

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

23

MARZO 2018
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2018

Arezzo ti sboccia nel cuore L'aspetto esteriore del formaggio



Geremia: da grande voglio fare il pastore



Provolone del Monaco a rischio contraffazione



Modon d'Or, il galà delle Fontine d'Alpage



Fra Jura e Savoia la gita Onaf di luglio

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



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 dal prestigioso marchio DOP. Attraverso *Modon d’Or* - Concorso nazionale Fontina d’Alpage 2017, la Valle d’Aosta celebra così l’autenticità di un prodotto d’eccellenza del territorio alpino, valorizzando il prezioso lavoro dell’intera filiera produttiva.

“Gregge tra cielo ed erba”
di Marzia Verona
ha conquistato il terzo premio
al concorso fotografico Onaf 2017

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



**Il 2018
è proclamato
anno nazionale
del cibo italiano
Noi dell'Onaf
siamo chiamati
a diffondere la
cultura casearia
e a valorizzare
il mondo
del formaggio,
alimento principe
ed espressione
produttiva
dei magnifici
territori
dalle Alpi al mare**



Il nostro compito

ministri delle Politiche agricole alimentari e forestali e dei Beni culturali e del territorio, hanno proclamato il 2018 Anno nazionale del cibo italiano. Ora si avvieranno manifestazioni, iniziative ed eventi legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica italiana.

Per noi Onaf il cibo è soprattutto formaggio e quindi quale migliore occasione per trasformare questo evento in una vera opportunità per il mondo caseario.

Inoltre l'intreccio cibo-paesaggio sembra essere calato appositamente nella nostra realtà; le più svariate tipologie di formaggi tradizionali sono prodotte in un contesto rurale di rara bellezza che si sviluppa per tutta l'Italia dalle Alpi al mare.

Il formaggio è un alimento secondo a nessuno per completezza e principi nutrizionali. L'esperienza dei sommelier è stata fondamentale per la valorizzazione del vino ed è su queste conoscenze che dobbiamo operare e impegnarci, per la valorizzazione dei prodotti caseari proprio in questo momento in cui viene esaltato il rapporto

fra il cibo e il territorio da cui deriva.

Il formaggio rappresenta uno dei frutti dell'ingegno umano. Utilizzando le risorse naturali del territorio, l'uomo ha affinato, nel corso del tempo, le tecniche produttive appropriate per ottenere prodotti caratterizzati da aspetti fisici ed organolettici del tutto specifici.

La storia del formaggio si perde nella notte dei tempi ma ora tocca a noi contribuire alla spinta propulsiva mirata alla conoscenza, e di conseguenza alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti caseari. Il formaggio non può essere un comprimario: deve, come merita, essere l'assoluto protagonista.

Non basta essere solidali con i pastori della Sardegna, con la solidarietà difficilmente avranno un futuro. Dobbiamo mettere in atto le nostre professionalità e far conoscere e soprattutto apprezzare la bontà del formaggio.

Sarà un piccolo aiuto, ma da qualche parte bisogna pur cominciare.

Teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale

di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore

di Elio Ragazzoni

6-11

Primo piano

Arezzo

di Rossanina Del Santo, Gianluca Drago, Zelinda Ceccarelli, Massimo Rossi,

12-13

L'aspetto esteriore

di Enrico Surra

14-15

L'occhiatura dei formaggi

di Michele Faccia

16-17

Album Dop

Silter, il formaggio degli antichi camuni

di Olivero Sisti e Andrea Bezzi

18-19

La storia: da grande voglio fare il pastore

di Eros Bianchi

21

L'arte dell'affinare

di Grazia Maria Mercalli e Augusto Enrico Semprini

22-23

Provolone del Monaco Dop: allarme contraffazione

di Maria Sarnataro, Beppe Casolo, Roberto Esse

26-27

Gita Onaf tra Jura e Savoia

di Corrado Olocco

29-31

Modon d'Or, la Vallée premia le Fontine d'Alpage

di Gerando Beneyton

32

Formaggi del Benin

di Simonetta Cortella

33-35

Scoprendo l'Auvergne

di Gabriella Padova

36-37

Territori

Strachitunt, il fascino dell'ancestrale doppio

di Flavio Di Gregorio

38-39

Attenti alle fake-news

di Sara Valentino

40

L'Onaf in tv con i produttori della Valchiusella

di Ettore Bevilacqua

41

Le bontà della cooperativa InExodus in Val Camonica

di Lorenzo Bonardi

42-43

Trinacria d'oro: esame-verità per 4 Dop siciliane

di Pietro Pappalardo, Giovanni Farina

44-45

Trentino di Malga fra tipicità e innovazione

di Silvia Schiavon, Francesco Gubert, Angelo Picile

46-47

Le ricette di Fabio Campoli

48-49

Vita Onaf

Le delegazioni si rinnovano

di Marco Quasimodo

In viaggio verso il trentennale

di Pier Carlo Adami

50-55

Onaf News

a cura di Beppe Casolo

56

Agenda

di Marco Quasimodo

57

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

58

La vignetta

di Gianni Audisio

PREMIO ALL'ECCELLENZA
DELL'ARTE LATTIERO-CASEARIA

TROFEO SAN LUCIO torna il concorso CaseoArt



• La super giuria del Trofeo San Lucio al lavoro (foto 2017)

di Daniele Bassi

L'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia di Pandino, AssoCaseariaPandino, è impegnata nell'organizzazione del prestigioso concorso caseario giunto all'ottava edizione. Si svolge a Pandino (Cremona) in due sessioni. La prima è già andata in scena il 17 e 18 marzo; la seconda, il 1° maggio, sarà la finalissima con l'assegnazione dei riconoscimenti.

