

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

21

SETTEMBRE 2017

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2017



Verona

Una città da amare

Formaggio alleato della mente



Croste fiorite
tutte da mangiare



Dalla Sardegna
l'origine dei sapori



Oggi il burro vive
una nuova era



Normandia, terra
di formaggi sublimi

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Scegliamo la qualità,
aspettiamo l'eccellenza.



Raggiunti i **12 mesi** di stagionatura si può chiamare **Parmigiano Reggiano**: il formaggio DOP con la **stagionatura minima più lunga**. Da **24 mesi**, raggiunge l'**equilibrio di sapori e aromi**, poi la stagionatura può continuare e arrivare anche **fino a 100 mesi**. Sono le **scelte di qualità** che facciamo ogni giorno a **permettere tempi così lunghi: nessun conservante, solo alimenti naturali** con prevalenza di fieni ed erbe per le nostre vacche, solo **latte di qualità superiore** per il Parmigiano Reggiano.

Parmigiano Reggiano. La scelta di qualità.

[/parmigianoreggiano](#)
[@theonlyparmesan](#)
[#ParmigianoReggiano](#)
[theonlyparmesan](#)
www.parmigianoreggiano.it



L'EDITORIALE



di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



I consensi unanimi ci dicono che il nostro magazine è uno strumento qualificante e fondamentale per l'Onaf. Ma dobbiamo essere tutti consapevoli che bisogna assicurare le risorse economiche per darci un futuro

Pensieri di mezza estate

In genere, nei giorni di ferragosto siamo immersi in tutt'altri pensieri. Chi al mare, altri in montagna e magari qualcuno - che ama documentarsi sul nostro mondo così affascinante - visitando quell'alpeaggio che ci aspettava da tanto tempo. Per arrivare puntuali alcuni di noi, e in primis il nostro direttore, sono immersi nel lavoro: l'uscita del giornale incombe e non c'è ferragosto che tiene anche nella calura della piana di Racconigi.

Il numero 21 che tenete fra le mani è di nuovo un piccolo miracolo che per fortuna si ripete puntualmente. La fortuna, però, non è legata al gratta e vinci. È il compendio di duro lavoro, abnegazione e totale dedizione a un progetto in cui si crede ciecamente. Dobbiamo crederci tutti, non basta essere solidali, dividerne scelte e impostazioni, pacche sulle spalle, ci vuole di più. Nell'era della comunicazione on line e dei clic un periodico di carta stampata - peraltro unico nel suo genere in Italia e tra i pochissimi in Europa - richiede molto di più. E questo di più, cari amici dell'Onaf, dobbiamo darlo noi. Sono grato ai numerosi collaboratori che forniscono i loro testi, a volte non del tutto spontaneamente, ma con giuste richieste pressanti da parte della direzione perché il numero successivo già incombe. Siamo chiamati tutti quanti a tenere a mente alcune necessità fondamentali per assicurarci un futuro. D'altra parte i consensi unanimi dei lettori ci dicono che InForma non è stato un azzardo, bensì uno strumento qualificante e fondamentale della nostra organizzazione. E allora, cosa ci manca? Un piccolo particolare: l'aspetto economico. Nonostante i ripetuti appelli sul territorio ai soci, e soprattutto ai delegati, tutto tace e non solo perché è ferragosto ma perché siamo nell'ottica che tanto qualcuno ci penserà. Già, ci stanno pensando quasi esclusivamente le aziende cuneesi e per fortuna anche alcuni amici dei consorzi più importanti d'Italia. Non basta e soprattutto non basterà più in futuro.

Ora che le vacanze sono finite, torniamo a scuola consapevoli che abbiamo il compito da svolgere e non ci sarà possibilità di ripetere l'anno. Questo editoriale non ha preso volutamente in considerazione l'attualità corrente del settore caseario, tra l'altro molto ben rappresentato nel suo complesso dalle pagine che seguono, ma ha voluto lasciarvi un messaggio su cui meditare serenamente. Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

6-11

Verona

mon amour

di Alessandro Fanti, Roberta Dellagrea, Matteo Guidorizzi, Chiara Tosi, Giorgio Buttura

13

Croste fiorite

di Enrico Surra

14-15

Formaggio alleato della mente

di Alan Bertolini

16-17

Riabilitazione del burro

di Renzo Pellati

18-19

L'arte del taglio

di Marco Parenti

20-21

Album Dop: la Mozzarella di Gioia del Colle

di Michele Faccia

23

I formaggi light è vero che non fanno ingrassare?

di Armando Gambera

24-25

La cucina conoscitiva

di Flavio Di Gregorio

27

Peccati di gola

di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

28-29

Premio Roma

di William Loria

31

Gli agronomi-assaggiatori hanno una marcia in più

di Maria Sarnataro

33-35

Diario di viaggio, la Normandia

di Gianmario Giuliano

36-37

Aromi dalla Sardegna

L'incendio e l'allevatore

di Andrea Cabiddu, Stefano Olla

39

Onaf Day

sugli alpeggi altoatesini

di Stefano Senatore

40-41

Distinzioni casearie

in Liguria

di Riccardo Collu

42

Alla scoperta del Parmigiano

"Bio Suisse"

di Giacomo Toscani

43

Formaggitalia

evento Onaf a Milano

di Lamberto Rubini e Beppe Casolo

44-45

Fabio Campoli, formaggi...diVini

di Sara Albano

47

Vita Onaf

L'abito che fa il monaco

Il futuro touch

dell'assaggiatore

di Andrea Magi, Paolo Cortonesi

48-51

Onaf news

a cura di Beppe Casolo

52

Agenda

di Marco Quasimodo

53

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

54

La vignetta

di Gianni Audisio

CAMBIA LA POSTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Onaf "in vetrina" a Cheese A Bra tanti eventi e incontri



di Marco Quasimodo

La presenza dell'Onaf a Cheese, la più importante manifestazione dedicata al formaggio che si tiene a Bra dal 15 al 18 settembre, graviterà quest'anno su due fronti. Lo spazio istituzionale sarà collocato e ben individuabile in corso Garibaldi 6. Sarà luogo di rappresentanza in cui incontrare i soci, i consorzi, i produttori e i visitatori interessati alle attività che l'Onaf svolge in tutta Italia. Per autori e collaboratori di InForma sarà anche luogo di programmazione e scambio di idee per il futuro. Non lontano, sempre sulla cosiddetta "rocca di Bra", presso l'area Regione Piemonte-Assopiemonte Dop e Igp situata in Piazza Spreitenbach, si consumeranno i momenti delle degustazioni ed altri eventi a cura di Onaf, tra cui la premiazione del concorso Infiniti Blu, la gara milanese di erborinati in collaborazione con Slow Food, oramai consolidata nel tempo.

Abbiamo dovuto recedere dalla consueta e prestigiosa postazione degli anni passati perchè le richieste economiche non erano in linea con una oculata visione della realtà attuale. Non è più tempo di esborsi faraonici per garantire l'immagine. E poi, ci saremo egualmente, vivi, pimpanti ed a vostra disposizione. La sottostante cartina vi guiderà. Vi aspettiamo.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Venti di ghiaccio soffiano dal sud

di ELIO RAGAZZONI



Si parla di modificare il disciplinare della Mozzarella di Bufala Campana per consentirne il congelamento a uso del mercato estero. Il Consorzio afferma che bisogna uscire dal Medioevo: sarà proprio così?

Abbiamo questo numero l'onore di ospitare come allegato uno speciale che riporta i premiati del concorso cuneese svoltosi non molto tempo fa. L'operazione è stata dettata dal desiderio di rendere una gara casearia provinciale motivo di comunicazione ed oggetto di interesse nazionale. Il progetto si è potuto realizzare anche grazie alla collaborazione delle aziende interessate ed ha un risultato immediato: ne abbiamo parlato e, in ogni provincia italiana, chiunque potrà sfogliarlo. Non ha, forse, le immagini veloci e luminose di certe pagine web, ma fornisce spaccati di realtà produttive vere, recuperate una ad una parlando ai protagonisti, tutti, mica tirate fuori da aridi depliant. E non svanirà il giorno dopo, sarà un documento. Questa è la bellezza della stampa e permetteteci di essere orgogliosi di questo piccolo progetto realizzato con passione, con la speranza che possa continuare altrove per fare sì che le parole del formaggio siano sempre legate a chi lo produce, belle e grandi persone. Giungono venti di ghiaccio dal Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana: si parla di modificarne il disciplinare per permetterne il congelamento ad uso del mercato estero rivolto a pizzerie e ristoranti di qualità. L'operazione abatterà i costi di spedizione e aprirà volumi di mercati più ampi e redditizi. Il Consorzio afferma che è necessario rimuoversi dal Medioevo e che la

Con InForma lo speciale sul concorso dei formaggi Cuneesi

nuova commercializzazione, dovutamente segnalata, non avrà ripercussioni sul consumatore nazionale. La Confagricoltura afferma che sarebbe come vendere un ottimo Chianti Classico liofilizzato.

Da parte nostra non possiamo tralasciare l'affermazione del nostro autore Andrea Cabiddu che chiarisce, in altro contesto a pagina 36, come la tipicità non sia altro che l'insieme dei "saperi" che gli abitanti di un territorio hanno sviluppato nel corso dei secoli al fine di trasformare il latte in formaggio. Di certo un Castelmagno congelato, un Caciocavallo Silano refrigerato ed una

Vastedda del Belice sotto zero ci lascerebbero un po' spiazzati. C'è da sperare che l'inchino ai mercati non sia quello di capitano Schettino che affondò all'isola del Giglio una delle più grandi navi da crociera italiane. Non sono,

comunque, argomenti da bar, al di là delle opinioni personali se ne parlerà ancora e nel prossimo numero un servizio prenderà in considerazione i vari punti di vista in modo serio ed imparziale.

Io, che ad essere imparziale faccio, nel corsivo s'intende, una fatica boia, non posso non pensare alla cattedrale di Amiens che di più medioevali non ce n'è. Era colorata, luminosa, quasi sfavillante. Siamo noi che l'abbiamo ridotta ad un monumento grigio. È necessario, quando si parla di storia medioevale, vederne chiaro.

InForma

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Publicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba

il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici

ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:

Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

Armando Gambera - Enrico Surra

Daniele Bassi - Giuseppe Casolo

Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro

Giampaolo Gaiarin

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl

via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)

by Roberta Baffa - www.graficine.net

Publicità: 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, Alan Bertolini,

Giorgio Buttura, Andrea Cabiddu, Fabio Campoli,

Beppe Casolo, Paolo Cortonesi, Fiorenzo Cravetto,

Luigi Cremona, Roberta Dellagrea, Michele Faccia, Alessandro Fanti, Armando Gambera, Gianmario Giuliano, Flavio Di Gregorio, Matteo Guidorizzi, William Loria, Marco Parenti, Stefano Olla, Andrea Magi, Renzo Pellati, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Lamberto Rubini, Maria Sarnataro, Stefano Senatore, Enrico Surra, Giacomo Toscani, Chiara Tosi, Lorenza Vitali, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina, pagina 3, 4: foto Murialdo

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Verona

mon amour

Oltre l'arena, la casa di Giulietta e le famose piazze, la città vera è quella quotidiana e fuori mano delle mercerie, dei pizzicagnoli e delle piccole osterie dove si beve un "goto de vin" e si mangia "quel che ghé"

di Alessandro Fanti

La città di Verona, nominata dall'Unesco nel 2000 patrimonio mondiale dell'umanità, è ormai divenuta meta turistica internazionale. Il centro storico brulica tutto l'anno di turisti "mordi e fuggi", che in realtà più che visitare la città, la "vedono", passando veloci da un monumento all'altro, seguendo l'ombrello o la bandierina della loro guida. Selfie con i cellulari dell'Arena, Piazza Erbe e Piazza dei Signori, le Arche Scaligere o Castelvecchio e soprattutto la casa di Giulietta con la statua e l'elegante balcone: è tutto quello che si portano via dopo una giornata di visite. Per noi abitanti invece, questa "Verona famosa" è la meno bella, quella da evitare proprio per la confusione e la superficialità. Noi evitiamo questi luoghi, ci intrufoliamo nell'intreccio di vie e vicoli alternativi che ci portano comunemente alla nostra destinazione. Questa è per noi la "Verona vera", quella quotidiana e fuori mano dove si parla il dialetto veronese, quella delle mercerie e dei pizzicagnoli e dove ci sono le piccole osterie per un "goto de vin" e le vecchie trattorie per mangiare "quel che ghé". Per farvi ammalare di nostalgia per Verona e farvi ritornare cercheremo allora di guidarvi in un itinerario alternativo tra monumenti e luoghi meno famosi, locali tipici, botteghe artigiane, curiosità.

In piazza Bra, sotto l'orologio, vi segnaliamo il Museo Lapidario Maffei (1738), tra i più antichi d'Europa, con più di 600 lapidi e epigrafi. Fu opera del marchese Scipione Maffei che voleva, da intellettuale illuminista, radunare "le antichità parlanti". Perdetevi per un quarto d'ora nel passato ammirando il giardino con lo stupendo pronao ionico a sei colonne, addossato al Teatro Filarmonico. Per mangiare in zona, potete provare il ristorante "Torcolo" (Via Carlo Cattaneo 11) o il "Tre Marchetti" (Via Tre Marchetti 19) entrambi per piatti veronesi, compresi i bolliti con la pearà (serviti già dal 1930), la pastissada de caval e lista vini per tutte le tasche. Da piazza Brà prendete via Roma; in fondo vedrete già Castelvecchio, ma alla fine della via spostatevi a destra, attraversate la strada e andate sotto l'Arco dei Gavi, dell'architetto Vitruvio Cerdone, realizzato verso la fine del



regno di Augusto nel I secolo d. C. Eretto lungo la via Postumia come monumento isolato, in epoca comunale venne inglobato nella cinta muraria. Nel 1805, durante l'occupazione napoleonica, il Genio Militare francese lo smontò pietra su pietra e solo nel 1932 il monumento venne riassemblato dove voi ora lo vedete. Davvero bello e da qui avrete la miglior vista del castello e del ponte Scaligero con sullo sfondo il campanile della Basilica di San Zeno.

Prendete quindi corso Cavour che, oltre ai palazzi antichi, ha la curiosità che il suo primo vicolo (di fronte all'arco), è vicolo Miracoli: qui si sono incontrati e cresciuti i "Gatti di Vicolo Miracoli" gruppo cabarettistico e musicale degli anni 70-80 formato da Smaila, Oppini, Calà e Salerno; i meno giovani se lo ricorderanno (beat Verona beat, 1979).

In fondo al corso andrete contro la bianca, imponente Porta Borsari, costruita nel I secolo dopo Cristo sulle mura romane: si chiamava Iovia e da qui entrava in Verona la via Postumia, era la principale porta di accesso alla città, con dogana e dazio. Oggi è un tradizionale punto di incontro per i ragazzi che si raggruppano numerosi per decidere cosa fare; forse è per stare un po' con i coetanei che c'è anche la bella e semplice lapide di



Petronia Tertulla, morta 2000 anni fa a soli 13 anni, che ora ascolta le confidenze delle adolescenti come lei.

Superata piazza delle Erbe, proseguite in corso Santa Anastasia: subito sulla destra guardando in alto potrete vedere il retro dei palazzi affrescati della piazza con una meravigliosa scaletta in ferro e pietra e un "coup d'oeil" della Torre dei Lamberti.

Proseguendo, numerosi altri negozi, tra cui spicca Corso 15, con ancora la storica insegna della drogheria Ferrario (aperta nel 1883 per spezie e caffè) e, per chi è interessato, i numerosi antiquari (Saccomani e le sue statuette di porcellana). Proseguendo in via Santa Anastasia fino alla fine, troviamo la chiesa omonima (la più grande di Verona, edificata in due secoli) che merita la visita per gli affreschi meravigliosi (come San Giorgio e la Principessa, del Pisanello).

Andando oltre, dietro la chiesa, sulla sinistra c'è via Ponte Pietra che porta all'omonimo ponte. Se volete vedere Verona dall'alto, attraversate il ponte e salite a Castel San Pietro. L'ideale è la scalinata, per non perdere scorci del Teatro Romano, ma c'è anche una funicolare. Arrivati sul piazzale tra cipressi e olivi ammirerete l'intera città con le sue torri, tetti e campanili, circondata dal lento fluire dell'Adige e della sua ansa; l'ideale è venire al tramonto, magari con qualcuno che amate, però prudenza, bellezza ed amore fanno perdere la testa.

Scendendo, passate nuovamente il ponte e tenendo la destra arrivate in piazza del Duomo. Davanti al portale c'è una statua d'angelo alato che vi invita ad entrare. Dite alla vostra Giulietta o Romeo "Per me sei come quest'angelo" e ormai il più sarà fatto.

Andando sempre dritti entrerete nel quartiere della Carega (sedia), ricco di osterie, trattorie e artigiani. Qui vi consigliamo una sosta all'osteria La Carega, che riconoscerete dalla piccola sedia appesa all'insegna, per un genuino "goto de vin" e un menù di piatti della tradizione che cambia giorno per giorno, compresi i formaggi tipici.

Abbiamo anche altri itinerari da consigliarvi, ma Verona si concede un po' alla volta, è una ragazza seria.

Il potere dell'amore o l'amore del potere?



di Roberta Dellagrea

La più famosa figlia di Verona rimane la romantica Giulietta Capuleti, ben 329mila turisti si sono affacciati dal suo balcone nel 2016. Non scriveremo di lei, che visse e morì solo per amore, ma di una figlia di Verona che da adulta si trasferì a Milano, fu una donna di ferro del Medioevo e visse solo per il potere.

Beatrice Regina Della Scala (1331-1384) era figlia primogenita di Mastino II della Scala e sorella di Cangrande, Cansignorio e Paolo Alboino che divennero tutti Signori di Verona. Per sancire un'alleanza con i Visconti fu promessa in sposa a Bernabò Visconti che ella raggiunse e sposò a Milano nel 1350. Donna energica e abituata al comando, si occupò personalmente della gestione finanziaria delle numerose proprietà, assunse responsabilità politiche ed anche bellissime: nel 1375 guidò 1400 soldati contro Brescia che si era ribellata e di questa città fu anche reggente per qualche anno. Le cronache del tempo la descrivono come bellissima, magnanima e generosa, molto devota, ma più probabilmente sapeva come ottenere i favori del popolo. Ad esempio nel centro di Milano fece costruire a sue spese una nuova chiesa dedicata a Santa Maria, che ora non esiste più, ma sulle sue rovine alla fine del Settecento venne costruito

il Teatro Alla Scala, il cui nome deriva da Beatrice. Più interessata al potere ed ai suoi intrighi, sopportò le avventure extracongiugali del focoso marito e trovò il tempo di dargli 15 figli, 5 maschi e 10 femmine che diede in spose con buona dote a principi di tutta Europa, dalla Baviera al Württemberg, agli Asburgo, dal duca di Kent al sovrano di Cipro. Morì nel luglio del 1384 e venne inumata nella chiesa di San Giovanni in Conca, oggi ridotta a poche rovine, dove l'anno seguente fu raggiunta dal marito. Le arche marmoree della coppia furono rimosse da S. Giovanni nel 1570 per ordine di Carlo Borromeo, e sono oggi conservate nel Museo del Castello Sforzesco di Milano. Per quegli strani giri con i quali il Tempo si trastulla, le vere tombe si trovano invece una vicino all'altra in un oscuro angolo della Chiesa di Sant'Alessandro, lì poste nel 1892 con una piccola lapide a ricordo.





• Monte oseleta



• Erborinato su vinacce di oseleta

di Matteo Guidorizzi

Affinatori a Verona

Cantine, grotte, miniere per i gioielli dell'arte casearia locale. Con l'aiuto di erbe, spezie e dell'Amarone

Sondrio ma con mucche di tutto il mondo, come previsto dal disciplinare che parla solo di "carne ricavata dalle cosce di bovino". Inoltre i prodotti di questi affinatori vanno incontro ai gusti dei consumatori, e questo è un dato rilevante per una rivista che si interessa di prodotti caseari. Tornando a noi, parleremo dei prodotti di alcuni affinatori che impiegano formaggi veronesi, solo citando altre loro produzioni con formaggi di altri territori.

GIUSEPPE BERNARDINELLI

Affinatore con diverse cose interessanti:

- 1) Un formaggio di malga della Lessinia (monti sopra Verona) affinato in casse di legno o botti con strati di paglia di diversi cereali, raccolta a mano, appesa per qualche mese perché caschino tutti i semi, poi rifezionata prima dell'uso. Il tutto viene avvolto dalla tela, permanenza sulla



• Cimbro alla birra

paglia per 4-6 mesi nei quali i lieviti di cui essa è ricca si mescolano con quelli della crosta. Il formaggio acquisisce una leggera nota di tostatura dolce ed erbe secche ed è indicato negli abbinamenti con i grandi vini della Valpolicella.

- 2) Formaggio della Lessinia affinato in grotta o cantina molto umide di tufo scuro, per 3-12 mesi. Sapore più intenso con note più accentuate di sottobosco, funghi, foglie umide, noci e noccioline. L'umidità rallenta la stagionatura e sulla crosta, che diventa scura, si eseguono solo spazzolature.
- 3) Formaggio con le vinacce di uve rosse, preaffinamento in contenitori di acciaio, poi ulteriore affinamento con le vinacce in buste di plastica sigillate. Forte colorazione della buccia, note dolci ed aroma di uva passita, anche questo prodotto viene richiesto dalle aziende produttrici per gli abbinamenti con l'Amarone.
- 4) Piccole forme di circa tre etti di tris di latte con sopra una velatura di zenzero, lime e pepe rosso, maturazione di 30 giorni. Curiose, buone

e belle da vedere, gli affinatori sono un po' artigiani ed un po' artisti.

- Altre produzioni da formaggi di zone diverse: blu con vinacce del vitigno autoctono "oseleta", blu con rum e cacao, formaggio di pecora della Basilicata affinato in foglie di fico.

• *I Sapori del Portico, F.lli Bernardinelli, via S. Francesco, 48, Arbizzano di Negrar (VR), Tel. 045 7513003, www.saporidelportico.it*

CORRADO BENEDETTI

Azienda di 40 anni con alcune produzioni particolari:

- 1) Formaggi dei Monti Lessini di diverse pezzature con affinamento in purea di frutta fresca, ciliegie o pere, in vasche di acciaio. Poi la forma viene pulita e deve riposare per qualche mese. Il formaggio diventa più saporito, aromi più intensi legati alla frutta e leggero piccante nel lungo periodo, ovviamente la crosta con le ciliegie diventa rossastra.
- 2) Formaggio con affinità nel vino Amarone per qualche mese, poi maturazione e stagionatura. Crosta colore rosso scuro, aromi vinosi e di uva passita, gusto più saporito che col tempo diventa leggermente piccante.
- 3) Formaggio affinato al rosmarino e salvia, forme di circa 1 Kg che rimangono per circa 6 mesi in botte con le erbe, poi ulteriore breve stagionatura. Aroma e gusto che richiamano le erbe aromatiche impiegate.
- 4) Formaggio affinato nel fieno raccolto e selezionato a mano, poi tutto in tini di legno per qualche mese. Al gusto formaggio pastoso, leggermente erbaceo con ritorni di erbe essiccate.

- Altre produzioni con formaggi di altre zone: erborinati al vino bianco, speziati con erba menta, affinati in fossa con la paglia, affinati con foglie di noce.

• *Corrado Benedetti, Salumi e Formaggi d'Autore, via Croce dello Schioppo, 1, Sant'Anna di Alfaedo (VR), tel. 045 7545186, www.corradobenedetti.it*

IN PRINCIPIO FU IL NADALIN

di Chiara Tosi

Durante le festività natalizie anche Verona, come ogni altra città, ha i suoi dolci di tradizione. Non parleremo qui del Pandoro che ormai tutti conoscono e che da veronese oggi è diventato, assieme al Panettone, uno dei dolci natalizi più tipici e apprezzati in Italia e all'estero. No, oggi vogliamo parlare del suo antenato, il Nadalín, il vero dolce natalizio dei veronesi, la cui produzione rimane ancora esclusivamente artigianale e che nel 2012 ha ottenuto la certificazione Deco (denominazione Comunale). È un dolce la cui origine sembra risalire al 1200 per festeggiare il primo Natale a Verona, sotto la signoria della famiglia Della Scala. L'impasto, costituito principalmente da farina, lievito, acqua, zucchero, burro e uova, viene lasciato lievitare per lunghe ore e poi adagiato nel tipico stampo a forma di stella. Ogni pasticceria e ogni forno ha però la sua personale e segreta ricetta: c'è chi aggiunge pinoli, chi mandorle, chi fa una glassa, chi fa otto punte anziché cinque. Tante piccole varianti insomma ma che nulla tolgono alla sua più importante caratteristica: quella di essere il più antico dolce del Natale Veronese.

Il Nadalín infine, oltre ad essere il progenitore del Pandoro, è stato anche fonte di ispirazione per la nascita di un altro dolce tipico natalizio veronese, l'Offella, nata alla fine dell'Ottocento grazie alla creatività di alcuni pasticceri veronesi che con gli stessi ingredienti, ma con dosi, forma e procedimenti diversi, hanno cercato un dolce dall'impasto più morbido. Anche l'Offella ha mantenuto come il Nadalín, una forte connotazione artigianale ed entrambi si possono trovare solo nei migliori forni e nelle migliori pasticcerie artigianali della città.

