breve addestramento.

Appena entrati non si può fare a meno di notare la scritta su una delle pareti: "Il frutto del nostro lavoro non ha confini perché il latte è vita e la vita non si rinchioda". Con il trascorrere del tempo ci si accorge che non è semplicemente una scritta o un grido di speranza, si ha l'impressione, infatti, che il senso di questa frase sia entrato nella mente, nelle mani, nei movimenti delle neo-operatrici casare. La mattinata è focalizzata sulla dimostrazione, curata dal mastro casaro nonché Maestro Assaggiatore Onaf Donato Nicasastro, della produzione di un formaggio erborinato, di latte bovino, con penicillium roqueforti. La loro curiosità, l'interesse, la fame di imparare, di arrivare ad una riconosciuta professionalità sulla caseificazione, sono sorprendenti.

E così mentre sono prese a vedere e ad ascoltare iniziano a parlare delle loro storie d'infanzia, allorché aiutavano i loro nonni a fare il formaggio, sottolineando le diverse tecniche che venivano usate e il gusto particolare che aveva quel formaggio "familiare", forse per trasmetterci il messaggio che non sono lì per caso, quasi che fossero delle predestinate a lavorare per creare dei prodotti di alta qualità.

E di formaggi di qualità si tratta, si parte dalla materia prima, un latte nobile vaccino e latte ovino provenienti da una cooperativa della Sabina. Attualmente sono in produzione 5 formaggi di latte ovino, anche questi, per non venir meno alla regola, chiamati con un numero. Il formaggio a cui è stato attribuito il numero 1, non a caso, è un formaggio grasso, di breve sta-



È difficile sapere se per loro questa attività possa rappresentare una specie di riscatto o lo sguardo verso il mondo di fuori, sicuramente l'approccio non è quello del semplice lavoro che si fa per dovere, per un compenso o per alleviare il non facile soggiorno.

È qualcosa di più, qualcosa che va oltre anche la passione con cui vengono svolte le varie fasi di produzione del formaggio.

Il cruccio per il momento è la filiera non completa, infatti il numero di capi presenti a Rebibbia non è sufficiente a produrre il quantitativo di latte, attualmente circa 200 lt al giorno, necessario per la produzione di circa 20 kg di formaggio; ma i progetti di Vincenzo non si fermano qui, è già al lavoro per installare nuove celle di stagionatura nella costruzione adiacente il Caseificio, ma soprattutto ha già individuato un'area, all'interno del Penitenziario, dove implementare l'allevamento di animali lattiferi.

Al momento dei saluti viene spontaneo da parte di tutti l'augurio di rivedersi di nuovo per una nuova esperienza e per un nuovo formaggio.

**CROSA**  
ARTICOLI TECNICI  
PER L'INDUSTRIA

ALFA LAVAL

Crosa distribuisce i migliori marchi di prodotti per le applicazioni alimentari e sanitarie.

SKF Concessionarie SKF SMC ALFA LAVAL SYSTEM PLAST Honeywell

Crosa sas - Corso Canale, 68 - 12051 - Alba (CN) Tel. 0173.440136 - Fax 0173.361672 - www.crosa.it - info@crosa.it



L'inviato Domenico Villani a Rebibbia



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.

**Formaggi passione di famiglia  
Siamo in Calabria:  
un giovane aspirante  
agronomo racconta  
come sta modernizzando  
l'attività pastorale  
e casearia avviata  
dal nonno quindici anni fa**



# MASSARU NDRIA È IL FATTORE ANDREA

di Andrea Carmelo Cifalù

**N**on potrei raccontare il mio formaggio senza parlare ore ed ore della mia famiglia. Se iniziassi adesso farei una lunga lista di aneddoti e di peculiarità: dai ricordi di infanzia ai pranzi di Natale, da certi pomeriggi assoluti ad agosto, in cui si cerca un poco di brezza e qualcuno si appisola qualche minuto nonostante l'assordante cantare delle cicale. Non mi fermerei mai perché non ci sarebbe formaggio senza la mia famiglia. Io sono Andrea Carmelo Cifalù, studio agraria, faccio formaggi e mi dedico all'azienda agricola di famiglia. Non saprei come definirmi veramente, se un futuro agronomo che mette in pratica quello che studia o un imprenditore agricolo che approfondisce le sue conoscenze all'università. La definizione più facile è quella di amante della terra, della vita campestre, delle cose semplici e genuine, quelle che si conquistano con il sudore ma che dopo ti fanno sorridere e ti sorprendono sempre nonostante l'eterno ciclo delle stagioni. Massaru Ndria, cioè il Fattore Andrea, nel mio dialetto è un nome che mi sono voluto dare un poco per gioco con un gruppo di "colleghi" giovani imprenditori agricoli e da questo nome, per gioco, è diventato il brand che adesso tutti vedono sui miei prodotti. Una immagine di cui sono particolarmente soddisfatto non solo perché viene apprezzata da tutti, ma soprattutto perché è una tappa importante di quella storia di famiglia di cui parlavo all'inizio. Fu mio nonno, con cui ho sempre passato le più belle giornate della mia infanzia nei campi ad assorbire il suo sapere, ad acquistare nel 2001 delle pecore per hobby. Era una sua vecchia passione: fare il formaggio. Dopo qualche

mese la mia famiglia mangiava ottimo formaggio, sano e pulito, prodotto con metodi tradizionali e da animali che vivevano tranquilli intorno ai monti dell'Aspromonte, nutrendosi solo in modo naturale. E così mio nonno decise di comprare qualche animale in più. Prima dieci, poi 20, poi 30... Così non solo la mia famiglia mangiava i nostri formaggi ma iniziarono a mangiarli i parenti lontani, i vicini di casa, gli amici ed i conoscenti. Insomma, con il "bocca a bocca" (letteralmente), il marketing più potente, un'attività nata quasi per gioco diventava una cosa seria. Mio nonno

insegnava a mia madre a fare il formaggio per sostenerlo nelle continue richieste ed entrambi insegnarono a me.

Guardandomi alle spalle oggi vedo il risultato di quel lungo percorso nelle mie mani: una ricotta o una forma di pecorino, con quella bella etichetta stampata, con un logo moderno ed il mio nome, Massaru Ndria. Vedo il caseificio che ormai è avviato, vedo un prodotto che fa felice chi lo mangia. Per questo motivo ho deciso che il bocca a bocca nei dintorni non era sufficiente, ed ho deciso di investire per portarmi avanti.

Al momento sto completando il mio sito web massarundria.it ed ho deciso di avviare diversi progetti innovativi per svecchiare il settore caseario nella mia Calabria. Il primo è quello di permettere a clienti lontani di adottare un animale a distanza ed avere in cambio periodicamente "il loro formaggio", un altro è quello di avviare un vero e proprio caseificio mobile itinerante.

Ho segnato la mia strada e continuo a scriverla ogni giorno. In questo percorso sto accumulando tante altre storie, mie e della mia famiglia. Altre storie che aggiungeranno sapori al nostro formaggio.



# QUALITÀ DELLA MOZZARELLA VACCINA

## La confusione regna sovrana



di Michele Faccia\*

La mozzarella è il formaggio che sviluppa in Italia il maggior volume di produzione (220 mila tonnellate nel 2013, dati Clal). Questo dato include sia il prodotto di bufala che quello da latte vaccino: i due formaggi sono, però, profondamente diversi. La mozzarella di Bufala è ben codificata e caratterizzata sotto l'aspetto tecnologico-sensoriale, anche grazie alla presenza del marchio Dop, mentre quella vaccina lo è molto meno. Per questa tipologia di mozzarella (ad oggi tutelata solo da un marchio Stg, notoriamente privo di territorialità) l'origine e le caratteristiche del latte, l'impiego di semilavorati, la tecnologia di produzione e le modalità di conservazione sono tutte "variabili" che danno luogo a prodotti con caratteristiche molto diverse.

Ne vien fuori un quadro particolarmente complesso, un vero e proprio "universo" di mozzarelle, entro il quale il consumatore, ma anche l'assaggiatore, incontra spesso difficoltà interpretative. In questo articolo proviamo a fare un po' di chiarezza.

Per quanto riguarda l'origine del latte, le aziende di trasformazione hanno tre possibilità di approv-

vigionamento: latte locale a raccolta diretta, latte nazionale o latte comunitario, acquistati sul libero mercato all'ingrosso. Dal punto di vista tecnico cambiano molte cose, in primo luogo il diverso livello di freschezza che, nel prodotto finito, determina una diversa suscettibilità di sviluppare nel tempo alterazioni sensoriali (odori e sapori, ma anche colori, estranei). I caseifici che trasformano direttamente o che operano la raccolta presso le stalle possono caseificare il latte in giornata, controllando meglio la microflora alterante, soprattutto quella psicrotrofica (chi non ricorda lo *Pseudomonas* e la "mozzarella blu"?). Ad oggi, il consumatore non ha accesso a questa informazione, non essendovi ancora l'obbligo di indicazione in etichetta, anche se sembra sia solo questione di tempo\*.

Se entriamo nelle caratteristiche del latte dobbiamo, in primo luogo, parlare dell'eterno dilemma latte crudo-latte pastorizzato. Sebbene la pastorizzazione sia indispensabile per la sicurezza e la conservabilità del prodotto (che è particolarmente deperibile), le mozzarelle a latte crudo si percepiscono al gusto ad un miglio di distanza... E' tutta un'altra storia. Quale scelta compiere, allora? La nostra opinione è che, una volta compreso

che il processo di filatura non equivale alla pastorizzazione, l'azienda che voglia fare alta qualità sensoriale debba investire sulla qualità microbiologica della materia prima. E' l'unico modo per avere a disposizione latte crudo idoneo a produrre una mozzarella che sia nel contempo igienicamente sicura e sensorialmente superiore. E' del tutto evidente che se l'obiettivo del caseificio è il raggiungimento di mercati lontani, la conservabilità diventa una necessità prioritaria: allora ben venga il latte pastorizzato, con buona pace del palato (e del consumatore esigente).

Non abbiamo parlato ancora del legame con l'alimentazione: latte al pascolo o latte da allevamenti intensivi? La risposta non è così semplice come potrebbe sembrare: i sentori delle erbe in questo formaggio sono più attenuati rispetto agli altri, per la presenza del processo di filatura ad alta temperatura, che non favorisce la ritenzione dei composti volatili, e per la conservazione in liquido di governo, che opera un certo "lavaggio" della "pasta". Se si aggiunge l'eventuale trattamento di pastorizzazione, è evidente che anche il miglior latte al pascolo faticherà a trasmettere al formaggio i profumi originari caratteristici. Allora direi che il pascolo può fare la differenza se si

lavora a latte crudo, con parametri di filatura non esasperati e se non si chiede al prodotto una shelf-life eccessiva. Infine, per quanto riguarda la composizione chimica... avete mai assaggiato una mozzarella da latte di vacche Jersey o di Brune particolarmente "generose"? La struttura compatta anche se morbida, la particolare ritenzione dell'umidità, l'intensa percezione dei sapori di base, il profumo di panna e di latte fresco raccontano un formaggio dai caratteri sensoriali mediamente più intensi del normale. Fare mozzarella da latti "ricchi" dal punto di vista compositivo non significa, dunque, soltanto migliorare le rese di caseificazione.

Passando alla tecnologia di produzione, c'è un detto tra i casari anziani che recita: "la mozzarella non si fa più solo con il latte !!!". E' una esagerazione, ma qualcosa di vero c'è. Alludono all'introduzione della tecnica dell'acidificazione diretta (acido citrico nel latte e via, senza alcuna fermentazione!), all'uso di latte e proteine del latte in polvere, alla filatura diretta di cagliate conservate, quasi sempre di importazione. Tutte pratiche legali per la Ue, e qualcuna anche sul territorio italiano ma, scriviamolo chiaramente, il gusto è decisamente scadente.

La mozzarella di elevata qualità sensoriale si fa con il contributo dei microrganismi, meglio se autoctoni: lattoinnesti e sieroinnesti sono una preziosa riserva di territorialità, di storia, di sapori e di odori. Certo, bisogna saperli preparare ed usare correttamente, ma una volta acquisita la tecnologia, la loro attività fermentativa darà origine, dopo il processo di filatura, alla percezione del sentore lattico fresco, di yoghurt, di fermentato gradevole, di burro fresco e di latte cotto. Poiché il prodotto sarà sensorialmente molto ricco, non risulterà necessario aggiungere molto sale per conferire sapidità, come succede invece nella mozzarella ad acido citrico.

La presenza di batteri lattici in abbondanza rappresenterà inoltre una "barriera" allo sviluppo dei germi indesiderati e, soprattutto, una garanzia della salubrità del latte da cui si è partiti. Infatti, l'eventuale presenza di residui di antibiotici o di altre sostanze estranee ad effetto inibente nella materia prima, non consentirebbe il regolare andamento della fermentazione lattica in produzione. Anche la struttura della pasta è più interessante, derivando da una coagulazione a carattere più presamico che acido (il pH del latte al momento della coagulazione non scende mai al di sotto 6.2-6.3).

La superficie è più resistente, andando a costituire una "pelle" che si oppone meglio ai fenomeni di scambio pseudo-osmotico con il liquido di governo in cui la mozzarella viene venduta, che tende, a sua volta, a presentarsi meno torbido. A lato, proponiamo una scheda sensoriale quantitativa-descrittiva dedicata a questo formaggio, da noi recentemente messa a punto.

\* Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, Università degli Studi di Bari

La Bufala è ben codificata e caratterizzata, quella di latte vaccino molto meno. La nostra opinione è che, una volta compreso che il processo di filatura non equivale alla pastorizzazione, l'azienda che voglia fare alta qualità sensoriale debba investire sulla qualità microbiologica della materia prima. È l'unico modo per avere a disposizione latte crudo idoneo a produrre una mozzarella che sia nel contempo igienicamente sicura e sensorialmente superiore

### STUDIO PER UNA SCHEDA DI VALUTAZIONE DELL'UNIVERSITÀ DI BARI

|   |           |
|---|-----------|
| Aspetto del liquido di governo. Osservare. 0= torbido, prodotto non visibile; 1=torbido, il prodotto si intravede; 2= opaco con materiale sospeso; 3= lievemente opaco, senza materiale sospeso; 4=limpido                          | 0 1 2 3 4 |
| Forma. Osservare. 0= irregolare, indefinita, appiattita; 1=abbastanza regolare, un pò appiattita; 2= abbastanza regolare, non appiattita; 3= regolare, non appiattita; 4= molto regolare, ben definita, tonica                      | 0 1 2 3 4 |
| Aspetto della superficie - colore. Osservare e valutare la tonalità del bianco. 0= bianco; 4=giallo paglierino  | 0 1 2 3 4 |
| Aspetto della superficie - struttura. Osservare e toccare. 0= superficie viscosa con filamenti; 1= numerose screpolature o filamenti; 2= rare screpolature o filamenti; 3= superficie non uniforme; 4=superficie uniforme e lucida  | 0 1 2 3 4 |
| Elasticità. Premere e osservare la persistenza dell'impronta per 1'. 0=impronta persistente; 1= impronta che scompare lentamente; 2= impronta che scompare rapidamente; 3= impronta lieve, scompare rapidamente; 4= impronta fugace | 0 1 2 3 4 |
| Resistenza al taglio. Tagliare con coltello da tavola in acciaio con lama non seghettata. 0=nessuno sforzo (il riferimento è una robiola); 1=scarsa; 2= media; 3= elevata; 4=prodotto tenace  | 0 1 2 3 4 |
| Struttura della pasta. Osservare la sezione e toccare. 0=compatta, poco umida; 1= compatta, umida; 2=compatta, rilascia abbondante liquido; 3=morbida, umida; 4=morbida, rilascia abbondante liquido                                | 0 1 2 3 4 |
| Occhiatura. Osservare la sezione. 0=assente; 1= rada, centrale; 2=diffusa, centrale; 3=rada, sia centrale che in superficie (bolle); 4= diffusa, sia centrale che in superficie (bolle)   | 0 1 2 3 4 |
| Intensità dell' odore. Annusare il prodotto subito dopo il taglio. 0= nessuna percezione; 4= percezione massima   | 0 1 2 3 4 |
| Odore di yoghurt. Annusare il prodotto subito dopo il taglio. 0 = non presente; 1 = lievemente percepibile; 2 = moderatamente percepibile; 3 = intenso; 4= molto intenso  | 0 1 2 3 4 |
| Odore di burro. Annusare il prodotto subito dopo il taglio. 0 = non presente; 1 = lievemente percepibile; 2 = moderatamente percepibile; 3 = intenso; 4= molto intenso  | 0 1 2 3 4 |
| Consistenza. Masticare un pezzo di adeguata dimensione. 0= pasta molle, "stracchinata"; 1= pasta morbida, molto umida; 2= pasta nervosa, abbastanza umida; 3= pasta nervosa ma asciutta; 4= pasta tenace, molto asciutta            | 0 1 2 3 4 |
| Intensità del sapore. Masticare un pezzo di adeguata dimensione. 0= nessuna percezione; 4= percezione massima   | 0 1 2 3 4 |
| Sapore dolce. Masticare un pezzo di adeguata dimensione. 0 = non presente; 1 = lievemente percepibile; 2 = moderatamente percepibile; 3 = intenso; 4= molto intenso   | 0 1 2 3 4 |
| Sapore acido. Masticare un pezzo di adeguata dimensione. 0 = non presente; 1 = lievemente percepibile; 2 = moderatamente percepibile; 3 = intenso; 4= molto intenso   | 0 1 2 3 4 |
| Sapore salato. Masticare un pezzo di adeguata dimensione. 0 = non presente; 1 = lievemente percepibile; 2 = moderatamente percepibile; 3 = intenso; 4= molto intenso  | 0 1 2 3 4 |
| Sapore amaro. Masticare un pezzo di adeguata dimensione. 0 = non presente; 1 = lievemente percepibile; 2 = moderatamente percepibile; 3 = intenso; 4= molto intenso   | 0 1 2 3 4 |
| Retrogusto. Espirare due volte lentamente per 10 secondi a bocca chiusa dopo aver deglutito. 0= assente; 1= appena percettibile; 2= lieve, ma significativo 3=moderato; 4=molto intenso   | 0 1 2 3 4 |
| Altri attributi percepiti (descrivere e quantificare)   | 0 1 2 3 4 |

Due donne  
lontanissime tra  
loro hanno vissuto  
una stagione di  
alpeggio insieme,  
lavorando  
e raccontandosi  
le proprie storie



# MAASAI SULLE ALPI

## IL FORMAGGIO GUERRIERO

di Sandro Bozzolo

**N**ell'estate 2014, una giovane ragazza Maasai ha raggiunto una "pastora" piemontese sui pascoli delle Alpi Marittime. Due donne lontanissime tra loro, diverse per colore di pelle, generazione e lingua hanno vissuto una stagione d'alpeggio insieme, condividendo il lavoro, raccontandosi la loro storia, riconoscendosi vicine.

Le loro voci arrivano da lontano. Silvia, la bergera, si muove tra elementi primordiali, produce il formaggio con gli strumenti dei suoi antenati, ha tramandato la passione a suo figlio Simone come in un rituale. Leah ha impressi a fuoco sulla pelle i simboli di un popolo pastore che ancora sopravvive sugli altipiani del Kenya. L'una e l'altra incarnano culture che oggi si trovano di fronte a scelte decisive, necessarie per la loro sopravvivenza.

L'obiettivo ultimo di questo incontro era la realizzazione del nostro documentario *Ilmurrán - Maasai in the Alps* (produzione Geronimo Carbonò, miglior documentario italiano Libero Bizzari 2016), concluso nel 2015. *Ilmurrán* in lingua maa significa "guerrieri", perché la quotidianità contemporanea di maasai e bergè è una storia di resistenza.

Fin da subito, per noi autori del film, è stato importante conoscere la differenza sostanziale tra terminologie professionali ed esistenziali che fino all'altro ieri immaginavamo sinonimi: "ma'ghé", "bergé", "pastori". Sulle Alpi Marittime, è ma'ghé (in italiano, malgaro) solo chi porta in montagna le vacche; i bergé invece lavorano con pecore e capre. Il termine italiano "pastore" è pertanto frutto di una semplificazione: questo popolo, che si occupa di una specifica attività ed ha un preciso stile di vita, è in realtà l'insieme di diversi sotto-popoli, vicini che non si sfiorano, parenti stretti ma riservati tra loro, compagni di viaggio in una condizione di calma apparente.

Le stesse suddivisioni, lavorative ed esistenziali, esistono anche tra i popoli maasai del Kenya e della Tanzania: olale è il nome dei pastori di pecore, olchekut quello dei pastori di bovini. Dire "pastore", anche tra i Masai, non significa nulla.

Io vengo dal Kenya, dalla Rift Valley Province, la stessa Rift Valley che taglia l'Africa dall'Egitto verso il Kenya. Andate su Google e lo potrete vedere. I Masai vivono in Kenya o in Tanzania. Io vivo in Kenya. In Kenya vivono 42 gruppi etnici e i Masai sono uno di questi.

I Masai sono pastori, per pastori intendo pastori nomadi. Si muovono da un posto all'altro, continuamente, di stagione in stagione e anche nell'ambito della stessa stagione. Si muovono seguendo la pioggia per garantire cibo e acqua agli animali che rappresentano la loro unica fonte di sopravvivenza.

Leah è una guerriera, nel senso più autentico del termine. Combatte per la propria gente la battaglia più difficile, quella che va portata avanti proprio "contro" la propria gente, per cambiare certe consuetudini arcaiche (legate soprattutto al ruolo della donna) che porterebbero alla distruzione e alla definitiva estinzione della cultura maasai. "I Masai devono capire che se alcune usanze non ven-



gono abbandonate, molte ragazze, al contrario di me, partiranno per non tornare mai più e rifiuteranno per sempre un sistema culturale che invece racchiude molti elementi positivi".

Ma Leah si muove anche perché non ha alternative: se il processo di variazioni climatiche non verrà interrotto, il suo spostarsi su scale più ampie sarà solo il presagio di un esodo. I segnali della desertificazione sono sempre più forti sugli altipiani del Kenya, la famiglia di Leah da qualche anno ha interrotto la pastorizia nomade per iniziare a coltivare alcuni ortaggi. Se la tendenza sarà confermata, occorrerà inventarsi una nuova esistenza.

Ecco perché Leah impara a trasformare il latte in formaggio.

"Devi sapere una cosa, Leah", le ha spiegato Silvia. "La nostra gente ha dovuto trovare il modo di sopravvivere all'inverno. Qui per sei mesi all'anno non c'è cibo, tutto è bianco o marrone, non c'è niente che si possa mangiare. E allora hanno iniziato a fare il formaggio per trasformare il latte in qualcosa di solido, qualcosa che potesse durare per mesi. Hanno capito che dovevano trasformare la materia, congelare la vita, per consumarla più tardi a piccoli pezzi. Così è nato il formaggio. Migliaia di anni fa".

In seguito alla nostra estate in alpeggio, Leah ha ricevuto una borsa di studio da parte dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn). Tra le motivazioni alla base di questa proposta, il riconoscimento a uno sguardo particolarmente attento, un'antropologia al contrario che dagli altipiani del Kenya si posa sui popoli in estinzione delle nostre periferie. "Quel che penso è: state semplicemente finendo i pastori, per scrivere successivamente libri su di loro. Se non ci si prende cura dei pastori, se ci si occupa solo di quelli che vivono nelle fattorie e negli allevamenti, allora si avranno formaggio e carne d'allevamento e non di pascolo. Se relegate i pastori sempre più in alto sulle montagne presto o tardi si stancheranno. E quando saranno stanchi, dove prenderete il vostro formaggio? Davvero questo è quello che penso. Li uccidete così potete scrivere un libro su quanto era bella la loro vita".

Le osservazioni di Leah colpiscono nel segno. Negli alpeggi della Valle Meris, così come nella maggior parte delle Alpi Marittime, gli antichi casotti non rispet-

tano i parametri di standardizzazione previsti per la produzione contemporanea del formaggio. Una biodiversità alimentare che rende ogni prodotto unico si trova così irrimediabilmente minacciata dalle regole del tempo. Nelle parole di Silvia, "molte persone dicono che il latte cotto così, sul fuoco a legna, genera dei microorganismi che lo rendono più buono. E il formaggio fatto artigianale, con gli strumenti in legno, è diverso da quello prodotto in laboratorio. Anche perché i locali di stagionatura andrebbero fatti riprendendo quelli di una volta. Quelli nuovi sono fatti con parametri assurdi... semplicemente fanno quattro muri, al sole, così resta una casa chiusa, calda. E invece una volta l'acqua correva l'acqua sul pavimento che rendeva quell'umidità e quella freschezza che dentro alle strutture moderne non si trova".

Tre mungiture di latte differenti (provenienti da pecore, capre e vacche), un'esistenza in costante movimento alla ricerca di erba fresca e spazi asciutti, una produzione di stagionatura, di ricotte, di bruss riassume una storia dai molteplici sapori.

Insieme ai suoi formaggi, per cinquant'anni (è salita in quella valle per la prima volta a otto anni), Silvia è stata una presenza che ha restituito linfa vitale al deserto umano della Valle Meris. È divenuta parte dell'ecosistema circostante e, come rappresentante della nostra specie, ha rappresentato l'avanguardia e la retroguardia dell'umanità in quello spazio selvaggio.

Dodici caffettiere accese per gli ospiti nell'arco di una giornata, uno scambio silenzioso di cortesia con il gestore del rifugio, parole di circostanza o di sostegno per gli escursionisti, profonda intimità con i visitatori invitati a varcare la soglia di casa. L'ospitalità incondizionata dimostrata da Silvia alla sua ospite maasai ha dimostrato, ancora una volta, che l'accoglienza e il riconoscimento reciproco nascono nelle periferie.

E così la ricotta diventa una scusa, il formaggio un pretesto, e chi si porta via ricotta e formaggio sa di scendere con un peso ben più consistente nello zaino. Un valore che non può essere valutato un tanto al chilo.

Per informazioni sul progetto *Ilmurrán - Maasai in the Alps*, si rimanda al sito [www.ilmurran.it](http://www.ilmurran.it)

Leah è di etnia masai e arriva dal cuore del Kenya  
Silvia è un'allevatrice che ogni anno sale ai pascoli della Alpi Marittime  
Dal loro incontro è nato il documentario "Ilmurrán Maasai in the Alps" curato da Sandro Bozzolo per la produzione di Geronimo Carbonò





# BEPPINO OCCELLI

## Il patron del burro fatto come una volta

**Dall'esordio nel negozio di alimentari di un cugino alla produzione casearia ai piedi delle Langhe, con stagionatura nel borgo alpino di Valcasotto «Donne di casa e margari mi hanno ispirato con le loro ricette della memoria contadina»**

di Elio Ragazzoni

**B**eppino Occeci, classe 1948, è nativo di Farigliano. Il papà era macellaio, la mamma insegnava stenografia e il nonno girava l'Italia a far mercati. Nulla lasciava intendere che sarebbe divenuto uno dei più importanti produttori italiani di formaggi e burro. Fa domanda alla Sip, ma mica fa per lui una attività che non permette di realizzare sogni, magari sicura, ma che ti toglie il fiato. Lascia l'impiego, allora invidiato dalla più parte degli italiani e va a lavorare nel negozio di alimentari di un cugino. Qui incontra il primo partner della sua vita lavorativa: il burro.

Tutto inizia con il fornitore del negozio dove lavorava che decide di andare in pensione, ma preso a ben volere il giovane Occeci decide di trasmettergli il mestiere. «Ho imparato a fare il burro di notte» racconta Beppino che dopo un anno già aveva un piccolissimo burrificcio. Per raffreddare il prodotto usava il ghiaccio che andava a prendere in pani a Bra. Il mercato lo accetta, ma resta lo scoglio del prezzo. In quei tempi il consumo di burro iniziava una contrazione ed a vincere in negozi e scaffali era il prezzo più basso che mal si sposava, nel suo caso, con l'alta qualità e la lavorazione artigianale.

A salvare tutto furono le forme in legno. Fare concorrenza ai grandi? «No, afferma Occeci, sarebbe stata una follia». E' così il burro, spalabile, giustamente acidifi-

cato e realizzato con panne ricche viene formato nei contenitori in legno, per non essere massacrato dalle macchine e conservare l'aspetto della tradizione. Le forme sono appositamente realizzate da un artigiano e la lavorazione è fatta a mano. Il panetto conserva il sapore e l'immagine di un tempo, regge il prezzo, ed arriva il successo. Il primo della serie.

Può sembrare strano, ma a parlare di quei primi panetti artigianali la sua voce trema un po' di nostalgia. Il primo amore, pardon il primo burro, non si scorda mai.



### ARRIVA IL FORMAGGIO

Per giungere alla produzione del formaggio ci volle del tempo. Occeci è imprenditore sopraffino e determinato, non lascia nulla al caso ed il tempo non è certo abituato a perderlo, ma è anche convinto che a far cose nuove si deve andare con i piedi di piombo e ragionare a bocce ferme.

Farigliano è ai piedi della Langa e lì il formaggio lo facevano le donne. Saranno proprio loro a fare i primi tentativi di caseificazione ed aprire la strada al nuovo settore dell'azienda Occeci. Erano le donne anziane che hanno aiutato a recuperare antiche ricette e la memoria contadina. «Ho imparato anche dai margari - afferma l'imprenditore - e per ciò che concerne la stagionatura ho trovato un maestro in Andrea Borgna che è diventato il mio stagionatore in borgo Valcasotto».

Per riscoprire tecniche e sapori dimenticati si affida anche a grandi nomi della enogastronomia,

tra cui il sublime gastronomo astigiano Gianni Goria ed il grandissimo conoscitore della realtà casearia mondiale Piero Sardo.

La domanda che nasce immediata è se basterà il solo Murazzano, praticamente unico formaggio di Langa rimasto, a far rivivere la tradizione casearia di collina per lanciarla in Italia e nel mondo.

Ora produce diciotto tipologie casearie.

«I miei formaggi sono frutto di sperimentazione - ribadisce l'imprenditore di Farigliano - e li ho visti come dei figli. A forza di provare sono cresciuti, hanno abbandonato le fasce della semplice idea e sono divenuti una realtà di cui vado fiero».

### VALCASOTTO, LE MANDRIE E I PASCOLI

Come l'idea delle forme in legno aveva rivoluzionato la produzione del burro la certezza che un buon formaggio può giungere solo da un buon latte siglerà il successo caseario.