Il premio sarà attribuito al tecnico-casaro che ha prodotto il formaggio presentato al concorso perchè si vogliono valorizzare le risorse umane. I formaggi divisi per categoria sono giudicati da tre diverse giurie, l'iscrizione dei formaggi è gratuita e tutti i tecnici-casari possono partecipare con più formaggi di diverse categorie. L'edizione precedente del 2017 ha visto in gara oltre 300 formaggi divisi in più di 20 categorie, gli assaggiatori tecnici erano più di 100, i consumatori oltre 1500.

Anche per questa edizione i Maestri Assaggiatori Onaf, in qualità di esperti, sono chiamati a valutare le varie categorie nelle quali sono raggruppati i formaggi. I panel di assaggio sono composti anche da tecnici casari in qualità di esperti delle produzioni, così che possano valutare anche le difficoltà tecnologiche e dare quindi un maggior valore ai prodotti.

Ma il giudizio di "gradimento all'acquisto", molto meno tecnico e più pratico, sarà espresso dal pubblico dei consumatori che alla domenica popoleranno il paese ed il castello, in occasione della fiera agricola di San Giuseppe di Pandino.

Il concorso caseario si basa sulla valutazione dei formaggi, ma il vincitore sarà il tecnico casaro, colui che giorno dopo giorno, in condizioni ed orari piuttosto difficili, si impegna a realizzare produzioni lattiero-casearie pensate come opere d'arte. Il 1° maggio verranno premiati dagli sponsor i primi tre classificati per ogni categoria oltre che il primo assoluto, di nuovo valutato da una super-giuria di esperti per attribuire il Trofeo San Lucio 2018, intitolato al patrono dei casari San Lucio di Cavarnia.

Il formaggio migliore non esiste

di ELIO RAGAZZONI



La domanda che spesso viene posta agli assaggiatori Onaf non può avere risposta perchè esistono formaggi buoni, quelli ottimi ed emozionanti e stop. Poi dipende dal territorio, dalle tradizioni e dalla diversità, pregio inestimabile

Questo numero si apre con l'annuncio dell'anno dedicato al cibo e alla gastronomia italiani. Mentre lo si metteva in pagina giungevano dagli Stati Uniti brontolii di annunciata guerra dei dazi messa in atto da Trump. La perversa idea di irrigidire i liberi scambi commerciali riguarda, per ora, ferro e alluminio, con qualche minaccia per il mercato automobilistico, ma non si sa mai. Quando si comincia a far cavolate esiste sempre il rischio di un loro ingigantirsi. Insomma da una Maserati alla mozzarella di Bufala, più che non al prosciutto crudo, il passo potrebbe essere breve. E disastroso.

Un mancato scambio di cultura e prodotti alimentari con l'estero, oltre a provocare immediati danni economici, favorisce il mercato delle contraffazioni, abitua il consumatore al falso nel palato, danneggia fatturati e culture. Mi diceva una insegnante moscovita incontrata a una degustazione, che la restrizione all'importazione di prodotti alimentari italiani, voluta da Putin come risposta alle sanzioni europee per l'annessione della Crimea, ha riempito i supermercati di Mosca di gaglioffi "Parmesan" fatti in Australia e ignobili prosciutti cinesi di bassa lega. "Va a finire che ci si abitua, subito pare un dramma, ma poi si consuma quello che c'è". Capiterà anche a New York? Speriamo di no, sarebbe assurdo che botte di follia protezionistica coinvolgessero il Made in Italy del gusto.

A proposito di sapori eccellenti, e di élite casaria, è utile soffermarsi sulla domanda che ogni degustato-

re si sente fare sovente nella carriera: "quale è il formaggio migliore al mondo?". Chi la pone, oltre a soddisfare la propria curiosità, cerca di coinvolgere l'assaggiatore amico o il docente Onaf credendo di fargli un piacere, per permettergli di sfoggiare la propria conoscenza. Se si è in piacevole convivio scende immediatamente il silenzio sulla tavola e tutti si aspettano l'illuminazione casearia. Non può esistere, invece, quesito più irrisolvibile. Il formaggio migliore in assoluto non esiste, esistono i formaggi buoni, quelli ottimi ed emozionanti e stop.

Poi dipenderà dal territorio, dalle tradizioni e consuetudini, e dalla diversità, che di per sé è un pregio inestimabile.

Come la mettiamo allora con i concorsi internazionali dove gareggiano centinaia di formaggi diversi e uno deve vincere per forza? La vittoria avrà un senso solo tra formaggi della medesima categoria, il resto è un gioco magari divertente, ma senza riscontro generalizzato. Se metto in gara un formaggio fresco di latte di renna con un gorgonzola piccante potrò dichiarare vincitore il mio gusto personale, ma non oggettivare il risultato a livello planetario. Così alla domanda su quale sia il miglior formaggio del mondo, potremo replicare solo con un caldo sorriso ed un dignitoso riserbo, visto che è impossibile rispondere.

A proposito, qual è il migliore sorriso del mondo? Dicono quello della Gioconda anche se io ho sempre preferito quello di Virna Lisi. Visto? E' come per il formaggio: non c'è certezza.