Forno De Rossi www.derossi.it corso Porta Borsari 3, tel. 045.8002489

GIOVANNI RONCOLATO

Anche Giovanni ha la competenza e la fantasia per proporre alcuni affinati:

- 1) Formaggio nostrano affinato alla birra. Raggiunta la solita stagionatura di 2/3 mesi, la forma viene avvolta nella trebbia della birra. Le trebbie di birra non solo altro che la parte esterna della granella, ossia quello che resta del residuo dell'estrazione a caldo dell'orzo germinato. Al termine di questo passaggio viene confezionato sottovuoto dove completa l'affinamento per un periodo variabile di minimo un mese. In crosta prende il colore giallo paglierino intenso della birra. La pasta, semidura, è compatta o leggermente occhiata di colore bianco o leggermente paglierino. Ha un gusto deciso ed intenso, è profumato ed aromatico. Ideale se abbinato ad una

birra bionda e frutta secca.

- 2) Formaggio nostrano d'allevatore affinato nelle vinacce. La forma quando raggiunge la maturazione di 6/8 mesi viene affinata nel vino rosso e vinacce lgt per un mese. A seguito viene confezionato sottovuoto per completare l'affinamento. Il dopo affinamento può variare dal solo mese sino ad un anno. In crosta prende il colore violaceo del mosto. La pasta semidura rimane di colore bianco dal gusto deciso e aromatico.
- 3) Formaggio Cimbro mandato ad affinare nelle fosse a Sogliano. Il cimbro è un formaggio tipico di Roverè Veronese, comune montano sui Monti Lessini a nord di Verona. Il nome richiama le popolazioni tedesche Cimbre che nei tempi passati colonizzarono la Lessinia.

• *La Casara Roncolato, via Nuova, 3, Roncà (VR), tel. 045 7460052, www.lacasara.it*

DEGUSTARE UN PRINCIPE O BERSI CENERENTOLA?

Principe dei vini veronesi, l'Amarone è conosciuto in tutto il mondo. Da solo muove circa 300 milioni di euro, ma non vanno male neanche i principini, il Bardolino, il Lugana ed il Soave. La Cenerentola della real famiglia enologica è il Bianco di Custoza, umile, misconosciuto e di poco prezzo. Viene prodotto a 20 km da Verona nelle bellissime colline moreniche a sud del lago di Garda. Ha un disciplinare che prevede percentuali molto larghe di 6-7 diversi vitigni, (esempi: la Garganega dal 20 al 40%, Trebbiano dal 10-45%, Fernanda 0-30%, ecc) che vengono vinificati a parte in purezza perché le uve hanno differenti periodi di maturazione. Poi viene fatto il blend, perciò diventa un vino "interpretabile" dai produttori a seconda delle annate, impiegando quantità diverse per cercare di mantenere risultati costanti. Le caratteristiche salienti del Bianco di Custoza sono la sua freschezza, il deciso profumo, la pronta beva e la versatilità negli abbinamenti. Al naso il Bianco di Custoza è floreale, aromatico, con note di tiglio e ricordi di prati in fiore, in un sottofondo delicatamente agrumato, note fruttate delicate di pesche bianche (trebbiano), sottofondo tropicale di ananas e mango. Al palato si presenta in genere fresco e sapido, leggero, con chiusura mine-

rale e talvolta una nota fine di mandorle (garganega). Si abbina con quasi tutto, dagli antipasti di mare alle uova con gli asparagi, al prosciutto e melone, con primi piatti a base di riso con pesce (risotto con la tinca del Garda) o verdure (risi e bisì), coi tortellini di Valeggio.

Molte aziende produttrici lo vendono sfuso a un prezzo che va da 1,60 a 1,80 euro al litro; a primavera pittoreschi sciami di furgoncini e auto familiari faticano tra questi colli per far rifornimento: non male l'idea di portarsi da casa la damigianetta per bere bene spendendo poco.

Ecco due aziende piccoline e due più grandi che possiamo consigliarvi: • *Antica Corte Bagolina, Via Ossario, 58 - Custoza di Sommacampagna, Tel. 045 516196, www.cantinabagolina.com*

• *Tabarini Damiano e Silvio, via Ossario, 27 - Custoza di Sommacampagna, Tel. 045 516049, www.cantinatabarini.com*

• *Monte del Frà, Strada Custoza, 35 - Custoza di Sommacampagna, Tel. 045 510490, www.montedeltra.it*

• *Villa Medici, via Campagnol, 9, Sommacampagna, Tel. 045 515147, www.cantinavillamedici.it*

M.G.

IN ARENA LIRICA, JAZZ E ANCHE ROCK

di Giorgio Buttura

Quando pensiamo alla musica di Verona subito pensiamo alla stagione lirica e alle opere che vengono rappresentate nel meraviglioso anfiteatro romano dell'Arena. Effettivamente la lirica nella città scaligera è di casa, come dimostrano i dati della 94a Arena di Verona Opera Festival che nel 2016 ci riportano 47 serate per un pubblico di oltre 370 mila persone, per un incasso totale di circa 22 milioni di euro.

Ma l'aspetto forse più singolare e sconosciuto ai più sulla musica veronese è dato dalla presenza di numerosi gruppi musicali coagulati dal genere musicale jazz. Tra trii, quartetti, jazz band e big band si contano ben 14 formazioni che hanno partecipato a due bellissime rassegne musicali patrocinate dal Comune di Verona nell'autunno-primavera del 2015 e del 2016. Si può quindi definire Verona "Città del Jazz", grazie anche alla presenza di un famoso festival jazz al Teatro Romano, che quest'anno dal 20 al 26 giugno ha ospitato artisti del calibro di Paolo Fresu, Billy Cobham, Stefano Bollani. C'è stata poi un'importante rassegna al Teatro Ristori, che il 30 aprile di quest'anno ha ospitato la giornata internazionale del jazz patrocinata dall'Unesco. Verona vanta un circolo del jazz con attività particolarmente intensa, ed esiste anche un corso di jazz introdotto negli ultimi anni nel Conservatorio veronese "Felice Evaristo dall'Abaco".

Verona è particolarmente abile nel ridare vita alle strutture urbane lasciate dagli Antichi Romani, prestandole a spettacoli di intrattenimento artistico di gusto moderno: per esempio l'Arena con la sua magica atmosfera ospita da alcuni anni concerti di musica rock di famosi artisti nazionali e internazionali. Alcuni siti delle band più seguite: Jazz Set Orchestra www.jazzset.it Orchestra Creativa Jazz www.conservatorioverona.it; Big Band Ritmo Sinfonica Città di Verona www.bigband.vr.it



Da sinistra, Osteria a le Petarine, Osteria del Duca e Caffè Carducci

Osterie del Panta rei, una cucina tutta da scoprire

di Chiara Tosi

C'erano decine e decine di osterie a Verona in fine Ottocento, soprattutto lungo il corso del fiume dove più fervevano i commerci ed i lavori intorno ai numerosi opifici (così si chiamavano le fabbriche) e ai mulini ad acqua per la macina dei cereali. Una disastrosa inondazione dell'Adige colpì la città nel settembre del 1882. Fu una delle più devastanti piene del fiume: due terzi di Verona furono sommersi dall'acqua, 3 ponti e circa 300 case furono distrutte, si ebbero numerosi danni e vittime. A seguito di ciò Verona iniziò la costruzione di alti muraglioni come argini all'alveo, chiudendo tutti gli accessi al fiume, abbattendo tutte le case sulle rive e costruendo larghi nastri di strada sopra i muraglioni, gli attuali "Lungadige". Cambiò il mondo, anche quello delle osterie, come cambiò

ancora, senza disastri, con la fine della guerra fredda e con l'abolizione del servizio di leva obbligatoria, quando le oltre 40 caserme della provincia di Verona tra Esercito Italiano, Nato e Usa si ridussero a poche unità. Le osterie e trattorie campavano anche su alcune decine di migliaia di soldati di leva. Poi è arrivato un crescente flusso turistico improntato sul mordi e fuggi che ha bisogno di McDonald's e pizzerie, e quindi ecco spiegata l'attuale situazione per le osterie, prossima all'estinzione. Ma il Panta rei è anche una sfida, cercasi nuovi osti, le antiche osterie devono cambiare, saper comunicare qualcosa del tempo antico ad un pubblico che è moderno, ritrovare capacità attrattiva senza perdere la propria anima. Eccovi intanto qualche osteria tra il nuovo ed il vecchio mondo.

Passeggiando intorno alle Arche Scaligere si incontra l'Osteria Al Carroarmato. L'entrata è in vicolo Gatto 2/A, un po' nascosta ma c'è una

vetrina sull'angolo di Piazzetta Chiavica. L'esterno infatti trae in inganno, ma dando uno sguardo all'interno si vedrà un banco possente, tavoloni in legno e panche e sgabelli di una volta, come rileggere le pagine dei Promessi sposi sull'osteria della Luna Piena. La signora Annalisa Morandini, che gestisce da più di 25 anni questa antica osteria, incarna l'anima dei vecchi locali di Verona oramai quasi scomparsi.

Proprio in via Arche Scaligere c'è l'Osteria al Duca, situata nel primo e secondo piano di un palazzo storico del XIII secolo, più volte restaurato e rimaneggiato, che si dice fosse appartenuto ai Montecchi: qui accanto nacque quel famoso Romeo che si perse di tragico amor. Il locale è molto frequentato dai veronesi e vi si possono gustare i piatti tipici della tradizione come pasta e fagioli, polenta con funghi e soppressa, pastissada de caval, ecc.

In via Carducci 12, un po' prima dei Giardini Giusti si trova il Caffè Carducci, una delle botteghe storiche più antiche della città dove si dice sia passato Giosuè Carducci, forse per salutare l'amico pittore veronese Angelo Dall'Oca Bianca. Arrivato alla quarta generazione di osti, oggi questo ristorante-bistrot è gestito dal giovane Pier Stefano Bianconi e va segnalato anche per la vastissima scelta di formaggi importati direttamente dalla Francia. Il locale è molto bello.

In via San Mamaso, a pochi passi da piazza delle Erbe, nasceva 40 anni fa l'osteria A le Petarine, ora gestita da Enea ed Elena, con cucina della tradizione e un buon bicchiere di vino sfuso (el gotto in veronese). Vi accolgono la vecchia insegna in ferro con scritta vino e il vecchio bancone da mescita in un ambiente rustico. Non esiste un menù cartaceo, ma quel che ghè ghè, che significa che si mangia quello che c'è del giorno. Vengono serviti piatti locali della tradizione come la pearà accompagnata da carni bollite, la pastissada de caval con gnocchi o polenta, il fegato alla veneziana e la pasta e fasioi. Il detto popolare che: "la bocca non l'è straca se non la sa de vaca" (non si è stanchi di mangiare se non si finisce con un pezzo di formaggio), impone un assaggio di formaggi locali come il Monte Veronese, giovane, vecchio o mezzano da abbinare alla confettura di porro fatta in casa.

Resistono a Verona trattorie storiche dove nel menu trionfano i piatti della tradizione

PEARÀ IN TAVOLA DAL TEMPO DEI LONGOBARDI

di Giorgio Buttura

La Pearà è un piatto della tradizione veronese; il termine sta a significare "pepata". Una salsa densa, realizzata con pane raffermo grattugiato, midollo di bue, brodo di carne e abbondante pepe. Fondamentale una lenta cottura per un minimo di due ore, mescolando solo all'inizio e lasciando andare a fuoco lento. Varianti più moderne hanno aggiunto parmigiano e burro. Si accompagna al bollito misto insieme con il cren e la salsa verde. Deve essere servita molto calda e quindi è un piatto invernale.

La leggenda sull'origine la riporta al cuoco di Alboino, re dei Longobardi, che la inventò perché aveva bisogno di un cibo in grado di ridare forza a Rosmunda, la quale, divenuta per obbligo moglie del re, si stava lasciando morire di fame dopo essere stata costretta a bere dal cranio del padre Cunimondo, re dei Gepidi, dopo che fu ucciso in battaglia dallo stesso Alboino. Rosmunda, ricevuta la forza fisica e morale dalla pearà, decise di organizzare una congiura per eliminare l'odiato marito Alboino, e aiutata da Elmichi, un nobile del seguito regale e suo amante, riuscì ad assassinarlo.



Più realisticamente la nascita della ricetta si riallaccia ad un antico piatto in uso nelle unità militari romane, la "Puls" dei legionari, un intriso morbido di acqua calda e farina di cereali, alla quale a fine preparazione si aggiungeva vino, pepe pestato e sale.

Per alcuni secoli questa "dieta" fece parte del pasto militare e, con molta probabilità, giunse a Verona al seguito delle truppe romane e passò alla popolazione, per poi definirsi meglio nella cucina medioevale più ricca di spezie.

Per limitare i costi nella preparazione, la povertà popolare aggiunse al preparato la midolla d'ossa, facilmente reperibile nella "bassa rivendita di carni". Per i veronesi è un'autentica prelibatezza e portabandiera della cucina veronese, quindi compare spesso nelle osterie tradizionali e nelle fiere paesane, come nella frequentatissima "Fiera del Bollito con la Pearà" che l'Ente Fiera di Isola della Scala (15 km da Verona) ripropone ogni anno a novembre per 15 giorni, insieme ai piatti della tradizione gastronomica veronese. www.isolafiare.it

PASTISADA DE CAVAL

di Alessandro Fanti



Pastisada de caval, ovvero "caval donato non si guarda, si mangia". Il piatto più tipico della tradizione gastronomica veronese. Le ricerche storiche ci fanno risalire all'anno 489 d. C., quando gli eserciti di Odoacre, principe degli Eruli, e di Teodorico alla testa degli Ostrogoti, si affrontarono nella piana a sud-est di Verona in una terrificante battaglia per il controllo della penisola italiana. Odoacre fu sconfitto e ucciso dal rivale e lo scontro dovette essere davvero memorabile perché fu riprodotto su alcuni bassorilievi della facciata della Basilica di San Zeno (X secolo). Poiché nella cruentissima battaglia trovarono la morte anche numerosi cavalli, per non sprecare tanta abbondanza in tempi di guerre e carestie, la popolazione, tagliata la carne a pezzi, la mise a macerare in vino e spezie per poterne prolungare la conservazione. La successiva cottura assieme a vari vegetali, diede origine alla gustosissima Pastisada de Caval. Una buona pastisada prevede che la polpa di girello equino venga "dimenticata" nel vino Valpolicella per almeno 24 ore prima di essere aggiunta ad un profumato soffritto di burro, lardo, cipolla, carota e sedano. Poi ci vuole il fuoco basso e tantissima pazienza, perché bisogna attendere che le carni si sfaldino sino a diventare un tutt'uno con le verdure. Diverse sono le varianti e la pastisada può essere utilizzata per riempire dei tortelli o per condire gli gnocchi di patate tradizionali del "venerdì gnoccolar" a Verona, offerti in grande quantità alla popolazione nel quartiere di San Zeno dal Papà del Gnocco, ossia il re dei festeggiamenti (Baccanar) acclamato nel periodo di carnevale.

Il modo però più classico per consumarla è quello delle trattorie tipiche e delle sagre di paese, accompagnata dalla polenta, sia morbida, sia compatta, tagliata in fette e abbrustolita, ricoperta di abbondante sugo di contomo.

Croste fiorite

Vanto della Francia, sono sempre più frequenti anche in Italia. Nella produzione anche latte ovino e caprino

Marché au Fort

Dalla terra
la qualità

100 produttori
di eccellenze
dell'agricoltura eroica
in Valle d'Aosta

BARD · Valle d'Aosta

8 ottobre 2017

9.30 | 18.00

BUONO PRODOTTI del valore 10 euro
ogni 50 euro di spesa effettuata
presso gli espositori del Marché,
fino ad esaurimento

RITORNO GRATUITO per le auto
che transitano dal Tunnel del Gran San Bernardo
con acquisto di biglietto di corsa semplice
entro le 72 ore



Partners



INSTITUT AGRICOLE REGIONAL



di Enrico Surra

Nel carrello dei formaggi rispettabile, la presenza di uno o due formaggi a crosta fiorita è sicuramente di impatto. Prima di tutto per il colore bianco della crosta, che si discosta nettamente da tutti gli altri formaggi, e poi i formaggi a crosta fiorita sono a pasta molle, sovente colante, molto attraenti, per cui di facile consumo. Ogni tanto qualche commensale chiede se sia il caso o meno di mangiare la crosta. Per questi formaggi la risposta è sempre positiva perché la crosta è un tutt'uno con la pasta e quindi va gustata nella globalità degli aromi che il formaggio sprigiona.

Le croste fiorite sono nate in Francia e rappresentano un punto fisso della produzione casearia d'Oltralpe. Il formaggio è fortemente influenzato dall'azione di più muffe del genere *Penicillium* tra cui il più famoso ed importante è il *Penicillium camemberti*, detto anche *P. candidum*. Accanto ad esso si ritrova anche il *P. caseicola*, che però è meno impiegato. Diverso è il discorso per il *Geotrichum candidum* che non crea sulla superficie del formaggio la crosta tipicamente infeltrita, bensì causa la tipica buccia caratteristica dei formaggi caprini o delle paglierine.

I formaggi a crosta fiorita sono in genere a pasta molle, ma la base di partenza è una cagliata che tende all'acidità. Il pH del formaggio alla fine del riposo dopo l'estrazione sarà estremamente acido (anche 4,6-4,8). La cagliata, per fare una buona crosta fiorita, deve essere poco rotta e maneggiata, per cui i francesi hanno adottato la tecnica del "moulé à la louche", cioè della messa in forma col mestolo senza sbriciolare la cagliata stessa. Completato lo sgrondo del siero e la salatura, il formaggio viene poi inseminato esternamente con

una soluzione di acqua e spore di *Penicillium camemberti*.

Dopo l'inseminazione sulla forma il fungo si sviluppa in circa quattro settimane sulla superficie della pasta che nei vari passaggi diventa dapprima più molle, poi cremosa ed untuosa, e infine con forte tendenza a proteolizzare ed a colare. In questa fase il pH della pasta comincia ad alzarsi, quindi diminuisce l'acidità, raggiungendo valori anche prossimi al 6,5-7, fino al centro delle forme nei casi dei formaggi più maturi.

Questa interazione tra le muffe e la pasta avviene grazie al substrato acido che è un ottimo "terreno di coltura" per i *Penicillium*. Le muffe si sviluppano ed agiscono in modo energico ed in poco tempo sul formaggio, modificandone tutte le costituenti chimiche. Le muffe agiscono sulle proteine e sui grassi con differenti vie metaboliche che portano alla formazione di molti composti aromatici.

In particolare nei formaggi a crosta fiorita si ritrovano sentori di fungo (alcoli), note terrose e frutti secchi (chetoni, pirazine), aromi di verdura lessa o cavolfiori (composti solforati).



Bisogna però fare attenzione perché le croste fiorite devono essere consumate prima di raggiungere il cosiddetto "punto di non ritorno", dovuto allo sviluppo troppo intenso del fungo con l'eccessiva maturazione che causa sentori amari, di ammoniacale e note piccanti.

BRIE E CAMEMBERT

Ovviamente i due formaggi a crosta fiorita più diffusi e conosciuti sono il Brie ed il Camembert. Attenzione però! Nella grande distribuzione vi sono numerosi Brie e Camembert che non sono gli originali. Essendo queste denominazioni usate praticamente in tutto il mondo, quando si è trattato di creare le Dop, non è stato possibile utilizzarle in



maniera esclusiva.

Dal punto di vista legislativo sono riconosciuti Dop solo il Camembert de Normandie, il Brie de Meaux ed il Brie de Melun, che rappresentano una piccola parte di tutti i formaggi a crosta fiorita prodotti in Francia. Per comprare gli originali è necessario cercare sulle confezioni l'Aop (Dop) oppure l'indicazione completa del nome geografico.

C'è una grossa differenza tra le croste fiorite tradizionali e di qualità e quelle di matrice industriale ed un attento assaggiatore le può e le deve riconoscere in modo molto semplice.

Assaggiando il formaggio ed analizzandone struttura e consistenza in bocca, è necessario che crosta e pasta si uniscano in una sola massa omogenea, senza che si evidenzino un notevole distacco tra la crosta feltrosa e la pasta fondente. E' questo il segreto per valutare la tipicità e l'artigianalità di un formaggio a crosta fiorita.

In Francia oltre ai formaggi citati si producono altre croste fiorite tra cui ricordiamo i cuori di Neufchâtel della Normandia, il delicato Chaource prodotto nella regione dell'Aube, mentre negli anni si sono aggiunti riconoscimenti anche a nuovi formaggi a crosta fiorita come il Brillat Savarin ed il Saint Marcellin.

Nel nostro paese la tradizione dei formaggi a crosta fiorita si basa sulla realizzazione di alcuni prodotti anche a livello industriale mutuando la tecnica francese, mentre a livello artigianale, nei piccoli caseifici di azienda agricola sono sempre più frequenti formaggi a crosta fiorita prodotti anche con latte ovino e caprino.

FORMAGGIO ALLEATO DELLA MENTE

Una fonte di nutrienti per il cervello, grazie agli zuccheri dispensatori di energia alle cellule



di Alan Bertolini

A qualcuno di voi è mai capitato di sentirsi spassato, stanco, anche intellettivamente, e di ritrovare l'energia con un pezzo di formaggio? Vi è mai accaduto di sentire la voglia irrefrenabile di mangiare un pezzo di formaggio? E se a chiedervelo fosse proprio il vostro cervello? Ci avete mai pensato?

Il formaggio è uno dei cibi più apprezzati e uno dei nostri maggiori protagonisti in tavola, basti considerare che un italiano ne consuma mediamente 20 chili all'anno, poco meno di quattro etti alla settimana, a fronte di una dieta ideale che prevede una porzione da 50 grammi se stagionato od una da 100 grammi se giovane, due o tre volte alla settimana.

Nonostante sia criticato per il suo alto contenuto calorico e per essere da sempre alleato negativo del colesterolo, esso è dotato di grandi virtù: il formaggio è una fonte importante di nutrienti, non solo per il nostro organismo in generale, ma anche per il nostro cervello.

Per stare bene, per sentirsi attivi e pieni di energia, dobbiamo prenderci cura della nostra mente, del nostro cervello.

L'attività cognitiva è sicuramente determinante per la lucidità e il corretto funzionamento della nostra mente, ma è fondamentale avere una alimentazione adeguata da cui ricava-

re l'energia necessaria per il mantenimento di una forte struttura cellulare. Siamo dotati di una "macchina" efficiente, che deve essere mantenuta tale con i giusti nutrienti, che fungono da carburante: l'importante è usare quello giusto!

In genere, si dà più importanza alla cura del corpo più che della mente: assumiamo la vitamina C quale anti-influenzale, mangiamo più frutta e verdura nel tentativo di dimagrire, pratichiamo sport per avere un fisico più tonico e per mantenerci in forma. Quanti di noi hanno mai pensato di prestare maggiore attenzione alla nostra centrale operativa, al nostro cervello? Eppure, se si riflette, sarebbe la parte del corpo che meriterebbe maggiori cure e attenzioni: il cervello regola le funzioni omeostatiche come i battiti del cuore, il bilanciamento dei fluidi, la pressione sanguigna, l'equilibrio ormonale e la temperatura corporea ed è responsabile del movimento, della cognizione, dell'apprendimento, della memoria e delle emozioni umane.

Prendiamocene cura considerando che col passare del tempo, in particolare a partire dai 30 anni, si perdono circa 1000 neuroni al giorno: assieme al cervello, si "consumano" a poco a poco anche le sue importanti funzioni, come la memoria.

Anche se il cervello non pesa più di 1,4 kg, che corrisponde solamente al 2% circa del peso corporeo, esso assorbe circa il 20% dell'energia generale. Pertanto l'efficienza intellettuale è strettamente legata all'assorbimento di determinate sostanze nutritive.

Narrando di formaggio... alcuni scienziati americani e australiani hanno misurato il quoziente intellettivo (QI) di 972 volontari giungendo alla conclusione che coloro che mangiano quotidianamente prodotti lattiero-caseari reagiscono e rispondono meglio alle prove di pensiero logico e di memoria. Una conferma del fatto

che i latticini, con le loro

sostanze nutritive, siano di grande aiuto nel mantenere efficiente il cervello.

Vediamo ora quali sono i nutrienti contenuti nel formaggio a favore del nostro sistema celebrale e nervoso. Il cervello si nutre prevalentemente di glucosio, una molecola contenuta negli alimenti, ma anche sintetizzata dal metabolismo di carboidrati, grassi e proteine. Dal corretto apporto di ossigeno e glucosio dipende sia la sopravvivenza delle cellule cerebrali (neuroni), sia l'efficienza delle prestazioni mentali. Diversi studi hanno dimostrato infatti come l'innalzamento glicemico, che ha luogo dopo i pasti, sia collegato ad un miglioramento delle prestazioni mentali nelle ore successive: il merito è dell'aumento dell'acetilcolina, un neurotrasmettitore collegato alla memoria e all'apprendimento.

Nei formaggi abbiamo un buon contenuto di carboidrati semplici ("zuccheri"), che comprendono i monosaccaridi, quali il galattosio e il glucosio (componenti del lattosio, contenuto nel latte e nei suoi derivati). Questi zuccheri vengono assimilati velocemente e forniscono subito energia alle cellule per il funzionamento del nostro organismo, soprattutto di cervello e muscoli. Il lattosio riveste una notevole importanza dal punto di vista nutrizionale anche perché migliora la capacità dell'organismo di assorbire il calcio e lo zinco.

Esso diminuisce via via che un formaggio matura per effetto della sua conversione in acido lattico: è quindi più presente nei formaggi giovani e meno in quelli stagionati.