Così Beppino acquista i primi animali. E fin lì potrebbe essere la normale evoluzione di una azienda che si ingrandisce, non fosse che l'attenzione primaria è rivolta alla qualità di vita di vacche e capre. Animali felici per formaggi migliori, potrebbe essere il suo motto.

Intanto a Valcasotto, insieme ai locali di stagionatura, costruisce un borgo didattico e poi un laboratorio del gusto dove conoscere tutti i prodotti del territorio. Ripristina un vecchio mulino, realizza cucine e instaura collaborazioni con le scuole alberghiere. Nascono ristoranti e foresterie che permettono al visitatore ed allo studioso di vivere a contatto con stagionatori, cuochi, agricoltori e margari di valle. In parallelo avvia, con l'Università torinese, un censimento ragionato delle essenze vegetali presenti nei pascoli utilizzati. «Il formaggio si costruisce già da pascolo», avverte. E intanto studia i marcatori del fieno.

### POETA, ARTISTA O APPASSIONATO

L'hanno definito artista, qualcuno lo descrive poeta del formaggio, lui si ritiene un uomo che semplicemente ha sempre lavorato con tanta passione e con la capacità di ascoltare gli altri. Di certo la fantasia non gli manca quando immerge il suo «testun» nelle vinacce per catturarne i profumi o usa ben undici tipi di legno, tra cui pero e melo, per i ripiani della stagionatura. L'idea era di copiare l'eleganza delle barriques che affinano il vino, ma qui oltre al legno si parla di lieviti e si gioca con le muffe.

Cosa non riesce più a fare? Il formaggio di transumanza perché la consuetudine del viaggio verso gli alpeggi si è persa. Nessuno si scoraggi, però, qualcosa inventerà.

Gli chiediamo se i suoi prodotti siano più cari degli altri: «Non più cari, risponde, lievemente più costosi sì». È il prezzo della qualità e di poter

garantire il giusto guadagno ai protagonisti della filiera. Alla qualità ci pensa lui, il consumatore riceverà la certezza di un lavoro fatto bene e di un prodotto sempre piacevole. Non chiedetegli la cosa più bella che gli è successa in tanti anni di lavoro:

vi risponderà che ne capitano ogni giorno.

A parlare di futuro si rianima dopo quasi un'ora di chiacchierata: «Il futuro è nelle materie prime e mi sto applicando in questo. Di voglia ne ho tanta». L'uomo che ha messo d'accordo grande distribuzione e negozi tradizionali spiegando come anche il Sauternes vada a finire sugli scaffali rimanendo uno dei migliori vini del mondo ha, oggi, il medesimo entusiasmo di quando tornava alla notte, imburrito dice lui, all'inizio dell'avventura imprenditoriale.

Qual è il formaggio migliore che ha prodotto? «Devo ancora farlo, ma lo farò. Devo dedicarlo a Paolo, il figlio che non è più con me, e sarà il più buono che esista».

«Sono necessari animali felici per ottenere formaggi migliori»



## Il latte di razza

### Una ricerca dell'Università di Milano evidenzia caratteristiche e differenze

Gentile direttore, abbiamo letto con interesse il parere di Paolo Grossi pubblicato sul numero 17 (settembre 2016) di InForma, nell'ambito della rubrica "La posta", e riteniamo utile riassumere brevemente gli elementi scientifici e tecnici da noi raccolti solo negli ultimi anni.

Un esempio per tutti. Sulle razze si è sviluppato un progetto di ricerca pluriennale condotto dall'Università di Milano, Dipartimento di scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare.

Lo studio ha evidenziato differenze in termini di resa, facilità di lavorazione, nutrizione e, nota bene, gusto al palato, per il solo elemento "razza" a parità di management aziendale, di alimentazione, di caglio, di casaro, di periodo di lavorazione e di stagionatura.

I lattini di Bruna e Frisona sono risultati diversi per i parametri lattodinamografici e con un diverso profilo di aldeidi e chetoni, elementi che conferiscono maggior aroma al prodotto finito.

Nell'ambito del progetto di ricerca sopra descritto, il Parmigiano Reggiano prodotto con latte di Bruna ha dimostrato un maggior contenuto di proteine, calcio e fosforo ed ha risultato differente da quello di Frisona sia per il colore che per il sapore.

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

stata effettuata presso il Crpa di Reggio Emilia e presso l'Arte Casearia di Modena. Il fattore "razza" rientra dunque a pieno titolo tra gli elementi che concorrono alla differenziazione del prodotto anche presso il consumatore finale.

Inoltre, sempre a titolo di esempio, dai risultati scientifici scaturiti dal 2° Congresso lattiero-caseario organizzato anni or sono a Torino da Aitel, l'Associazione italiana tecnici del latte, è risultato un ottimo riscontro per i prodotti derivati dal latte delle bovine brune, rispetto ad altre razze, non solo in termini di resa casearia, bensì di salute umana. Il Caciocavallo di sola Bruna Alpina è risultato con caratteristiche nutrizionali differenti, come pure lo yogurt prodotto con latte di Bruna ha un'attività antiossidante favorevole per la salute umana superiore del 10 per cento rispetto agli altri.

A questi elementi va aggiunto un recentissimo lavoro pubblicato su "Genetics Selection Evolution" svolto dall'Università di Padova dove addirittura sono state stimate ereditabilità molto rilevanti per i composti volatili dei formaggi. Il profumo del formaggio insomma è controllato in modo significativo

dalla genetica degli animali e non solo come finora qualcuno pensava, dall'alimentazione degli animali. La scienza ci dice che razza e genetica sono molto importanti per le caratteristiche organolettiche del formaggio. I consumatori lo confermano ricercando i prodotti monorazza. I produttori di formaggio investono creando disciplinari ad hoc. Mi pare ce ne sia abbastanza per sostenere senza timore di smentite che la razza conta, eccome!

Del resto ve lo immaginate un degustatore che sostiene che Aglianico, Verdicchio, Riesling e Sangiovese sono indifferenti nel gusto del vino? Oppure uno che ignora la differenza tra varietà Arabica, Robusta ed Excelsa nel caffè? Oppure qualcuno che mette in dubbio le differenze tra una grappa monovitigno Chardonnay e una Merlot? In campo vegetale si parla di "varietà" o "vitigni", in campo animale di "razze": in entrambi i casi si intende differenze genetiche tra popolazioni diverse.

Tornando al parere di Paolo Grossi, i concetti espressi in termini di tutela della biodiversità ci trovano, ovviamente, pienamente d'accordo, considerando che la "biodiversità" è la parola chiave che muove il nostro lavoro. Per la Biodiversità non può essere solo un concetto astratto ad uso e consumo di burocrati e scienziati. Biodiversità è da declinare in valorizzazione delle differenze che si trovano nei prodotti al fine di sottolineare il vantaggio collettivo in termini di possibilità di scelta che ogni consumatore può avere.

Infatti, per quanto riguarda i disciplinari, premessa nessuna volontà di imposizione sul mercato - è il consumatore finale che sceglie le caratteristiche organolettiche di un prodotto - se alcuni formaggi noti obbligano all'utilizzo del latte della razza Bruna, in esclusiva o in altissima percentuale, ci sarà un motivo. Parliamo di Bagoss, Garda di Tremosine, Strachitunt dop, Nostrano Valtrompia dop, Silter dop, Granone Lodigiano Pat.

*Il segretario Anarb, Dott. Enrico Santus*

@ Scrivete al direttore: [elio.ragazzoni@alice.it](mailto:elio.ragazzoni@alice.it)

## L'ULTIMO SALUTO A LUIGI PALEARI

È mancato lo scorso novembre, a 73 anni, Luigi "Gigi" Paleari. Originario di Vercelli, pasticcere di professione e per hobby, con un passato di dipendente alla Sip, ha ricoperto cariche di prestigio: Maestro assaggiatore dell'Onaf, sommelier, addetto stampa della sezione Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) di Cuneo, vice presidente e tesoriere Fice (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici che conta 150 confraternite) e Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica.

Innamorato della Langa, di Cortemilia e della nocciola, nel 2000 ha avuto l'idea, con un gruppo di amici, di fondare la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di cui è sempre stato il «Gran Maestro». Alla sua famiglia giungano le più affettuose condoglianze della direzione per un socio Onaf della prima ora.



## Le quotazioni tornano verso i 10 euro/kg

### Tiene il consumo interno, cresce il flusso dell'export

### Il presidente Bezzi e il direttore Deserti annunciano massicci investimenti promozionali del Consorzio



## I numeri del Parmigiano Reggiano 2016

- 12 mesi di stagionatura minima
- 24 mesi di stagionatura media
- ZERO insilati (divieto di uso di foraggi fermentati nell'alimentazione delle bovine)
- ZERO additivi e conservanti
- 14 litri di latte per la produzione di 1 Kg di formaggio
- 550 litri di latte necessari per produrre una forma
- 40 kg peso medio di una forma
- 3.007 allevamenti / conferenti latte ai caseifici (3.272 nel 2015)
- 251.000 bovine di oltre 24 mesi di età per la produzione di latte
- 1,82 milioni circa di tonnellate di latte prodotto
- 15,8% circa della produzione nazionale di latte
- 339 caseifici produttori (353 nel 2015)
- 3.469.865 forme prodotte (3.302.653 nel 2015, variazione del 5,06%) pari a 139.680 tonnellate

TREMILA ALLEVATORI, 339 CASEIFICI ARTIGIANALI

# PARMIGIANO REGGIANO

## specchio di un'Italia in ripresa



*di Igino Morini*

Dopo un 2015 che sarà ricordato come uno degli anni peggiori dell'ultimo decennio per il Parmigiano Reggiano (quotazioni medie a 7,65 euro/kg, con un solo precedente peggiore nel 2008, fermo a 7,40 euro/kg), il 2016 si è chiuso all'insegna di una decisa ripresa.

La svolta più marcata è venuta nella seconda parte dell'anno, quando i prezzi all'origine sono balzati dai poco più di 8 euro/kg di giugno ai 9,66 euro/kg di dicembre, consentendo di chiudere l'anno con una quotazione media pari a 8,63 euro/kg, con un incremento del 12% rispetto al 2015.

«Una decisa inversione di tendenza - sottolinea il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Alessandro Bezzi - che continuiamo a registrare anche in queste prime settimane del 2017, con quotazioni vicine ai 10 euro/kg. Siamo lontani - spiega Bezzi - dalle quotazioni medie del 2011 e 2012 (rispettivamente 10,76 e 9,12 euro/kg), ma gli attuali valori, uniti alla buona tenuta dei consumi interni, ad un flusso di esportazioni che continua a crescere in modo rilevante e ai nuovi investimenti previsti dal piano quadriennale del Consorzio, creano condizioni complessive in grado di offrire migliori prospettive a quei 3 mila allevatori e 339 caseifici artigianali che compongono il nostro sistema e che nel 2014 e 2015 hanno pagato il prezzo di una pesante crisi».

I dati forniti dal presidente Bezzi e dal direttore Riccardo Deserti confortano queste previsioni, a partire da un andamento dei consumi interni che ha registrato un incremento dello 0,3%, per arrivare poi al + 5,8% segnato dai mercati esteri, che con oltre 49.000 tonnellate rappresentano ora il 37%

sul totale, con una quota raddoppiata negli ultimi dieci anni.

«In Italia - spiegano Bezzi e Deserti - gli effetti positivi delle nuove azioni del Consorzio a sostegno dei consumi si sono avvertite soprattutto nel dettaglio tradizionale e nelle vendite dirette (anche online) da parte dei caseifici, ma anche all'interno della Gdo, con vendite sostanzialmente stabili in presenza di una flessione degli altri formaggi duri Dop e di una crescita dei prodotti simili non Dop del 2%».

«L'insieme di questi fattori, ma soprattutto le nuove risorse che il Consorzio investirà a sostegno dei consumi - sottolinea Bezzi - consente di valutare senza eccessive preoccupazioni la crescita della produzione registrata nel 2016, che ha visto salire a 3.469.000 il numero delle forme, con un aumento del 5,1%».

«Nel prossimo quadriennio - annuncia il presidente del Consorzio - investiremo 15 milioni in più sulla comunicazione in Italia e all'estero e sulla vigilanza (in particolare sul prodotto grattugiato, cui sono destinate nuove risorse per 1,25 milioni), e a questa cifra si aggiungeranno i flussi derivanti dalla contribuzione differenziata legata ai piani produttivi che per il 2016 ammonteranno a circa 5 milioni».



Al tempo dei Normanni era la prima sede del Gran Conte Ruggero, ma la storia racconta di testimonianze preistoriche. La scoperta più significativa fu una capanna dell'età del Rame. Qui vennero alla luce frammenti di colini, setacci e vasi a base forata, che gli archeologi hanno identificato come strumenti per trasformare il latte

UNA CAMPAGNA DI SCAVI IN SICILIA  
DELL'UNIVERSITÀ DI CAMBRIDGE

# Troina

## E IL SUO ANTICO FORMAGGIO

Reperti di vasellame riconducibile ad attività pastorali e di caseificazione



• La località del campo archeologico nei pressi di Troina (Enna)

di Stefania Dora Amata

Il territorio siciliano certamente dà un grosso contributo nella affermazione dell'identità alimentare dell'Italia. Quando la produzione casearia si intreccia con gli studi archeologici di un territorio, si può affermare che il cibo è fondamentale nella definizione culturale di un popolo. Informazioni importanti provengono dall'entroterra siciliano, e in particolare da un piccolo paesino dell'enneese, Troina, che al tempo dei Normanni fu la prima sede del Gran Conte Ruggero, ma la cui storia offre testimonianze molto più antiche.

A partire dal settembre 1998 con la piena collaborazione della Soprintendenza archeologica di Enna e del comune di Troina, furono eseguite ricognizioni di superficie nel territorio per valorizzare i reperti archeologici di una zona poco indagata. Durante queste ricerche furono trovati nei pressi della Casa Sollima, possedimento di una antica famiglia nobile, sotto il monte Scarvi, selci, ossidiana, ceramica, ossa degli animali, tracce di focolari, materiali di costruzioni. La datazione di questi reperti va



dal terzo al secondo millennio a.C.

La campagna di scavo venne condotta dal McDonald Institute for Archeological Research dell'università di Cambridge, diretta dalla professoressa Caroline Malone e dal professor Simon Stoddart. Durante l'agosto 1998 venne rinvenuta una grande quantità di materiali appartenenti al calcolitico e alla prima età del bronzo. Questi materiali comprendono selci, asce levigate, ceramica fine e comune una pietra levigatoio, ma anche ossa di animali e resti vegetali carbonizzati.

La scoperta più significativa fu determinata da una capanna dell'età del Rame, della cui pianta sono stati messi in luce i corsi inferiori, realizzati con pietra a secco, di forma ovale che misurava 12 per 10 metri. L'area della capanna e le zone adiacenti, conservavano una grande quantità di materiale ceramico che gli archeologi hanno opportunamente selezionato e studiato.

Tra questo materiale molto interessanti furono dei frammenti pertinenti a colini, setacci e vasi troncoconici a base forata, che l'equipe ha identificato

come strumenti per trasformare il latte e produrre un qualche tipo di formaggio. I colini, probabilmente, servivano per eliminare la parte grassa dal latte. Forse la loro piccola dimensione è giustificata dal fatto che dovevano essere impugnati con una sola mano, mentre l'altra rimuoveva la panna. I colatoi dovevano essere impiegati per dividere la parte solida da quella liquida, come oggi avviene con le fucelle.