**Pensieri in libertà
mentre riparte
la guerra dei dazi,
mortale per
il made in Italy**

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

Armando Gambera - Enrico Surra

Daniele Bassi - Giuseppe Casolo

Giancarlo Coghetto - Maria Sarnataro

Giampaolo Gaiarin

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

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montanus-Gerardo Beneyton

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Nicola Bentoglio, Alan Bertolini, Marianna Bottero, Fabio Campoli, Daniela Carraro, Beppe Casolo, Renato Ciaponi, Giancarlo Coghetto, Pietro Contegiacomo, Michele Corti, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Elisa Emanuela

Cugola, Armando Gambera, Gianmario Giuliano, Flavio Di Gregorio, Luigi Giovanni Giambarini, Francesca Leuzzi, Andrea Magi, Grazia Maria Mercalli, Nuria Mignone, Silvia Tropea Montagnosi, Filippo Morese, Photis Papademas, Manuela Pascucci, Renzo Pellati, Fabrizio Pellegrino, Walter Polese, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Domenico Raimondo, Desideria Scilla, Katia Stradiotto, Enrico Surra, Alberto Tamburini, Lorenza Vitali, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Lucia di Balmelle, foto di Luigi Ranzani (dal concorso fotografico "Vita d'Alpeggio")

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

Arezzo

TI SBOCCIA NEL CUORE

I palazzi, le piazze, il duomo, le logge raccontano il genio di Vasari e Piero della Francesca, con rimandi antichi alla scuola di Cimabue
 Nell'aria una musica ricorda i tornei medioevali
 Cavalieri, dame e paggetti: è la Giostra del Saracino

di Rossanina Del Santo

Decidi di dedicarti un fine settimana in una città che ancora non conosci. Scegli Arezzo. Così, per caso. Dopo aver posteggiato appena fuori dalle mura in un parcheggio che ha anche un'area gratuita (incredibile al giorno d'oggi!), prendi le scale mobili per arrivare nel centro storico. E mentre guardi le grandi illustrazioni che decorano le pareti ti chiedi come sarà il primo impatto vero con la zona. Per adesso gli scorci che hai potuto scorgere, di quello che ti è apparso come il dietro le quinte (retri di palazzi, giardini) ti è sembrato promettere bene.

Senti una strana musica che ti ricorda i tornei medioevali e non capisci. Appena uscito dal corridoio delle scale mobili ai tuoi occhi si apre la visione di una incredibile piazza, con il Duomo, il palazzo della Provincia e quello del Comune che fanno da cornice a una serie di personaggi in costumi d'epoca medioevale: un araldo legge la disfida e un corteo costituito da quattro gruppi di quartieri (cavalieri, dame, paggetti) si muovono al suono della melodia dei musicisti che danno il tempo a eccezionali sbandieratori che lanciano le loro bandiere fino su su, a toccare le nuvole. È il sabato della Giostra del Saracino, che si tiene due volte all'anno e rende questa piazza (piena di atmosfera in ogni giorno dell'anno) ancora più incredibile, ancora più fuori dal tempo e dalla frenesia di tutti i giorni.

Trasportato da questo senso di serenità decidi di cominciare la vera esplorazione. E mentre cammini fiancheggiando il Duomo (che ti riservi di visitare al ritorno) noti un portone aperto nel palazzo che fronteggia il sagrato. Una cantina dove puoi assaggiare al bicchiere gli straordinari vini della provincia. Perché sacro e profano in città si intersecano e capisci subito come gli aretini sappiano arricchire i momenti di festa con buon cibo e ottimo vino. Percorri pochi metri e davanti a te, dopo una leggera curva creata dalla casa del Petrarca ti si prospetta una discesa ripida, con un selciato antico che ti fa pensare ai carri, alle grida, al mondo che hai appena lasciato in piazza.

A destra Palazzo Pretorio con facciata ricoperta di stemmi dei podestà (sede dell'attuale biblioteca comunale) e a sinistra un giardino e un porticato. Ma non è un porticato qualsiasi. Sono quelle che gli aretini chiamano semplicemente le "logge", disegnate dal Vasari. Ti senti chiamato a percorrerlo, curioso di scoprire dove conduce. E quando arrivi alla meta ti si apre un panorama che ti toglie il fiato. È Piazza Grande. Il suo nome, come quello del Prato (il giardino enorme che affianca il duomo) fa capire subito che gli aretini sono gente semplicemente schietta, di pochi fronzoli e grande praticità.

Piazza Grande (Piazza Vasari toponomasticamente parlando) è un immenso

spazio in discesa, con un pozzo decentrato e una cornice di palazzi tipicamente medioevali ti accoglie. Certo, oggi è agghindata con i colori della festa, con la tribuna per la corsa del saracino di stasera, con la lizza di sabbia su cui correranno i cavalieri, lancia in resta per sfidare il buratto, circondati dai loro quartieri dagli abiti sgargianti, al suono delle clarine e dei tamburi e l'atmosfera è magicamente irreale, e ti chiedi come potrà apparire al turista dei giorni in cui la piazza vive la sua normale quotidianità, in cui le numerose eleganti botteghe di antiquariato, i ristoranti di cibo tradizionale, i negozi di prodotti del territorio fanno da contorno a quell'area incredibile su cui si affaccia, oltre al loggiato del Vasari, il possente palazzo di Fraternita con il suo orologio e l'abside della Pieve di Santa Maria, con le sue 100 colonne tutte diverse, a rappresentare l'intera





Scene medioevali in piazza Grande ad Arezzo, città di storia ed arte, nonchè patria di una enogastronomia di eccellenza

umanità, con quella storta per rappresentare “gli storpi”. E mentre ti guardi intorno il tempo vola e ti rendi conto che è già il momento di pranzare. Di sicuro non mancano locali incredibili dove poter assaporare il cibo vero della zona, quello semplice, legato al territorio, o quello raffinato, che recupera i sapori anche da zone lontane. E pregusti il tuo itinerario del pomeriggio, in cui dopo aver visitato l’incredibile pieve romanica di Santa Maria, percorrerai Corso Italia alzando lo sguardo sui palazzi che lo fiancheggiano, e poi andrai dove è stata girata parte de “La vita è bella” di Benigni, Piazza san Francesco e potrai visitare la chiesa omonima e vedere gli affreschi della leggenda della vera croce di Piero della Francesca, e poi percorrendo il centro, con il naso per aria per non perdere neppure un centimetro degli scorci che ti si aprono davanti, ti troverai davanti alla chiesa di San Domenico con lo stupefacente crocifisso, prima opera attribuita a Cimabue.