Il cervello è composto poi per il 60% di grassi, la componente più importante nella struttura delle membrane esterne dei neuroni: si parla di grassi "buoni" insaturi, anche detti grassi essenziali, che si assumono solo con l'alimentazione, in quanto l'organismo non è in grado di sintetizzarli. La loro adeguata assunzione nel tempo garantisce l'integrità delle membrane cerebrali, permette di migliorare l'attività dei neurotrasmettitori e riduce il rischio di contrarre diverse patologie cerebrali che emergono durante la vecchiaia. Da questo punto di vista, andrebbero favoriti i formaggi stagionati e tendenzialmente magri (a latte scremato).

La salute cerebrale dipende anche dai micronutrienti, ovvero dalle vitamine e dai minerali. Tra i principali micronutrienti utili al cervello vi sono le vitamine del gruppo B, specialmente la

B12, indispensabili per il metabolismo dei carboidrati e per il corretto funzionamento del sistema nervoso. La B12 si trova in elevate quantità nel latte e derivati, soprattutto nei formaggi stagionati. Inoltre, il calcio, la vitamina D e il magnesio presenti nei formaggi e nei latticini hanno un ruolo determinante nella stimolazione dell'attività cerebrale.

Infine, il formaggio ha un alto contenuto di proteine, più digeribili via via che ne aumenta la stagionatura: in 100 g di Grana ci sono mediamente

33 g di proteine (una bistecca ne ha mediamente 20). Le proteine costituiscono i "mattoni" del nostro organismo e quindi anche del nostro cervello: ricordiamoci peraltro che alcune di esse sono costituite da aminoacidi essenziali, non sintetizzabili, che vanno quindi assunte necessariamente con gli alimenti. Le

proteine hanno quindi un ruolo preminente nella ricostruzione dei tessuti. In particolare, durante la lunga maturazione dei formaggi stagionati, la caseina, la loro principale proteina, subisce un processo di scissione a opera di alcuni enzimi che porta alla formazione di aminoacidi liberi, prontamente assimilati dal

nostro corpo: proteine predigerite e preordinate a ricostruire i nostri tessuti.

Interessante sapere che in 100 grammi di Grana, tra gli aminoacidi essenziali, trovia-

mo 2.820 mg di leucina, l'aminoacido che tra le altre funzioni, è in grado di aumentare il senso di sazietà, prerogativa importante nelle diete ipocaloriche. Se consideriamo che una persona adulta di 60 kg necessita giornalmente di circa 45 grammi di proteine, il formaggio può essere certamente considerato un ottimo

alleato. Il caciocavallo, i formaggi nostrani stagionati e l'emmenthal ne forniscono da un minimo di 28 a un massimo di 34 grammi (per un etto); le caciotte, da 24 a 27; le robiolo, le scamorze, lo stracchino, la fontina, la mozzarella, sui 20 grammi. I più poveri, da questo aspetto nutrizionale, sono il mascarpone e la ricotta, rispettivamente con 7,6 e 8,8 grammi.

In conclusione, per garantirsi un corretto funzionamento cerebrale e fisico e mantenere in efficienza il cervello nel tempo, la scelta giusta è quella di adottare una regolare attività fisica e una corretta ed equilibrata alimentazione, valorizzando meglio anche il mondo dei formaggi e dei latticini.

Questi ultimi, oltre ad essere dei validi collaboratori in termini nutrizionali, ci permettono di soddisfare il nostro palato, gratificandoci a livello gustativo. Peraltro, il mondo dei formaggi è talmente vasto (ne contiamo quasi cinquecento tipologie solo in Italia) che ci consente di scegliere quello che meglio può nutrirci, a seconda delle nostre necessità e carenze nutrizionali.

Alleniamo la nostra mente e nutriamola come si conviene!

Vitamine, minerali e proteine completano la ricca offerta salutistica dei prodotti caseari



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

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



UN CONDIMENTO DA SEMPRE PRESENTE NELLE TRADIZIONI ALIMENTARI

RIABILITAZIONE DEL BURRO

di Renzo Pellati

La Scienza dell'Alimentazione segnala che il burro è un alimento presente in tavola da secoli. Ancora oggi trova un particolare impiego in cucina e nell'industria alimentare (soprattutto dolciaria) perché possiede un particolare sapore dovuto allo sviluppo di microrganismi presenti nella crema del latte durante la lavorazione (aldeide acetica, aldeide isovalerianica, diacetile, originati dalla fermentazione del lattosio, dalla degradazione dell'acido citrico e dei citrati). Il burro inoltre presenta un basso punto di fusione, in virtù del quale assicura una facile digeribilità che lo distingue dagli altri grassi di origine animale.

Il valore alimentare è elevato: 758 calorie per ogni 100 g (inferiore alle 900 calorie dell'olio di oliva e di semi, per la presenza di circa il 15% di acqua), e circa 1/3 degli acidi grassi totali è rappresentato da acidi grassi insaturi e 2/3 da acidi grassi saturi soprattutto a catena corta, oggi rivalutati dalla moderna dietologia. Il burro inoltre contiene vitamine liposolubili (in particolare vitamina A), colesterolo, alcuni elementi minerali, tracce di lattosio, proteine e fosfolipidi. Negli anni '50 però venne alla luce l'importanza del colesterolo nell'ambito delle patologie cardiovascolari e l'affermazione della margarina, un condimento di aspetto simile al burro, ma di composizione completamente diversa. Inoltre Ancel Keys, dell'Università del Minnesota, con lo studio "Seven Countries" (condotto in 7 Paesi, esaminando 13.000 uomini e donne statunitensi, europei e giapponesi) dimostrava che le malattie cardiache non erano una naturale conseguenza dell'invecchiamento, ma dipendevano da un'alimentazione scorretta e squilibrata. Nel 1961 furono emesse le prime Linee Guida dell'American Heart Association contro gli acidi grassi saturi e un consenso generale per la

Dieta Mediterranea. Di conseguenza ebbe inizio l'ascesa dei consumi dell'olio di semi, delle margarine ottenute dai suddetti olii, dell'olio d'oliva e la diminuzione dei consumi di burro.

Occorre ricordare che la margarina (inventata da un farmacista francese: Hyppolite Mège-Mouriès nel 1870 per volere di Napoleone III) inizialmente era un'emulsione contenente una parte grassa e una acquosa. La parte acquosa era costituita da latte scremato, la parte grassa era costituita dal sego (grasso bovino raffinato). Mège-Mourier diede il nome di "oleo-margarina" al suo prodotto in considerazione del fatto che il grasso in emulsione appariva al microscopio come una perla (in greco "margaron" significa perla).

Negli anni successivi il prodotto subì varie modificazioni nella composizione per l'utilizzo di grassi animali (olio di balena, grasso di bue) e grassi vegetali (olio di soia, di arachide, mais, girasole).

Presenta un basso punto di fusione in virtù del quale assicura una facile digeribilità

La situazione cambiò quando un chimico tedesco (Wilhelm Norman) nel 1903 trovò il modo di aggiungere idrogeno (in presenza di un catalizzatore inerte, generalmente nichel) agli acidi grassi insaturi caratteristici degli olii di semi, i quali diventano saturi assumendo consistenza solida simile al burro. L'impiego della margarina vegetale nelle ricette di cucina era ed è praticamente sovrapponibile al burro.

In considerazione dell'assenza di colesterolo e del minor contenuto di acidi grassi saturi rispetto al burro, la margarina fu accolta in modo favorevole ed ebbe un largo successo di vendita.

Tuttavia studi e ricerche successive evidenziarono che il processo di idrogenazione a cui erano sottoposti i grassi liquidi di origine vegetale per diventare solidi, produceva anche una percentuale di acidi grassi denominati "trans" che per il nostro sistema circolatorio erano più dannosi dei grassi saturi che si voleva sostituire. Di conseguenza venne meno l'im-

agine salutistica attribuita alla margarina e nuovamente rivalutato il burro. In questi ultimi mesi ha ottenuto un crescente successo l'olio di palma che a differenza degli altri olii vegetali sinora utilizzati, ha un contenuto relativamente alto di acidi grassi saturi: ha un sapore neutro, per cui non influenza altri ingredienti. L'olio di palma ha avuto successo soprattutto nell'industria alimentare per la capacità di conferire ai prodotti la necessaria "croccantezza" e "cremosità". Resiste al calore e all'ossidazione per cui aumenta la durabilità dei prodotti. Viene prodotto soprattutto in Malesia e Indonesia (circa l'86% della produzione mondiale).

L'olio di palma utilizzato per l'alimentazione viene definito "sostenibile" perché coltivato tenendo conto dell'ambiente e delle comunità che lo producono: vale a dire senza praticare una deforestazione incontrollata. Quindi ha origini sconosciute e tracciabili.

L'olio di palma grezzo è di colore rossastro per l'elevato contenuto di carotenoidi, praticamente assenti nel raffinato. A temperatura ambiente è solido o semisolido, ma attraverso il processo di raffinazione si può separare in una componente liquida e una solida.

L'olio di palma non contiene colesterolo, però recenti studi messi a punto dall'Efsa (European Food Safety Authority) hanno evidenziato che durante i processi di raffinazione che si effettuano a temperatura elevata (circa 200°), si formano 3 sostanze tossiche creando problemi nell'ambito alimentare. I tre contaminanti sono il Ge (estere glicidico degli acidi grassi), il 3-Mcod (mono cloropropandiolo), il 2-Mcpd (2-monocloropropandiolo). Il problema riguarda anche altri oli vegetali e margarina, ma l'aspetto saliente è che il grasso tropicale ne contiene da 6 a 10 volte di più.

Le industrie alimentari italiane qualificate oggi sono in grado di utilizzare il frutto di palma proveniente da coltivazioni "sostenibili" e di praticare successivamente la sterilizzazione con un trattamento di vapore. La spremitura

PER APPROFONDIRE LA CONOSCENZA

Il dottor Renzo Pellati, specialista in Scienza dell'Alimentazione e in Igiene e presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina, è autore di numerose pubblicazioni in campo scientifico e divulgativo. Con questo libro l'autore contribuisce ad una maggiore conoscenza del burro che fa parte della dieta umana da secoli ed è stato ingiustamente demonizzato.

Conoscere e gustare il burro
Daniela Piazza Editore
Via Polonghera, 14 - 11038 Torino
www.danielapiazzaeditore.com



Ingiustamente finito sotto accusa per l'apporto di colesterolo, con il tempo ha trovato nella scienza la migliore alleata

e il processo di raffinazione e di lavorazione vengono effettuati in tempi brevi a bassa temperatura.

L'ostracismo al burro oggi è dovuto principalmente al contenuto di colesterolo, però occorre precisare che una porzione di burro, 10 grammi, contiene 24 milligrammi di colesterolo, pari all'8% della dose consentita di colesterolo alimentare (300 mg). L'organismo umano ad ogni età ha bisogno di colesterolo e, se non lo si introduce con l'alimentazione, le cellule lo producono da sé. Oltre al colesterolo esogeno introdotto con l'alimentazione abbiamo il colesterolo endogeno che produce il fegato.

Non introdurre il colesterolo con gli alimenti stimola il fegato a produrre di più al fine di assicurare una sana e vitale risposta alla domanda personale che ogni organismo ha di colesterolo per trasformarlo in

ormoni steroidei, estrogeni, progesterone, testosterone, cortisolo, essenziali per una corretta funzionalità e integrità dell'intero corpo.

La Scienza dell'Alimentazione oggi raccomanda un totale giornaliero di grassi non superiore al 30% del fabbisogno calorico totale (perciò circa 60-70 g di cui 20-25 g anche in forma di acidi grassi saturi, per una dieta di 2000 kcal/die). I restanti acidi grassi saranno "insaturi" provenienti dall'olio extravergine di oliva, dagli omega-3 provenienti dal pesce azzurro, dagli

omega-6 provenienti dai legumi e dalla frutta secca.

Di conseguenza non possiamo mangiare tutto il burro che vogliamo. Le dosi e le porzioni vanno sempre rispettate per rendere la dieta equilibrata, la quale però dev'essere anche varia per poter essere praticata nel tempo.

Quindi è possibile allietare la tavola con il burro che è un cibo dotato di caratteristiche degne della maggior considerazione.

Un utile raffronto con gli altri grassi di origine animale e con gli oli di semi e di oliva

GIUSTI ARNESI E LAME ACCONCE

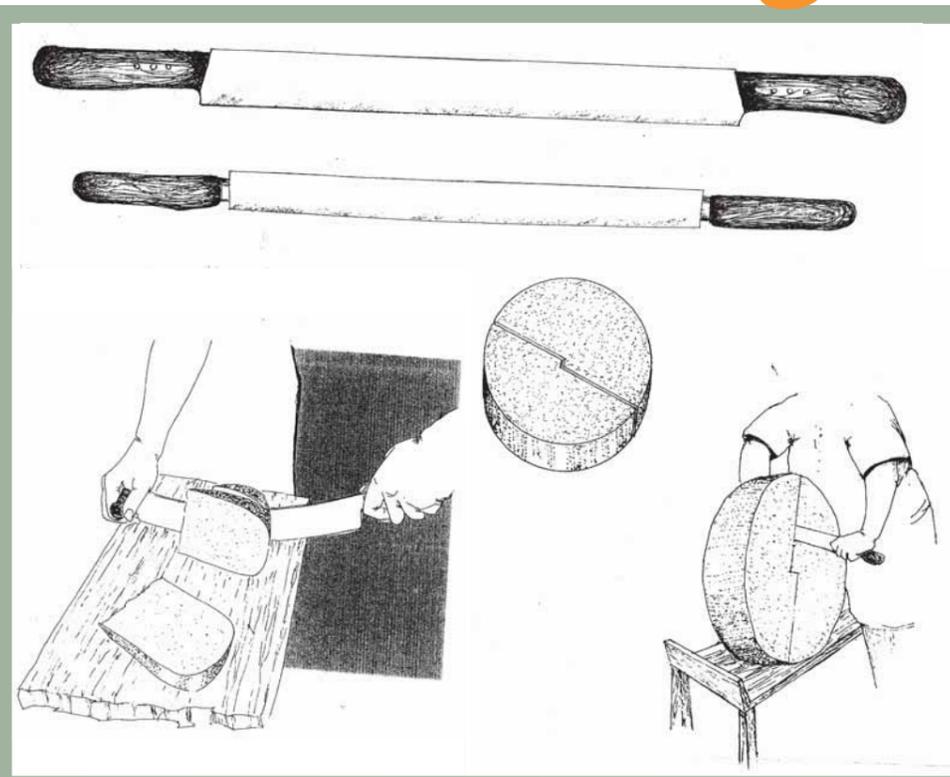
La segreta arte del taglio

di Marco Parenti

Che il tagliare il formaggio sia arte è un argomento ormai risaputo non soltanto perché un taglio corretto indica la buona conoscenza delle proprietà organolettiche e gustative del cacio calibrandone le varie parti della pasta, né per una questione puramente estetico-formale allo scopo di esaltarne la sua bellezza, è essenzialmente un elemento determinante di praticità al fine di non rovinare la pasta casearia e ridurre la fatica dell'operatore.

Sappiamo che un formaggio si gusta meglio se opportunamente tagliato con lame acconce ad ogni tipo di pasta, anche se tale concetto a volte è stato confutato prendendo per esempio il buon Francesco II di Borbone re delle due Sicilie, Franceschiello per gli amici, re Bomba per i detrattori, che amava addentare le mozzarelle ancora calde volendo paragonarsi ai suoi poveri sudditi che non possedevano neppure "na furcella", oppure chi asserisce che se un formaggio è buono, può essere tagliato con il primo coltello che capita. Ognuno gusti un cacio come gli pare, non esistono dogmi né imposizioni in merito. Mi preme però ricordare che non si ha il medesimo piacere centellinare un Barolo d'annata in un bicchiere di plastica piuttosto che in un calice di cristallo. Poi, per carità, libertà va cercando ch'è sì cara! Persino sant'Agostino ci ha consentito il libero arbitrio! Per farla breve elenco a chi interessa, il sacro decalogo del buon trinciante caseario:

- 1) utilizzate coltelli con lame adatte alla consistenza della pasta;
- 2) controllate che la lama sia ben affilata;
- 3) pulitela sempre dopo ogni taglio;
- 4) inumiditela per ridurre l'attrito;
- 5) equilibrate la pressione della lama sulla pasta;
- 6) eseguite il taglio netto, fermo senza esitazioni;
- 7) tagliate, recidete, sezionate, trinciate il cacio ma non segatelo!
- 8) le trance siano ben proporzionate tra parte



Dall'alto, lame a due manici per Beaufort e Fontina. A sinistra, taglio a zig-zag del Beaufort; a destra coltello ricurvo a lama lunga per il taglio del Gouda

interna e parte estrema;

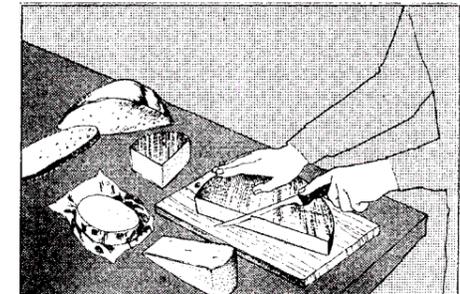
- 9) secate il formaggio porgendolo al vostro ospite con la crosta;
- 10) usate taglieri di legno senza bordi.

Queste raccomandazioni ovvie per molti potrebbero apparire ad altri "parto mostruoso di mente malata" come asseriva per altro argomento, l'abate Carlo Innocenzo Furgoni (esimio poeta arcade noto denigratore della Divina Commedia), ma non è poi così cervellotico ipotizzare che per ogni formaggio sia opportuno utilizzare diversi tipi taglio e di coltelli, né è una mia schizofrenia; se nel tempo casari, formaggiai, cascina, abbiano sentito la necessità di creare senza conoscere specifiche ergonomie, supporti di designer o di ingegneri spaziali tipi di coltelli con lame più adatte per tagliare i loro prodotti al fine di far meglio apprezzare le caratteristi-

che del loro lavoro. L'antico metodo di secare il Parmigiano reggiano è il miglior esempio di questo lento lavoro, anche se ora per questioni strettamente di mercato il taglio è affidato alla moderna tecnologia che mira a eliminare sfridi, scarti e disuguaglianze di porzionature. Il taglio canonico prevede come prima operazione l'incisione della crosta lungo le facce e lo scalzo con un coltello a lama tozza provvista di uncino. Successivamente nel solco si introducono coltelli dalla lama a cuore, mentre un altro coltello con lama allungata e tronca è inserito nel solco della faccia piana. Con delicatezza esercitando pressioni, la forma si apre in due. Il Parmigiano si spacca evidenziando la bellezza della sua pasta granulosa e profumata. Il procedimento prosegue creando pezzi sempre di minor forma ma proporzionali



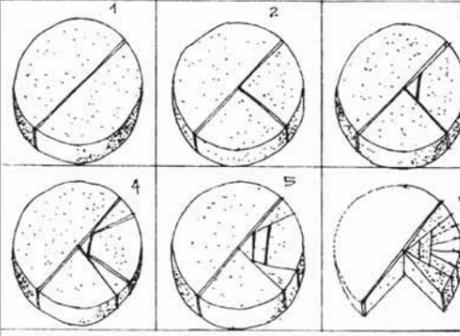
1



2



3



4

Immagini tratte da "Petit traité de l'art de couper le fromage et de l'assortir au pain ed au vin" di Marco Parenti - Édition Le Sureau 2015

1. Les ustensiles de la table, de Girolamo Messisburgo, Ferrara, 1549
2. Taille du fromage à pâte molle
3. Antiques couteaux pour le stilton
4. Étapes de la coupe classique du comté

secondo una progressione geometrica. Altra tradizione pressoché estinta è lo scavo dello Stilton. Un tempo raffinati gourmets, epicurei del gusto, lord scozzesi, o baronetti edonisti della tavola, amavano gustare questa incantevole cacio erborinato posizionandolo in apposite arborelle scorticandone la pasta con un apposito coltello simile ad uno scovolino. Questo procedimento così aristocratico imponeva terminata la degustazione di aspergere sul formaggio rimanente qualche goccia di Porto per la conservazione del prodotto. Divenuta questa prelibatezza non più di nicchia ma di uso più commerciale i produttori per eliminare sprechi e aumentare la vendita al dettaglio hanno imposto il metodo del taglio più banale ad uno scovolino. Questo procedimento così aristocratico imponeva terminata la degustazione di aspergere sul formaggio rimanente qualche goccia di Porto per la conservazione del prodotto. Divenuta questa prelibatezza non più di nicchia ma di uso più commerciale i produttori per eliminare sprechi e aumentare la vendita al dettaglio hanno imposto il metodo del taglio più banale in spicchi più o meno grandi.

Altri tipi di coltelli furono forgiati per particolari forme di formaggio di grandi dimensioni. Occorreva che le lame oltre ad essere robuste trasferissero la loro azione uniformemente sull'intera forma in modo da equilibrare la forza pressoria dell'operatore. Nacquero così i coltelli a doppio manico. Operazione leggermente differente per formaggi di grandi dimensioni: per la Fontina d'Aosta, Asiago e Bergkasse il taglio avviene appoggiando il coltello sulla faccia superiore con un'azione pressoria perpendicolare al piano d'appoggio, mentre per il Beaufort il taglio avviene appoggiando la forma lungo lo scalzo su un tagliere apposito un poco concavo così da contenere meglio la forma; la tranciatura avviene perpendicolarmente alla faccia sino a metà della forma, quindi ruotata si opera un secondo taglio sino a raggiungere il precedente in modo da creare il caratteristico taglio a zig-zag. Il coltello usato ha una lama leggermente più lunga, con costa meno alta rispetto a quello per i formaggi precedenti ed è chiamato "guillotine". Nel tempo l'accorto casaro forgiò attrezzi differenti per singoli formaggi. E' il caso del Gouda

stravecchio, il Boeren Goudse Oplegkass di fattoria. Questo formaggio si taglia con un coltello la cui lama è leggermente arcuata innestata alle opposte estremità con due manici in legno, uno posto parallelamente alla lama, l'altro perpendicolare in modo che l'impugnatura abbia funzione di fulcro così da permettere un taglio più agevole. Un formaggio che deve la sua fama all'invenzione di un particolare modo di tagliarlo è il Tête de moine. La sua iniziale modesta fattura fu resa ottima dall'arguzia di monsieur Nicolas Crevoisier che creò la Girole, un arnese che per mezzo di una manovella raschia la pasta creando lamelle sottilissime esaltando le recondite delicatezze del cacio. Un modo pressoché identico alla pratica della raspatura inventata secoli prima dai benedettini per ripulire le forme non perfette di Parmigiano così da rendere gli scarti appetibili e commerciabili con gran successo. Un sistema abbastanza simile usato nelle valli del Biellese e nell'Ossolano per utilizzare vecchie trancie di Bettelmat con un attrezzo chiamato in valle raspat. L'arte di sfogliare la pasta casearia è sviluppata in molte parti del globo. Nelle fredde terre norvegesi il caratteristico nero dolciastro Gjetost, viene sfogliato con un coltello molto simile ad un taglia tartufi.

Ci sarebbero ancora molti altri esempi da descrivere, ma credo basti. Vorrei però ancora ricordare che da tempo sono in vendita set di coltelli per formaggi. Il più celebre e primo in termini di presentazione è quello prodotto della ditta Berti di Scarperia che contiene una serie di coltelli per differenti paste, compreso l'archetto per le morbissime.

Ed ora amici miei divertitevi a tagliare gustare i formaggi come vi pare, che Dionisio dio del piacere vi accompagni alla ricerca di fragranze di nuovi caci che vorrete tranciare nel modo migliore. Amen!

Il decostruttore di formaggi

“L'architetto Marco Parenti, nato e cresciuto nel XX secolo vive a Torino dove sviluppa e prosegue la sua attività su due piani distinti, ma per taluni versi affini: quello della composizione delle forme architettoniche e quello della ricognizione, decostruzione e taglio di sostanze casearie e di svariate forme di formaggi”. Così hanno presentato Marco Parenti, maestro assaggiatore, amico e collaboratore da sempre dell'Onaf e autore, tra le tante sue fatiche, del volume "De arte rescandendi casei", edizioni L'Arciere, pietra miliare nel campo del taglio del formaggio. Figura di spicco nel mondo caseario unisce ad una tecnica limpida e divulgativa la capacità di intendere i formaggi come forma d'arte oltre che di piacere intenso e insostituibile. Per la posta elettronica: marco@marcoparenti.it





Mozzarella di Gioia del Colle In Puglia ultimi passi verso la Dop

di Michele Faccia

Dopo un percorso partito 9 anni fa (era il già lontano 2008), uno dei prodotti agroalimentari pugliesi più famosi è giunto alla pubblica audizione per l'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta. Stiamo parlando della Mozzarella di Gioia del Colle, formaggio fresco a pasta filata il cui Disciplinare di Produzione è in rampa di lancio verso la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, per poi proseguire l'iter di approvazione in sede europea. L'audizione è avvenuta il 26 luglio 2017 ed è stata guidata dal dott. Luigi Polizzi, Direttore PQAI IV - Qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli del Ministero.

Realizzata da tempo immemorabile nelle masserie allocate sui brulli e siccosi altipiani della Murgia barese e Tarantina, per autoconsumo o per la piccola vendita a livello locale, la Mozzarella di Gioia del Colle può essere considerata la capostipite dell'universo di mozzarelle vaccine che oggi troviamo sul mercato. E' difficile darle una data di nascita certa, ma il suo stretto legame con la vacca podolica, allevata soprattutto per il lavoro nei campi, è ancora nella memoria degli allevatori più anziani.