La comunità di quel tempo era di certo dedita all'allevamento e alla pastorizia, trattandosi di una zona di montagna, ma di questo siamo a conoscenza anche grazie alle informazioni fornite dalle ossa che sono state raccolte e che confermano una maggiore quantità di ovi-caprini rispetto ai bovini e maiali. Uno studio sui resti di semi ha permesso inoltre agli studiosi di affermare che quella comunità si alimentava anche di segale, grano, piselli, fave e fragole, e naturalmente di formaggio.

Oggi non tutti riescono a consumare e digerire il latte, ma oggi sappiamo che questa intolleranza al latte, in epoca molto antica, era una prassi. L'analisi del corredo genetico degli scheletri di otto uomini europei vissuti in epoca neolitica, datati 5500-5000 anni a.C., ha infatti evidenziato che in epoca preistorica gli europei non bevevano latte, in quanto sprovvisti di un gene che consente la produzione di lattasi, l'enzima capace di scindere il lattosio in glucosio e galattosio.

La capacità di digerire il latte è legata a una mutazione genetica la Lactase Persistence, seguita poi da altre mutazioni che si sono verificate in Africa Occidentale e in Asia meridionale. Analisi archeometriche di residui orga-

nici in ceramiche rinvenute in contesti di scavo hanno però rivelato che i prodotti lattiero-caseari venivano già utilizzati nell'alimentazione umana circa 8000 anni fa nell'Anatolia nord-occidentale e in Tracia; si trattava, molto probabilmente, non di latte alimentare, ma di prodotti ottenibili dalla trasformazione del latte. Le mutazioni del corredo genetico umano hanno forse contribuito al passaggio da un'economia basata sulla caccia e la raccolta a un'economia connessa alla pastorizia e all'agricoltura.

L'attività più antica di addomesticamento dei ruminanti viene fatta risalire a 11.000/10.500 anni fa, nell'Anatolia sud-orientale e nel Vicino Oriente. Un antico documento che ci racconta la trasformazione del latte è il "Fregio della latteria", bassorilievo sumero del III millennio a.C. raffigurante sacerdoti intenti in operazioni di mungitura.

I rinvenimenti ceramici di Troina si ricollegano ad altri simili ritrovati in contesti peninsulari, anche più antichi, e consentono dunque di affermare l'esistenza di una produzione lattiero-casearia nel territorio dell'entroterra enneese tra III-II millennio a.C. Volendo parlare di archeologia sperimentale, sarebbe interessante ridare vita a questi oggetti e vedere che tipo di formaggio si produceva.



• Strumenti per la produzione di latticini: qui sopra un setaccio

# La malga e il suo pascolo grande tradizione italiana

# MONTAGNA

**Una guida alla monticazione e ai vantaggi dell'alpeggio: presidio e cura delle Terre Alte, benessere animale, produzione casearia di qualità**

di Alan Bertolini

È interessante notare come il dizionario descriva la malga quale "Pascolo alpino" e quale "Costruzione rustica", quasi integrasse, il comune pensare, ove per malga si intende solo il manufatto, ovvero la costruzione rustica. In realtà, se ci si pensa, la malga è sempre inserita in un pascolo alpino, che spesso peraltro è il più importante di quella determinata zona. In altre parole, se v'è malga, non può che non esserci anche l'alpeggio che la ospita.

Per alpeggio invece, si intende l'esercizio del pascolo del bestiame in montagna, da quote di circa 1000 m. sino a 2.300/2.500 m. sul livello del mare, denominata anche monticazione o estatura.

Le malghe si trovano in genere, in Italia, tra i 600 ed i 2700 metri sul livello del mare. Esse sono costituite normalmente da due unità: una cascina abitativa (baita), conte-

nente anche i locali di lavorazione del latte (casere) e di stagionatura del formaggio (avvolto), e una stalla, vera e propria, che costituisce il luogo di ricovero degli animali. In genere, nella stessa zona, poste a due altitudini diverse, si trovano due malghe con lo stesso nome, una chiamata alta e l'altra bassa. Il motivo è facilmente comprensibile: nella monticazione, che avviene normalmente nel mese di giugno, si giunge fino alla malga più bassa. Ciò, permette di fare una prima e breve monticazione (transumanza), stressando meno l'animale, portandolo in una zona d'alpeggio dove l'erba è già verde e quindi commestibile. Successivamente, si effettua una seconda transumanza andando verso la malga alta, ove nel frattempo, l'erba si è rinverditata. L'alpeggio passa quindi attraverso varie fasi (tramuti) che si identificano con il pascolo e le sue strutture poste a diversa altezza.

## RISALITA A TAPPE

Del resto, anche l'animale, mucca, capra o pecora che sia, subisce gli stress da trasferimento. I casari sanno benissimo, infatti, che giunti con gli animali in alpeggio, il latte da questi prodotto nei primi giorni di stagionamento non è certo dei migliori.

Un significativo esempio di risalita a tappe delle montagne è costituita dalla transumanza sul Monte Baldo situato in prossimi-

tà del Lago di Garda. Qui il bestiame (vacche e vitelli) viene fatto risalire dopo aver pascolato negli oliveti della riviera (a conclusione della raccolta del frutto), passando prima dai casolari di bassa quota (chiamati in genere "cà"), poi alle baite nelle valli (poste a 800-900 m), alle malghe basse (a 1000-1400 m), fino alle maghe alte (dai 1400 ai 2000 m), nelle quali viene posta la maggior parte del bestiame. Ultimo passaggio in piena estate, alle baite d'alta quota (oltre i 2000 m) collocate su piccoli prati. Le rupi alpestri servono da riparo per le sole capre.

L'alpeggio termina poi con la demonticazione (transumanza di ritorno), cioè con la ridiscesa a valle o in pianura, che avviene lungo il mese di settembre: momento in cui si festeggia il ritorno a casa degli animali, decorandoli con fiori ed altri elementi decorativi.

L'alpeggio porta innumerevoli vantaggi agli animali: da un punto di vista alimentare (maggiore valore nutritivo che si riflette sia sulla loro salute che sulla qualità dei prodotti zootecnici), da un punto di vista dell'attività fisica (sviluppo della muscolatura, aumento dell'attività circolatoria, respiratoria e della capacità polmonare dovuta alla rarefazione dell'aria e al maggiore sforzo fisico) e da un punto di vista sanitario (qualità dell'aria respirata e aumento delle radia-

## L'ANTICO CONNUBIO

Gli alpeggi e le malghe sono una componente fondamentale del paesaggio culturale della montagna. Essi rappresentano l'elemento in cui si materializza l'incontro tra l'uomo e la natura e, nella loro evoluzione, si può leggere la storia di questo antico connubio.

zioni attive con benefici influssi su cute, pelo, attività ghiandolare e metabolismo).

## UNA PRATICA BEN REGOLATA

L'alpeggio può avere forme economiche diverse in base all'organizzazione amministrativa (privata, cooperativa, comunale, provinciale o statale, ecc.) e al sistema di conduzione (proprietà, affitto, conduzione da parte di privati in convenzione, cooperative, ecc.). Esso può distinguersi anche in base al tipo di bestiame ospitato: alpeggio per bovini (il più comune), per ovini, caprini, equini o per bestiame misto (compresi i suini e gli animali da cortile). Solitamente i pascoli alpini e prealpini sono sfruttati prevalentemente da bovini (85% nel primo caso e circa 95% nel secondo), mentre quelli appenninici sono sfruttati quasi esclusivamente dagli ovini. Per quanto riguarda le necessità nutrizionali degli animali, per l'intera durata dell'alpeggio, occorrono 1,5-2,0 ettari per ogni bovino, mentre un solo ettaro per nutrire dai 4 ai 6 ovini.

La pratica dell'alpeggio ha nei secoli passati influenzato profondamente la geografia amministrativa di varie aree montuose. Si pensi alle malghe presenti sull'Altopiano dei Sette Comuni (Asiago e dintorni) che sono oltre 100. Altre zone ricche di malghe sono l'altipiano del Moncenisio, tra l'Alta Val di Susa e la Val Cenischia, zona piemontese del formaggio Murianengo, nonché l'alta Valsessera che è tuttora divi-

sa tra i territori comunali dei centri del Biellese centrale i cui allevatori tradizionalmente sfruttano gli alpeggi della valle.

L'alpeggio è praticato tuttora, ad esempio, nelle aree della Valle d'Aosta e nella "piccola" valle del Primiero (Trento). In quest'ultima, fino all'inizio del secondo dopoguerra, v'erano ben 70 malghe che producevano il rinomato botiro (burro) di malga, che veniva esportato a dorso di mulo fino a Venezia: era il periodo in cui si produceva più burro che formaggio, per il suo alto valore remunerativo. In Cadore gli alpeggi sono di proprietà regoliera (la Regola è l'istituzione rappresentativa dei cittadini-proprietari del patrimonio collettivo, ed amministra i beni ed i proventi, separatamente dal Comune). In Trentino, ove le malghe da formaggio, oggi, sono circa 85, alcune sono di proprietà dei Comuni, alcune delle Regole, alcune delle Asuc (Amministrazione Separata dei beni di Uso Civico) ed alcune private.

## UNA TRADIZIONE A RISCHIO

A partire dagli anni '50 del secolo scorso è iniziata una consistente regressione dell'attività d'alpeggio, dovuta al cambiamento delle condizioni socio-economiche che ha interessato il settore primario. Notevoli sono state le conseguenze sull'ambiente alpestre, con il rischio di cancellare le testimonianze di un'epoca in cui il mondo dell'alpeggio aveva un'importan-

za economica vitale, ma anche di modificare le caratteristiche paesaggistiche del territorio e, non ultimo, di ridurre la biodiversità ambientale.

La pratica dell'alpeggio veniva effettivamente svolta con metodi tradizionali fino a non più di un paio di decenni fa. Salvo eccezioni, difficilmente oggi non si troveranno malghe totalmente attive, in cui si svolgono ancora tutte le attività legate alla vita di malga, (pascolo, mungitura, lavorazione del latte e stagionatura). Non mancano, al contrario, forse merito della nostalgia, ma più probabilmente dell'attività turistica che funge da traino, i progetti e le proposte per riportare in loco le tradizionali attività: si parla in primo luogo della lavorazione del latte direttamente in sito, che porta a differenziare la semplice "malga" dalla "malga da formaggio". Quest'ultima definizione è attribuita solo ed unicamente alle malghe in cui, oltre a far pascolare e mungere gli animali, producono anche il formaggio.

Salvo pochi casi, oggi, nelle malghe non si stagiona più il formaggio: infatti il formaggio viene affinato in malga fino alla fine dell'alpeggio, quindi trasferito a valle completando così la sua stagionatura.

In alcune realtà di malga, l'organizzazione interna è rimasta quella d'un tempo. Per quanto riguarda il responsabile principale, esso va identificato nel casaro: "capo" e vero responsabile della malga e della sua gestione estiva.

## LEZIONI DI VITA D'UN TEMPO

Un casaro d'un tempo disse: "Stare in malga a contatto con la natura, capirne le evoluzioni e inginocchiarsi al suo volere porta gli uomini ad avere fiducia in Dio e ad affidarsi alla divina provvidenza. È stato mio padre a insegnarmi a guardare in alto nei momenti di difficoltà e questa rimane per me la più importante lezione di vita".

A lui compete coordinare tutto il lavoro e le attività di malga. Da lui fondamentalmente dipende il risultato della malga, anche in termini economici, legata soprattutto dalla qualità della produzione dei latticini. Oltre a fare il formaggio e gli altri latticini, ha il compito di "tenere i conti". Il suo assistente, chiamato "malgarol", è colui che lo aiutava in tutte le sue funzioni, andando anche a espletare le attività di pulizia generali e particolari della zona Casera, pulendo accuratamente anche le caldaie del formaggio e della ricotta. Il giusto feeling tra casaro e malgarol, permette di raggiungere certi risultati, sia qualitativi che economici.

Un'altra figura di malga, non meno importante, è il Pastore (vacar, in caso di alpeggio vaccino), che ha il compito di condurre le bestie al pascolo, vegliandole mentre brucavano l'erba. Il suo è un ruolo di presenza ed attenzione se pensiamo che è suo il compito di muovere il gregge o la mandria alla ricerca dell'erba più pregiata, prestando attenzione affinché nessun animale si faccia male e non invada le proprietà altrui, garantendo anche il rientro in tempo per la mungitura. Il buon formaggio, come si sa, dipende anche da come e dove hanno brucato l'erba gli animali.

• La cura del gregge sulle terre alte: qui la vita scorre da secoli nel rispetto dello stretto rapporto fra il pastore-allevatore e gli animali



# LA NUTRACEUTICA NEI FORMAGGI



**Dal pascolo verde gli animali incamerano una quantità straordinaria di antiossidanti naturali, quali i carotenoidi, i flavonoidi, i tannini e la vitamina E. Che entrando nel digerente arricchiscono le produzioni animali esercitando un effetto protettivo sull'ossidazione, non solo degli acidi grassi insaturi, ma anche del colesterolo**

di Massimo Todaro\*

Secondo il dizionario Treccani la Nutraceutica è spiegata come "la disciplina che studia le sostanze alimentari, estratte da alimenti od ottenute per mezzo di biotecnologie, in grado di agire positivamente sulle funzioni fisiologiche dell'organismo e di favorirne il benessere contrastando i processi degenerativi". Quindi l'uomo, attraverso l'ingestione di sostanze contenute negli alimenti, è in grado di migliorare le sue condizioni di salute. Sulla base di questa definizione e grazie alla pubblicità martellante di radio, tv e televisione, ecco che il consumatore è



sempre a caccia di sostanze nutraceutiche contenute negli alimenti, in particolare di antiossidanti e probiotici. Oggi, basta accendere la tv che trovi cuochi e pasticceri che, mentre cucinano, si sentono obbligati a ricordarci che gli alimenti che stanno lavorando hanno proprietà antiossidanti, miracolose. Nel campo della ricerca scientifica, da diversi anni si indaga sulle sostanze contenute negli alimenti che abbiano proprietà che possono attenuare le nostre ansie quotidiane e farci vivere il più a lungo possibile! Ma cosa sono gli antiossidanti e perché fanno veramente bene alla salute? Numerosa è la letteratura che riporta come gli antiossidanti sono delle molecole che si trovano in tutti gli orga-

nismi e negli alimenti, che hanno il compito di bloccare l'ossidazione dei grassi insaturi. Questi ultimi, avendo uno o più doppi legami, sono facilmente sensibili all'ossigeno, in presenza del quale si ossidano, dando così origine ai radicali liberi e ad una reazione di propagazione che si traduce nella trasformazione dei lipidi insaturi in perossidi (irrandimento ossidativo). E quindi, allora, tutti a caccia di antiossidanti! Ed ecco che vengono osannati i frutti e gli ortaggi che fanno bene alla salute (pomodori, carote, peperoni, uva nera, lamponi, mirtilli, melograni e... tanto altro). Centinaia sono i libri di cucina che oggi osannano gli antiossidanti, tant'è che un'autrice italiana si è pure inventata gli "smart food", i cibi intelligenti, scrivendone un libro di successo. E i formaggi? Come si collocano in questo panorama? Va ricordato, aimè, che sono dei prodotti



• In base alla nutraceutica possiamo dare il giusto valore ai formaggi prodotti da animali al pascolo: perchè sappiamo di che cosa sono fatti

di origine animale, provenienti dai ruminanti. Ed è proprio nel rumine che accadono le reazioni di isomerizzazione e di idrogenazione degli acidi grassi insaturi, motivo per cui i prodotti di origine animale sono spesso attaccati pesantemente dai nutrizionisti per l'elevata componente satura dei grassi. Anche negli animali da latte avvengono queste reazioni di idrogenazione. Tuttavia, quando le bovine, le capre, le pecore, si alimentano di foraggi verdi, riescono ad ingerire una quantità straordinaria di acidi grassi insaturi, compresi quelli della serie omega-3 ed il Cla (acido linoleico coniugato).