E poi ci sono i musei (quello d’arte medioevale, quello archeologico che è sito nell’ex convento a fianco dell’anfiteatro romano e quello del collezionismo storico), la fondazione Ivan Bruschi (casa museo e museo), la chiesa di Santa Maria delle Grazie, la fortezza Medicea da poco riaperta al pubblico, la chiesa della Badia, la casa del Vasari... ti rendi conto che il fine settimana non ti basterà per visitare tutte queste meraviglie. C’è la fiera antiquaria ogni prima domenica del mese e sabato precedente, c’è il concorso polifonico internazionale ad agosto, c’è la prossima edizione del saracino, quella di settembre, e poi ci sono mille altri eventi e manifestazioni da non perdere.

Sai che tornerai, perché Arezzo è come gli aretini. Può sembrare fredda se non la conosci, quasi diffidente, ma se hai voglia di capirla ti sboccia nel cuore e non puoi starle lontano.

Il cibo aretino ieri & oggi

di Gianluca Drago*

Il cibo è Profumo. Di camino, di tegami di coccio su stufe a legna, di bistecca cotta sulla brace, di ciaccine fritte, di finocchio selvatico a profumare l’anatra in forno. Il cibo è Suono. Della mezzaluna delle nonne che batte ritmica sul tagliere, del sugo che sobbolle sulla fiamma, della polenta di castagne che borbotta nel paiolo, della pasta tirata a mano con il matterello, del pane caldo che scrocchia sotto le mani. Il cibo è Sapore. Di casa, di ricordi, di storia. Sapore di tradizione. Sapore vero. Pieno. Deciso.

Il cibo è Tempo. Delle cotture lente, delle preparazioni accurate, della stagionalità, della ricerca degli ingredienti giusti, dell’attesa. Il tempo di un passato che non può e non deve essere dimenticato, ma divenire gioiello stampato nella mente, nella memoria, nel palato. Perché quei saperi che sono parte di noi, di cui siamo impastati, di cui siamo aromatizzati, non vengano perduti. Affinché non si perda la capacità di scelta di fronte a prodotti dell’orto, a razze animali, ad essenze per il fuoco del camino o a varietà di olive da frangere. Perché non si perda la voglia di scegliere.

Il cibo è Memoria. E’ importante fissare il sapere così da poter ricordare sempre cosa è avvenuto nel tempo e come si sono trasformate le cose. Quello delle preparazioni tradizionali è un mondo in continuo movimento in cui se da un lato si aggiornano i piatti con l’applicazione di nuove tecnologie e positive contaminazioni, dall’altro si può rischiare di perdere di vista lo spirito originario

della ricetta e i valori che rappresenta. Valori-cultura di una comunità, di un territorio, che devono essere assicurati in modo che anche le future generazioni siano a conoscenza delle motivazioni delle diverse varianti di acqua-cotta in base alle zone del Casentino, di ribollita nel Valdarno, di polenta in Valtiberina, di grifi ad Arezzo o di picci in Valdichiana.

Durante il mio mandato come presidente dell’Associazione Cuochi Arezzo ho dedicato molta della mia forza affinché non si perdesse il valore della tradizione del cibo del mio territorio, perché, come dice Ferran Adrià, è solo conoscendo alla perfezione la tradizione, che ci si può permettere di andare oltre. La cucina di ieri è frutto della nostra più intima cultura, del patrimonio di conoscenze di cui siamo tutti forgiati, dell’esperienza accumulata con il tempo. Un tempo che non aveva fretta. Un tempo fatto di scelte oculate, di attenzione. Stagionalità, lunghe cotture rispecchiano la scelta accurata dei materiali operata dagli artisti che con metodica precisione realizzavano le loro opere d’arte. Passate alla storia. Che forse oggi possono essere modernizzate.

Nel rispetto, però, perché nel mondo di oggi, nel mondo della fretta, della corsa, occorre arrestare la caduta nell’approssimazione, nel “tanto va bene lo stesso”, nei confini nebulosi, nell’inizio della fine, del ricordo ricostruito, dall’amaro sapore di falso.

Regaliamoci tempo. Per non dimenticare quello passato e goderci quello futuro.

*Presidente Associazione Cuochi Arezzo

L'ABBUCCIATO ARETINO

Uno straordinario Pecorino a latte crudo che si produce da oltre mille anni nel Casentino. È inserito nell'elenco delle rarità agroalimentari

di Zelinda Ceccarelli

Nella zona di Arezzo si producono rare forme di uno straordinario pecorino che delizia i palati più raffinati. È una ricetta antica che viene tramandata da più di mille anni nella vallata del Casentino e il formaggio che ne deriva, caratterizzato da una crosta liscia che si forma dopo soli 20 giorni di stagionatura, è tutt'oggi prodotto, grazie ad un progetto che ha visto in prima linea Provincia di Arezzo, Camera di commercio di Arezzo e Arsia Toscana, secondo il disciplinare adottato dal consorzio sotto la protezione della Fondazione Slow Food e con l'introduzione nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat).