STORIA DI ALTRI TEMPI

Erano anni difficili, in cui una famiglia con 10-15 vacche era già considerata fortunata, potendo disporre di quei 50-100 litri di latte al giorno da cui ottenere quei preziosi 5-10 kg di mozzarella da consumare, vendere o barattare in fretta, prima che il caldo potesse comprometterne la qualità. Ma questa è storia d'altri tempi, una storia che è cambiata drasticamente a partire dagli anni 70, quando la "mozzarella gioiese" ha effettuato un clamoroso salto di qualità ed è diventata famosa in tutta Italia. La recente storia racconta che questo cambiamento è legato al nome della Famiglia Capurso, ovviamente di Gioia del Colle, e in particolare ai due fratelli Sebastiano e Francesco, che da piccoli trasformatori artigiani diventarono in poco tempo imprenditori di tutto rispetto. L'intuizione vincente fu quella di "semi-industrializzare" (ma è una parola grossa, alla luce di quello che significa oggi) la trasformazione con semplici innovazioni nella raccolta

Il suo legame con la vacca podolica è ancora nella memoria degli allevatori più anziani

del latte e nell'organizzazione del lavoro. Questo consentì di allungare la shelf-life del prodotto da 1-2 giorni a poco più di una settimana: quanto bastava per proporre questo piccolo capolavoro caseario sui ricchi mercati lombardi e piemontesi.

Da allora, la mozzarella pugliese ha fatto tanta strada, e non è un eccesso dire che ha fatto da apripista alla produzione massale che oggi viene realizzata in tutta Italia ed anche all'estero. E, questa, è invece storia moderna e, per il degustatore di formaggi, anche piuttosto triste, in quanto ha portato alla perdita delle caratteristiche sensoriali originarie: come già detto in un articolo precedente, oggi il mercato è invaso da mozzarelle piatte, insipide o al più dotate di una "sapidità impersonale", omologata e senza alcun entusiasmo. Si dice che ormai la mozzarella è una "commodity", cioè un bene per cui esiste una domanda importante ma che è offerto senza differenze qualitative sul mercato, ed è sempre più "slegato" dal territorio e da chi lo produce.

PRIMA CHE SIA TROPPO TARDI

In un quadro del genere la competizione avviene solo sul piano tecnologico, che è sempre più esasperato, con le aziende impegnate in una lotta all'ultimo batterio alterante nemico della lunga shelf-life, mentre le caratteristiche sensoriali vengono relegate all'ultimo posto.

E allora diciamo che c'è assolutamente bisogno di questa Dop, per puntellare la storia del prodotto, per preservarlo dall'estinzione e dall'omologazione, per offrirlo alle generazioni future, prima che sia troppo tardi. E torniamo a bomba alla Mozzarella di Gioia del Colle: nel corso della pubblica audizione è stata data lettura di ogni parte del disciplinare ed è stato aperto un ampio e appassionato dibattito, come previsto dal protocollo normativo. Vi hanno partecipato tutti gli organismi pubblici e privati, i trasformatori ed ogni altro soggetto interessato. Ma cosa prevede il disciplinare? Come ogni Dop che si rispetti vengono esaltate le caratteristiche pedoclimatiche del territorio, si disciplina l'alimentazione degli animali e la qualità del latte, e si riprende la tecnologia di produzione originaria.

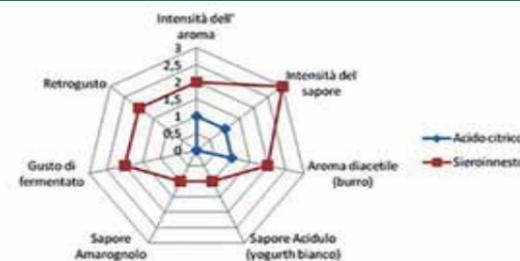
Cominciamo dalla materia prima: trattandosi di una richiesta di Dop, è previsto esclusivamente latte locale, prodotto in un'area specifica e ristretta,

coincidente con la già citata Murgia barese e tarantina, che interessa una ventina di comuni, tutti a grande vocazione zootecnica. E' un'area geografica omogenea, povera e poco fertile dal punto di vista agronomico, ma in grado di fornire un contributo decisivo in termini di peculiarità del latte grazie alla particolare vegetazione, spontanea e non (è in effetti una "pseudosteppa"). A tal proposito, e coerentemente, è stato previsto un sistema di allevamento in cui il pascolamento degli animali rappresenta un punto fermo.

A livello di tecnologia di caseificazione non sono ammessi coagulanti alternativi al caglio di vitello, ed è vietata l'aggiunta di regolatori di acidità nel latte in caldaia e di ogni altro additivo o coadiuvante. Infine, l'acidificazione della cagliata deve avvenire naturalmente, per fermentazione con sieroinnesto prodotto in azienda. A nostro avviso, sarà questo il piano su cui dovranno essere sviluppati i controlli, di cui parliamo successivamente: la tutela delle fermentazioni e il rispetto del divieto di impiego degli acidificanti saranno decisivi. E' qui che si giocherà la partita del successo, qualora la Dop concluda positivamente il suo percorso.

Sono stati pertanto previsti controlli rigorosi sul prodotto finito, con la ricerca di indicatori di processo sia di tipo chimico che microbiologico e sensoriale. A livello chimico la verifica del contenuto in lattosio residuo e in acido lattico garantirà che l'acidificazione sia avvenuta attraverso fermentazione; le analisi microbiologiche verificheranno la presenza di

QDA di mozzarella ottenuta con sieroinnesto e con acidificazione diretta (acido citrico)

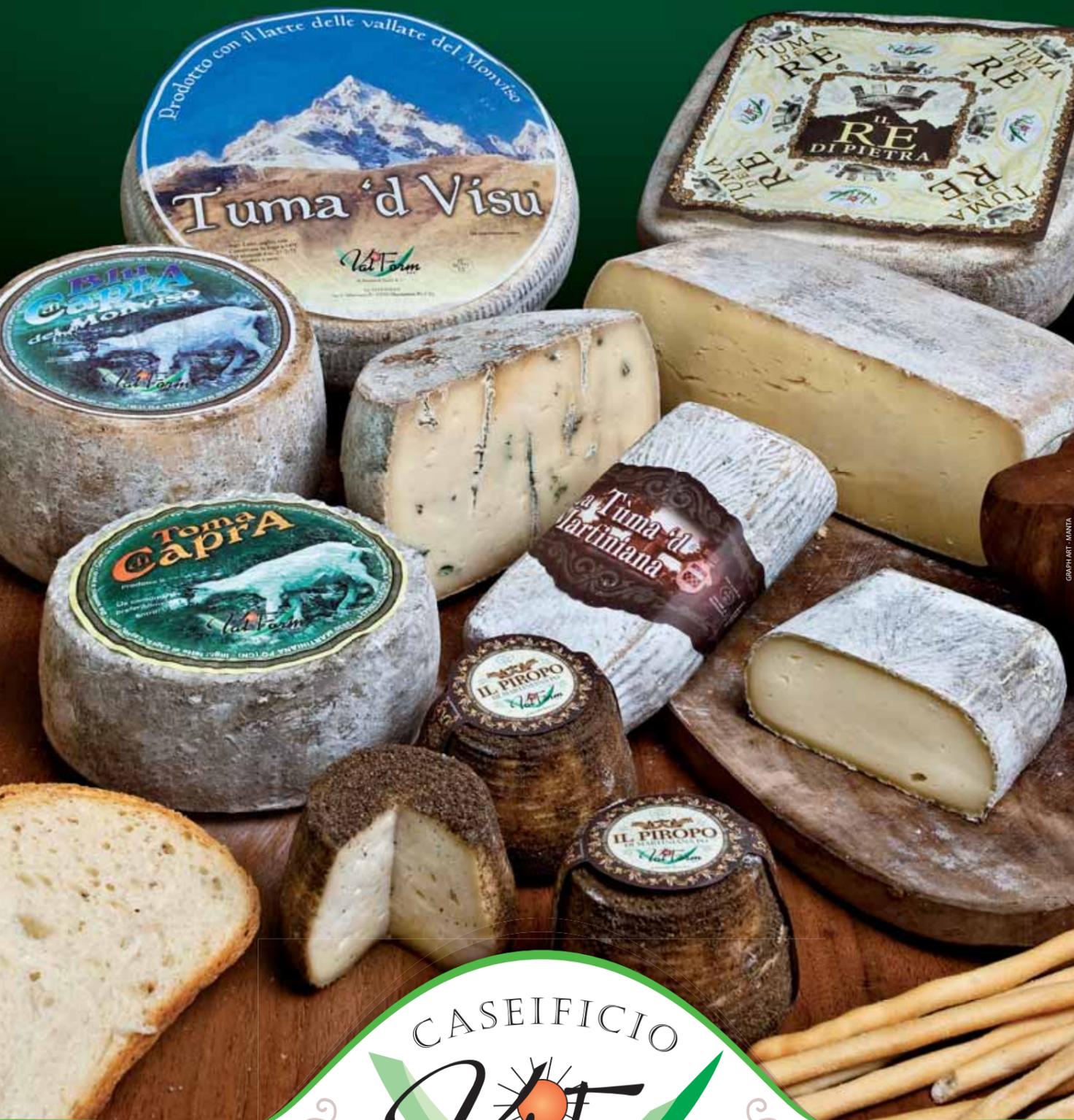


• Immagini attuali e del passato: qui sopra casari pugliesi impegnati nella preparazione della Mozzarella di Gioia del Colle

microflora composta e autoctona, e scongiurerà l'impiego di starter commerciali (ottimi tecnologicamente parlando, ma incompatibili con la territorialità di un prodotto). E infine l'analisi sensoriale, che prevederà la verifica degli aromi e del gusto legati alle fermentazioni. Lasciateci dire con orgoglio che la parte sensoriale è stata curata dalla Delegazione Onaf di Bari, che ha proceduto a stretto contatto con l'Associazione regionale allevatori con il Dipartimento Disspa dell'Università di Bari in un profondo lavoro interdisciplinare. Sebbene la verifica sensoriale è stata necessariamente semplificata nel disciplinare (senza perdere tuttavia di efficacia), il lavoro ha dimostrato come una serie di prodotti di fermentazione derivanti dall'attività dell'innesto svolgano un ruolo fondamentale nelle caratteristiche gustative ed olfattive di questa mozzarella. L'acido lattico è certamente protagonista, ma metaboliti secondari come il diacetile, l'acido acetico e l'etanolo forniscono un contributo importante ad un profilo sensoriale che, inquadrato all'interno dei formaggi freschi a gusto delicato, può essere definito abbastanza complesso ed identitario.

E' un piano di controlli che sembra molto ambizioso ed efficace, e che è stato uno degli argomenti più dibattuti nel corso dell'audizione, che si è chiusa con sobrietà e con la consapevolezza condivisa che il percorso potrebbe ancora incontrare degli ostacoli. Ovviamente, l'auspicio è quello che il percorso continui senza intoppi e si concluda felicemente e al più presto. In chiusura, riportiamo i commenti di Stefano Genco, presidente dell'Ats, Comitato promotore della Dop, e Filippo Capurso, figlio di Sebastiano, proprietario della Capurso Azienda Casearia e prosequatore della tradizione di famiglia.

Dice Stefano Genco: «Mi sono quasi commosso, visto che lavoro al raggiungimento di questo obiettivo da trent'anni, prima come allevatore poi come rappresentante di categoria. E' un lavoro che ovviamente non è concluso, però è a buon punto ed apre grandi prospettive per un territorio piccolo ma con grande vocazione lattiero-casearia. La coesione di tutti gli operatori è stata e sarà ancora fondamentale per portare a conclusione l'iter per il riconoscimento in sede comunitaria». Filippo Capurso: «Provo ad immaginare lo stato d'animo di mio padre, qualora fosse stato in grado di assistere a questo evento. Intravedo la sua gioia ma, nel contempo, la sua fermezza nel guardare al percorso ancora da compiere. Oggi abbiamo fatto un primo importante passo, e non faremo mancare il nostro supporto per quanto resta da fare».



È VERO CHE I FORMAGGI LIGHT NON FANNO INGRASSARE?

di Armando Gambera

Parlare di alimenti light fa fine e non impegna. Cibarsene non farebbe ingrassare. Ma è vero? Cerchiamo di capirne qualcosa. Partiamo dai formaggi che sono di nostra competenza. La loro classificazione è basata sulla percentuale di grassi valutata sul secco, cioè dopo aver tolto l'acqua: magri al di sotto del 20% sia per i Dop che per tutti gli altri, semigrassi dal 20 al 42% e grassi per valori superiori sempre per i Dop. Per gli altri formaggi i termini semigrasso e grasso sono stati banditi, come se nascondersi dietro a un dito servisse a qualcosa. Si parla di formaggi leggeri dal 20 al 35% di grassi e finita lì. Per una società che ha innalzato i grassi a simbolo del male, a torto e a ragione, va bene così.

Quindi mangiare light o leggero diventa, per certi versi, una necessità. Una necessità anche condivisibile, se poniamo il problema nella sua giusta ottica. In altre parole, possiamo mangiare leggero pur cibandoci talvolta di sani e gustosi formaggi grassi: è una questione di dosi e di scelte, e soprattutto di conoscenze. E allora cerchiamo di conoscere meglio questi cosiddetti formaggi light, come tecnologia e scienza ce li offrono. Per essere leggeri questi formaggi devono avere un basso contenuto calorico; va da sé quindi che occorre diminuire quei componenti produttori di calorie, ossia grassi più o meno combinati e zuccheri, vale a dire la componente lipidica e glucidica.

Ma come si fa a ridurre le calorie trasformando un prodotto grasso in un prodotto leggero che sia simile nel gusto alla sua versione originale? Perché questo è un punto nodale. Ovviamente variando la composizione chimica e sostituendo la parte lipidica con altri ingredienti come proteine (per esem-

pio quelle del latte) o amidi addensanti e altri additivi che consentono di recuperare nella consistenza del formaggio il grasso che è stato eliminato. Questo è il rischio che si corre di fronte a certi latticini a basso contenuto calorico.

C'è un altro aspetto, tuttavia, di non secondaria importanza, che si può riassumere così: visto che si tratta di alimenti leggeri, ne mangio di più, tanto non ingrasso. Questo torbido pensiero spesso non è spontaneo ma indotto. Indotto da chi? Da quegli stessi prodotti light che hanno questa strana proprietà: di non indurre sazietà, o comunque di ridurla. E' il gatto che si mangia la coda. Siamo così caduti nella trappola: cibo con meno grassi ma ingollato in quantità esagerate.

Da vari studi è emerso che i cibi light non fanno dimagrire. Per perdere peso, dicono gli esperti, occorrerebbe diminuire leggermente le quantità dei cibi tradizionali.

Il problema, alla fine, non è tanto di mangiare meno grassi, ma di saperli scegliere meglio. Occorre quindi conoscere la tipologia dei grassi utilizzati nel prodotto che desideriamo consumare. Partiamo dal presupposto che i lipidi sono assolutamente essenziali per il nostro corpo e che vanno sicuramente limitati ma assolutamente non eliminati. Oggi siamo in grado di distinguere tra grassi "buoni" (insaturi e polinsaturi, normalmente di origine vegetale) e "non buoni" (saturi, normalmente di origine animale ma anche vegetale, come certi oli di semi) che hanno un opposto effetto sul nostro organismo: i primi ci aiutano a combattere le malattie cardiocircolatorie, gli altri le favoriscono. Quindi, chiediamoci certamente quanti grassi contiene il cibo che ingeriamo, ma chiediamoci soprattutto quali grassi e qual è la loro provenienza.



Prodotti freschi e stagionati con latte delle vallate del Monviso!

Via S. Sebastiano, 8 • MARTINIANA PO (CN) • Cell. 347.3161614 • www.valform.it
 APERTO TUTTI I GIORNI • DOMENICA APERTO TUTTO IL GIORNO



LA CUCINA CONOSCITIVA... E IL TRIANGOLO DEL FORMAGGIO

di Flavio Di Gregorio

La Cucina conoscitiva era un'idea fissa che avevo in testa fin dal 2004 quando ho deciso di dare un taglio nutrizionale alla mia professione di medico specialista universitario.

A differenza della moltitudine dei miei colleghi medici e nutrizionisti non sono partito dalla dieta, ma dalla conoscenza degli alimenti che compongono la dieta: come fa una dieta a dare benefici se non vengono utilizzati prodotti adeguati di alto profilo nutrizionale?

Ho iniziato, quindi, un percorso diverso che nel tempo mi ha portato a diventare un medico "selezionatore nutrizionale".

Quando mi sono reso conto che il progetto per essere completo ed operativo necessitava di uno chef professionista che apportasse la parte pratica ho avuto grandi difficoltà, non trovando la persona adatta non tanto da un punto di vista tecnico, ma soprattutto concettuale e di sviluppo. Poi un giorno casualmente mi è apparso Luigi

Ruben Gallo, chef da Montemarano (Avellino), portatore delle stesse mie idee, ma alla ricerca di una "nutrizionale e dantesca guida", e così è nata la "cucina conoscitiva", un colpo di fulmine medico-gastronomico per creare un originale cena di degustazione condita di educazione alimentare, figlia di un credo culinario italiano tradizionale maritato con la Dieta Mediterranea.

Questa nostra cucina conoscitiva si basa sull'esaltazione dell'alimento, nel comprendere le sue specifiche componenti nutrizionali ed organolettiche, nell'assaporarne il vero gusto, abbinandolo nel piatto al massimo con 1 o 2 altri sapori, che non ne invadano la tipicità. È il medico che seleziona l'alimento mettendoci la faccia, prendendosi quindi la responsabilità della scelta, con la stessa professionalità e serietà con cui tratta i problemi di salute altrui.

L'alimentazione umana è una strada irta e scoscesa, linea sottesa tra salute e malattia, ricca di insidie commerciali e di ignoranza, spesso voluta, sulle quali è facile scivolare e cadere, facendo anche del male al prossimo. Per questo motivo abbiamo iniziato questo percorso di educazione alimentare per chiarire le complesse tematiche della salute abbinata alla dieta.

Per rendere divulgativa la cucina conoscitiva abbiamo ideato uno Show Cooking itinerante nel quale medico e chef si alternano spiegando sia dal punto di vista nutrizionale che di preparazione gastronomica gli alimenti.

Il secondo momento dello Show Cooking è la degustazione del piatto che spesso emoziona i partecipanti, che hanno visto con i propri occhi lo chef dedicato alla preparazione e alla cottura del cibo, senza barriere, segreti e trucchi, e tutto si trasforma nel gioco dell'assaggio dove sfumano sensazioni olfattive e gustative individuali.

Quindi la cucina conoscitiva è una divulgazione con degustazione, un incontro di educazione alimentare, un momento di prevenzione primaria.

Il nostro progetto non si rivolge solo a coloro che sono "sani", ma anche ai soggetti oncologici, che superata la fase terapeutica ritornano alla normalità anche nel mangiare. Questa uguaglianza vale anche a tavola, dove la dieta non deve essere vista come una restrizione o un'imposizione. È impronunciabile, pena un rimbrotto, dire a mia zia che ha avuto due cancri e campa ancora con successo "non mangiare più questo o quell'altro". Invece vale la pena di inse-

gnarle a mangiare con equilibrio e di qualità nutrizionale, come del resto deve essere espresso a coloro che godono di ottima salute.

Ciò è avvalorato dal fatto che le linee guida dietetiche dell'Inran (Istituto Nazionale per la Ricerca Alimentare e Nutrizionale) e dello IEO (Istituto Oncologico Europeo) alla fine sono simili tra loro.

Proprio per questo, con l'aiuto di alcuni miei colleghi oncologi, abbiamo iniziato un percorso nutrizionale congiunto tra "sani" e "simil sani": è una grande emozione vederli gioire tutti insieme seduti alla stessa tavola.

Per questo scopo Luigi ed io abbiamo iniziato a creare delle ricette semplici e gustose basandoci sull'osservanza delle linee guida nutrizionali dell'Inran e dello IEO.

IL RUOLO DEI FORMAGGI

E il formaggio? Nelle nostre degustazioni proponiamo anche un assaggio di formaggi, a diversa pasta e maturazione a seconda del tema della serata.

Sì e vero, proponiamo anche quell'alimento lì, spesso demonizzato da quelle logiche commerciali che ci plagiano quotidianamente dicendo che un alimento oggi fa bene e domani fa male, e da orde di salutisti predicatori che conoscono solo la parola "formaggio", come se fosse uno, uniforme ed industriale.

Che il formaggio faccia danni alla nostra salute, se mangiato nelle giuste porzioni, non è comprovato da alcuno studio scientifico. Il dato di fatto è che in Italia abbiamo centinaia di tipologie diverse di derivati latte/siero caseari e con differenti valori nutrizionali. Per rendere più semplice da spiegare questo concetto ho ideato il "Triangolo Caseario".

Un ipotetico triangolo nutrizionale i cui vertici sono costituiti all'apice dalla ricotta, ricca in lattosio (zucchero disaccaride), mentre alle basi mascarpone/gorgonzola, ricchi in lipidi, e sul lato opposto parmigiano reggiano/grana iperproteici.

Tutti gli altri formaggi, in rapporto alla loro composizione in macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine) li possiamo collocare all'interno del perimetro del triangolo, più o meno vicini o lontani dai vertici.

Se nella dieta quotidiana vogliamo ridurre l'apporto di zuccheri semplici ovviamente questo sarà a discapito della ricotta e di altri derivati siero-caseari, della mozzarella e dei formaggi freschi a pasta molle, che anche se considerati "magri", contengono lattosio, seppur in differenti percentuali. In questo caso sono da preferirsi formaggi con almeno un mese di stagionatura in cui siamo sicuri che il lattosio è stato completamente eliminato dai processi fermentativi.

Se si desidera, invece, aggiungere nella dieta formaggi altamente proteici ben vengano parmigiano reggiano, grana padano ed altri molto stagionati, autentici sostituiti di un secondo piatto a base di carne o pesce.

Il consiglio sui formaggi grassi "altamente gustosi" come gli erborinati o quelli a crosta fiorita, è di non vietarli, ma di limitarne gli eccessi e la frequenza, nonostante abbiano loro stessi un'auto limitazione, l'essere altamente sazianti per le note complessità organolettiche, quindi la grammatura consigliata può essere facilmente rispettata.

Secondo me nei formaggi in generale il vero problema non è l'ergastolano colesterolo, di cui il nostro organismo ne produce l'80% del totale, mentre il resto viene reperito nella dieta, ma i trigliceridi, che nel caso del formaggio sono costituiti prevalentemente da acidi grassi saturi, di cui noi dobbiamo ridurre l'apporto quotidiano.

Senza colesterolo non ci sarebbe vita e per giunta il nostro corpo si affloscerebbe come un palloncino bucato, in quanto questa molecola rappresenta il supporto basilare della membrana cellulare, ed inoltre precursore della vitamina D, degli acidi biliari e degli ormoni steroidei.

Se vogliamo comunque limitare l'assorbimento intestinale di colesterolo

basta mangiare prima del formaggio una bella insalata mista condita con olio extravergine in modo da avere degli antagonisti del colesterolo, i fitosteroli, tipici del mondo vegetale, che saturano i posti disponibili per l'assorbimento del colesterolo.

Il messaggio che deve passare è quello che si può mangiare di tutto, a meno che non ci siano delle controindicazioni assolute, in modo equilibrato e vario, per cui se oggi mangio formaggio non mangio carne o pesce, quindi lo considero un secondo piatto sostitutivo a tutti gli effetti.

La razione non dovrebbe mai eccedere i 40-50 gr e deve saziare, per cui sono da preferirsi in primis formaggi stagionati, a temperatura ambiente o conservati in luoghi freschi con giusta umidità o nella parte meno fredda del frigo. La bassa espressione delle note olfattive e del gusto di un formaggio freddo di frigorifero purtroppo non sono in grado di darci il senso di pienezza per cui per saziarci ne mangiamo oltre il dovuto.

Se si vogliono assumere formaggi cosiddetti "magri" non scegliamo prodotti industriali del tipo "light", in quanto

otterremmo lo stesso effetto di non sazietà, mentre sono da preferirsi formaggi a base di latte di capra oppure a latte scremato.

Esistono due regole fondamentali:

- 1) "il troppo stroppia", anche l'acqua assunta in elevate quantità giornaliere può essere nociva, quindi avere sempre equilibrio alimentare nella dieta;
- 2) svolgere sempre una costante e giornaliera attività fisica in modo da bruciare il più possibile ciò che mangiamo.

Per concludere, la cucina conoscitiva ha il compito e soprattutto la responsabilità, dalla teoria alla pratica, di informare e di educare il prossimo a comprendere meglio ciò che si mangia e di guidarlo nella scelta dell'alimento, suggerendo inoltre che il cibo genuino e di alto valore nutrizionale è veramente importante per la nostra salute: ve lo dice il dottore!



EDUCAZIONE ALIMENTARE

La cucina conoscitiva è un progetto di Food and Diet Goal "Alimento e Dieta Meta" che mira all'educazione partendo dall'alimento e dalle sue caratteristiche nutrizionali. Una dieta non può essere ottimale se non si basa su alimenti di alto profilo nutrizionale e qualitativo.

Per educare abbiamo ideato la divulgazione con degustazione in cui la spiegazione dell'alimento si integra con la lavorazione gastronomica, la più semplice e tradizionale possibile, e con l'assaggio per gustarne il vero sapore, a salvaguardia di ciò non utilizziamo mai nell'abbinamento più di due altri sapori.