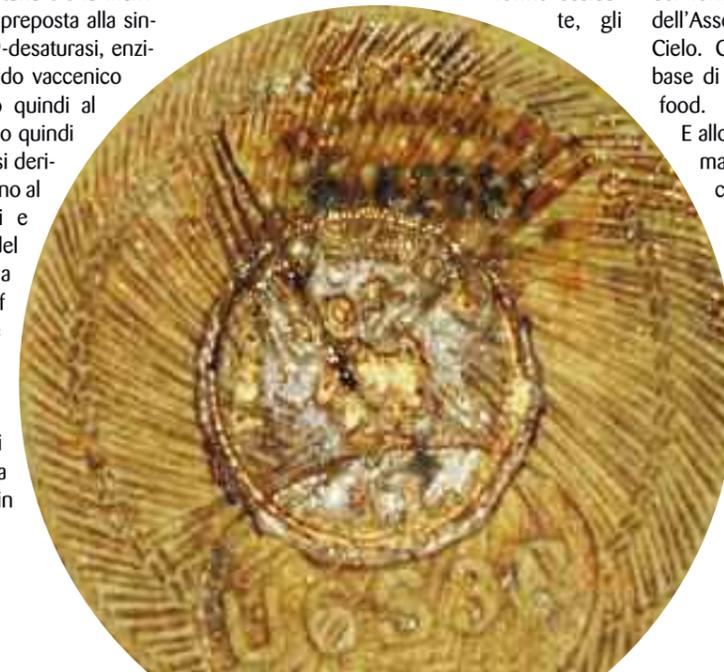
Nel rumine i processi di idrogenazione sono anche a carico del Cla, che viene trasformato in acido vaccenico ed ancora in acido stearico e così vengono assorbiti. Per fortuna c'è la mammella, ghiandola straordinaria, preposta alla sintesi del latte, che contiene la 9-desaturasi, enzima in grado di convertire l'acido vaccenico nuovamente in Cla, riparando quindi al danno del rumine. E di Cla sono quindi ricchi i lattici ed i formaggi da essi derivati, ottenuti da animali che vanno al pascolo. Sugli effetti benefici e soprattutto anticancerogeni del Cla se ne parla da tanto, fino a quando la National Academy of Science ha definito il Cla come l'unico acido grasso che dimostra in maniera inequivocabile di inibire lo sviluppo dei tumori in animali da laboratorio. E di Cla ne troviamo in abbondanza sia nel latte che nei formaggi, in

quelli ovinii in maggiore presenza, a seguire anche in quelli bovini e caprini, con picchi straordinari nei formaggi prodotti in primavera, quando l'erba è talmente abbondante che gli animali possono essere alimentati con solo pascolo. Dal pascolo verde gli animali incamerano, inoltre, una quantità straordinaria di antiossidanti naturali, quali i carotenoidi, i flavonoidi, i tannini e la vitamina E che, entrando nel digerente, arricchisce le produzioni animali esercitando un effetto protettivo sull'ossidazione, non solo degli acidi grassi insaturi, ma anche del colesterolo, anch'esso soggetto all'ossidazione per la produzione di ossisteroli che risultano aterogeni, angiostatici, citotossici, mutageni e cancerogeni. Per cui non è il colesterolo che fa male! Ma le sue forme ossidate, gli

ossisteroli, appunto! E allora, proviamo a sfatare questo luogo comune che formaggio = colesterolo? La dottoressa Laura Pizzoferrato del Cra, tanti anni fa, aveva messo a punto un indice di qualità per il latte e i formaggi: il Grado di Protezione Antiossidante (Gpa). Gpa = (-carotene+ -tocoferolo)/colesterolo. Ciò dimostra come non importa quanto colesterolo ci sia nel latte o nel formaggio, ma quanto questo sia protetto o meno, dagli antiossidanti naturali, perché se è protetto non si ossida e quindi non fa male. Il latte di animali al pascolo presenta un valore di Gpa di 20 contro un valore 4 per gli animali alimentati in stalla, 5 volte migliore! Da qui e da molto altro nascono le "Classi del formaggio" di Roberto Rubino, presidente dell'Associazione Nazionale dei Formaggi sotto il Cielo. Classifichiamo il formaggio anche sulla base di ciò che mangiano gli animali: feed for food.

E allora, se anche noi vicini al mondo dei formaggi vogliamo parlare di nutraceutica, cominciamo a parlare di Cla e di Gpa, non in maniera indiscriminata, ma in modo attento e oculato, dando il giusto valore ai formaggi prodotti da animali al pascolo, non solo perché sentiamo i profumi dell'erba, ma perché sappiamo di cosa son fatti!

\*Professore di Nutrizione e Alimentazione Animale, Dipartimento Saf, Università di Palermo



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.



Pietro Pappalardo con Carmelo Barberi presidente Federazione cuochi ennesi



I vincitori del concorso

Dieci formaggi  
in concorso,  
bandiera delle  
eccellenze

isolane

Ancora

una volta

a trionfare

è il Pecorino

Siciliano Dop

in tutte le sue

diverse

e originali

interpretazioni

# CASEUS SICILIAE TRINACRIA D'ORO

di Mauro Ricci

I giorni 14 e 15 gennaio hanno visto svolgersi la manifestazione Caseus Siciliae-Trinacria d'Oro, concorso caseario per il miglior pecorino Dop, a cura di Onaf e in collaborazione con il consorzio, presso il Federico II Palace Hotel di Enna.

I lavori tecnico scientifici delle due giornate hanno fornito un interessante puntuale quadro sulla sicurezza nei prodotti caseari tipici. Gli interventi sono stati selezionati dall'ordine dei veterinari in collaborazione con Onaf, presentati e coordinati dal dottor Antonino Algozino e dal dottor Enrico Denaro dell'ordine dei veterinari.

Proposizione saliente per il più grande pubblico è stato l'intervento del professore Massimo Todaro che ha voluto chiarire come il formaggio non sia pericoloso per il colesterolo (peraltro essenziale per la vita umana) nel suo formato nativo divenendo nocivo se ossidato. Il latte, specialmente quello di animali al pascolo contiene componenti antiossidanti naturali,es il carotene che impediscono la formazione di colesterolo ossidato stabilendo un proficuo equilibrio già nel latte che poi si trasferisce nel formaggio a tutto vantaggio del consumatore. L'intervento del dottor Denaro ha fatto una utile puntualizzazione su tutte le ultime disposizioni di legge sulla sicurezza alimentare.

Il professore Alessandro Giuffrida e la dottoressa Maria Luisa Scatassa hanno presentato ricerche a sostegno della necessità di trattare il latte a breve distanza dalla mungitura fisica e di tempo per evitare inquinamenti. Il discorso ha messo in evidenza come la corretta e diligente attenzione alla tempistica di utilizzo e alle modalità garantiscono massimamente la salubrità dei prodotti,ancora più di pratiche tecnologiche, come la stessa pastorizzazione, soggetta a inquinamenti di tipo secondario. Argomento particolarmente attinente alle produzioni siciliane tipiche tradizionali, fatte in deroga alle normative europee, con l'uso di attrezzature in legno secondo i modi storicamente consolidati, è stato trattato dalla dottoressa Stefania Carpino del Coriflac e dal professore Luca Settanni, che hanno evidenziato come la fauna batterica che vive in queste attrezzature, tine, fascere, scaffali di maturazione, for-

mando come un film biologico migliori il prodotto e impedisca aggressioni patogene grazie a questi microrganismi insediati nel legno. Mentre si svolgevano le sessioni tecnico-scientifiche la giuria Onaf ha esaminato annusato, assaggiato, valutato, i dieci formaggi in concorso secondo la metodica della scheda a punti stilando una classifica finale di merito.

La domenica mattina alla conclusione degli interventi si è proceduto alla proclamazione dei vincitori del premio Caseus Siciliae-Trinacria d'Oro. L'azienda di Renato Mancuso di Nicosia si è aggiudicata il primo premio per il migliore pecorino siciliano Dop 2017, in concorso. La forma si presenta all'aspetto regolare accattivante di un bel colore paglierino carico all'esterno e i segni evidenti del canestro sulla crosta molto ben curata. La pasta compatta di un bel giallo-paglierino accompagnato da aromi e profumi intensi dove si colgono sentori di latte cotto, poi fieno e nocciola fresca, al gusto risulta in piacevole equilibrio fra un intenso dolce e una sapidità da sale bene distribuito con aromi finali persistenti; nel complesso "eccellente".

L'azienda di Domenico Ferrante di Santo Stefano di Quisquina si pone al secondo posto a un punteggio molto vicino a quello del vincitore. La forma presentata in concorso è assolutamente regolare cilindrica con evidenti segni dei canestri, il colore nocciola chiaro comunica un senso di pienezza, che corrisponde a una pasta compatta di un bel giallo paglierino, gli aromi sono di fieno burro e nocciola tostata, all'assaggio è dolce con una sapiente salatura moderata che contribuisce a esaltare la gradevolezza del gusto, con note di retrogusto pari all'olfatto, persistente in lunga coda di fieno e nocciola.

Infine l'azienda Cangemi Vastedda della valle del Belice di Giovanna Ragolia di Partanna (Trapani), conquista il terzo posto distanziata di qualcosa in più rispetto alle precedenti, ma con caratteristiche molto simili.

Forma sia all'esterno che all'interno di positive caratteristiche, la pasta ha aromi fra il lattico cotto e la nocciola fresca che accompagnano un sapore dolce/salato in buon equilibrio su una vena lievemente acidula, gli aromi al retrogusto replicano quelli al naso con una discreta intensità, la persistenza è mediamente buona.



# In Tessaglia resiste la tradizione Yogurt in ciotole di argilla e feta affinata in barili di faggio



di Simonetta Cortella

**E**mes, portatore di ariete, divinità protettrice degli animali, era onorato in Arcadia, Beozia, Attica e Tessaglia. La Tessaglia, regione centro orientale greca, abbracciata da montagne mitologiche, è lambita a est dal mare Egeo, nome del padre di Teseo e traversata da nord a sud dal fiume Pinio, divinità fluviale. È formata da quattro province: Magnesia, Karditsa, Trikala, Larissa. La

media, il colore del vello è biancastro con macchie nere in testa ed alle zampe; i maschi hanno corna. In Tessaglia, è concentrato il 20 per cento della produzione di latte nazionale ed il 30 per cento del formaggio Feta Dop. In questa terra abitano i discendenti di antiche stirpi. Vlacchi, Karagounides, Sarakatzani, Archinades sono accomunati dalla pastorizia tradizionale, pur conservando i propri costumi, feste, usanze, dialetti. La Provincia Karditsa, a sud, si stende ai piedi della catena montagnosa del Pintos, sacro al dio Apollo ed alle Muse.

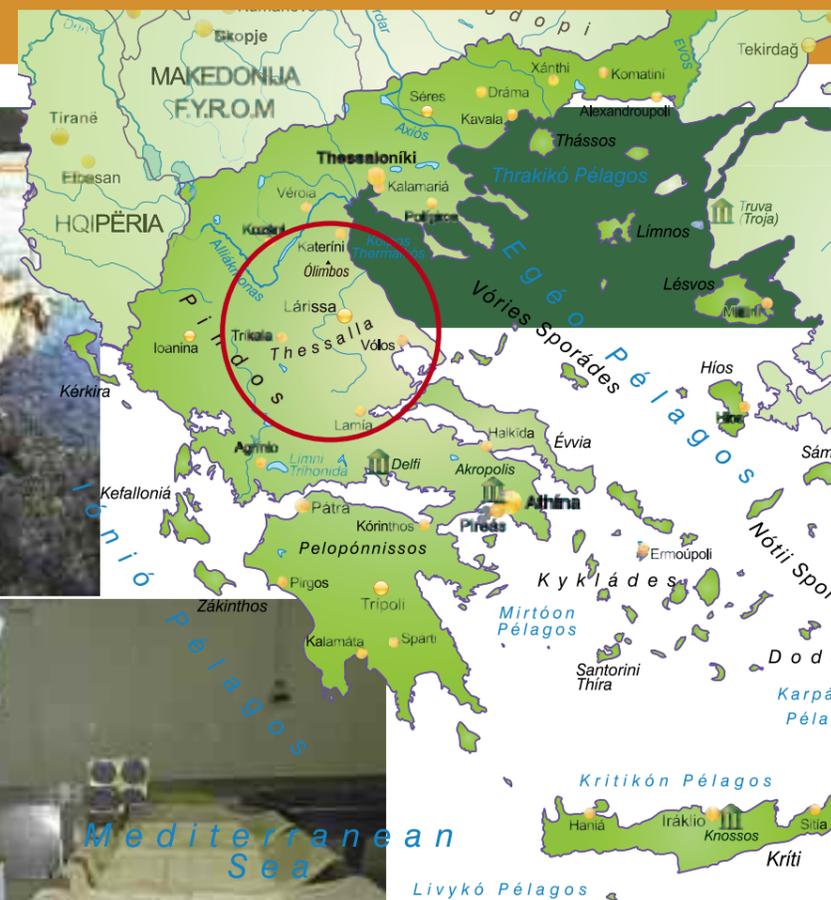
A Mousaki, dal 1969, ha sede il caseificio Kissas, dove 120 allevatori conferiscono il latte ovino e caprino. Le specialità aziendali sono lo yogurt conservato in ciotole di argilla e il formaggio Feta Dop affinato 3 e 6 mesi in botti di legno, come da secolare usanza. I barili di faggio fatti a Metsovo, città dell'Epiro, mantengono le loro proprietà per più di 10 anni.

Feta Dop è un formaggio di latte ovino con l'aggiunta facoltativa del 10 per cento di latte caprino. È utilizzato tradizionalmente caglio di pecora o di capretto. La cagliata, non pressata, tagliata, è immessa in contenitori forati per sgrondare dal siero e successivamente salata a secco. I pezzi di Feta, posti nei barili di legno, sono immersi nella salamoia e conservati alla temperatura di 18° C, con umidità all'85 per cento per 15 giorni. Per un periodo minimo 2 mesi, le botti rimangono a una temperatura di 2-4 °C e a

un'umidità dell'85 per cento. Lo stampo triangolare con base arrotondata modella adeguatamente la cagliata e nel fusto, ogni strato è formato da tre pezzi di Feta inseriti perfettamente.