LA TRADIZIONE

I primi reperti storici della produzione di questo gustoso formaggio risalgono all'XI secolo, infatti, quando si hanno le prime testimonianze scritte. I monaci camaldolesi dell'eremo Aretino ne segnalano il consumo in alcuni loro manoscritti confermando il profondo legame di questo formaggio con il territorio e la tradizione locale. Oggi sono in pochi a produrlo in provincia di Arezzo e il suo aroma a deliziare i palati raccontando la storia lunghissima della cultura di un territorio.

LA DENOMINAZIONE

L'Abbucciato Aretino deve il proprio nome alla crosta che si forma già dopo soli 20 giorni di stagionatura con la caratteristica unghia scura su tutto il bordo della fetta.

LAVORAZIONE

La lavorazione si basa su utilizzo di latte (proveniente esclusivamente dai comuni ricadenti nella provincia di Arezzo e della Valtiberina) di pecore di razza da latte e loro incroci alimentate solo al pascolo o con eventuale integrazione di leguminose e granella di cereali prodotti in provincia di Arezzo.

Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale, di insilati e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca. Nel contempo è vietato utilizzare alimenti di origine animale o vegetale di qualsiasi tipo geneticamente modificati.

Il latte utilizzato può essere proveniente da una o più mungiture, eventualmente refrigerato, e lavorato entro le 24 ore. Filtrato con gli appositi teli o setacci e quindi leggermente riscaldato in caldaia di rame stagnato, acciaio etc. con fuoco a legna, gas o vapore ad una temperatura che varia dai 32 ai 41°C, viene aggiunto di caglio di vitello od aziendale (non è ammesso l'utilizzo di caglio ottenuto dalla manipolazione genetica di microrganismi, mentre è ammesso l'utilizzo di siero innesto) ed è sottoposto ad un riposo che va dai 20 ai 40 minuti. La cagliata viene frantumata con lo spino a dimensione di chicchi di riso e fatta nuovamente riposare per 5 minuti in caldaia. Trascorso questo tempo si estrae e si pone in fucelle in plastica o fascere in legno in cui viene accuratamente pressata a mano e sgrondata. La formazione della crosta può essere facilitata anche mediante immersione della forma in siero caldo per alcuni minuti. La forma così ottenuta viene salata (in salamoia o a secco) entro la giornata di produzione della cagliata e lasciata maturare su

Per salvaguardarne l'identità si è introdotto il disciplinare, ma i produttori restano pochi



Formaggi

tavole di legno (spesso abete) per un paio di giorni dopodiché viene messa in cella a 12°C per la stagionatura.

L'Abbucciato Aretino viene quindi capovolto due volte al giorno e spazzolato ogni tre giorni.

Prima di essere commercializzato viene sottoposto ad un attento controllo ad esito del quale viene contrassegnato con il marchio di tutela che reca il codice dell'azienda di produzione. L'etichetta, oltre a riportare le indicazioni imposte dalle norme vigenti, deve anche indicare il nome delle razze ovine allevate.

Sia nella versione fresca (con almeno 30 giorni di stagionatura) che in quella a breve stagionatura (dopo almeno 60 giorni dalla produzione) è un ottimo formaggio da tavola.

LE CARATTERISTICHE

L'Abbucciato Aretino è un pecorino a latte crudo formaggio grasso a pasta semidura che viene prodotto in forme cilindriche a facce piane o moderatamente convesse dal peso di 1,2-2 chilogrammi con scalzo convesso mediamente basso (circa 6-8 centimetri) e un diametro variabile tra i 14 e i 18 cm. La crosta si presenta liscia e pulita dal tipico colore paglierino, con un'unghia piuttosto marcata. Racchiude una pasta di colore variabile in base alla stagionatura dal bianco latte al paglierino con una piccola occhiatura irregolare ma omogenea derivante dalla lavorazione a latte crudo. Al naso si percepiscono sensazioni di latte di pecora e cuoio. Al palato si distingue per la consistenza morbida, elastica e solubile e per il gusto dolce con un gradevole finale amaro e pungente che si accompagna al piacevole sentore delle erbe di pascolo, di sottobosco con note olfattive retronasali di latte di pecora e frutta secca.

LA CULTURA

Al fine di salvaguardare la sopravvivenza di un prodotto tipico così antico che, nonostante la lunga tradizione, stava rischiando di scomparire, nel 2006 la Provincia di Arezzo

ha intrapreso un progetto co-finanziato da Camera di Commercio e Arsia per la caratterizzazione dell'Abbucciato che prevedeva, tra l'altro, l'istituzione del Consorzio e l'introduzione di un Disciplinare di produzione, proprio a garanzia della qualità e della specificità.