Il progetto ideato dal dottor Flavio Di Gregorio è realizzato dal medesimo e dallo chef Luigi Ruben Gallo.

Seguite le loro peripezie su Food and Diet Goal. it o su facebook.

Per informazioni potete chiamare il 339.6147128 oppure il 338.2636479 lasciando un messaggio.



Primi in Italia per il Benessere Animale*.



MUCCHE IN SALUTE PRODUCONO LATTE PIÙ SANO E LA QUALITÀ DEI FORMAGGI È GARANTITA. Per questo siamo i primi in Italia ad aver concluso un programma di valutazione del benessere animale conforme al Disciplinaire del CReNBA* dell'Istituto Zooprofilattico di Lombardia ed Emilia Romagna.



* CReNBA, Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Pomigliano d'Arco - Napoli Da Gigione

La proposta è quella delle carni selezionate, dei salumi e formaggi scelti, dei contorni casalinghi. L'atmosfera è elegante e curata nei particolari, l'accoglienza è familiare, ma di grande professionalità. E la qualità viene sempre premiata.

Gigione spopola come crediamo nessuno in Italia. Ogni giorno la fila fuori si allunga sempre di più, e non c'è concorrenza che tenga con nessuno salvo che con se stesso: prima posizione su Tripadvisor per la macelleria-hamburgeria di via Trieste (il locale madre) e seconda posizione per l'hamburgeria-Braceria di via Roma che si è aggiunta nel 2015. Da allora un successo continuo, con l'ondata che arriva lontano, grazie ai numeri crescenti, ma grazie anche alla qualità che accompagna questi numeri. Dietro c'è una famiglia, la Cariulo, ben coesa: Luigi detto



Gigione, macellaio e capofamiglia con la moglie Antonietta, e con loro tre figli: Gennaro, Raffaele, Alberto che si sono molto dati da fare con nuove idee e con una strategia ben precisa. Prima allungare gli orari della macelleria con una nuova proposta da gustare sul posto, poi con la creazione di questo nuovo locale. Una volta che siete dentro (non sarà facilissimo) lasciate fare a loro o potete pure fare voi componendo ad esempio l'insalata di vostra scelta dalla lista degli ingredienti allegata. Di fondo una carne ben frollata, una scelta di ottime materie prime, una passione per i vini e il bere miscelato che completeranno l'esperienza. Il tutto proposto a prezzi davvero competitivi che ovviamente sono ben apprezzati dal circondario. Ed ora la clientela arriva anche da lontano (e la fila si allunga di settimana in settimana).



Da Gigione - Hamburgeria-Braceria
Via Roma, 307 - Pomigliano d'Arco (Na)
Aperto 11-14.30 / 19-24 Domenica 19-24
Chiusura martedì; domenica a pranzo.
Tel. 081.8844599

Crodo - Verbania Erebia

Erebia, questo il nome di una bellissima farfalla di montagna, tipica della Valdossola. Ed è anche il nome di un ristorante particolare all'interno di



una struttura ancora più particolare, l'Hotel Belvedere di Mozzio, forse il miglior tre stelle d'Italia. Il suo centro benessere sfida le migliori spa, anche quelle di famosi e titolati alberghi di lusso: basterebbe citare la sua grande piscina coperta con vista sulle montagne e la tribuna per godersi dall'alto il panorama.

Potremmo continuare con le aree massaggi e relax, le belle nuove stanze mentre per il prossimo futuro sono previste casette Walser indipendenti dove gli ospiti coniugheranno il benessere alle tradizioni antiche del posto.

Benessere che arriva anche alla tavola. Nel ristorante Erebia opera l'esperto Giandomenico Iorio (esperienze varie, anche da Gualtiero Marchesi) coadiuvato in sala dai figli dei titolari (famiglia Alberti Violetti). Un luogo piacevolissimo che gode anche del calore del bel camino che chiude la parete. Il suo menù degustazione a soli 42 euro è una ghiotta occasione per scoprire il territorio con qualche divagazione ben riuscita come lo sgombro con zucchine ed olive taggiasche, e poi magari in stagione il risotto al Castelmagno con salsa al Prunent, il poco noto, ma buono, vino locale.

Formaggi ovviamente anche della zona, tra le più vocate e famose d'Italia per il formaggio, che entrano prepotenti nel sontuoso "uovo e Formazza", un tortino di uovo con appunto il formaggio della valle, e si continua con un buon stinco di agnello locale per arrivare alla selezione dei formaggi (titolo: "non toccatemi il formaggio") che spazia dal nostrano al celeberrimo Bettelmatt con il buon pane fatto in casa. E per finire, un delicato soufflé. Vini? A disposizione una piccola carta molto piemontese, ma non solo, dove si trova qualche chicca. Ma il nostro consiglio è per il vigoroso Prunent locale.



Formaggi ovviamente anche della zona, tra le più vocate e famose d'Italia per il formaggio, che entrano prepotenti nel sontuoso "uovo e Formazza", un tortino di uovo con appunto il formaggio della valle, e si continua con un buon stinco di agnello locale per arrivare alla selezione dei formaggi (titolo: "non toccatemi il formaggio") che spazia dal nostrano al celeberrimo Bettelmatt con il buon pane fatto in casa. E per finire, un delicato soufflé. Vini? A disposizione una piccola carta molto piemontese, ma non solo, dove si trova qualche chicca. Ma il nostro consiglio è per il vigoroso Prunent locale.

Formaggi ovviamente anche della zona, tra le più vocate e famose d'Italia per il formaggio, che entrano prepotenti nel sontuoso "uovo e Formazza", un tortino di uovo con appunto il formaggio della valle, e si continua con un buon stinco di agnello locale per arrivare alla selezione dei formaggi (titolo: "non toccatemi il formaggio") che spazia dal nostrano al celeberrimo Bettelmatt con il buon pane fatto in casa. E per finire, un delicato soufflé. Vini? A disposizione una piccola carta molto piemontese, ma non solo, dove si trova qualche chicca. Ma il nostro consiglio è per il vigoroso Prunent locale.

Hotel Belvedere - Ristorante Erebia
Via Mozzio di Crodo, 37 - Crodo Verbania
Tel. 0324.61055
www.belvederemozzio.it - info@belvederemozzio.it
skype: belvedere.wellness

Tra le novità di questa edizione lo spazio riservato ai giovani casari. In gara anche i formaggi affinati e quelli lavorati con caglio vegetale

di William Loria

Nella prestigiosa Sala del Tempio di Adriano della Camera di commercio di Roma lo scorso 23 giugno si è svolta la premiazione del Concorso Formaggi "Premio Roma", organizzato da Agro Camera, Azienda speciale della Camera di commercio di Roma per lo sviluppo e la promozione del settore agroalimentare, in collaborazione con Arsial, l'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio, ed in sinergia con Unioncamere Lazio e con il sistema delle Camere di commercio della regione.

Giunto alla sua quattordicesima edizione, il Concorso è divenuto indiscutibilmente un punto di riferimento non solo per le aziende del territorio romano, ma anche per quelle laziali e nazionali. E sono soprattutto i numeri a confermarlo: 135 aziende di 13 regioni che hanno sottoposto oltre 260 campioni di formaggio suddivisi in 8 tipologie. Tutti prodotti di eccellenza valutati da una severa Giuria di dieci degustatori professionisti dell'Onaf e del Laboratorio chimico-merceologico della Camera di commercio di Roma sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali. Tante le novità dell'edizione 2017. Innanzitutto l'introduzione di tre nuovi premi destinati alle imprese del Lazio. Un premio per il miglior formaggio prodotto da giovane imprenditore, un altro per il miglior formaggio prodotto da nuova impresa ed infine un premio per il miglior formaggio ritenuto di

Carlo Hausmann assessore all'Agricoltura della Regione Lazio con il presidente Onaf Pier Carlo Adami



PRESENTI 135 AZIENDE DI 13 REGIONI

XIV Concorso "Premio Roma"

particolare interesse per i mercati nazionali ed esteri. Un occhio di riguardo, quindi, verso i giovani operanti nel settore lattiero-caseario e verso quelle imprese che possono rappresentare il meglio del territorio locale al di fuori dei confini regionali.

Un ulteriore cambiamento ha interessato le tipologie a concorso. Accanto a quelle più tradizionali, quali ad esempio le paste filate, ne sono state introdotte altre che tenessero conto della continua evoluzione del mercato. I formaggi affinati e quelli a caglio vegetale si stanno affermando sempre più prepotentemente come risposta al cambiamento nei gusti del consumatore oppu-

re come una valida alternativa per i regimi alimentari particolari. La produzione di formaggi a latte crudo, che rappresenta in un certo senso un ritorno a metodiche del passato, sta tornando in auge anche grazie all'acquisita consapevolezza che una materia prima di qualità è l'ingrediente fondamentale per ottenere prodotti di maggior pregio. Infine, i formaggi innovativi, uno sguardo al futuro nell'ottica di un confronto sulle nuove frontiere e sfide del settore lattiero-caseario nei confronti della crescente richiesta di diversificazione dei prodotti, anche in chiave salutistica, da parte dei consumatori.

Il Premio speciale "Francesca Adinolfi"

Anche in questa edizione è stato assegnato un premio speciale per il miglior formaggio Dop dedicato alla memoria della dottoressa Francesca Adinolfi come ringraziamento per l'impegno svolto nel riconoscimento e nella difesa dei formaggi a denominazione di origine e per il lavoro svolto come presidente della giuria di assaggio. Il premio è stato assegnato alla Mozzarella di Bufala Campana Dop prodotta da un'azienda dell'Agro Pontino.



Francesca Adinolfi



VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2017



SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM)
Mozzarella di Latte di Bufala
- 2° classificato: Caseificio Paoletta s.r.l. (LT)
Mozzarella di Bufala Campana DOP
- 3° classificato: Caseificio Porta Roma s.r.l. (LT)
La Poppea di Porta Roma

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° classificato: Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Frescone
- 2° classificato: Fattoria Colle S. Nicola (RM)
Cacio Cavallo
- 3° classificato: Azienda Agricola Amici Giulio (RM)
Primo Sale di Capra

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)
Pecorino Stagionato
- 2° classificato: Azienda Agricola Tinte Rosse (RM)
Orazio
- 3° classificato: La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Stagionato di Vino (4 mesi)

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE
Azienda Agricola Gentili (RM)
Il Frescone

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA NUOVA IMPRESA
Caseificio Porta Roma s.r.l. (LT)
La Poppea di Porta Roma

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI
La Quercia s.r.l. (RM)
Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole

SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI A CROSTA FIORITA, A CROSTA LAVATA ED ERBORINATI

- 1° classificato: Società Agricola Cascina Aris s.s. (AT)
Ciuffettino
- 2° classificato: Arantxa Garaiburu (Spagna)
Queso Azúl Larte
- 3° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile

TIPOLOGIA FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE

- 1° classificato: Fattoria La Violla di G. A. & B. Lo Franco s.a.s. (AR)
Pecorino Gran Riserva (24 mesi)
- 2° classificato: Parrina Due Società Agricola s.r.l. (GR)
Rosa di Maremma
- 3° classificato: Arteserena S.L. (Spagna)
Cremitos del Zújar

TIPOLOGIA FORMAGGI OTTENUTI DA LATTE CRUDO DI ANIMALI AL PASCOLO BRADO O SEMIBRADO

- 1° classificato: Francisco Javier Muñoa (Spagna)
Idiazabal DO Basazabal
- 1° classificato: Azienda Agricola La Mascionara (AQ)
L'Amatriciano dei Monti della Laga
- 2° classificato: Quesos Artesanos Villarejo S.L. (Spagna)
Villarejo Rosemary Curado en Manteca y Romero
- 3° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Gran Faraone

TIPOLOGIA FORMAGGI INNOVATIVI PER TECNOLOGIA DI PRODUZIONE O FUNZIONALITÀ

- 1° classificato: Gestión Agro Ganadera S.L. (Spagna)
La Antigua Tierno Sin Lactosa con Pimienta Rosa
- 2° classificato: Società Agricola Fortunato s.a.s. (RM)
Pecorino Scodellato
- 3° classificato: Argiolas Formaggi s.r.l. (CA)
Giglio Sardo CLA

FORMAGGI ARTIGIANALI E D'ALPEGGIO

L'Ordine dei dottori agronomi e forestali di Salerno ha proposto un innovativo corso ai propri iscritti in collaborazione con l'Onaf



L'agronomo assaggiatore ha una marcia in più

di Maria Sarnataro

L'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Salerno ha di recente organizzato, in collaborazione con l'Onaf, un corso di formazione per i propri iscritti relativo al rapporto tra analisi sensoriale dei formaggi e professione dell'agronomo, con esempi pratici di applicazione della metodica di assaggio dell'associazione. L'iniziativa è stata motivata dalla constatazione che nella maggior parte dei corsi di laurea che permettono l'iscrizione all'Ordine, pur essendo previsti piani di studio in cui vengono affrontate sia la parte biologica che la parte tecnologica relative alle produzioni animali e alla trasformazione casearia, in nessuno di essi viene trattata la valutazione organolettica dei formaggi, né da un punto di vista teorico e tanto meno da un punto di vista pratico. Eppure, non v'è dubbio che essere assaggiatori possa permettere agli agronomi nuove opportunità lavorative legate al mondo dei formaggi in generale e alla produzione e trasformazione del latte in particolare.

L'agronomo-assaggiatore ha la possibilità di collocarsi in una posizione privilegiata nella filiera agroalimentare. Può far valere un vantaggio competitivo sia nei riguardi dei colleghi che non hanno competenze rispetto alle tecniche di degustazione, in un ruolo di mediatore-narratore del formaggio rispetto al consumatore finale, sia nei riguardi degli assaggiatori che hanno competenze limitate relativamente al processo produttivo della materia prima latte e della sua trasformazione in formaggio, nel loro relazionarsi con le aziende del settore.

L'incontro si è svolto riproponendo lo schema di una lezione Onaf, con una prima parte di teoria nella quale si è brevemente accennato alla metodica di assaggio dei formaggi per poi passare alla

degustazione vera e propria di alcuni formaggi a pasta filata.

L'esperienza è stata molto interessante in quanto ha dato a tutti i partecipanti la possibilità di riflettere su come oramai sia un dato di fatto che l'evoluzione della percezione del cibo in una società come la nostra, ha fatto crescere l'esigenza, da parte del consumatore medio, dell'informazione di dettaglio su un dato alimento. È ben lontano il tempo in cui si mangiava per nutrirsi, oggi si cerca il valore in quello che si mangia e, oltre alla qualità intrinseca, si cerca sempre di più anche la qualità percepita. Quando si parla di qualità percepita di un alimento, si fa riferimento a quella particolare condizione del consumatore data dalla sintesi tra sensazione, cognizione e linguaggio, dove la sensazione è il risultato dell'attivazione di uno o più dei nostri cinque sensi, la cognizione è rappresentata dalla presa di coscienza delle potenzialità di ognuno di essi ed il linguaggio è il poter far riferimento ad un vocabolario comune che permetta di descrivere un alimento.

MODELLI DI DEGUSTAZIONE

Così potremmo avere un alimento, ad esempio una mela, che è bella a vedersi ma ha profumo inesistente ed è aspra al gusto, diremo allora che non è buona. Come potremmo avere una mela che oltre ad essere bella è anche profumata e dolce e allora la descriveremo come buona. Questa è quella che potremmo definire una degustazione edonistico-amatoriale. Parallelamente a questo tipo di degustazione esiste una degustazione di tipo professionale che si avvale di una metodica codificata, che individua condizioni ambientali, termini linguistici e scale di valutazione che consentono un'analisi, un controllo e una comparazione finalizzate ad un giudizio di valore oggettivo dell'ali-

mento degustato. È stato evidenziato come l'Onaf promuova la conoscenza dei prodotti caseari rivolgendosi sia a coloro che vogliono avvicinarsi al mondo del formaggio in maniera amatoriale sia a coloro che desiderano affrontare la materia in maniera professionale. Per questi ultimi le opportunità che fanno seguito al percorso formativo vanno dalla consulenza alle aziende con gli aspetti concernenti la caseificazione, la maturazione e la stagionatura dei formaggi, al far parte di panel per attività di certificazione, all'attività didattica, alla realizzazione di concorsi e così via.

In concomitanza con la degustazione dei prodotti dell'azienda Tenuta Bianca, sita nella piana del Sele in provincia di Salerno, il giovane conduttore agronomo Salvatore Di Masi ha portato la sua testimonianza di appassionato che ad un certo punto ha sentito la necessità di completare il suo processo formativo attraverso il percorso Onaf. Di Masi ha raccontato come proprio questa esperienza lo abbia incoraggiato ad abbinare ai formaggi bufalini, tradizionalmente prodotti in azienda, altre tipologie del tutto nuove per l'area, e ad aprire uno spaccio-formaggeria.

In ultima analisi, come abbiamo avuto modo di vedere, l'assaggio dei formaggi rappresenta uno strumento in più nell'attività professionale dell'agronomo, con costo ridotto e notevole efficacia, che permette, tra l'altro, un'attività di controllo qualità, che correlata ai disciplinari di produzione previsti dalla legge o da disciplinari volontari, può essere arricchita dall'esperienza sensoriale di riconoscimento dei pregi e dei difetti.

Considerando che in Francia e Svizzera già è prevista in modo obbligatorio la valutazione organolettica dei prodotti caseari, sarebbe utile trovarsi preparati per quando anche noi dovremo fare altrettanto.

acquista online

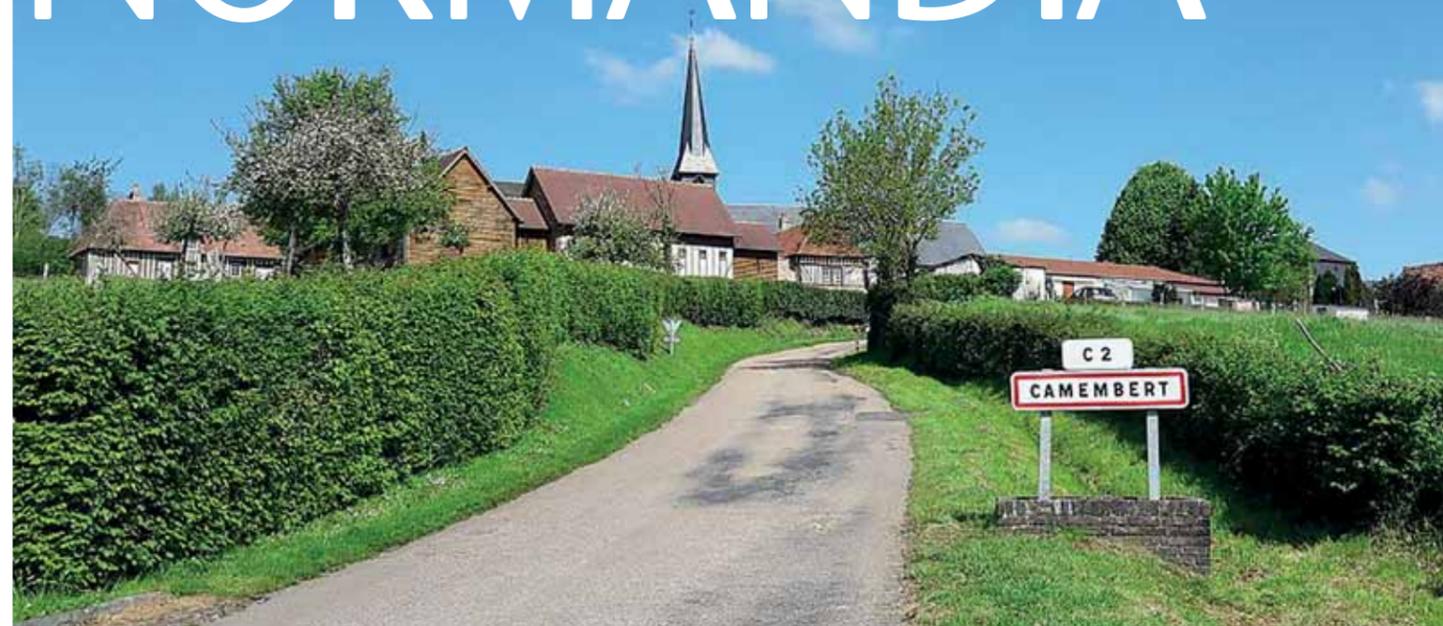
www.cooperativalapoiana.it

la poiana®

1982

Castelmagno

NORMANDIA



Ostriche, Calvados e formaggi sublimi (a Parigi Androuet può attendere)

di Gianmario Giuliano

Quando si sente nominare la Normandia, l'immaginario collettivo tende a ricordare lo Sbarco del 1944, l'Abbazia di Mont-Saint-Michel, le eleganti e ventilate spiagge che si affacciano sullo stretto della Manica e le succulenze procurate dai crostacei e dalle ostriche. Ma la Normandia non è quella, o meglio, è anche quella ma con l'aggiunta di un'atmosfera quasi irrealistica che l'avvolge totalmente. È una regione grande quanto Piemonte e Liguria, poco più di tre milioni di abitanti, affacciata al canale della Manica che merita un viaggio mirato soprattutto da chi ama la cultura, l'arte, la storia, l'eno-gastronomia e, se siete tra coloro che non vogliono perdersi Parigi, si consideri che la Capitale dista soltanto un'ora d'auto.

Da qualunque luogo abbia inizio il tour, esso regala paesaggi bucolici contornati da alberi da frutto e meli a profusione. La Normandia è l'unica regione francese dove non viene coltivata la vite e questo spiega il perché della nascita di bevande alternative prima tra tutte il Calvados. In questa zona, da tempo immemorabile si coltiva la mela, una produzione qualificata protetta fin dai tempi di Carlo Magno il quale puniva severamente chi tagliava i meli per utilizzare il legno ad uso domestico. Il territorio della regione è molto variegato tra montagne, fiumi, vallate, colline, parchi naturali e il mare, un mare con settecento chilometri di litorale. È probabilmente proprio questa ricchezza del territorio e le sue condizioni climatiche, che fanno della Normandia una regione speciale.

Qui c'è proprio il meglio di tutto e i Normanni si vantano persino di avere due capitali: Rouen e Caen che conservano patrimoni artistici considerevoli e vecchi

quartieri ben preservati nonostante il passaggio della guerra. Sono molti i personaggi – tra cui due sante – che hanno legami con la Normandia, eccone alcuni: Giovanna d'Arco, André Breton, Coco Chanel, Edgard Degas, Marcel Duchamp, Gustav Flaubert, Guy de Maupassant, Jean-Francois Millet, Claude Monet, Jaques Prévert, Marcel Proust, Teresa di Lisieux e pure Jaques Anquetil.

Nell'affascinante commistione di ambienti che spaziano dal rurale, all'urbano passando per il marittimo, imbocchiamo l'itinerario a me più consono, quello che - parafrasando una ricetta gastronomica – chiamerò dei quattro formaggi. Il percorso è un susseguirsi di prati, i verdi prati normanni su cui pascolano le vacche autoctone (facili da riconoscere: bianche con chiazze marroni, ma soprattutto con cerchi marroni attorno agli occhi) che producono un latte particolarmente ricco da cui si ottengono un burro tipico e formaggi che sorprendono. Tra gli oltre cinquecento formaggi che impreziosiscono il patrimonio gastronomico francese, solo 36 sono Aoc (Appellation d'Origine Controlée) di cui ben quattro sono prodotti in Normandia: il Camembert, il Livarot, il Neufchatel e il Pont-l'Éveque, ognuno di essi prende il nome dal luogo di origine e sono tutti inclusi in una immaginaria circonferenza di circa 120 chilometri di diametro.

Il desiderio di iniziare dal luogo che ha visto nascere una "star" in cui si produce il più celebre e il più imitato tra i formaggi normanni, Camembert, procura forte emozione. Raggiunto questo noto villaggio abitato da circa 200 persone, ci rechiamo in una piccola fattoria per fare visita a un produttore fermier – uno dei due o tre rimasti – che realizza l'autentico

Segue a pagina 34



Camembert



Scopri anche i gusti...



Tartufo



Olive Nere



Carciofi e Timo



Radicchio

Novità



Segue da pagina 33

Il tour dei quattro formaggi Aoc prodotti in Normandia: Camembert, Livarot, Neufchatel e Pont-l'Évêque

Camembert Aoc con latte crudo. Nella minuta azienda a conduzione familiare, siamo accolti con spontanea cordialità e accompagnati in visita al ciclo di lavorazione, alle stalle e, infine, alla degustazione commentata con appassionata enfasi.

Il generoso assaggio è capace di infondere sensazioni inebrianti e suggestioni senza precedenti. Una sinfonia. Con questa persistente piacevolezza in bocca, sono inevitabili quattro passi nel grazioso borgo in cui si respira un'atmosfera d'altri tempi. Qui si ha la sensazione d'incontrare, da un momento all'altro, Marie Harel, la contadina che, secondo la leggenda, "inventò" il formaggio simbolo della Francia, come la bandiera tricolore e come la Marsigliese. Notizie tramandate riportano che Marie Harel ne avrebbe avuto la ricetta da un monaco a cui aveva offerto ospitalità, siamo nel 1791. Tuttavia, a decretare il successo del Camembert fu l'incontro dei signori Leroy e Ridet che alla fine del 1800 ebbero l'idea di imballare il formaggio con una scatola sottilissima, in essenza di pioppo, adatta a facilitarne il trasporto e che ancora oggi racchiude questo gioiello commestibile diventandone in qualche modo l'icona conosciuta in ogni angolo del pianeta.