A Palamas l'Associazione agricoltori e allevatori locale conta 70 soci, fra cui Tomas, proprietario di 150 ovini. La mungitura è manuale ed il latte filtrato è trasportato nella cella refrigerata, presso la sede dell'associazione. Nella vicina Sofades, l'associato Argillagis ha 500 pecore di cui 300 in lattazione. Il congegno meccanico rotante permette la mungitura contemporanea di 48 pecore, agevolando l'operazione. La Provincia Larissa è protetta, a nord, dal Monte Olimpo dimora di Zeus, padre degli dei. Nel 2007, a Livadi, 14 allevatori hanno costituito la Cooperativa Voskos. La transumanza è verticale da maggio ad ottobre; d'inverno, il bestiame pascola sui terreni incolti di pianura dove cresce bassa vegetazione con arbusti. Se necessario, l'alimentazione è integrata dal foraggio coltivato localmente. Il caseificio della Cooperativa, gestito da tre casari, produce Feta Dop, Kefalotyri, formaggi freschi in salamoia e yogurt in ciotole di terracotta. Per alcuni formaggi, viene ancora utilizzata la Tsantila leggera tela posta sul tavolo spersoio per agevolare lo sgrondo del siero.

Il Kefalotyri è un formaggio di latte ovino, a pasta cotta. La cagliata tagliata in piccoli pezzi è riscaldata a 43°-45°C in



La Tessaglia, abbracciata da montagne mitologiche, è lambita a est del mar Egeo e attraversata da nord a sud dal fiume Pinio

continuo rimestamento ed è poi messa in fascere o stampi e pressata durante un giorno, in ambiente a 14-16°C. Le forme sono immerse nella salamoia a 18-20. Bè per due giorni. Trasferite nel locale di maturazione, a 6°C, per due mesi, sono salate a secco. Kefalotyri è stagionato almeno 3 mesi.

La Provincia Magnesia è rivolta ad oriente, lungo l'Egeo, re mitico di Atene, dominata dal monte Peleo, nome del padre di Achille. A Velestino, nel 1958, il casaro Laitos, di origine Vlachi, ha aperto il suo caseificio Flegga. Usufruento del latte ovino e caprino di 55 allevamenti locali, produce nel suo assortimento anche Kasserì Dop e Manouri Dop. Il Kasserì Dop è un formaggio di latte ovino e caprino, a pasta filata. Dopo la coagulazione del latte, la cagliata è tagliata e lasciata riposare per 5-10 minuti. In seguito, viene riscaldata a 38-40° gradi e continuamente mescolata, per poi essere lasciata depositare. La cagliata viene quindi estratta e fatta sgocciolare e maturare fino a quando il pH non scende a circa 5,2. Viene tagliata a fette, immersa nell'acqua calda a 70-80° C e impastata per essere trasformata in una massa malleabile ed omogenea da riporre negli stampi, ove rimarrà per due o tre giorni. In seguito è sottoposta a 12-14 salature superficiali a secco. La maturazione avviene in locali con una temperatura massima di 18° C durante almeno 3 mesi.

Il Manouri Dop è un prodotto caseario derivante dal siero. Il siero è riscaldato a 88-90°C circa per 45 min, in continuo rimestamento. Quando la temperatura raggiunge i 70-75°C, si aggiunge l'1 per cento di cloruro di sodio e del latte, o crema, di latte caprino o ovino, in proporzione anche del 25 per cento. A 80°C avviene la flocculazione, e si arresta il mescolamento, riscaldando fino a 90°C, da 15 a 30 minuti. La ricotta ottenuta è allora pressata in sacchetti di tela ed appesi in locale a temperatura ambiente per 5 ore e conservati ad una temperatura di 4-5°C. Il Manouri Dop è consumato pochi giorni dopo la produzione avendo una scadenza limitata, ha forma cilindrica di 20-30 cm e 10-20 cm di diametro di colore bianco, la pasta è compatta senza occhiature.



Il caratteristico yogurt della Tessaglia conservato in ciotole di argilla

## A MOUZAKI UN PROGETTO PER IL MIGLIORAMENTO DEL PASCOLO

Il Comune di Mousaki, in collaborazione con l'Università della Tessaglia e l'Università Agraria di Atene, ha stilato un programma pilota con l'obiettivo di aumentare il pascolo di pianura e migliorare le rese degli animali che vi pascolano. In particolare, il Comune di Mousaki ha proceduto alla semina di una speciale miscela in un'area di 30 ettari nelle comunità locali di Kranias, Magoula e Magoulitza. Si aspettano gli esiti per poi estendere questa azione all'insieme dei pascoli del territorio. Spiega il sindaco di Mousaki: "Il nostro obiettivo è, dopo aver studiato i risultati del progetto pilota, di espandere l'intera azione in tutta l'area del nostro Comune, offrendo così una soluzione al grande problema che si è creato in tutta la Grecia con la carenza dei pascoli e la salvaguardia delle sovvenzioni ai nostri allevatori".

## Ancora un riconoscimento per il nostro chef Fabio Campoli, che con la sua cucina salpa alla conquista dei palati anglosassoni

di Sara Albano

Lo scorso novembre è stato un mese da ricordare per la promozione della cucina italiana nel mondo grazie a The Extraordinary Italian Taste, ovvero la prima Settimana della Cucina Italiana nel mondo, iniziativa promossa dalle nostre istituzioni. Un programma ricco di eventi (oltre 1300) distribuiti nei cinque continenti, nessuno escluso, ha coinvolto 105 Paesi in difesa dell'agroalimentare italiano autentico e di qualità.

Molti momenti d'incontro hanno coinvolto attivamente anche le sedi diplomatiche, consolari e gli istituti italiani di cultura, come è accaduto al nostro chef Fabio Campoli, prescelto dal Consolato Italiano in Scozia per rappresentare il buon gusto e la buona cucina italiana. E nel corso dell'evento di apertura ad Edimburgo, lo scorso 21 novembre 2016, lo chef e presidente del Circolo dei Buongustai ha avuto l'onore di essere nominato "Masterchef for Scotland" da parte dei ministeri delle Politiche agricole e dello Sviluppo economico, titolo conferitogli dal console Carlo Perrotta. Il rapporto di stima e amicizia tra Fabio Campoli e le autorità in Scozia è certo anche frutto dei suoi tre anni di presenza sul territorio con partecipazione ad eventi e soprattutto attività di consulenza svolte in Scozia per i gruppi Tony Macaroni e Nardini's, per i quali ha curato l'apertura di alcuni ristoranti, esportando il proprio stile e tecniche di cucina innovative all'estero attraverso un'intensa formazione del personale che raccoglie oggi grande successo.

"È un grande onore per me aver ricevuto questo riconoscimento: lo considero un grande traguardo non solo per me ed i miei oltre 30 anni di espe-



# MASTER CHEF FOR SCOTLAND

rienza in cucina, ma anche per tutto Il Circolo dei Buongustai, che da anni lavora arduamente al mio fianco per l'affermazione di una cucina italiana autentica, che passa imprescindibilmente dalla cultura. In quest'area del Regno Unito sono cresciuto io stesso in questi anni di collaborazione, evolvendo ancora il mio pensiero e il mio stile di cucina; e sono stato accolto a tal punto da sentire oggi Edimburgo un po' come casa mia".

### ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI SCOZZESI

Il territorio scozzese è ricco di specialità e tradizioni gastronomiche tutte da scoprire, che lo stesso chef Campoli ha imparato a conoscere e utilizzare all'interno di preparazioni che coniugassero i sapori italiani con quelli più amati dagli scozzesi. Tra questi, come non focalizzarsi sulla categoria dei formaggi, che anche in queste terre vede un mercato ricco di offerta nonché di domanda: basti pensare che in molti ristoranti è d'uso servire un tagliere di formaggi locali in degustazione accompagnati da frutta fresca, confetture o chutney e ancora pregiati mieli. Questi vengono proposti al termine dei pasti com'è d'uso anche nella ristorazione francese.

"Ho avuto modo di assaggiare prodotti caseari dal gusto magicamente inaspettato, in particolare gli erborinati scozzesi, come il Lanark Blue, specia-

lità a base di latte di pecora che è fra i più antichi formaggi del Regno Unito, prodotto sin dal Medioevo nel Lanarkshire. È ideale non solo da gustare puro, ma anche per insaporire zuppe, creme e passati di verdure, molto diffusi in Scozia come "apertura dei pasti", da quelli a base di radici, di broccoli, nonché della tanto amata zucca. Molto amati su questo territorio sono anche i caprini, in versioni fresche, cremose e profumate, ideali per mantenere paste e risotti o per servire ottimi crostini. Assolutamente da non perdere, inoltre, un assaggio del Wensleydale Cheese nella versione arricchita con mirtilli rossi essiccati, prodotto originario del vicino North Yorkshire ma molto diffuso e apprezzato anche in Scozia: una vera gioia per i palati gourmand".

### Anelli solari

Un primo piatto che si veste del colore del sole e sposa il sapore delle carote, radice molto coltivata (assieme a varie altre) in territorio anglosassone, con quello del pecorino ennese, un formaggio italiano tutto da scoprire



### Ingredienti per 4 persone

- Anellini, 300 g
- Carote, 500 g
- Acqua, 500g
- Aceto di vino bianco, 70g
- Zucchero, 50g
- Sale fino, 10g
- Semi di coriandolo, 5g
- Pecorino allo zafferano, 150g
- Mandorle a scaglie, 50g
- Prezzemolo, 4 ciuffi
- Olio extra vergine d'oliva, 4 cucchiari

### Esecuzione

Lavate e sbucciate le carote e riponetele in una casseruola con l'acqua, l'aceto, il sale e lo zucchero. Fate cuocere a fuoco medio finché le carote non saranno cotte. Lasciatele raffreddare dentro all'acqua di cottura. In una pentola mettete a scaldare l'acqua per la cottura della pasta. In un pentolino unite l'olio ed il prezzemolo e fate cuocere il fondo a fuoco bassissimo con un coperchio per pochi minuti, poi spegnete e tenete da parte.

Schiacciate i semi di coriandolo e reidratateli con un cucchiaino di aceto. Tagliate a cubetti le carote che nel frattempo si saranno raffreddate. Mettete le carote in una ciotola e conditele con il coriandolo. Cuocete gli anellini e una volta cotti scolateli dall'acqua di cottura. Unite alla pasta l'olio aromatizzato al prezzemolo, le carote, e il pecorino allo zafferano grattugiato. Mescolate bene e servite cospargendo il piatto con una generosa manciata di mandorle a scaglie.





# L'anno del Murazzano



• I sindaci di Alta Langa allo stand della Regione



• Al Valentino il Murazzano protagonista

## Un formaggio-simbolo testimone di cultura, territorio e tradizioni Incontri per la formazione di degustatori specializzati e la grande parata promozionale al Salone del Gusto con l'intervento dei sindaci dell'Alta Langa

di Pier Battaglini

Per l'Onaf si chiude l'anno del Murazzano. Durante tutto il 2016 il formaggio di Alta Langa è stato protagonista di eventi ed attenzioni da parte della Associazione Nazionale degli Assaggiatori di formaggio. Il dovuto interesse per una qualità casearia eccelsa ed un territorio incontaminato ha supportato una serie di iniziative. Motore degli avvenimenti è stata la collaborazione su un progetto finanziato dal programma di sviluppo rurale 2014-2020 dell'Unione Europea e che è culminato con la presenza al Salone del Gusto Torinese.

### IL CORSO FORMATIVO

Sono stati quattro gli incontri che hanno trasformato la consuetudine di momenti degustativi in un corso itinerante diviso tra Cuneo e Grinzane, organizzato per meglio conoscere in primo piano le caratteristiche del Murazzano Dop. Oltre 130 appassionati si possono ora fregiare del titolo amichevole di "degustatore di Murazzano".

Naturalmente il protagonista si è messo a confronto con altre tipologie casearie, ma è stato la guida per fissare codici di riconoscimento, tecniche e metodologie di assaggio. È emersa chiaramente la soddisfazione dei partecipanti a degustare un prodotto elegante, fresco e di grande qualità. Più di una volta il pubblico si è stupito della magia dei riconoscimenti lattici dovuti alla pecora di Langa ed all'antico sapere dei padri che del Murazzano sono l'osatura.

### PARTECIPAZIONE AL SALONE DEL GUSTO DI TORINO

Due diversi momenti, in stretta collaborazione con il Consorzio di Tutela, hanno contraddistinto la presenza del Murazzano, in simbiosi con l'Onaf, al Salone del Gusto torinese. La presenza quotidiana del prodotto e della possibilità di degustarlo hanno confermato l'interesse del pubblico per un formaggio che è stato sempre riconosciuto dai visitatori e dagli appassionati come simbolo del territorio di Alta Langa. Gli assaggi, ovviamente più spontanei e veloci che non quelli effettuati negli incontri formativi, hanno comunque sempre sottolineato l'estremo apprezzamento degli intervenuti alla manifestazione planetaria di Slow Food.

La presenza, poi, dei sindaci di Alta Langa all'incontro-presentazione tenutosi presso gli stand della Regione Piemonte in Piazza Castello, ha rafforzato l'immagine di un Murazzano testimone di cultura, territorio e tradizioni. Il confronto con gli amministratori di Langa ha anche evidenziato gli aspetti più

difficili di una produzione invidiata e ricercata. Oltre alle descrizioni di sublimi profumi, grandi sapori e territori incontaminati, l'attenzione si è soffermata su un'importante protagonista della filiera. Si tratta della pecora di Langa, purtroppo a rischio di estinzione ed ora anche attaccata dai lupi. Si è quindi giunti alla conclusione della necessità di difendere ed aiutare l'animale autoctono senza il quale il Murazzano non avrebbe mai raggiunto le vette di eccellenza che gli vengono riconosciute.

Una delle domande ricorrenti dei visitatori è sempre stata su come e dove trovare il Murazzano. La risposta del presidente del Consorzio Claudio Adami è indicativa: "Aldilà dei normali punti vendita caseari qualificati, il più bel modo per conoscere il Murazzano è venirlo a trovare. Cercarlo tra le sue colline, degustarlo dopo aver visto i meravigliosi animali che lo producono, acquistarlo dopo aver parlato con i suoi sapienti produttori sarà, credetemi, un sottile piacere e affascinante divertimento".



Un momento dell'incontro formativo

# SCENDONO IN GARA I FORMAGGI CUNEESI

Scenderanno in lizza i produttori della Provincia Granda per confrontarsi e valorizzare una delle aree casearie più ricche d'Italia. Sarà il nutrizionista Giorgio Calabrese ad aprire gli interventi prima della premiazione.

La prima edizione del concorso si svolgerà al Castello di Grinzane Cavour, sito Unesco patrimonio dell'Umanità, presso cui ha sede l'Onaf. Venerdì 9 giugno una giuria composta da 25 Maestri assaggiatori provenienti da tutta Italia, con esclusione della provincia di Cuneo, valuterà i formaggi di quanti avranno aderito all'iniziativa. I vincitori saranno premiati il giorno 10 giugno in concomitanza con una serie di incontri che avranno come tema l'uso e la conservazione del formaggio. Il convegno, aperto al pubblico, si svolgerà al Castello di Grinzane Cavour Sabato 10 giugno 2017. È previsto l'intervento di esponenti del Ministero dell'Agricoltura, del mondo della gastronomia, della medicina e del giornalismo. Scopo principale è quello di contribuire alla riduzione dello spreco alimentare fornendo elementi che consentano un corretto acquisto e utilizzo dei formaggi. L'evento si svolgerà grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo.