Nonostante l'impegno profuso, oggi i produttori che si attengono a tale Disciplinare sono pochi e per questo, anche la Fondazione Slow Food ha scelto di promuovere e tutelare il prodotto attraverso la sua Arca del Gusto.



di Arezzo

IL RAVIGGIOLO

Prodotto fresco a pasta molle, dal sapore inconfondibile è la gloria delle vallate alle soglie dell'Appennino. Prevalentemente a latte vaccino, in alcune realtà dell'alto Casentino viene arricchito con latte ovicaprino

di Rossanina Del Santo

Il Raviggiolo (o Raveggiolo) è prodotto nella provincia di Arezzo nella parte confinante con l'Appennino toscano-emiliano e specificatamente nelle vallate di Casentino e Valtiberina, prevalentemente con latte vaccino ma in alcune realtà dell'alto Casentino anche con latte ovino o ovicaprino. Si tratta di un formaggio fresco a pasta molle dal sapore dolce ed inconfondibile. Per tutelare il suo immenso patrimonio storico, quello prodotto (relativamente alla provincia di Arezzo) nelle località casentinesi di Bibbiena, Chiusi della Verna, Poppi, Pratovecchio, è stato iscritto nel registro dei Prodotti Agroalimentari Tipici (Pat) tutelato dal Presidio Slow Food. In realtà nella nostra provincia non mancano produttori di questo straordinario formaggio anche nella vallata della Valtiberina, in particolare a Pieve Santo Stefano e Sansepolcro.

LA TRADIZIONE

Il nome del Raviggiolo si sostiene derivi dalla località Raggiolo sul Pratomagno, un paese di montagna fiorentino, famoso per la ricchezza dei suoi pascoli che hanno permesso al Raviggiolo stesso di nascere e di diffondersi lungo l'appennino Tosco-Emiliano e di diventare parte della cultura gastronomica emiliana di ieri e di oggi.

LA STORIA

Il Raviggiolo ha una storia di più di cinquecento anni. È un formaggio che, nel corso dei secoli, è diventato parte integrante della tradizione della zona del confine toscano-emiliano. La sua presenza è attestata fin dal 1515, periodo in cui il Magistrato Comunitativo della terra di Bibbiena in Casentino portò in dono a Papa Leone X alcuni Raviggioli presentati in un canestro ricoperto di felci; è la prima testimonianza storica scritta di questo formaggio frutto della caseificazione con caglio senza rottura.

È un prodotto talmente radicato nella tradizione anche casalinga da essere citato ne "L'arte di mangiare bene, Manuale pratico per le famiglie" di Pellegrino Artusi, una pietra miliare nella gastronomia tradizionale regionale che dal 1910 lo indica come uno degli ingredienti base nella preparazione dei cappelletti tradizionali all'uso di Romagna dove può andare a sostituire metà del peso della ricotta.

Dono prezioso da fare a un Pontefice, o ingrediente segreto per straordinari piatti di festa, il Raviggiolo vanta al tempo un'antica tradizione contadina che lega questo prodotto al periodo invernale durante il quale le famiglie usavano fare questo formaggio con il poco latte munto disponibile ed utilizzarlo nei pasti principali, semplicemente accompagnato a del pane a lunga lievitazione.

PREPARAZIONE

Il Raviggiolo è un formaggio molto raro perché è prodotto tradizionalmente solo stagionalmente, ovvero da ottobre ad aprile, in quanto le temperature esterne più basse permettevano, anche in assenza di frigoriferi, la conservazione leggermente più prolungata del delicato alimento.

Esistono due tipologie di produzione: quella a latte crudo (oggi assai rara, e che fornisce un formaggio sicuramente più pregiato e legato al territorio) e quella con latte pastorizzato (indubbiamente quella più facilmente reperibile sul mercato).

La ricetta tradizionale prevede la lavorazione con latte crudo (in genere latte bovino di allevamento locale, più raramente e su richiesta latte ovino - di pecora appenninica o massese e sarda - o caprino) addizionato di caglio, senza rottura della cagliata che viene solo scolata e salata in superficie, ottenendo così una consistenza quasi gelatinosa, unica al palato.

La cagliata non viene mai rotta e viene utilizzata in piccole quantità per poi essere messa a sgocciolare su delle stuoie o, tradizionalmente, su delle foglie di felce, di fico o di cavolo poste su una scodella da cui il siero veniva fatto scolare più volte. Anticamente prodotto con anche una piccola aggiunta di latte di capra, oggi in casentino è lavorato prevalentemente con latte ovino ma non mancano i produttori che lo realizzano con latte bovino.

CARATTERISTICHE, USI E CONSERVAZIONE

Spesso presentato come tradizione vuole su foglie di felce (pare che l'origine di questa presentazione derivi dalle proprietà antibatteriche della pianta che permettevano al formaggio di conservarsi meglio quando ancora non c'erano i frigoriferi) il Raviggiolo è un formaggio grasso, con forma circolare, solitamente poco compatta e molto serosa di 20-25 cm di diametro e 2-4 cm di altezza, per un peso compreso tra gli 800 grammi e il chilo e mezzo.

Data la freschezza non ha crosta né buccia, la pasta è bianco brillante, di consistenza molle, quasi gelatinosa, senza occhiatura.

Ha un sapore delicato e molto dolce, deliquescente, lievemente acido, sono presenti odori di latte e di burro, in bocca leggerissimi sentori di nocciola e di latte fresco in una struttura molto solubile. Il gusto è caratterizzato dalle essenze foraggere pascolate dagli animali che trasmettono i propri specifici aromi nel latte munto.

Data l'estrema freschezza, la deperibilità è alta e si consiglia di consumarlo entro massimo 3-4 giorni dalla data di lavorazione per gustare appieno il suo sapore e la sua consistenza

morbida e burrosa.

È talmente dolce, invitante, fresco che può essere consumato anche come fuori pasto, magari a colazione o come spuntino pomeridiano, cercando di non coprirne la piacevolezza con abbinamenti invasivi. Nella nostra provincia si usa servirlo con un filo d'olio e una leggera macinata di pepe accompagnandolo con pane a lievitazione naturale, possibilmente realizzato con il grano Verna proveniente dalla stessa zona di produzione.