A soli quattro chilometri, breve sosta nel minuscolo borgo di Vimoutiers per una visita al piccolo museo dedicato al Camembert in cui è raccolta la storia di questo formaggio e i suoi processi di fabbricazione. Qui viene offerta l'opportunità di fare alcuni assaggi (i prodotti sono industriali) ma, garbatamente, decliniamo l'invito poiché siamo ancora sotto l'effetto della gustosa malia procurata dalla degustazione fatta due ore prima.

Apprendiamo che fino al 1863 questo formaggio non aveva nome, fu Napoleone III che dopo averlo assaggiato volle che il suo nome fosse quello del paese d'origine e l'impegno, da parte dei produttori, di forniture settimanali. La costruzione della linea ferroviaria Parigi-Caen (1850/1860) diede impulso all'aumento della produzione casearia e all'industrializzazione della stessa. Finalmente non occorre più tre giorni di calesse, bastavano sei ore di treno. Questo portò il Camembert dritto nel "ventre di Parigi" al mercato di Les Halles e divenne l'articolo commestibile alla moda. La febbre del

Camembert, in realtà, portò a produrre un po' di tutto sotto questo nome ed ecco perché già nel



• Il Livarot, detto "le colonel"



1909 i produttori della Normandia crearono un loro sindacato e una loro definizione, ben dettagliata, del formaggio al fine di salvaguardare il loro gioiello. La giornata è stata sufficientemente intensa e si pernotta a 12 km, ovvero a Livarot, cittadina di circa due mila abitanti. Nonostante ci sia un'infinità di bancarelle nelle vie del centro cittadino, il vicino mercato ci sembra il luogo giusto per consumare la prima colazione con i formaggi locali e una fragrante baguette. Iniziando dai caprini freschi passiamo a prodotti vaccini locali senza nome, a dir poco favolosi e, sorseggiando un buon Pommeau (1/4 di Calvados e 3/4 di sidro), è doveroso non fare torti al Livarot. Questa gemma casearia appartiene alla famiglia dei formaggi molli a crosta lavata la cui storia è antecedente a quella del Camembert; pur risalendo alla fine del Medioevo, soltanto nel XVII secolo ne vengono lasciate tracce scritte. Anche Thomas Corneille, letterato e membro dell'Accademia di Francia, esalta le peculiari virtù e l'unicità delle caratteristiche del Livarot con meticolosa descrizione nel suo "Dictionnaire Universel Geographique et Historique" in tre volumi, edito nel 1708.

La storia recente lo ha visto come il formaggio più consumato di Francia, tanto da attribuirgli il nomignolo di viande du pauvre (carne del povero) dato il prezzo modico e il gusto seducente. Al tempo stesso, si è guadagnato il soprannome di Colonel, per via del fatto che, durante la lavorazione, il Livarot viene fasciato nello scalzo con striscioline di falasco (tipo di vegetazione presente nelle paludi e negli stagni della regione) che ricordano le mostrine di militari d'alto grado. Il motivo di questo particolare ornamento, un tempo, serviva da "armatura" poiché la scarsa presenza di materia grassa, che veniva destinata alla produzione di burro, ha sempre reso difficile il contenimento della forma cilindrica. Oggi il Livarot non corre più questi rischi ma conserva ugualmente i "galloni" che identificano la famiglia di appartenenza. Nel XIX secolo, diventa il più noto dei formaggi della regione prima di essere superato dal Camembert. Nel 1877 si contavano più di 200 stagionatori e la produzione superava i 4 milioni di pezzi; attualmente se ne producono 1.200 tonnellate annue. Con la crosta color arancio e un forte aroma speziato di paglia e fieno il Livarot è, in quanto a gusto, quello con il sapore più marcato tra i formaggi normanni e viene prodotto in quattro dimensioni differenti.

Cediamo al desiderio di vedere il mare raggiungibile in meno di un'ora e si va a pernottare a Deauville, elegante cittadina sulla Manica piena di fascino che rap-



presenta il luogo di villeggiatura, per eccellenza, dei parigini. Nella zona del Casinò c'è una miriade di ristoranti e bistrò che emanano uno charme tale che non fanno pensare, per un momento, a quanto possono essere costosi e si avverte la voglia di entrare. Entriamo. Locale elegante, cena all'altezza delle aspettative, servizio impeccabile, conto ragionevole.

Poiché abbiamo il "pallino" dei mercati e mercatini in trenta minuti d'auto arriviamo a Honfleur, piccola città marinara attigua alla foce della Senna. E' mezzogiorno passato e stanno già smontando alcuni banchi, tuttavia siamo in tempo per riempire una voluminosa borsa di formaggi e pane che consumiamo da turisti educati. Dalla panchina che ci accoglie si possono ammirare vecchie splendide case che si specchiano, come Narciso, nelle limpide acque del piccolo porto.

Si parte per una nuova esperienza. Si va a Pont-l'Évêque. Si dice che il nome di questa cittadina, di cui si hanno tracce storiche risalenti al XII secolo, sia dovuto ad un ponte fatto costruire da un vescovo della cattedrale di Lisieux (in francese vescovo = évêque), tuttavia c'è anche una versione più agreste in cui si racconta che in origine il nome era Pont des vaches - il blasone della città non lascia dubbi - ma nel corso del tempo e l'appropriazione del patois diventa Pont de vacue fino a diventare l'attuale Pont-l'Évêque. È tra i formaggi più antichi poiché le sue origini si fanno risalire al XII° secolo ad opera dei monaci Cistercensi, insediati presso Caen, che lo fabbricavano con il nome di angelot, nome generico dei formaggi prodotti nel XIII secolo in tutta la Normandia. Un tempo, in mancanza di moneta, questo formaggio era utilizzato anche come mezzo di pagamento per acquisti ordinari, per le remunerazioni e persino per la corresponsione delle imposte. La sua storia è ricca di aneddoti e lo troviamo sia sui tavoli degli aristocratici sia su quelli della borghesia post-rivoluzionaria: ecco spiegata l'eccellente reputazione che questa rarità ebbe nei secoli.

Simile al Livarot, viene commercializzato in quattro tipologie che si differenziano per il contenuto di grasso. La crosta si presenta di colore grigiastro che vira verso il rosso via via che aumenta la stagionatura. La pasta è dolce con note di nocciola e frutta secca, quando è più stagionato presenta note amarognole, ma mai piccante. A cena, non ci facciamo mancare una specialità locale: la torta di carote con il Pont-l'Évêque.

Un gateau superbo, indimenticabile, inimitabile. Con il cidre buché l'abbinamento è perfetto. Il programma odierno prevede un percorso che ci sposta verso Est di un centinaio di chilometri poiché il Cantone di Neuchatel-en Bray



Località, paesaggi e prodotti caratteristici della terra normanna

è la più decentrata delle nostre mete. L'origine della città di Neufchatel risale ad epoca romana e, nonostante l'ultimo conflitto bellico abbia distrutto l'80% delle costruzioni, tracce della sua storia sono ancora ben presenti. Il luogo non offre particolari attrazioni turistico-mondane e si coglie l'occasione per gustare in trattoria una superlativa zuppa di cipolle in cui è annegata una porzione di formaggio locale: il Neufchatel.

Questo è il più antico formaggio normanno prodotto con continuità dal 1812 ma del quale si hanno notizie risalenti all'XI secolo. E' a pasta molle e crosta fiorita come quelli della zona e assume diverse forme tra le quali la più distintiva è certo quella a cuore nel doppio formato da 200 e da 600 grammi. La leggenda ci riporta che tale configurazione è legata agli omaggi galanti che i giovani del luogo facevano alle fanciulle nel giorno di San Valentino.

La crosta è perfettamente bianca ricoperta da una leggera peluria mentre la pasta, ben matura, è giallo oro, dolce, soffice, cremosa. Tra i "nostri" quattro, questo è certamente il più dolce.

Ovviamente, per trovarli nella loro migliore espressione i Neufchatel, così come gli altri normanni, vanno scelti a latte crudo non pastorizzato nelle rarissime fattorie che ancora li producono. E' poco conosciuto fuori della Regione e ancor meno all'estero. Impensabile trovarlo in Italia.

Previa prenotazione, ci presentiamo puntuali per visitare la fattoria des Fontaines. L'accoglienza è signorile e la degustazione offerta non è limitata al tocchetto di formaggio ma veniamo invitati ad un tavolo buffet dove, una fanciulla in costume della tradizione locale, propone tranci di baguette farciti con il prodotto della casa abbondantemente spalmato mettendo in evidenza che la cremosità è il punto forte di questo formaggio. Ci sono pure noci, mele e da bere brocche di sidro. Concluso il benvenuto, un simpatico ragazzino ci illustra la successione delle fasi operative con professionale orgoglio mostrando

una sfrenata passione per il suo lavoro. Non manca la visita alle mucche, rigorosamente normanne; alcune ci guardano come invito a una carezza che regaliamo volentieri. L'arrivederci con gli accompagnatori è siglato con l'immanicabile sidro.

Il tour dei quattro formaggi è terminato e riprendendo la strada del rientro, con un sacchetto pieno di grandi cuori stagionati circa quattro mesi. C'è una stanza prenotata in albergo a Parigi. Abbiamo deciso che non faremo tappa da Androuet - come facevamo abitualmente visitando la capitale francese - ci apparirebbe come un luogo museale, seppure importantissimo.





di Andrea Cabiddu

Il pascolo come fattore di diversificazione delle produzioni lattiero casearie ovine: il caso della Sardegna

Notevoli sono i progressi che allevatori e tecnologi caseari hanno sviluppato negli anni al fine di rendere efficiente la filiera ovina sarda che impatta sulla produzione lorda vendibile agricola regionale per oltre il 24%. Tale settore risulta strategico per l'economia isolana ed enormi sono gli sforzi che la regione sarda mette in campo. Attualmente in Sardegna sono presenti circa 12.000 aziende ovine con una dimensione media di 300 capi /azienda. Circa l'80% del latte ovino viene destinato alla trasformazione di formaggi Dop (Pecorino romano in testa seguito da Pecorino sardo e Fiore sardo), mentre il 20 per cento è destinata ad altre tipologie casearie.

I disciplinari di produzione delle tre Dop circoscrivono in modo dettagliato la tecnologia con la quale questi formaggi devono essere prodotti dal momento in cui il latte arriva in caseificio, mentre risultano scarsi i riferimenti (eccetto il pecorino sardo) alla tecnica di alimentazione che gli animali devono seguire per poter ottenere un latte da destinato alla Dop. Se si considerano le 14 Dop ovine italiane solo una minima parte di esse (Fossa di Sogliano, Filiano, Vastedda e Pecorino di Picinisco) pone dei vincoli di utilizzo di concentrati extra aziendali nell'alimentazione degli animali il cui latte è destinato alla produzione. Le nostre ricerche in buona parte pubblicate su riviste scientifiche internazionali mettono in evidenza come nelle nostre condizioni di allevamento la base alimentare può influenzare in modo determinante sia la quantità del latte prodotto come la qualità (normalmente intesa in termini di contenuto in grasso e proteine, ma che va declinata anche con altri parametri). Le diverse tecniche di alimentazione animale possono influenzare tutta la sfera edonistica di prodotti lattiero caseari a partire dal profilo acidico (l'acido butirrico può conferire un aroma +/- pungente e +/- caratteristico) fino ad arrivare alla componente aromatica costituita dalla presenza di aldeidi/chetoni piuttosto che dai composti terpenici.

Uno degli aspetti più interessanti di questi studi è l'aver messo in evidenza il ruolo delle singole essenze foraggere di "marcare" il latte e il formaggio se esse vengono ingerite dai nostri animali allo stadio vegetativo. Tutto questo spalanca una serie di opportunità per i prodotti caseari provenienti da animali allevati al pascolo, basati sulle caratteristiche non solo extranutrizionali (presenza di vitamine

acidi grassi insaturi, fenoli ecc) ma anche su aspetti più prettamente edonistici legati alla presenza di un profilo aromatico particolare conferito dalle essenze foraggere pascolate in quel dato territorio.

FORMAGGIO E TERRITORIO DI PRODUZIONE

La denominazione di origine protetta racchiude due concetti: il primo fa riferimento al terroir ossia il luogo vocato alla produzione di qualità (spazio geografico che nel nostro caso potrebbe coincidere con la geo-pedologia, l'altitudine e l'animale), mentre il secondo fa riferimento alla tipicità, che non è altro che l'insieme dei "saperi" che gli abitanti di quel dato territorio hanno sviluppato nel corso dei secoli al fine di trasformare il latte in formaggio. L'insieme di questi elementi definiscono le condizioni di produzione del latte e di conseguenza le caratteristiche fisico chimiche e batteriologiche che unitamente alle pratiche tecnologiche daranno luogo ad un formaggio definito per l'aspetto esteriore (forma, taglia), il flavour (aroma, sapore) e la sua tessitura. La massima espressione del legame tra latte/formaggio e territorio si ottiene con animali al pascolo attraverso la tecnologia del latte crudo. Questo per due motivi fondamentali: il primo perché il latte crudo contiene una flora microbica autoctona in grado di definire le caratteristiche sensoriali del prodotto. Abbiamo studiato come il trattamento termico del latte ovino può modificare gli attributi sensoriali del formaggio rispetto ad un formaggio ottenuto con latte crudo sul formaggio Fiore Sardo a causa probabilmente della variazione indotta sul profilo microbico del latte. Il secondo motivo per cui il latte è fortemente legato al territorio in cui gli animali vengono allevati è da ricercarsi nella estrema biodiversità botanica che si ritrova nei pascoli naturali e soprattutto nel bacino del Mediterraneo a differenza dei pascoli nord europei come evidenziato di recente da alcuni ricercatori di Bonassai (la biodiversità dei pascoli sardi è all'incirca 500% superiore a quella di un pascolo che si trova nel Centro Europa).

PASCOLI E PROFILO ACIDICO

Alcuni acidi grassi (butirrico, caprico, caprilico e caproico) presenti nel latte e nel formaggio sono i principali responsabili del sentore di piccante nei formaggi, sono sintetizzati dalla mammella ed il loro contenuto è fortemente influenzato dalle essenze foraggere ingerite dall'animale. Per esempio abbiamo visto come la sulla è in grado di aumentare del 300% il livello della sommatoria di questi acidi grassi nei formaggi rispetto a quanto ottenuto con un pascolo di crisantemo; mentre nel caso della medica polimorfa il livello di questi acidi grassi aumenta del 200% rispetto a formaggi ottenuti da pecore che pascolano sempre crisantemo. Questi effetti possono essere modulati con una integrazione alimentare (20% della razione) a base di polpe di bietola o mais, ma sostanzialmente le differenze restano. Stessi risultati sono stati riscontrati confrontando dei pascoli basati sul cartamo piuttosto che cicoria e medica polimorfa. In sintesi possiamo affermare che la componente sensoriale del formaggio sulla base del profilo acidico può essere modulata in modo indelebile e tale da renderli unici anche grazie alla vocazione di un dato territorio per via della composizione botanica dei pascoli.

PASCOLI E ANALISI SENSORIALI

Va precisato che il pascolo verde contiene nelle foglie un quantitativo sostenuto di composti aromatici quali acidi grassi, aldeidi, chetoni e fenoli proprio in virtù della funzione che esse svolgono durante il processo della fotosintesi clorofilliana. Molti di questi composti durante la raccolta e/o la fienagione vengono quasi completamente metabolizzati (processo catabolico della respirazione), per cui l'effetto dei PSM sulla fisiologia degli animali risulta molto più marcato quando questi si alimentano direttamente al pascolo rispetto ad un'alimentazione stallina.

Inoltre molte di queste molecole a seguito del metabolismo ruminale attraverso il torrente circolatorio e la mammella possono essere trasferite nel latte influenzandone gusto aroma e flavour nonché la capacità antiossidante. E' questo il caso del *Chrysanthemum coronarium* L., della famiglia delle asteracee presente nei pascoli molto poveri del bacino del Mediterraneo, in grado di conferire al latte sensazioni facilmente percepibili. Questi risultati sono stati confermati anche da un test triangolare per le analisi sensoriali, e hanno messo in evidenza la possibilità di discriminare la presenza del crisantemo nel pascolo attraverso un flavour erbaceo, rispetto ai formaggi ottenuti da medica e loglio che si caratterizzava per le note di piccantezza. Questi risultati sono stati ulteriormente confermati da uno studio svolto, sempre da noi, a Bonassai: anche in questo caso i formaggi ottenuti da latte di pecore alimentate prevalentemente al pascolo evidenziano livelli di terpeni più elevati rispetto ai formaggi ottenuti da latte di pecore allevate in stalla. Infine bisogna tener presente che alcune essenze foraggere possono trasferire al latte e al formaggio delle molecole che conferiscono un gusto di amaro. E' il caso della cicoria (*Cichorium intybus* L.) essenza foraggera introdotta di recente nei nostri sistemi foraggeri e di cui bisogna tener conto.



L'incendio e l'allevatore

di Stefano Olla

Estate 2017. Brucia la Spagna e brucia l'Irlanda. Brucia il Portogallo insieme alla Francia. Da noi la Campania è a fuoco come la Sicilia e la periferia di Roma. E brucia, naturalmente, la Sardegna. "Naturalmente" non vuol dire che i roghi siano "naturali". In Sardegna si marcia al ritmo di quasi quattromila focolai di incendio all'anno. È evidente che le condizioni siccitose facilitano il fenomeno, ma il resto, quasi tutto, lo facciamo noi. In Sardegna circa la metà degli incendi di cui si accertano le origini sono intenzionali e l'altra metà sono dovuti alla disattenzione. I numeri che Coldiretti ha presentato all'inizio di agosto, pochi giorni dopo il vasto incendio che ha devastato ettari di bosco, macchia, pascoli e campagne da Arbus e Gonnosfanadiga (circa 60 chilometri a nord di Cagliari) fino al mare, sono impressionanti: in tutta l'Isola due-



milacentocinquanta incendi in due mesi hanno interessato circa 11 mila ettari di territorio e provocato danni stimabili in 20 milioni di euro. Non ci vuole molto a comprendere che è la vita nelle campagne che ne esce compromessa: con la terra bruciano aziende agricole e di allevamento, aziende agrituristiche, muta il paesaggio come bene comune nel quale una comunità si riconosce. Si indeboliscono i legami con il territorio e con essi le attività economiche che vi si svolgono, la pastorizia tra le prime.

L'ultimo corso per Assaggiatori di Primo Livello che si è svolto a Cagliari lo scorso maggio ha visto la partecipazione, tra gli altri, di un buon numero di allevatori e di casari. Giovani, uomini e donne, che, ciascuno con la propria motivazione, si sono avvicinati alla proposta dell'Onaf con grande interesse e curiosità, affrontando a volte il disagio di spostamenti anche lunghi per frequentare le lezioni, per giunta nel momento di maggiore criticità della stagione produttiva. La scoperta delle tecniche di assaggio, il confronto tra diverse esperienze e il mettersi in discussione ha dato a tutti un'occasione di riflettere su come migliorare o solo raccontare il proprio lavoro.

Uno di loro, uno di noi assaggiatori, Francesco Pinna di Gonnosfanadiga, si è trovato in mezzo a quelle fiamme a lottare per portare in salvo il proprio gregge e salvare così il suo lavoro e la sua passione. Ce l'ha fatta, gli animali sono scampati al fuoco, anche se lui è finito al centro grandi ustionati di Sassari. Potrà riprendere la sua attività, ma occorrerà una pausa per ristabilirsi e ricostruire.

A Francesco giungano i più sinceri abbracci di tutti gli assaggiatori Onaf.



Il senso del gusto

Di origine antichissima e prezioso ingrediente di piatti della tradizione locale, la Fontina DOP è la “Regina” dei formaggi valdostani. Racchiude e restituisce al gusto i profumi delle erbe e dei fiori d'alpeggio, veri sapori della tradizione tramandati dall'esperienza dei produttori valdostani e certificati nelle regole di filiera del prestigioso marchio DOP. Stagionata negli alpeggi d'alta montagna, la Fontina è ottima consumata al naturale o accompagnata dalla tradizionale polenta. Diventa un'esperienza culinaria unica quando si abbina ai vini valdostani DOC, rossi fermi e di medio corpo come lo Chambave Rosso, il Donnas, il Nus Rosso, il Pinot Nero e il Torrette Valle d'Aosta oppure bianchi strutturati, come il Pinot Gris, la Petite Arvine e il Muscat Valle d'Aosta.



* Stefano Venturini - Archivi Assessorato dell'Agricoltura e risorse naturali. Informazioni su www.regione.vda.it - Annuncio a cura della Presidenza della Regione autonoma Valle d'Aosta



ONAF DAY 2017 SUGLI ALPEGGI ALTOATESINI

di Stefano Senatore

L'Onaf Day è una di quelle occasioni in cui, ogni anno, ci si rende conto che la nostra Associazione non è soltanto un gruppo di degustatori ma, prima ancora, è una comunità di appassionati, di amici, che condivide l'amore per il formaggio e per il suo mondo.

Siamo giunti, in un giorno piovoso a Malga Fane, un antico villaggio alpino situato in fondo alla val di Valles, a 1.739 metri di altitudine, eretto nel medioevo per ospitare i malati di peste e colera e ristrutturato in tempi recenti. Oggi si presenta come un suggestivo complesso di baite di pietra e legno, accompagnate da una piccola chiesa, una casera ed alcuni rifugi tra le sponde del torrente Rio Valles. Non appena arrivato, il nostro gruppo prende posto presso la terrazza coperta del rifugio Zingerle Hütte, al riparo dall'acqua, dove il delegato regionale Giampaolo Gaiarin, con i soci Hansi Baumgartner e Mariagrazia Brugnara, dà avvio ad una degustazione di formaggi trentini e altoatesini.

Aprile le danze il Fior di Primiero, una recente creazione del Caseificio Sociale di Primiero a crosta fiorita, con pasta molle e grassa, ottenuto da latte vaccino termizzato. Formaggio delicato sul piano olfattivo e gustativo, ma non privo di personalità, rivela profumi lattici, burrosi e di panna (che in bocca virano sul lattico cotto), con note di lieviti e, nei dintorni della crosta, sentori di funghi e sottobosco; in bocca la sua dolcezza è equilibrata da una leggera acidità e da un giusto livello di sapido; chiude con lieve (ma lungo) finale amaricante.

Il secondo formaggio è stato l'Elzenbaumer, un crosta lavata prodotto con latte crudo dal Maso Neuhaus in Valle Aurina, poi affinato da Hansi Baumgartner per alcuni mesi con l'impiego sperimentale di sidro di mele. Interessante e variegato, richiama profumi di cavolfiore ed altri vegetali lessi, assieme a sentori lattici, agliacei e di noce, mentre attorno alla crosta si sprigionano note più fruttate, speziate e di cantina; soprattutto in bocca l'affinamento regala una maggior delicatezza e finezza rispetto ad altre croste lavate più “veraci”, con un sapore dolce e tendenzialmente sapido che termina in un gradevole amarognolo nella parte della crosta.

E' seguito il Latemar, cacio a pasta dura e cotta che il caseificio Learner Hof di Nova Ponente (Bz) trasforma – direttamente nel maso – a partire da latte crudo ed intero di razza grigio-alpina e che, successivamente, lo stesso Baumgartner segue lungo una stagionatura di 16 mesi. Ha un corredo aromatico complesso ed intrigante, che muove dal latte cotto e dal caramello per rivelare nel corso della degustazione note di agrumi, di nocciola e di vaniglia, che tendono poi al vegetale, al sottobosco ed alla “cantina” man mano che ci si avvicina alla crosta. Al palato rivela una tendenza dolce seguita da una leggera acidità ed una equilibrata sapidità, con una pasta ben solubile che si fonde morbida, elegante ed avvolgente.

Siamo tornati quindi in provincia di Trento, con un Trentingrana Dop portato a 28 mesi di stagionatura, dai profumi lattici (burro cotto e fuso), vegetali (salvia) e tostati, che si evolvono in bocca in un articolato insieme di brodo vegetale, albicocca secca, frutta candita e sentori speziati; i sapori dolce e sapido sono di intensità media e ben equilibrati, con un lieve e piacevole seguito amaricante; nel complesso un gran formaggio, la cui solubilità non ancora ai massimi livelli ne rivela la capacità di ulteriore maturazione.

Attende per la chiusura un formaggio imponente, per dimensioni ed invecchiamento (di ben 3 anni): è il Vecchio Herrmann, formaggio a pasta cotta di provenienza bavarese, anch'esso affidato per la stagionatura ad Hansi Baumgartner. Sorprende per intensità e varietà di profumi, connotati da una base di latte cotto, crescione, erba, frutta secca e frutta esotica ed arricchiti da ulteriori sentori che si susseguono con relativo ordine man mano che, dal centro della pasta, si prosegue verso il sottocrosta: di morso in morso, si attraversano dunque il sentiero del balsamico, della caramella inglese, poi quello dei funghi che, infine, conduce ad una radura di sottobosco e prato bagnato. In tutto ciò, il sapore che prevale è la dolcezza, seguita a ruota da una sapidità che, stavolta, è accompagnata dall'umami e che conclude con un lieve e caratteristico amarognolo.

A degustazione terminata la comitiva Onaf, all'interno dello Zingerle Hütte si è concessa un ottimo pranzo in piena tradizione sudtirolese. Chi ce la fa si concede, da ultimo, un'abbondante fetta di strudel di pasta frolla.