## DAL REGOLAMENTO DEL CONCORSO

### Art. 1

Il concorso è organizzato dall'Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio, in qualità di gestore di tutti gli aspetti tecnici dell'organizzazione e del giudizio dei formaggi da valutare. Si svolgerà in data 9 giugno 2017 presso la sede Onaf di Grinzane Cavour. Il Concorso è riservato ai formaggi prodotti in Provincia di Cuneo, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti. L'Onaf nominerà una Segreteria del Concorso che gestirà le varie fasi di organizzazione dello stesso.

### Art. 2

I formaggi saranno suddivisi dalla Segreteria del Concorso in più categorie definite in base alle caratteristiche di provenienza del latte (specie), alla tecnologia produttiva, alla stagionatura ecc. Potranno essere previste categorie specifiche di formaggi al raggiungimento di almeno cinque campioni afferenti ad una categoria omogenea. Potranno essere previste categorie specifiche destinate ai formaggi a Denominazione di origine o Pat al raggiungimento di almeno cinque campioni appartenenti alla stessa categoria.

### Art. 6

I criteri di valutazione saranno stabiliti e concordati dalla Giuria che procederà in maniera assolutamente autonoma. Come strumento valutativo si utilizzerà la scheda Onaf a punti. La Segreteria del Concorso assegnerà a ciascun campione un codice identificativo e garantirà, sotto la vigilanza del Presidente, che i componenti della giuria conoscano il nome del produttore solo a valutazione avvenuta.



10 giugno 2017

Castello di Grinzane Cavour, Sala delle Maschere

PREMIAZIONE CONCORSO FORMAGGI CUNEESI

PRECEDERÀ UN INCONTRO SULL'USO E LA CONSERVAZIONE DEL FORMAGGIO



## DALLA DELEGAZIONE DI NOVARA E VCO



• I corsisti al corso presso Guffanti



### Ospiti di casa Guffanti

Il 1° febbraio dopo un periodo di pausa è ripresa l'attività della delegazione di Novara e Vco. La collaborazione con altre associazioni e la ditta Guffanti ha permesso di raggruppare i partecipanti per organizzare un corso di primo livello per assaggiatori Onaf.

Il corso si svolge presso la prestigiosa sede della ditta Guffanti di Arona. Ci auguriamo che questo possa essere l'incentivo per proseguire il lavoro con molte degustazioni e magari, in futuro, un corso di maestro assaggiatore.

*Il direttore di corso, Alberto Sebastiani*

## DALLA DELEGAZIONE DI COMO



### Formaggi della Repubblica di San Marino e tartufi della provincia di Como

Dopo le diapositive inerenti il territorio di San Marino ed i documenti storici dell'archivio nazionale, sono stati assaggiati i seguenti formaggi: Caciotta San Marino e Campagnola di latte vaccino della Cooperativa San Marino, Caciotta Fattoria San Michele di latte vaccino crudo del Podere Lesignano, la formaggella Le Caprette ed Il Pennone di latte di capra della latteria San Marino. Il dottor Attilio Selva, docente, naturalista, autore di numerose pubblicazioni e socio fondatore del Museo Val Sanagra ha poi spiegato le differenti tipologie di tartufi illustrando con immagini la ricerca del tartufo in provincia di Como. I tartufi neri sono stati gustati con la bruschetta al formaggio di San Marino e con la pasta al sugo.

## DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



### Formaggi di fossa

Lo scorso dicembre l'Onaf Bergamo ha organizzato a Calusco d'Adda una serata dedicata ai formaggi di fossa. Protagonisti della serata sono stati cinque formaggi provenienti dalle fosse di Sogliano al Rubicone (Fc) e Mondaino (Rn) scelti per prestigio, qualità e non ultimo per le ottime caratteristiche organolettiche.



• I formaggi in degustazione

Tutti questi formaggi hanno avuto una prima stagionatura presso il produttore (dai 90gg ai 12 mesi) e successivamente nelle fosse degli affinatori locali per un periodo di 90gg. Tra questi il Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone Dop (90gg+90gg), il Caffiero (12mesi+90gg), il Pecorino di Fossa di Mondaino (90gg+90gg), il Pecorino di fossa fermentato nel grano (90gg+90gg) e il Caprino di Fossa (90gg+90gg). La stagionatura in fossa nata nel 15° secolo per nascondere e difendere i beni alimentari, grazie all'assenza di ossigeno data dal riempimento sino all'orlo delle fosse, donava una straordinaria trasformazione organolettica ai formaggi e negli anni si è trasformata in una vera e propria attività di affinamento.

*Il consigliere di delegazione, Giovanni Donghi*



### 10 gennaio: corso Onaf breve a Como



• Corso breve Onaf Como

La sinergia di più persone ha permesso l'avvio del corso. Sono riconoscente a Martina Triolo per avere presentato Onaf al Comune di Colverde. Ringrazio sentitamente il Comune di Colverde e Marina Pellin per la concessione d'utilizzo della sala e per le locandine affisse in tutto il territorio. Grazie a Thea Genovese, bibliotecaria, per la sua disponibilità. Infine, grazie anche a Real Formaggi Ingrosso di Seregno che si è prodigato per la fornitura dei formaggi.

Ed ecco i venti appassionati di formaggi partecipanti al corso breve Onaf: Anna Baiguera, Emanuele Bonfiglio, Giancarlo Borgioli, Mandrin Braho, Paola Cairolì, Tiziana Dassié, Giulia Di Scanno, Pietro Datteo, Aurelio Frigerio, Orestina Lombardo, Francesca Monza, Laura Nuzzo, Carolina Noli, Giuliano Rosa, Laura Reineri, Mauro Reineri, Martina Triolo, Italo Scarola, Enrico Tagliabue, Enrik Troka.

A tutti, un benvenuto caloroso in Onaf ed un invito a suggerire temi di approfondimento caseario e a condividere esperienze.

*Il delegato  
Simonetta Cortella*

## DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



• Maestri assaggiatori corso Parma 2016



### Venti nuovi assaggiatori

Il 13 dicembre 2016 si è svolta la Cena degli auguri al Rigoletto, con prodotti del Caseificio Carena di Caselle Lurani (Lodi) con degustazione di Caciotta a pasta filata, Crescenza, Taleggio Dop, Raspadura; quest'ultima consiste in sfoglie molto sottili di Grana Padano, molto giovane, ottenute con un coltello particolare, la raspa. In zona viene offerta come stuzzichino negli aperitivi. Il tutto con Riesling Italic Oltrepò Pavese, Montepulciano d'Abruzzo, Verdicchio Fiolano. Lo chef ha poi preparato un risotto al Taleggio e carciofini e come dessert Pere al Mascarpone... Tanti auguri a tutti. Il 5 febbraio 2017 pranzo di investitura per i nuovi Maestri Assaggiatori che hanno frequentato il corso a Parma con la presenza del presidente Adami e di Marco Quasimodo.

Questi i nuovi Maestri assaggiatori: Giovanni Antonaci, Jacopo Jorge Antonaci, Luca Armaroli, Daniele Bellesi, Eros Bianchi, Giuseppina Ceci, Paolo Chang, Roberto Delfi, Iacopo Florio, Paolo Grossi, Fabrizio Guernelli, Lorenza Lusuardi, Graziella Moggia, Akemi Nishimura, Mafalda Occioni, Gabriella Padova, Valentina Pellegrini, Rosi Pesce, Liliana Ricci, Andrea Riccò, Claudio Salmi, Piergiuseppe Siena, Alberto Spisni, Viola Stacchi, Gianluca Uccelli, Giuliano Zardi. La cerimonia è stata ripresa da Video Press e può essere visionata cliccando: <https://youtu.be/Xk39D62M6YA>.

Il 20 febbraio cena a Dama Capricciosa - Ponte Taro con prodotti del Caseificio Val Varaita: Tumin dal Mel, Monte Nebin, Tuma del Bric, Valvaraita e Gavi Docg, Langhe Freisa, Langhe Nebiolo, un primo piatto e dessert.

Il consiglio di Delegazione ha deciso di organizzare un corso di 1° livello a Parma presso Arte e Gusto a partire dal 26 Settembre prossimo - dettagli a breve sul sito.

*Il delegato Giacomo Toscani*

## DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



### Formaggi svizzeri ed abbinamenti

L'autunno torinese ha regalato agli appassionati di formaggio due appuntamenti di grande valore. Ad ottobre una selezione dei più significativi formaggi elvetici, due annate di Sbrinz, due Emmentaler, il Gruyère, il Tete de Moine, l'Appenzeller ed il Vacherin Fribourgeois hanno coronato una completa presentazione dei consiglieri che hanno adottato ciascuno un formaggio da illustrare ai presenti. La sala affollata e la generosità dell'ufficio di promozione casearia svizzera ci ha consentito di raccogliere una significativa somma, che è stata devoluta alle popolazioni colpite dal sisma del centro Italia. A novembre si è puntato sul più proverbiale degli abbinamenti: formaggi e pere. Forti di due pesi massimi di competenza, la Prof. Cristiana Peano, docente di Frutticoltura ed il nostro Prof. Giuseppe Zeppa docente di Analisi Sensoriale, abbiamo confrontato caprini e pecorini, parmigiano, croste fiorite ed erborinati con pere abate e decana, william e kaiser, conference e mademassa al vino, per trovare il migliore equilibrio: una gran bel gioco per una serata straordinaria con il vivace contraddittorio tra i presenti.

## DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



### "Campania... non solo mozzarelle"

Ultimo evento dell'anno della delegazione, svoltosi presso lo Smart Hotel in Piazza Indipendenza, è stata una splendida degustazione guidata di prodotti caseari campani del caseificio "Superlatticini Lo Conte", centenaria azienda situata ad Ariano Irpino. In assaggio: Caciocavallo fresco, Provolone gransapore, Canestrato, Caciocchiatto - formaggio stagionato dolce che costituisce il prodotto di punta dell'azienda che nel 1970 iniziò le sperimentazioni per la sua produzione, rendendolo in breve tempo un prodotto unico di livello internazionale - e infine, Caciocavallo affumicato. A seguire sono stati serviti "l'Acciaccata", un ottimo primo piatto presentato dallo chef e un dessert a base di prodotti del biscottificio artigianale Lilià di Ariano Irpino. Il tutto è stato accompagnato da due eccellenze enologiche dello stesso territorio: il Greco di Tufo Devon docg e il Taurasi Vigna Macchia dei Goti docg delle Cantine Antonio Caggiano. La serata, alla quale erano presenti tutti i produttori, è stata l'occasione per scambiare gli auguri per le festività natalizie con i soci della delegazione, presenti in gran numero.



• Il Delegato di Roma Domenico Villani con i formaggi in degustazione

*Il consigliere di delegazione, Rossella Poggesi*



### "Cheesebook" - Incontro con l'Affinatore Renato Brancaleoni e il suo libro



• Renato Brancaleoni con il delegato Domenico Villani

Il titolo fa pensare all'incontro tra formaggio e libro. Ma l'incontro più importante di questa iniziativa è stato senza dubbio quello tra la competenza e la passione che contraddistinguono da sempre l'attività di affinamento di Renato Brancaleoni.

La presentazione del suo particolareggiato volume "Caseus il grande libro dei formaggi" ha rappresentato semplicemente lo spunto per poter parlare di temi affascinanti quali l'affinamento dei formaggi nella

famosa Fossa dell'Abbondanza, ubicata in quel di Roncofreddo (Fc). Naturalmente ai discorsi e alle parole che hanno catturato l'attenzione del pubblico presente affascinandolo, è seguito l'assaggio di alcuni dei capolavori di Renato, quali gli erborinati blu di Montefeltro e blu notte, oltre naturalmente al pecorino di fossa, che nell'occasione sono stati abbinati con altrettanti tipi di birra del birrifico La Dama, un birrifico artigianale creato da intraprendenti giovani romani appassionati di questa bevanda.

*Il delegato Domenico Villani*

## DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



### La Sardegna viene a Torino



L'anno Onaf della nostra delegazione si è aperto con una serata di estremo interesse che ha coniugato la storia della Sardegna, le tradizioni dell'isola, non solo casearie, e la degustazione di numerosi formaggi, tra quelli più noti e quelli meno attesi.

Artefice dell'incontro e relatore, il dottor Massimiliano Venusti,

responsabile dell'unità lattiero casearia di Sardegna Agricoltura, l'ente regionale sardo che segue e promuove il comparto agricolo dell'isola. La sua competenza ci ha offerto un quadro molto completo del panorama caseario sardo, che non è solo pecorino, ma comprende anche prodotti di capra e di vacca, come dimostrato dai formaggi giunti espressamente dall'isola, che, oltre alle scontate dop, Pecorino Sardo, Pecorino Romano e Fiore Sardo, ha ricompreso il vaccino Casizolu a pasta filata, un caprino stagionato ed un formaggio fresco il Freu o Casu Ageru (formaggio acido), interessante e dalle caratteristiche di un tomino, come consistenza e con un marcato sapore di yogurt.

*Il delegato Ettore Bevilacqua*

## DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



### Viticultura enoica e grandi formaggi

Serata di estremo piacere volta al connubio vino e formaggio. Le degustazioni sono state condotte rispettivamente da Matteo Battisti delegato provinciale Onav e Cornelio Marini delegato provinciale Onaf. I 75 partecipanti si sono mostrati interessatissimi a conoscere la magia del connubio tra vini di aziende considerate di viticultura eroica e formaggi espressioni di estremo valore caseario. Questa la sequenza dei prodotti degustati ed abbinati:

- Caciocotta con caglio termale - Lugana Cascina Maddalena (Bs)
- Salva Cremasco - Chardonnay Tenuta Mazzolino.
- Bagòs di Bagolino - Botticino riserva Foja d'or Franzoni.
- Stachitunt Locatelli- doppio abbinamento con Sfurat Az.Ag. Marsetti Alberto e Moscato di Scanso Az.Ag Biava.

Il caciocotta è stato realizzato da nostro Socio Onaf Tonino Tafurelli.

Serata estremamente piacevole, con prodotti straordinari e splendida sinergia tra due associazioni, Onav e Onaf, dedite all'approfondimento culturale enogastronomico. Da non dimenticare un ringraziamento a tutti i soci che hanno contribuito all'ottima riuscita della serata.

*Il delegato Cornelio Marini*

## DALLA DELEGAZIONE DI CASERTA



### Serata lucana

Il 4 novembre presso il Ristorante "Il Generale" a Caiazzo si svolta la "serata lucana" dedicata ai formaggi ed altri prodotti della Basilicata.



Protagonisti principali i formaggi, assaggiati anche nei deliziosi piatti preparati per l'occasione dallo chef Stefano Di Matteo. In degustazione Canestrato di Moliterno Igp di due stagionature diverse e un Caciocavallo silano Dop, prodotto nella zona del Vulture, di 6 mesi. In abbinamento gli ottimi vini lucani della Azienda agricola Lamarte: un aglianico ed una malvasia molto

strutturata. È venuto a salutarci anche il maestro pizzaiolo Franco Pepe della rinomata Pizzeria "Pepe in grani" di Caiazzo che all'ultimo Sial di Parigi nello stand che ospitava i principali formaggi Dop italiani, ha presentato alcune particolari pizze, tra le quali una con Mozzarella di bufala campana, Caciocavallo silano, salsiccia di suino di razza casertana e scarola riccia.