Per la sua dolcezza è uso consumarlo fuori pasto, a colazione e come spuntino pomeridiano

Arezzo e dintorni formaggio... dove?

Quattro locali dove la cucina è verace e i prodotti sanno raccontare il territorio fra antiche tradizioni e lievi tocchi di novità

di Rossanina Del Santo

Nella cucina tradizionale aretina il formaggio occupa un posto abbastanza defilato, spesso servito insieme ai salumi come antipasto, in un sorta di ruolo secondario, oppure per le classiche scampagnate e merende, meglio se intorno a Pasqua con il pecorino fresco (Abbucciato Aretino, ça va sans dire) con i bacelli come dicono in dialetto gli aretini doc, ovvero con le fave fresche.

All'occhio attento però non mancano luoghi, che siano ristoranti, trattorie o botteghe, dove il prezioso prodotto viene trattato come si deve.

In città imperdibile risulta la Formaggeria **Biancolatte** in via Garibaldi 137. Se a prima vista può essere scambiata per una "bottega" in cui è possibile assaporare del formaggio di qualità, in realtà si tratta di un locale più completo, in cui tutta una serie di piatti di ottima fattura sono organizzati anche in un menù delizioso, a base degli eccezionali formaggi disponibili anche in vendita, a prezzi decisamente abbordabili.

Il locale fresco, piacevole, unito al servizio garbato lo rendono un luogo perfetto per gli intenditori che hanno voglia di fermarsi in centro a gustare prodotti locali e non.



• Mani in pasta dei fratelli Lodovichi

Appena defilato dal centro, un altro locale dalla struttura particolare accoglie i turisti e i residenti. Si tratta di **Mani in pasta**, in Via Guelfa 12, una creazione dei fratelli Lodovichi, ristoratori da tempo stimati un po' in tutta Italia per i loro eventi, che si incentra interamente sul servizio (e produzione da asporto) di pasta fresca, ripiena e non. Il pasto può essere completato da un buffet di antipasti sempre freschi (su cui fanno bella mostra prodotti di altissimo livello tra cui formaggi straordinari) e semplicissimi dolci fatti in casa dalla cuoca Fiorella che ne propone una varietà inimmaginabile.

• Al Ghèga di Bibbiena



• Formaggeria Biancolatte di Arezzo

le. Il servizio veloce e la struttura informale permettono di mangiare a prezzi contenuti ingredienti di bontà rara.

Se invece avete voglia di allontanarvi dal centro tre sono i locali imperdibili: il primo è in Valdichiana, il **Ristorante Belvedere** al Monte San Savino.

Un locale con una terrazza che dà su un panorama mozzafiato e che nelle serate estive colpisce per la piacevole temperatura fresca mentre in inverno il bel camino acceso all'interno della sala lo rende confortevole e di atmosfera. Il proprietario, Massimo Rossi (delegato sommelier Ais per Arezzo) si diletta a riscoprire piatti della tradizione preparati con ingredienti reperiti grazie alla rete che ha intessuto negli anni con produttori locali, cuochi, assaggiatori di olio e formaggio, in quello che a tutti in Toscana è noto come il "Modello Arezzo", fare squadra per sostenersi sempre. Da lui è possibile trovare prodotti del territorio, ma anche partecipare a importanti serate tutte dedicate a singoli prodotti, tra cui i formaggi, locali o di zone specifiche d'Italia, in abbinamento con grandi vini. Il servizio garbato lo rende un locale dove è piacevole tornare frequentemente.

Andando da Arezzo verso il Casentino fermatevi a Bibbiena alta, in piazzolina. C'è un piccolo negozio che riporta l'insegna "Alimentari Casentino", **dal Ghèga** così lo chiamano tutti, Lorenzo Gambineri e la moglie Cristina gestiscono una delle botteghe più gradevoli e deliziose in cui entrare e spalancare gli occhi. L'antro delle meraviglie. Non un negozio per "fighetti", ma un posto per sedere e fare due chiacchiere, dove la passione (specialmente per il formaggio) è un filo conduttore, dove il tempo non può correre, dove il palato vive di pura estasi. Regalarsi un attimo da Ghèga è

Vino aretino, lo

Alla classica uva Sangiovese, anima del Chianti, oggi si accompagnano vitigni internazionali. Ma tornano anche le viti della memoria come il Canaiolo, la Malvasia, il Foglia tonda, il Colorino

di Massimo Rossi

È ben difficile immaginare che nella cultura contadina sia possibile sedersi a tavola per mangiare e non aver davanti anche un bicchiere di buon vino. In una realtà di derivazione contadina, vino e pane non possono mancare mai nelle tradizioni aretine. Nelle colline che dominano le quattro vallate sono presenti numerosi vigneti, elementi indispensabili del paesaggio e fornitori di ottimi frutti che la mano abile degli uomini trasformeranno in pregiati vini. L'aretino è infatti una terra caratterizzata da vini di buona "beva" come si dice in zona, ma anche di grandi eccellenze, frutto di grande cultura e antica tradizione. Una tradizione rinnovata quotidianamente che si percepisce ogni volta ci si siede a tavola o si entra in una cantina e che è portata avanti dalla Strada del vino Terre di Arezzo che con infinita passione e professionalità non solo riunisce i produttori ma fa anche informazione e cultura sostenendo così un territorio. Le terre di Arezzo producono da sempre ottimi vini e ben otto denomi-



• La tana degli orsi a Pratovecchio

stare in armonia con se stessi e con il mondo intero.