**Degustazione speciale
di formaggi tipici
a Malga Fane
in un antico villaggio
della Val di Valles**

Prescinsêua dal Levante, un'acidità rinfrescante Giuncata dal Ponente, delicatezza persistente

Distinzioni casearie in Liguria



di Riccardo Collu

Atutti probabilmente è capitato di assistere impotenti ad errate descrizioni di prodotti caseari che appartengono al proprio territorio. A me ciò capita ciclicamente con due prodotti: la Prescinsêua Genovese e la Giuncata Savonese che vengono considerate lo stesso formaggio. Anche uno dei maggiori produttori di Prescinsêua, conosciuto durante la collaborazione alla stesura di un libro su essa è incappato in tale imprecisione. Il fatto mi demoralizza ogni volta, ma quando avviene da parte di persone ritenute autorevoli resto profondamente affranto. In diverse occasioni ho illustrato le differenze e lo farò nuovamente, conscio che non sarà l'ultima. Stavolta le mie parole, grazie a queste pagine, raggiungeranno migliaia di ambasciatori del formaggio che spero diffonderanno le giuste nozioni. La Prescinsêua è il prodotto più conosciuto dei due, originario del Levante genovese. Negli ultimi anni la sua diffusione si è espansa in quasi tutta la Liguria. Il nome in dialetto genovese potrebbe derivare da preso, che significa caglio e da sola, ovvero che caglia da sola. In origine nacque dal latte di alcuni giorni che si acidificava spontaneamente. È difatti chiamato anche "Quagliata Genovese". Era già diffusa nel 1700 e riportata nei registri degli artieri formaggiai cittadini assieme a Marzolino Toscano e Pecorino Sardo. Nelle lavorazioni artigianali è prodotta da latte vaccino lavorato a crudo, acidificato con latte-fermenti autoctoni. Nelle grandi produzioni si ricava da latte pastorizzato con fermenti selezionati. In entrambi i casi raggiunta l'acidità desiderata si riscalda la massa del latte e si aggiunge una piccola quantità di caglio. È a tutti gli effetti una coagulazione acido-presamica. Dopo un breve periodo di riposo la cagliata viene rotta come per gli altri formaggi ed effettuata una sineresi parziale. La Prescinsêua è classificata come latticino, un prodotto fresco ad alta per-



• Elisa Collu con prescinsêua e basilico

tuale di umidità. Alcuni produttori artigianali, sgrondano il prodotto appendendolo in sacche di tela, la maggiore compattezza del prodotto lo rende più gestibile nelle piccole realtà. Nella prescinsêua, avvenendo lo spurgo parziale del siero, sono presenti sia le siero proteine che le latte proteine. Il prodotto è di colore bianco con profumi di yogurt e latte. Il sapore caratteristico ha una vena acida. Si differenzia della maggior parte dei formaggi perché essendo di consistenza fluida o semidensa, prende la forma del contenitore in cui è introdotta. Ho avuto quindi il piacere di realizzare una

specifico scheda per la degustazione della Prescinsêua, già registrata e pubblicata che riporto di seguito. Inoltre la Prescinsêua, non sciogliendosi in cottura, è ovvio che non possa assolutamente essere usata nella Focaccia col formaggio di Recco Dop. La Giuncata o Zuncà Savonese è un formaggio dell'entroterra savonese, l'origine sembra risalire alle antiche lavorazioni d'alpeggio realizzate con pochi strumenti essenziali. Alcuni vecchi testi riportano che in origine questo formaggio era ricavato anche da latte ovino o caprino. Sono ormai rimasti pochi produttori, quindi la Giuncata non è di facile reperibilità e generalmente viene prodotta da latte vaccino crudo. La tecnica di lavorazione che mi è stata spiegata da uno di essi è molto semplice. Il latte della mungitura

I PRODUTTORI

Per la Giuncata

Azienda Agricola "Il Vecchio Castagno"
Via Portio 185
17020 Tovo S. Giacomo (Savona)
Tel e fax. 019.648394
email: ilvecchiocastagno@hotmail.it

Per la Prescinsêua

Az. Agricola Dolcefiorita
Via San Massimo, 46c
16035 - Rapallo (Genova)
Tel. Laura: 347.0184676
Tel. Simone: 333.3601547
Email: info@dolcefiorita.it
www.dolcefiorita.it

Scheda descrittiva per la valutazione della Prescinsêua				
Data	Luogo/Commissione/Manifestazione	Campione N°	Assaggiatore	
15/03/2016	Per conto A.P.A. - Slow Food	unico	Riccardo Collu	
Aspetto visivo	Colore	Bianco neve tendente all'avorio		
	Tonalità	intenso		
	Aspetto - consistenza	gramosa, pastosa, con tendenza a semi compatta		
	Note aggiuntive	Si presenta in fiocchi di forma regolare e aspetto uniforme della grandezza del chicco di mais		
Sensazioni organolettiche	Esame olfattivo	Intensità	abbastanza intensa	
		Persistenza	abbastanza persistente	
		Descrizione sensoria	Lattico, yogurt, erba fresca tagliata, panna	
	Esame gustativo	Intensità	Abbastanza intensa	
		Persistenza	Abbastanza persistente	
		Descrizione sensoria	Acido, dolce, leggermente astringente.	
	Struttura pastata	Aromi	Erbaceo fresco, panna acida, burro fresco, e sentori minerali	
		Creosità/Densità	molto cremoso, la tendenza al compatto rende il prodotto quasi plasmabile	
		Granulosità	Molto fine, ricorda la trama della seta	
		Adesività/Solubilità	Leggermente adesiva, abbastanza solubile, facilmente ingeribile.	
	Sensazioni finali	Equilibrio generale	Equilibrata	
		Note descrittive aggiuntive	Grazie alla mineralità induce una piacevole succulenza nel cavo orale	
Note ed Osservazioni (consigli di abbinamento)	Le note minerali sono tipiche del latte di Cabannina e si ritrovano come precursori di aromi evoluti che si svilupperebbero nel formaggio. La struttura è eccessivamente pastosa per la tipologia del formaggio. L'eccessivo sgrondo amplifica la mineralità e inoltre elimina parecchie sieroproteine caratteristica nutrizionale fondamentale della Prescinsêua.			

serale e della mattina successiva viene unito, filtrato, portato al limite dell'ebollizione a circa 65°-70°C e raffreddato velocemente fino a 35°C circa. Alcuni produttori ripetono questo ciclo anche tre volte. In seguito alla temperatura di circa 37°C viene aggiunto il caglio, in quantità maggiore rispetto alle lavorazioni che non subiscono questo ciclo termico. La coagulazione avviene dopo circa 40' ed è definita termico-presamica. Senza eseguire alcuna rottura, la cagliata verrà trasferita a grandi pezzi con una spannarola e posata sopra dei giunchi. Qui avverrà la sgrondatura. Da questa operazione prende il nome il formaggio, che quando ha raggiunto la giusta compattezza, presenta su una faccia delle rigature regolari dovute al contatto con i giunchi. La Giuncata, si presenta inoltre priva di scalzo e con l'altra faccia liscia. La consistenza è paragonabile a quella di un budino, al gusto, sentori di crema, assoluta mancanza di acidità e una lieve tendenza dolce. E' evidente la differenza sostanziale fra i due prodotti, chi vuol parlare di analisi sensoriale deve obbligatoriamente degustare per conoscere. L'assaggiatore Onaf si distingue perché parla di ciò che assaggia e ne riconosce la qualità. La cultura casearia non è come la marmellata che meno se ne ha e più si spalma.



• Prescinsêua



• Sgrondo Giuncata



• Giuncata

Novità per i soci Onaf

Il libro "Una storia da raccontare, Montasio", di Guido De Zorzi, è a disposizione di tutti i soci in regola col tesseramento 2017, in formato pdf scaricabile dal sito onaf.it (previa registrazione al sito stesso). Inoltre, fino al 30 settembre, è possibile partecipare al concorso fotografico "Vita d'alpeggio", pubblicando immagini di formaggi e montagne su Facebook o Instagram. In palio tre forme di formaggi Dop. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito ufficiale onaf.it.



Sul canale youtube.com/onafitalia sono pubblicati i documenti audiovisivi relativi agli eventi svoltisi nell'Onaf Convention di giugno: il concorso dedicato ai formaggi cuneesi e il forum "L'anima del formaggio".

PRODOTTO DALLA SOCIETÀ AGRICOLA
CIAO LATTE DI BORGHETTO (PARMA)

La scoperta del Parmigiano certificato "Bio Suisse"

di Giacomo Toscani

Nel corso di diverse serate di degustazione formaggi, organizzate dalla Delegazione Onaf di Parma, sono stati presenti Serena e Filippo Peveri della Società agricola "Ciao Latte" dove producono un Parmigiano Reggiano Bio Suisse con caratteristiche particolari. La conoscenza "in diretta" con svariati assaggi di questo speciale Parmigiano (e altri formaggi) si è presentata il 13 giugno nella serata alla Vecchia Fucina a Bannone, che ha riscosso l'unanime consenso dei soci Onaf e degli appassionati che frequentano i nostri appuntamenti.

Abbiamo così deciso di approfondire l'argomento rivolgendo alcune domande a Serena e Filippo.

Che tipo di azienda è Ciao Latte?

«La nostra è un'azienda a gestione familiare con una produzione certificata biologica dal 1998. Nella sede di Borghetto (Parma) operano papà Roberto Peveri, il fondatore; mamma Afra responsabile delle attività didattiche; Serena, responsabile commerciale, con i fratelli Dario, casaro, e Filippo, responsabile della stalla. Abbiamo abbracciato il metodo biologico per la semplice ragione che crediamo e seguiamo una nostra filosofia».

Come si configura Ciao Latte?

«All'azienda fanno capo fanno capo 170 ettari di terreno interamente lavorati con metodo biologico, usando la rotazione culturale con scelte di coltivazioni idonee per il nostro territorio, alternando pomodoro, erba medica, loietto, orzo e frumento, escludendo pesticidi, fertilizzanti chimici e di sintesi e Ogm, usufruendo del letame prodotto dalle nostre vacche come unica fonte di nutrimento del suolo. Inoltre, dedichiamo 15 ettari di terreno ad elementi naturali quali boschi, siepi, superfici incolte, che aiutano a preservare la biodiversità del territorio finalizzata a tutelare l'ecosistema autoctono. La scelta di applicare le tecniche di produzione biologica in tutti i processi aziendali serve per contribuire a una miglior salubrità dei prodotti proposti e per cercare di realizzare alcuni degli obiettivi fondamentali di una politica agricola

Alcuni momenti della degustazione organizzata dalla delegazione Onaf di Parma con la presenza di Serena e Filippo Peveri della società agricola Ciao Latte

volta alla tutela dell'ambiente e alla salvaguardia del patrimonio naturale».

Cosa significa Bio Suisse e quali sono i requisiti per usufruire del marchio?

«La nuova stalla costruita secondo le direttive Bio Suisse si presenta a primo impatto con tanto legno, apertura sui due lati, pascoli a destra e sinistra e vacche che brucano pacificamente. Durante la progettazione, negli anni precedenti, le cene in famiglia sono state animate da lunghe discussioni con umori altalenanti, tra delusioni e successi con momenti colmi di dubbi e poche certezze ma con la consapevolezza di percorrere una giusta direzione».

Quale razza di bovine allevate?

«Dal marzo 2015 abbiamo intrapreso l'avventura di allevare bovine al pascolo, principalmente di razza Frisona, ma con la presenza importante di numerosi incroci (crossbreeding) con razze Montbéliard e Rossa Svedese, note per la qualità di latte prodotto, la loro rusticità e per la minor dimensione dell'animale al fine di evitare di calpestare in malo modo il pascolo. Tutto il foraggio da noi prodotto è utilizzato per l'alimentazione delle nostre bovine».

Quanto latte produce?

«Caseificare il Parmigiano Reggiano Bio Suisse comporta anche una minore produzione di latte. Se prima una vacca forniva 8100 litri all'anno, con il sistema biologico svizzero ne produce solo 6500. Questo perché riceve il 10% anziché il 40% di concentrato. Il resto è erba verde e fieno dei nostri campi. Anche in caldaia, il latte biologico reagisce diversamente. Sono tutti aspetti che dobbiamo imparare giorno per giorno, in quanto essendo il latte più sensibile, i casari devono prestare maggior attenzione con precise accortezze durante la trasformazione. Mentre si lascia scorrere il latte nelle profonde caldaie coniche in rame da 1100 litri, tipiche per la produzione di Parmigiano, si osserva sempre il colore e la consistenza del latte, perché è un elemento vivo e variabile ogni giorno».

Quanto Parmigiano bio produce al giorno?

«Nove forme che stagioniamo almeno 18 mesi. Il marchio a fuoco della Dop avviene al 12° mese dopo il controllo d'ispezione da parte del Consorzio di Tutela e l'approvata idoneità. Per assaggiarlo abbiamo dovuto attendere un anno e mezzo e per noi è stato un lungo periodo, trascorso con un po' di fiato sospeso, in attesa del risultato delle nostre prime forme Bio Suisse».

Come viene marchiata la forma?

«Con la solita scritta Parmigiano Reggiano ma anche con la placca di caseina e logo Bio Suisse e n. progressivo della forma prodotta. Da questa esperienza stiamo realizzando e capendo la vera importanza che risiede dentro al concetto di benessere animale».

Un giudizio sulla serata Onaf?

«Una bella esperienza e una piacevole scoperta. Per la prima volta abbiamo ufficializzato le caratteristiche del nostro Bio Suisse presentandolo a un'esperta giuria. Il feedback da parte degli assaggiatori è stato positivo e gradito».

FormaggItalia! in vetrina a Milano

di Lamberto Rubini e Beppe Casolo

Ebbene sì, questa volta l'Onaf si è sbilanciata, divenendo il partner ufficiale della manifestazione, mettendo a disposizione il proprio know-how, la testa, le braccia, ma soprattutto il cuore.

FormaggItalia, mostra mercato dedicata ai formaggi e prodotti caseari tipici italiani, sceglie Milano come punto di partenza per la sua prima edizione di 2017.

La mostra nasce dall'amore per il formaggio e dalla consapevolezza dell'immenso valore storico, culturale e alimentare presente in ciascuno di essi. Un mondo, quello caseario italiano, ancora fortemente legato al territorio e alle tradizioni famigliari, dove i segreti della qualità di un prodotto si tramandano ancora di padre in figlio. Da queste forti radici nasce

l'idea di FormaggItalia, che si terrà dal 27 al 29 ottobre 2017 nel Chiostro della Magnolia situato all'interno del prestigioso palazzo della Fondazione delle Stelline. Tre giorni dedicati all'arte casearia d'eccellenza per veri intenditori. Oltre 40 espositori attentamente selezionati, provenienti da tutta Italia, presenteranno prodotti unici che ricostruiranno la mappatura territoriale dell'arte casearia italiana sia tradizionale che moderna. Alla manifestazione non parteciperanno solo i produttori, ma anche gli affinatori e i consorzi.

Ideta da Lamberto Rubini, titolare della Società IS.LA srl di Milano e realizzata in collaborazione con Onaf, FormaggItalia consentirà al grande pubblico, così come agli operatori, distributori e ristoratori italiani, di entrare in contatto con le migliori specialità casearie, le più aromatiche affinate, i grandi marchi Dop-Igp-Stg-Pat italiani.

Grazie poi alle degustazioni guidate, i più esperti così come i più golosi, potranno scoprire quali siano gli abbinamenti ideali dei formaggi in mostra, passando attraverso una selezione di prodotti complementari attentamente studiati come vini, birre, marmellate e mieli. L'Ais (Associazione Italiana Sommelier) sarà presente per dare il proprio autorevole contributo nelle fasi di degustazione legate al vino.

Durante questa 3 giorni casearia, una vera première per Milano, verranno organizzati tre convegni, uno per giorno, dedicati a temi specifici legati all'universo dei formaggi: montagna, territorio e alimentazione. Interverranno autorevoli oratori, provenienti dal mondo delle università, dell'imprenditoria e della stampa. Saranno anche invitati in qualità di special guest tre chef di fama internazionale.

Nell'ambito della manifestazione si svolgerà un concorso caseario riservato ai formaggi di montagna a latte crudo che verranno suddivisi per categoria e saranno giudicati da una commissione di 50 maestri assaggiatori Onaf.

Il Credito Valtellinese supporterà l'iniziativa, a garanzia dell'importanza della manifestazione e del ruolo svolto dall'istituto nella promozione di un territorio montano, la Valtellina, dove vini e formaggi rappresentano la base della cultura imprenditoriale.

FormaggItalia vedrà la partecipazione di Regione Lombardia e di Ersaf, Ente Regionale per l'Agricoltura e le Foreste.

Tutte le informazioni e il programma sono disponibili sul sito www.formaggitalia.it, attraverso il quale è possibile prenotarsi per le degustazioni. E fin da ora: buon formaggio a tutti!



**Mostra-mercato
delle eccellenze
dal 27 al 29 ottobre**

Accanto all'arte della degustazione dei formaggi, vi è quella dell'accostamento dei prodotti lattiero-caseari ai migliori vini del nostro territorio: scopriamone di più insieme allo chef Fabio Campoli



Formaggi...diVini

di Sara Albano

“ Il formaggio serve a rendere la lingua più adatta ad assaporare il vino”: è da queste parole di uno dei drammaturghi più importanti del Romanticismo tedesco, Heinrich Von Kleist, che ho tratto spunto per proporvi questo mese un tema di “piacevole complessità”, vale a dire quello dell'abbinamento tra i prodotti fermentati del latte e quelli dell'uva. Due materie prime italiane di grande eccellenza, che danno oggi luogo a un bouquet gastronomico unico di profumi, sapori ed emozioni, ideali da assaporare non solo in purezza, ma anche attraverso abbinamenti mirati, che stupiranno le papille gustative per la reciproca esaltazione delle loro proprietà. Anche quella di abbinare formaggi e vini è una vera e propria arte, che può presentare qualche difficoltà in quanto si tratta di materie prime che, dall'Italia all'estero, possono assumere caratteristiche molto diverse tra di loro; tuttavia esistono regole precise che gli esperti consigliano di seguire ai fini di raggiungere la perfetta armonia gustativa tra questi due principi di bontà.

La prima regola che bisognerebbe tenere sempre presente è quella che ci dice che il vino e il formaggio in degustazione devono essere in grado di fornire sensazioni percettibili ad un livello confrontabile, affinché le sensazioni dell'uno non sovrastino quelle dell'altro. Dunque, in generale si potrebbe dire che formaggi dal sapore delicato dovrebbero abbinarsi a

vini altrettanto gentili al palato, come quelli bianchi giovani; mentre quelli dal sapore più accentuato, dovrebbero essere serviti in una successione di toni gustativi “crescenti”, fino al più strutturato e impegnativo, da abbinare certamente a vini rossi robusti. Ma proseguiamo con alcuni esempi pratici per abbinamenti di sicuro successo per la vostra tavola: formaggi a pasta molle con una lieve tendenza acidula, come crescenza, robiola fresca e tomini, preferiscono vini bianchi o rosati giovani, come uno Chardonnay o un Nebbiolo rosé, profumatissimi ma dal sapore poco persistente, morbido e caldo.

Il bouquet del vino e la sua persistenza aromatica intensa devono inoltre essere maggiori nel caso in cui ci si ritrovi intenti a degustare prodotti lattiero-caseari arricchiti con erbe aromatiche o spezie, come caprini al pepe, una buona mozzarella di bufala condita con olio extravergine e origano o una caciotta fresca affinata nel fieno. Si prosegue poi con i formaggi a pasta filata come scamorza, provolone e caciocavallo, consigliati in abbinamento a vini bianchi secchi dai profumi floreali, freschi e di media struttura, come Fiano, Vermentino, Grecanico. Per quanto riguarda i vini rossi giovani, saranno perfetti da sorseggiare accanto ad eccellenti pecorini a pasta semidura come il sardo e il toscano, ed ancora vicino ad Asiago ed Emmental, grazie alle loro note dolci e persistenti al palato; Taleggio, caprini affinati e formaggi molto stagionati o con sentori piccanti, come Bitto, Castelmagno d'alpeggio o Blu del Monviso, vengono esal-

Spaghetti rosso amaranto

Un grande classico come la pasta aglio, olio e peperoncino, si veste di un elegante condimento al vino rosso arricchito con pecorino, per un risultato sorprendente agli occhi e al palato



Ingredienti per 4 persone

- Spaghetti, 280g
- Vino rosso (tipo Cabernet), ½ lt
- Olio extravergine d'oliva, 6 cucchiari
- Aglio, 1 spicchio
- Peperoncino fresco, n. 1
- Pecorino romano, 80g
- Prezzemolo, 4 ciuffi
- Sale, q.b.

Esecuzione

In una padella versate il vino rosso, mettetelo sul fuoco e lasciatelo ridurre fino ad 1/5 del volume iniziale. Nel frattempo, in un pentolino versate l'olio, il peperoncino fresco tagliato a rondelle e lo spicchio d'aglio in camicia. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere il fondo a fuoco dolce, il più a lungo possibile, e solo alla fine rimuovete lo spicchio d'aglio. A questo punto, mettete a cuocere la pasta, scolatela nella padella con il vino rosso e lasciatela insaporire per un minuto. In ultimo, versate nella padella il fondo di olio e peperoncino, coprite con il pecorino grattugiato, mettetevi il coperchio e lasciate riposare fuori dal fuoco per due minuti. Mescolate bene e servite con il prezzemolo tritato al momento.

tati da vini rossi di grande struttura, dalle caratteristiche organolettiche intense, morbide, calde e gradevolmente tanniche. Infine, per gli erborinati dalle note più piccanti e dalla pasta più dura, è indicato anche l'abbinamento con vini liquorosi come Marsala o Porto. Provate ad abbinare formaggi e vini anche in cucina con le mie ricette che vi regalo questo mese: spaghetti aglio e peperoncino profumati e colorati al Cabernet Sauvignon e conchiglie in salsa al formaggio Piave Dop profumata al vino Greco di Tufo. Buona cucina a tutti!

LE RICETTE di Fabio Campoli

Conchiglie dei greci

Vino e formaggio Piave Dop festeggiano il loro sposalizio in una salsa profumata all'alloro e fieno greco ideale per condire la pasta con velocità e gusto



Ingredienti per 4 persone

- Conchiglie, 300g
- Vino Greco di Tufo, 1 bicchiere
- Alloro, 2 foglie
- Fieno greco, ½ cucchiaino
- Formaggio Piave Dop grattugiato, 200g
- Miele, ½ cucchiaino
- Noci, 60g

Esecuzione

Mettere a bollire una pentola con dell'acqua per la cottura a bagnomaria. Mettete il vino in una bastardella, e ponetelo sulla pentola una volta che l'acqua sarà calda (abbiate cura di mantenere la fiamma bassa affinché l'acqua sobbolisca appena). Aggiungetevi il fieno greco e l'alloro, lasciando scaldare il tutto affinché i profumi delle erbe si sprigionino al suo interno. Nel frattempo, mettetevi un'altra pentola d'acqua a bollire per la cottura della pasta. Una volta che il vino sarà ben caldo, versatevi a pioggia il formaggio grattugiato, mescolando bene con una frusta fino a completo discioglimento: l'acidità del vino vi aiuterà a non fare grumi, in quanto influenza la struttura delle proteine del formaggio, denaturandole al calore con maggior rapidità e facilità. Fate cuocere la fonduta a bagnomaria finché non avrà raggiunto la consistenza di una salsa cremosa, che potrete scegliere di passare al minipimer per rendere la sua texture ancora più raffinata al palato. Lasciatela riposare per 5-10 minuti, poi utilizzatela per condire la pasta. Servite in tavola ben calda cospargendo ciascun piatto con un filo di miele e delle noci tritate.

FormaggItalia

Mostra Mercato dei Formaggi Tipici Italiani

27-28-29
ottobre

1ª Edizione
2017



Milano
Fondazione Stelline
Corso Magenta 61
M 1 - 2 Cadorna
www.formaggitalia.it

L'ABITO CHE FA IL MONACO

di Andrea Magi

E chi l'ha detto che l'abito non fa il monaco. In questo caso si parla della nostra bellissima divisa di rappresentanza. È fondamentale che ogni appartenente alla nostra Organizzazione, si presenti con la divisa ad ogni evento, corso, concorso o cerimonia, dato che è acquisito che per tanti anni ci siamo presentati in abiti "civili", ma soprattutto ci siamo presentati come gli "appassionati del formaggio". Ritengo che esserci dotati di questa divisa agli occhi di chi ci guarda contribuisce non solo a trasmettere una maggiore immagine dal punto di vista meramente estetico, ma la funzione più importante è la percezione di maggior professionalità, l'orgoglio di appartenere ad un nucleo anche se ristretto di professionisti del formaggio, e non solo appassionati. Quindi, nel nostro caso è inadeguato dire che l'abito non fa il monaco, in questo caso, eccome se lo fa... il nostro abito contribuisce ad aumentare esponenzialmente la percezione da parte di chi ci vede lavorare, parlare, raccontare ed insegnare. È come un

sacerdote, senza la sua veste non sarebbe così ascoltato; oppure un medico in corsia senza il suo abito non avrebbe il medesimo rispetto, o ancora un poliziotto senza la sua divisa non avrebbe la stessa autoritarietà, un sommelier che ti spiega e racconta un vino non sarebbe così apprezzato se non fosse nella sua divisa... E potrei continuare ancora con gli esempi, ma se ci si pensa bene è la cosa più ovvia di questo mondo. La mia personale raccomandazione a chi ancora non ne è in possesso, e crede fermamente nella nostra organizzazione, quanto sia importante comunicare non solo la passione che abbiamo in questo pregiato alimento, ma anche potenziare la nostra credibilità. Ognuno di noi può contribuire a sostenere ed a promuovere la nostra associazione, oltre che pagando la quota annua di iscrizione anche tramite la divulgazione di "chi siamo e cosa facciamo", e con la nostra divisa lo comunichiamo anche senza parlare... credetemi! Buon formaggio a tutti.