### Abbinamenti di Birre e Formaggi

Interessanti incontri per approfondire gli abbinamenti tra birre e formaggi si sono tenuti presso "la Quinta Pinta" accogliente locale di Caserta, gestito con il compagno Gianluca da Anna Tescione, neo assaggiatrice di formaggi. Si sono svolti già tre incontri che hanno ospitato produttori di formaggi locali, maestri birrai e tanti appassionati. Nel primo incontro il produttore Carmine Bonacci ha presentato i suoi formaggi caprini in abbinamento a 4 tipologie di birre diverse. Provato anche un abbinamento tra un formaggio di latte caprino e pecorino molto strutturato con due distillati (pera e mela annurca) della



distilleria "Berolà distillati" del giovane Antonio di Mattia. Nel terzo incontro è intervenuto Benito La Vecchia del caseificio "il casolare" di Alvignano unitamente al maestro casaro Peppe Iaconelli. Interessanti gli abbinamenti con i formaggi bufalini presentati: prima i pluripremiati Mozzarella di bufala Campana Dop ed il Fabula un formaggio molle di bufala in crosta fiorita; a seguire un formaggio bufalino stagionato di 14 mesi ed un formaggio "avvinato" nel pallagrello, vitigno autoctono. Il prossimo incontro è previsto a fine marzo con il Conciato romano di "Le Campestre" di Manuel Lombardi ed i formaggi vaccini del caseificio "La Teresina" di Angelo Santabarbara abbinati ad altre straordinarie birre.

*Il delegato Mario Sanza*

## DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



### Successo del II livello nella città partenopea



• **Maria Samataro e Salvatore Varrella**

Nel mese di febbraio si è svolto presso l'hotel Caracciolo nel centro storico di Napoli il corso di secondo livello organizzato dalla Delegazione di Napoli guidata da Salvatore Varrella.

Il corso, incentrato sulle tematiche inerenti tutta la filiera di produzione dei formaggi, dalla stalla al prodotto stagionato, si è svolto in 10 lezioni ognuna delle quali ha avuto una parte di teoria e un'altra di degustazione guidata.

Fondamentale la descrizione del formaggio, ma anche la sua valutazione. Si è spaziato da produzioni tipiche italiane e altre provenienti dall'Europa, per un totale di oltre 30 formaggi. Il corso ha permesso di accrescere il bagaglio tecnico-culturale necessario per poter effettuare una valutazione dei formaggi obiettiva, critica e di buon livello tecnico.

Erano molti anni che non si teneva un corso di secondo livello e la risposta quanto ad iscritti è stata massiccia soprattutto da parte di operatori della filiera: commercianti, operatori della Gdo, ristoratori, produttori, ma anche giornalisti e tanti appassionati di un settore che al Sud sta crescendo in quantità e qualità.

*Renato Rocco*

## DA PERUGIA



### Cheese Fest

Grande successo per la prima edizione di Cheese Fest: la manifestazione dedicata ai formaggi europei che il 26 e 27 novembre ha animato il centro storico di Perugia con degustazioni guidate, workshop, abbinamenti di formaggi con vini e birre di qualità, storie affascinanti, itinerari sensoriali dedicati ai formaggi e tanto altro.

Oltre 40 produttori di formaggio provenienti dall'Italia e dall'estero, più di 30 esperti nazionali e centinaia di presenze alle degustazioni, sono alcuni dei numeri che hanno contraddistinto questa prima edizione.

Produttori ed esperti dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio (Onaf), dell'Associazione Italiana Sommelier (Ais) e del Centro di eccellenza per la Ricerca sulla Birra (Cerb) hanno guidato il pubblico alla scoperta dei cinque sensi del formaggio.

gio. E non solo. Il Cheese Fest è stato, infatti, un vero e proprio viaggio tra i territori, i sapori e le tradizioni ancora vive di chi produce ancora i formaggi "come si faceva una volta".

Attraverso il formaggio, le birre artigianali, i vini, i mieli, le confetture e tutti gli altri prodotti i visitatori hanno potuto viaggiare lungo il nord e il sud dell'Umbria, sulle vie della transumanza in Abruzzo e tra i meravigliosi paesaggi del Cilento per poi "volare" con la degustazione "European TastyCheeseTour" nelle Gran Canarie, in Bulgaria, in Lettonia, a Malta e in Slovenia.

L'iniziativa, organizzata nell'ambito del progetto europeo TastyCheeseTour, è stata sostenuta dalla Regione Umbria e patrocinata dal Comune di Perugia, da Perugia Capitale Italiana dei Giovani 2016, dalla Camera di Commercio di Perugia, dalle associazioni di categoria Cia, Coldiretti e Agriturist, dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio (Onaf), dal Centro di eccellenza per la

## DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



### Allenamenti sulle paste filate

Il 22 febbraio 2017 presso l'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova si è tenuta una serata di assaggio di campioni di "paste filate". La serata, parte del percorso ideato dal Consiglio della delegazione di Genova, è stata occasione di assaggio e approfondimento, sia per mantenere allenate le competenze acquisite dai soci, sia per conoscere nuovi prodotti. Ad ogni appuntamento hanno partecipato sempre più di venti assaggiatori oltre agli allievi di una classe dell'Istituto Alberghiero con relativo docente. In questo modo si è voluta rafforzare la collaborazione con l'Istituto al fine di poter usufruire degli spazi messi a disposizione e formare gli allievi riguardo le tecniche di assaggio dei formaggi, senza tralasciare gli aspetti di tecnologia casearia e descrizione delle zone di produzione.

I campioni di "paste filate" posti in assaggio sono stati: Mozzarella di Bufala Campana Dop, Provolone del Monaco Dop, Provolone affinato in bucce di agrumi e Provola della Valle Stura. La particolarità degli ultimi due campioni, pur non facendo parte di denominazioni di origine, ha spinto la delegazione a presentarli ai partecipanti per una doverosa conoscenza. In particolare, la provola della Valle Stura, viene realizzata con una percentuale fino al 30/40% di latte caprino, aspetto che la rende sicuramente interessante, sia dal punto di vista tecnico, sia dal punto di vista organolettico.

Genova, oltre agli incontri mensili proposti fino a giugno, il 15 marzo è iniziato un nuovo corso per assaggiatori di formaggi. Durante la fase di assaggio dei formaggi presentati ad ogni lezione, i soci già diplomati in anni precedenti potranno partecipare alla sessione, per continuare a tenere viva la propria abilità analitica. In questo modo il confronto fra discenti e assaggiatori sarà incoraggiato e sarà di stimolo per tutte le attività future.

*Il consigliere di delegazione, Francesco Siri*



• **Claudio Spallaccia durante il Cheese Fest**

Ricerca sulla Birra (Cerb), dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais), dall'Unione Nazionale dei Consumatori Umbria (Unc), dall'Associazione Nazionale Dietisti (Andid) e dall'Associazione Italiana Cultura e Sport (A.I.C.S.).

*Il maestro assaggiatore, Claudio Spallaccia*



di FIRENZA CRAVETTO

## Amenità, bufale e leggende sul mondo del formaggio



Il 4 giugno negli Stati Uniti si celebra la Giornata Nazionale del formaggio. Un sito che va per la maggiore diffonde da mesi questa bufala (nulla a che vedere con il nobile animale cornuto che ci regala la migliore mozzarella). Gli americani, alle prese con Trump, hanno ben altro cui pensare. Vero invece che lo scrittore Clifton Fadiman ha descritto il formaggio come un "salto di latte verso l'immortalità". Peccato che il grande Jack Kerouac abbia liquidato Fadiman come uno "che non ha mai letto un libro in vita sua". Beghe di autori americani.

L' "introito" lascia intendere che questa rubrica - al riparo da ogni interferenza perché protetta dal direttore di InForma - vogliamo dedicarla alle amenità circolanti in materia di formaggio, soprattutto sull'incontrollabile web. Lo facciamo senza intenti iconoclasti: anzi, riteniamo che l'abbondanza di riferimenti al formaggio rappresenti di per sé un omaggio a questo alimento primordiale e prezioso per la nutrizione umana.

Vi ricordate i vecchi imbonitori delle fiere paesane? Avanti maestro, dagli un altro giro. Allora, primo giro di manovella. Secondo un sondaggio online sembra che le persone che mangiano più formaggio sono anche quelle che hanno più successo sotto le lenzuola. La ricerca alla quale hanno aderito in 4600 utenti è stata lanciata da un sito Internet per incontri. Le domande erano tutte a tema di panini farciti al formaggio grigliato, uno tra i più tipici snack negli Stati Uniti, e dalle risposte date si sarebbe individuato un particolare tipo di carattere.

Tra le migliaia di persone che hanno partecipato al test, gli studiosi del sito web hanno stabilito che il 73 per cento dei folli mangiatori di formaggio grigliato fa sesso regolarmente almeno una volta al mese. Non si tratta di una cifra da urlo ma è confortante comparata alla percentuale dei rapporti avuti nello stesso lasso di tempo da coloro che non amano lo spuntino: 63 per cento. Andando più nello specifico, il 32 per cento degli amanti del formaggio hanno rapporti almeno 6 volte al mese contro il 27 per cento dei suoi nemici. Vien da pensare: e gli appassionati del Gorgonzola, quante volte lo faranno?

Della serie scopriamo l'acqua calda, non manca mai nella letteratura casearia in rete la classifica dei consumatori di formaggio. Così ri-scopriamo per l'ennesima volta che i francesi sono i più grandi divoratori di formaggio di tutto il mondo. Secondo gli ultimi dati di International Dairy Foundation, i discendenti di Asterix (o meglio, di Obelix), consumano 26,3 kg di formaggio pro capite l'anno. Il Wall Street Journal corregge: 25,9 kg. Poco cambia. E' tutto risaputo, come la posizione degli italiani in classifica, fra il sesto e il settimo posto, preceduti da mezza Europa.

Altro giro, altra primizia. Secondo il Daily Express il patrono dei cultori del formaggio - in particolare dei commercianti di formaggio a Firenze - è San Bartolomeo. Ma è cosa ben nota che nei paesi del Reggiano, a fine agosto, la festa di San Bartolomeo è la festa casearia per eccellenza. E a Taleggio, come a Benevento, intorno all'immagine dell'apostolo si celebrano riti liturgici e caseari.

Se vogliamo fare le pulci, è riduttivo dire che San Bartolomeo sia il patrono delle arti casearie. Come la mettiamo con San Lucio? In Lombardia, a Piacenza e nel Ticino, Lucio della Val Cavargna è il tradizionale protettore degli alpigiani e dei casari. Secondo la devozione, egli pascolava i suoi armenti e produceva il formaggio per il padrone, che gliene

lasciava la metà; con questa Lucio preparava altro formaggio che distribuiva ai poveri, cioè con ogni probabilità dalla stessa casatura ricavava cacio e ricotta. Il giovane fu ucciso da un sicario inviato dal suo padrone, che credeva di essere derubato, ma forse anche per invidiosa malignità.

In tema di santi del formaggio, paese che vai, santo locale che trovi. A Quisquina, in Sicilia, il "furmaggju ri Santü Stèfanü" è un venerato prodotto tipico dell'isola. All'estremo Nord, il Castelmagno è legato a doppio filo con Magno, uno dei mitologici soldati della Legione Tebea, protomartiri egiziani arruolati dai Romani, diventati cristiani e trucidati sulle Alpi Occidentali. Terra di navigatori, di santi e di formaggi... Quando gli americani scopriranno queste storie, sai come ci sguizzeranno.

### 1-2 APRILE 2017 Provincie di Asti e Alessandria GOLOSARIA E' MONFERRATO

Un week end fra colline, vini, giochi antichi e sapori. Golosaria animerà luoghi e castelli tra le provincie di Asti e Alessandria con feste, incontri, degustazioni e con la rievocazione di giochi antichi. Ma Golosaria da sempre significa "gusto"; nelle sale del Castello di Uviglie si terrà la seconda edizione di Barbera & Champagne, in cui il meglio del vino rosso piemontese sarà accanto alle produzioni d'Oltralpe. Il cibo sarà declinato in infinite varianti al Castello di Casale Monferrato, dove saranno radunati i magnifici produttori del best seller ilGolosario di Paolo Massobrio, insieme alle Cucine di Strada e alle birre di microbirrifici selezionati.

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



### 6-7 MAGGIO 2017 MILANO - Cascina Cuccagna ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 12.a edizione

E' il più importante "incontro" di prodotti caseari di capra realizzato in Italia. Duplice l'obiettivo della manifestazione: il sostegno al continuo miglioramento qualitativo della produzione caprina e la diffusione tra i consumatori della conoscenza di questo segmento di produzione casearia. Onaf in collaborazione con l'Associazione Regionale Allevatori della Lombardia organizza il concorso caseario sabato 6 maggio e propone attività culturali, didattiche, ludiche e gastronomiche per il pubblico domenica 7, tutte in ogni caso incentrate sui prodotti della capra.

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



### 8-11 MAGGIO 2017 MILANO - Fiera Milano Rho TUTTOFOOD

E' la fiera internazionale del settore "food & beverage", utile per chi voglia decidere come investire in questo settore. Il visitatore avrà l'opportunità di venire a contatto con prodotti provenienti da ogni parte del mondo e di partecipare a workshop, seminari e convegni.

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



### 26-28 MAGGIO 2017 CUNEO DEGUSTIBUS

Obiettivo della manifestazione è la creazione di un tour di prodotti enogastronomici tipici del territorio allo scopo di rafforzare l'identità del territorio piemontese e italiano, avvicinando i consumatori ai gusti della buona tavola attraverso degustazioni di prodotti di eccellenza e poco conosciuti.

[info@all4u.it](mailto:info@all4u.it); [info@degustibus.cuneo.it](mailto:info@degustibus.cuneo.it)



### 9-10-11 GIUGNO 2017 GRINZANE CAVOUR (CN)- Sale del Castello FESTIVAL DEL FORMAGGIO

L'Onaf lancia un evento che, per la prima edizione, avrà come protagonisti i formaggi della provincia di Cuneo. Il programma prevede innanzitutto il concorso caseario, durante il quale i formaggi cuneesi partecipanti saranno valutati da Maestri assaggiatori dell'Onaf provenienti da tutta Italia. La premiazione avrà luogo nella Sala delle Maschere del Castello. Si svolgerà quindi un convegno dedicato ai metodi di uso e conservazione del formaggio e alla conseguente riduzione degli sprechi. Infine, spazio ai soci dell'Onaf che si riuniranno per l'annuale assemblea e per festeggiare i neo-assaggiatori dei corsi di Milano, Asti e Torino.

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



### 22-25 APRILE 2017 SANTA MARIA DI SALA (VE) - Villa Farsetti FORMAGGIO IN VILLA & ITALIAN CHEESE AWARDS

La 7ª edizione Formaggio in Villa cambia sede e attende più di 40.000 appassionati del gusto e operatori del settore. L'ingresso è libero. Il pubblico potrà assaggiare e decidere a chi sia da assegnare il premio "ai migliori formaggi prodotti con latte al 100% italiano". Nel parco della Villa una tensostruttura di 1.500 mq ospiterà formaggi e specialità gastronomiche varie, oltre che tanta musica.

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



# la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



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



## MURAZZANO



*Alta Langa:*  
il Murazzano si gusta con il territorio.



CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP  
Piazza Umberto I, 1 c/o Unione Montana Alta Langa  
12060 Bossolasco (Cn) • Tel. 0173.799000 • Fax 0173.793449  
consorzio.murazzano@gmail.com

# Onaf



## La primavera del formaggio

**Onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

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