ONAF TOUCH, IL FUTURO DELLA SCHEDA DESCRITTIVA

di Paolo Cortonesi

L'Onaf guarda alle nuove tecnologie. Due novità saranno presto presenti sul sito www.onaf.it il libretto dell'assaggiatore che permetterà a tutti gli iscritti di vedere online gli eventi ai quali ha partecipato e Qui batte un cuore Onaf che è un elenco geolocalizzato presente sul sito per cercare i locali convenzionati (ristorazione e commercio al dettaglio) che applicano promozioni ai tesserati Onaf. Ma c'è molto di più, Onaf Touch: un progetto molto ambizioso che consentirà di compilare la scheda descrittiva utilizzata per l'assaggio dei formaggi attraverso l'utilizzo di dispositivi di tipo Mobile (tablet e smartphone) ma anche tramite PC e Notebook. Ognuno di noi ha in tasca o nella borsa uno strumento in grado di utilizzare Onaf Touch. Ogni assaggiatore, maestro assaggiatore, docente e aspirante assaggiatore (per i corsi), sarà dotato di proprie credenziali che gli consentiranno di accedere al sistema e di compilare la scheda descrittiva che rimarrà memorizzata e consultabile in qualsiasi momento.

La scheda digitale sarà identica nel contenuto all'attuale scheda descrittiva cartacea e permetterà meno errori verificando la compilazione di tutti i dati necessari. I descrittori saranno quelli che siamo abituati ad utilizzare adesso ma ogni modifica che farà la commissione tecnico scientifica sarà subito inserita e fruibile da tutti, quindi nessuno rimarrà con schede e descrittori non aggiornati. In poche parole una scheda dinamica e sempre attuale.

Una particolare funzione offrirà al docente uno strumento di controllo in tempo reale con il quale potrà verificare ad ogni lezione, durante l'assaggio dei formaggi, eventuali errori di compilazione o inserimenti parziali da parte dei corsisti.

Un'altra applicazione di Onaf Touch sarà la gestione dei Concorsi.

È facile dedurre che la compilazione di una scheda unificata, lasciando alcune personalizzazioni necessarie, offrirà una valutazione più obiettiva. Compilandola in formato digitale con un tablet, porterebbe molti vantaggi: archivio storico di tutte le schede compilate da tutti i giurati, classifica in tempo reale dei formaggi valutati, possibilità di statistiche, possibilità di fornire le schede ai produttori.



DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Gita a Pian Vasserot in Valvaraita

L'uscita in alpeggio di luglio si è svolta a Pian Vasserot, Val Varaita sopra Chianale, un pianoro al centro di una vallata racchiusa da bellissime montagne. Al centro una splendida malga ristrutturata, centro dell'agriturismo Lou Chirun della famiglia Agù.

Gestione familiare ed apertura esclusivamente estiva, un ristorante casalingo, dove non troverete piatti di haute cuisine e delle camere dove passare un sereno fine settimana. Si raggiunge in macchina o con una facile camminata parcheggiando negli spazi sottostanti e passeggiando per una ventina di minuti su una strada sterrata idonea a tutti.

Il latte, crudo e intero, viene utilizzato per produrre dei formaggi freschi, il burro giallo e profumato, tome e il "nostrale" che troverete però in vendita non prima di fine luglio (minimo 30 giorni di stagionatura).

Bello vedere anche dei particolari produttivi tradizionali e pittoreschi come ad esempio l'utilizzo di pietroni per pressare i formaggi. Certo qualche cosa deve ancora essere fatto per poter parlare di un formaggio con la F maiuscola: è auspicabile una maggior cura per ottenere forme più omogenee tra il centro e la crosta, meno salate, senza traccia di amaro, con una occhiatura meno decisa e senza evidenti attività degli acari... l'attività batterica va controllata con maggior rigore. Ma è questione di tempo dato che l'azienda si sta facendo aiutare da esperti che sicuramente sapranno guidarla verso l'alto.

Noi eravamo una trentina, felici di prendere il sole, curiosi di scoprire questo produttore, affamati quanto basta per dare soddisfazione alla cuoca. Nel pomeriggio abbiamo proseguito per affacciarci verso l'Italia e verso la Francia dal mitico colle dell'Agnello.



Sapori del Cilento

Sabato 8 luglio a Cannalonga si è tenuto un allenamento dei Maestri Assaggiatori Onaf della Campania sulla degustazione tecnica e descrizione qualitativa dei formaggi di Capra del Cilento e altri formaggi a latte misto capra pecora e solo pecora oggetto di una sperimentazione di affinamento effettuata in alta montagna con erbe spontanee. L'incontro è stato molto utile per il confronto tra i maestri assaggiatori provenienti da diverse aree e

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



"Formaggi in Terrazza" vista sulla Roma antica



Oltre al palato si è appagato anche l'occhio nonché lo spirito. Dalla terrazza, affacciata sul Palatino, della Casa Museo della Fondazione Isabella Scelsi, in una delle strade più suggestive e aristocratiche della capitale, si gode infatti di una vista e di una luce su Roma antica che rende indimenticabile ogni evento. In questa cornice incantata è stata guidata da Maestri Assaggiatori la degustazione di alcuni formaggi freschi a pasta filata (straccetti, treccia, scamorza) e di due formaggi affinati, prodotti con latte vaccino di altissima qualità dell'azienda agricola Frainelle di Fraine in provincia di Chieti. Un'azienda artigianale e familiare poco nota, impegnata in un percorso di rispetto per la natura e la tradizione casearia, nonché nella ricerca di riportare in auge sapori che stavano scomparendo. Prima, di fronte ad uno splendido tramonto sono stati presentati, in assaggio, alcuni salumi accompagnati da ricotta della stessa azienda, sott'oli dell'azienda agricola "L'Essenza della Natura" di Trivento (Is) e una tipica specialità abruzzese "La pizz'a a figlitte" della Panetteria Barisano di Tuffillo (Ch). Una degustazione "da sogno" ed un omaggio alla cultura.

• **Veduta dall'alto dei partecipanti durante la degustazione**



"Metti una sera... la Sardegna sul Tevere"

In una particolarissima location, il barcone sul Tevere gestito dalla Società Romana Nuoto, nel cuore di Roma (si trova sul fiume all'altezza dell'Ara Pacis), si è svolta, a giugno, una degustazione guidata di eccellenze casearie sarde: formaggi ovis a pasta filata (mozzarella compresa) dell'Azienda Pab'è is tellasa di Sant'Andrea Frius vivino a Cagliari, il formaggio cagliaritano Axrida del Gerrei e due tipologie di formaggi ovis a latte crudo dell'Azienda Erkiles di Olzai (Nu). Come consuetudine della Delegazione, al fine di non trascurare anche l'aspetto conviviale, sono stati offerti, nel corso della serata, assaggi di prodotti tipici sardi di particolare rilevanza e genuinità: il Carasau e il Pillu dell'Azienda Antichi gesti di Sadali (Ca) - pani tradizionali a grano duro con lievito madre, cotti nel forno a legna-, olive in salamoia e patè di olive dell'Azienda Pretziosa di Seneghe (Or), i "Macarrones Furriao" (più noti come gnocchetti sardi), primo piatto condito con formaggio fuso e zafferano, eseguito con la pasta del pastificio La Casa del Grano di Elmas (Ca) e per finire le Seadas, tipica specialità dolciaria regionale, preparate dalle sapienti mani, rigorosamente sarde di Gemma Azuni, con l'utilizzo del formaggio fresco di pecora della Cooperativa Dorgali Pastori e il miele di Danilo Argiolas di Sorradile (Or). In abbinamento i vini "Fradiles Doc Mandrolisai rosso" della Cantina Fradiles di Atzara (Nu) e la "Vernaccia di Oristano" da meditazione dell'Azienda Famiglia Oro di Tramatzia (Or).



• **Esponenti della delegazione con alcuni produttori presenti**

Il consigliere di delegazione Rossella Poggesi



della carne di capra e dei prodotti tipici del territorio. La nostra presenza all'evento, anteprima della fiera, ha dato sicuramente più risalto al comparto formaggi di capra.

Il delegato Maria Samataro

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



Il gusto dell'Appennino

Al Ristorante Vecchia Fucina formaggi freschi per salutare l'estate. Il 13 giugno serata degustazione di formaggi freschi: Crescenza e Squaccherone di Parma del Caseificio Idea latte e degustazione del Parmigiano Reggiano Bio Suisse dell'azienda Ciao Latte stagionato 20 mesi; prodotto che entra in commercio in questi giorni. A seguire Pecorino dell'Appennino Reggiano dell'azienda La Fattoria di Tobia e Caprino erborinato dell'azienda agricola Bio Le Capre della Selva romanesca. Lo chef ha presentato Bacio di dama al caprino in crosta di grissini con dadolata di zucca e risotto con pere e noci dell'appennino reggiano. Vini della società agricola Oinoe di Traversetolo.



Ad Arte e Gusto. Mozzarelle di bufala e formaggi sardi



Alla presenza di 40 persone abbiamo degustato: Mozzarella di Bufala Campana Dop, Formaggio vaccino della storica Latteria Turnaria di Campolessi di Gemona del Friuli, Dulcis Pecorino Sardo e Monte Ferru, caprino sardo stagionato. A

seguire Tagliatelle al Campolessi e dessert. Vini: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Besler Ross e Zibibbo. Il 12 settembre avverrà una degustazione di formaggi Alto Adige ad Arte e Gusto

Il delegato Giacomo Toscani

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Salva Cremasco Dop e Roccolo Valtaleggio

Alla Domus Bergamo, si è svolto l'incontro per la valutazione comparata dei due formaggi. Sono una variante della lavorazione tipica dei bergamini e partono da una pasta relativamente acida; mentre il Salva, pur cambiando le dimensioni, mantiene la struttura a parallelepipedo tipica degli stracchini e pesa circa 3 kg, il Roccolo, rivisitazione "moderna" del Salva, ha una forma cilindrica ed è un po' più piccolo (2,5 kg). Durante la serata, grazie alla disponibilità degli stagionatori, i fratelli Tazzi di Trescore Cremasco e Alvaro Ravasio di CasArrigoni di Peghera in Valtaleggio, gli assaggiatori di Bergamo hanno potuto degustare una verticale molto ampia: forme stufate da pochi giorni e formaggi di tre, sei, nove mesi ed un anno, valutando l'impatto del tempo e della geometria sul prodotto finale. Serata molto interessante per le spiegazioni fornite dagli

stagionatori e dal casaro, Federico Cremaschi.

Il consigliere della delegazione Luigi Giambarini



Alla scoperta del Silter

Una mossa rapida, appena il latte della enorme caldaia è giusto a 32 gradi, si inserisce lo starter sul quale è inutile fare domande: è segreto. Lo starter del Silter è frutto di oltre cinque anni di studi in collaborazione con due università. Si trattava, spiega Oliviero Sisti, il tecnico che ha seguito e guidato tutta la ricerca, di selezionare solo microrganismi sicuramente indigeni e naturalmente solo quelli con risultati positivi. Quello che è evidente e che i selezionatissimi batteri hanno tolto al formaggio camuno tutti i difetti che aveva, soprattutto in fase di stagionatura, facendolo diventare un gioiello, probabilmente il migliore dei



formaggi della montagna bresciana. Altra novità è che il Silter si produce con latte scremato in entrambe le munte. Infatti, quando una ventina di assaggiatori dell'Onaf si è affacciata alla Malga Bassinale, in comune di Artogne subito sopra gli impianti di Montecampione, si stava caseificando

solo con latte della munta della sera prima. Anche il caglio di vitello nel Silter viene aggiunto con molta parsimonia così che la cagliata si formi molto lentamente. Per il resto si procede come per la produzione dei formaggi a pasta cotta. La visita in malga guidata dal delegato di Bergamo Grazia Mercalli e da Oliviero Sisti,

a fine luglio, ha portato alla scoperta dell'ultima Dop delle valli bresciane e ne valeva la pena. La giornata è stata completata con la visita al minuscolo e rustico museo del Silter.

Il maestro assaggiatore Gianmichele Portieri

DALLA SARDEGNA



Gli Assaggiatori di Cagliari si mettono alla prova

Sulla scia della buona riuscita del recente corso Onaf, il 29 giugno a Cagliari, presso l'Orange Café di via Asproni, si è tenuto un incontro di approfondimento sui formaggi di capra. Erano presenti tre produttori, appena giunti al termine del corso per Assaggiatori: Claudio Lallai (responsabile tecnico di Argiolas Formaggi), Danilo Farina (titolare di Mannalita Azienda Agricola) e Riccardo Murtas (Caseificio Murtas). Questi i sei prodotti portati all'assaggio: Argiolas Formaggi (Dolianova): Rotolino (formaggio molle a coagulazione acido-presamica a brevissima maturazione), Capridor (formaggio a coagulazione acido-presamica a breve maturazione a crosta fiorita); Caseificio Murtas (Silius): Fiocco di Neve (caciotta a pasta cruda, 90 giorni di stagionatura), Lentischio (semicotto, 12 mesi di stagionatura); Mannalita Azienda Agricola (Oliena): San Juan (formaggio a coagulazione acido-presamica a breve maturazione a crosta fiorita), Cusidore (semicotto a latte crudo, 18 mesi di stagionatura, un vero "cru").

Le aziende rappresentavano tre diverse tipologie: dalla dimensione industriale (Argiolas), al minicaseificio aziendale specializzato (Mannalita), passando per il piccolo caseificio familiare che raccoglie il latte dagli allevatori dell'area (Murtas). In comune la loro partecipazione, anche di successo, ai maggiori concorsi di settore, compreso naturalmente il concorso All'Ombra della Madonna.

I produttori hanno illustrato e discusso potenzialità e criticità del settore caprino in Sardegna, le peculiarità dell'allevamento della specie, i profili delle rispettive aziende e il posizionamento dei loro prodotti sul mercato. Interessante il confronto delle esperienze tra chi ha una dimensione produttiva sufficiente ad affrontare gli scaffali della gdo, chi affronta le incertezze e le ambiguità del mercato extraregionale e infine chi propone il prodotto su mercati "di lusso". Nella seconda parte dell'incontro si è proceduto all'esame dei sei campioni: scheda alla mano, i 33 Assaggiatori convenuti hanno esaminato le caratteristiche sensoriali dei formaggi secondo la metodologia Onaf.

Il maestro assaggiatore Stefano Olla

9-16-17 SETTEMBRE GORGONZOLA (MI) SAGRA NAZIONALE DEL GORGONZOLA E INFINITI BLU

Due eventi si fondono in uno. Slow Food Condotta di Gorgonzola e della Martesana, nell'ambito della XIX Sagra nazionale del Gorgonzola, promossa dalla Pro Loco, propone a Gorgonzola la 11ª edizione di "Infiniti Blu - Il mondo dei formaggi erborinati", rassegna di eventi e degustazioni per valorizzare e promuovere questa grande famiglia di prodotti caseari, di cui fa parte il Gorgonzola. La rassegna prevede innanzitutto, sabato 9 settembre, il 10° Concorso caseario nazionale "Infiniti Blu", promosso da Slow Food in collaborazione con la Delegazione Onaf di Milano. Il concorso si rivolge ai produttori ed affinatori di formaggi erborinati, prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto. La premiazione avrà luogo sabato 16 a Bra nell'ambito di Cheese. Da segnalare inoltre la tavola rotonda con degustazione dedicata ai formaggi erborinati a latte crudo, le proposte dell'Enoteca, il cibo di strada e il mercato di produttori e affinatori.

www.infinitiblu.it - www.slowfoodgorgonzola.it



23-24 SETTEMBRE PIAZZOLA SUL BRENTA (PD) - Villa Contarini CASEUS VENETI

XIII edizione dell'appuntamento con i formaggi veneti e con il concorso a loro dedicato, una vera e propria competizione in cui opereranno una giuria tecnica (comprendente gli assaggiatori dell'Onaf), una giuria critica composta da esperti e giornalisti ed una giuria popolare. I prodotti di caseifici, malghe, aziende agricole, stagionatori o affinatori saranno inoltre protagonisti in degustazioni guidate, nel mercato e in momenti di cucina. www.caseusveneti.it



6-7-8 OTTOBRE CASTEGNATO (BS) FRANCIACORTA IN BIANCO

L'edizione 2017 della rassegna si propone di rimettere il formaggio al centro della scena, in tutte le sue sfaccettature. Per questo moltissimi saranno gli appuntamenti con l'utilizzo del formaggio in cucina, dagli showcooking alle esibizioni degli chef più celebri fino ai momenti dedicati ai più piccoli che godranno di un'edizione ampliata del fortunato BimbiChef. Sarà possibile gustare la cucina del formaggio accanto a quella tradizionale lombarda e a proposte da tutta la penisola. La grande novità è però rappresentata dalla Formaggeria d'Italia dove si potranno trovare le più curiose produzioni nazionali accanto alla consueta presenza dei malgari che tornano dagli alpeggi con i formaggi realizzati in estate. In apertura, il 6 ottobre, un convegno sulle condizioni del mondo lattiero-caseario. www.franciacortainbianco.it



7 OTTOBRE - 26 NOVEMBRE ALBA (CN) - FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Per l'87.a volta la capitale delle Langhe e i suoi visitatori si inebrieranno dei profumi del tuber magnatum pico e degli eventi organizzati in suo onore: mercato mondiale, showcooking, degustazioni, incontri, dibattiti, momenti di folklore e per i bimbi, mostre. Il Salotto dei gusti e dei profumi ospiterà gli altri prodotti del territorio albeso e piemontese, l'11 e il 12 novembre Onaf presenterà i formaggi. www.fieradeltartufo.org

22 OTTOBRE VILLA D'ANAUNIA FORMAI DAL MONT

La 10ª edizione di "Formai dal Mont", che si svolgerà il 21 e 22 ottobre 2017, è nata dalla necessità di far conoscere i mestieri di una volta e i formaggi di malga. È l'occasione di mostrare la Val di Non, la Val di Sole e l'altopiano della Paganella da un punto di vista gustoso e originale. Una giuria formata da Assaggiatori dell'Onaf valuterà i formaggi delle malghe della zona. www.prolocotassullo.it



27-28-29 OTTOBRE MILANO - PALAZZO DELLE STELLINE FORMAGGITALIA - Mostra mercato dei formaggi tipici italiani

FormaggItalia

Fa il suo esordio una manifestazione che vede direttamente coinvolta la delegazione Onaf di Milano. Produttori, affinatori e consorzi, provenienti da tutto il territorio italiano, presenteranno i migliori marchi Dop-Igp-Stg-Pat italiani anche grazie alle degustazioni guidate dell'Onaf, che permetteranno di scoprire i formaggi in abbinamento con una selezione di prodotti complementari attentamente studiati. FormaggItalia è dedicata agli operatori del settore della ristorazione, alle scuole e a tutti coloro che amano il formaggio. Il programma è variegato, si segnala la prima edizione del Concorso nazionale dedicato ai formaggi di montagna (prodotti cioè oltre i 600 m. slm) a latte crudo. La giuria sarà formata dai Maestri assaggiatori dell'Onaf. www.formaggitalia.it

11-12-13 NOVEMBRE MILANO CONGRESSI (MI.CO) GOLOSARIA

La rassegna di cultura e gusto ideata dal giornalista Paolo Massobrio torna a Milano raccogliendo il mondo dei piccoli produttori di cose buone provenienti da tutto lo Stivale. Il concetto portante della manifestazione sarà "Oltre il buono". Spazio dunque al bere miscelato di nuova generazione e a una schiera di nuovi cuochi, che porteranno in scena l'evoluzione della cucina italiana. Golosaria sarà anche Cucine di Strada, città dell'olio e stile di vita, inseriti in un programma da scoprire giorno per giorno. www.golosaria.it

19-20-21 NOVEMBRE NAPOLI - Mostra d'Oltremare GUSTUS expo dei sapori mediterranei

Il salone professionale dell'agroalimentare, dell'enogastronomia e della tecnologia si presenta come principale riferimento per il Centro-sud Italia. Una occasione di incontro per le varie componenti di questi settori. www.gustusnapoli.com



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Chi ha inventato la bagna cauda? Il mistero permane



*Bagnam caudam non caudamus
Bagnam caudam non amamus
Bagnam caudam non cantamus
Bagnam caudam non voramus*



Se anche l'apocalittico Guido Ceronetti (a proposito: auguri per i suoi 90 anni, festeggiati il 24 agosto scorso) ha voluto cimentarsi in un'ode al piatto più rappresentativo della tradizione piemontese - a modo suo, ovviamente, scrivendo una "Philastroca Bagnae Caudae" in latino maccheronico - ciò significherà pur qualcosa. Secondo l'Accademia della Cucina Italiana la bagna cauda è "tra i beni immateriali da tutelare come Patrimonio dell'Umanità". E ha chiesto all'Unesco di riconoscerla come già avvenuto per altri tesori gastronomici quali la pizza e la dieta mediterranea.

Affrontiamo la questione della bagna cauda (in piemontese sarebbe "caoda", ma preferiamo per semplicità usare la forma parlata) perché è il momento giusto. Entriamo nell'autunno, la stagione di mezzo ricca di ogni ben di dio in fatto di verdure; intendiamo altresì rendere omaggio alla città di Bra, nella biennale cadenza di Cheese, come città degli orti, e terra di colossali bagna caude.

Ma chi è l'inventore della bagna cauda? Il raffinato "gentiluomo di campagna" Sandro Doglio ha intitolato uno dei suoi libri più fortunati con questa domanda rimasta finora inesa. «Chi ha avuto l'idea di sciogliere e mescolare acciughe e aglio in olio o burro per creare quella salsa bollente nella quali i Piemontesi intingono le verdure? Chi ha dettato proporzioni, regole e rituale di questo mangiare, che è simbolo ed emblema della tavola del Piemonte?».

Prima di lui, a inizio Novecento, il poeta torinese Alberto Viriglio aveva proposto lo stesso quesito nelle rime piemontesi dedicate alla "bagna d'j povron" (i peperoni, fondamentali nella ricetta). Traduciamo per la comprensione di tutti: "Hanno fatto cavaliere, commendatore / certi tipi che vendono acqua per liquore / ... e nessuno conosce il nome / del grande, grandissimo uomo / non c'è una pietra, una lapide con la scritta: / Qui nacque quello della bagna cauda.

Un mistero affascinante e irrisolto. Il capo cuoco dei Savoia, Giovanni Vialardi, ai tempi di re Carlo Alberto aveva brevettato una sua personale ricetta parlando di cardì crudi che van "tagliati a pezzettini soltanto il bianco, lungo due dita; levato il filo d'intorno, si mangiano con una salsa fatta con olio, burro, aglio, acciughe, frita un po' sul fuoco e servita ben calda".

Ecco emergere gli ingredienti chiave: oltre l'olio e il burro, l'aglio e le acciughe.

In Piemonte le acciughe erano state introdotte dai carrettieri della Valle Maira, che ne riponevano alcuni strati sopra il prezioso e tassatissimo sale marino, per sfuggire alle gabelle doganali.

Un'altra storia fantastica ben raccontata da Nico Orengo ne "Il salto dell'acciuga". Lo scrittore originario di Latte di Ventimiglia e poi naturalizzato torinese, magnifica la straordinaria bagna cauda citando i proclami dell'avvocato-gastro-nomo astigiano Giovanni Gorio ("Piatto corale e rituale") e quelli dell'Avalma, l'associazione dei venditori di acciughe della val Maira: è bandiera della cucina e del carattere piemontese; è onore e ricordo della civiltà contadina; è il cibo rituale della fraternità e dell'amicizia.

Detto anche di Mario Soldati, che firmò un ricettario dedicato al sapido intingolo dei "bogjanen", e senza dimenticare altri illustri cantori della piemontesità e della

bagna cauda come Augusto Monti, Filippo Burzio e Arrigo Cajumi, non possiamo tacere che a Costigliole d'Asti, il 7 febbraio 2005, è stata depositata la ricetta "da ritenersi la più affidabile e tramandabile".

Ingredienti per 12 persone: 12 teste di aglio, 6 bicchieri da vino di olio d'oliva e, se possibile, un bicchierino di olio di noci, 6 etti di acciughe rosse di Spagna. Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio precedentemente svestiti e privati del

germoglio. Porre l'aglio in un tegame di coccia, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaino di legno e avendo cura che non prenda colore; aggiungere poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate, rimestandole delicatamente. Coprire con il restante olio e portare l'intingolo a cottura a fuoco lento per una mezz'oretta, badando che la bagna non frigga. Versare la bagna negli appositi "fujot" (fomellini di coccia) e accompagnarla con le seguenti verdure crude: cardì gobbi di Nizza Monferrato, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto graspa, cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino barbera; cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca frita, peperoni arrostiti.

Dopo tanto trionfo pantagruelico, per pulire la bocca non ci sta che un pezzo di formaggio. Un morso di "tuma", quella buona che sa di stalla.



giovanniaudisio@alice.it



TOMINI SOTT'OLIO



Il burro dal sapore di un tempo...

seguici su 

Onaf



L'ebbrezza del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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