Per ultimo ma non ultimo, il locale **La tana degli orsi**, a Pratovecchio in Casentino. La strada da fare per arrivarci dalla città richiede un po' di attesa, e spesso il locale è pieno per cui è bene prenotare per tempo.

Una attenzione che si ripaga

quando si arriva a tavola. Caterina in sala illustra, in modo informale e premuroso i piatti realizzati in cucina dal marito Simone, uomo tanto timido al pubblico quanto sicuro ai fornelli dove realizza pietanze di altissima qualità,

tra cui fondute, tortelli al piccione e dolci semplici e golosi. Anche qui i formaggi sono di altissima qualità, molto spesso risultato del lavoro di piccoli produttori locali, pastori dalla produzione limitatissima.

E per chiudere degnamente la carrellata dei conoscitori del formaggio in provincia di Arezzo non si può non citare lui. Andrea Magi. Delegato Onaf Arezzo e Siena. Il motivo però non è il ruolo che riveste in associazione. Lui è il "signore dei formaggi" della nostra provincia. Li prende e li trasforma, ci scherza, inventa per loro dei nomi fantasiosi, gioca con i profumi e i colori, con gli abbinamenti e i contrasti. Li porta in gara e vince premi nazionali e internazionali. Il tutto con la più grande umiltà. E mentre ti racconta la sua ultima creazione vedi nei suoi occhi quel guizzo di infantile gioia, di ludico piacere, di esplosivo divertimento che ti fa venire in mente la citazione di Einstein: "La creatività è l'intelligenza che si diverte".

spirito del luogo

nazioni di origine controllate ne sono una inconfutabile prova. Sebbene i rossi da sempre siano i vini più noti ed apprezzati dagli aretini stessi, anche i vini bianchi sono amabili e stimati anche oltre confine grazie alle terre, al sole ed alla incredibile passione di chi da generazioni ne cura la coltivazione e la produzione.

Il vitigno principe della nostra provincia è il Sangiovese, che dà il carattere alla maggior parte dei nostri vini e si riconosce per la sua tannicità e freschezza. Il Sangiovese è sicuramente impegnativo e richiede pluriennale esperienza per esaltarne profumi e colore: è indispensabile una collaborazione e grande professionalità sia in vigna che in cantina. A base sangiovese sono i nostri principali vini: la Docg Chianti e Chianti Colli Aretini, alcune tipologie della Doc Cortona, della Doc Valdichiana Toscana e della Doc Valdarno di Sopra. Negli ultimi anni, si sono diffusi anche vitigni più internazionali e forse più agevoli da gestire come il Syrah, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, che producono vini di grande potenza e ampiezza olfattiva (non a caso vengono definiti "semi-aromatici") e di intensa colorazione. Al gusto danno prodotti più "morbidi", con tannini contenuti.

I produttori della nostra provincia vinificano di solito i vitigni in purezza, ma è sempre più diffusa la pratica di non abbandonare la tradizione producendo vini composti per la maggior parte di Sangiovese "tagliato" con una bassa percentuale di cabernet o merlot, per impreziosire il profumo del "nostro" vino, senza perderne la potenza ed il carattere.

In fondo, nei filari che per secoli hanno coperto le nostre colline, sono sempre presenti vitigni "strani" e di alcuni di questi ancora oggi non sappiamo definire la varietà: erano i vitigni che servivano ad "arrotondare" il sangiovese, quindi possiamo dire che i tagli che oggi sapienti enologi



fanno nelle cantine, un tempo sapienti contadini li facevano nella vigna, ma la tradizione, per fortuna, continua. Oggi, grazie al recupero di vitigni "storici" (come il Canaiolo, la Malvasia, il Foglia Tonda, il Colorino) il Sangiovese ha ritrovato molti compagni di un tempo, e i vini con lo "spirito del luogo" sono sempre più diffusi e apprezzati.

Nella nostra provincia si produce ottimo Vinsanto, con madri tramandate di generazione in generazione, per centinaia di anni. Il Vinsanto è un prodotto fortemente legato al territorio e alla tradizione, che si differenzia in maniera netta dalle produzioni di passito del resto d'Italia. Il Vinsanto, infatti, si presenta con delle caratteristiche organolettiche estremamente diverse dai passiti, per quanto riguarda la parte olfattiva ma soprattutto per quella gustativa. Oggi, alcune cantine producono vinsanti noti a livello internazionale (Occhio di pernice) e che hanno ottenuto riconoscimenti importanti.

L'esame sensoriale non può che cominciare dalla crosta
L'assaggiatore attento dovrà seguire tutta una procedura: ecco un vademecum



L'aspetto

di Enrico Surra

Nella valutazione sensoriale del formaggio l'aspetto esteriore costituisce il primo passaggio del formaggio. Ovviamente si tratta di un esame effettuato utilizzando la vista, dal quale parte la scheda descrittiva dell'Onaf. Durante l'esame sensoriale si esaminano la forma e la pezzatura del formaggio e si descrivono lo stato ed il colore della crosta (o della superficie).

Nell'esaminare l'aspetto esteriore è necessario che l'assaggiatore di formaggi valuti anche la presenza dei marchi e/o dei contrassegni previsti dai disciplinari della Denominazione di Origine ed eventualmente i marchi posti direttamente della aziende produttrici.

Non di rado la crosta del formaggio viene incisa o marchiata a fuoco al fine di apporre i contrassegni previsti dai vari disciplinari. Ad accompagnare tale marchiatura, viene apposta sulla superficie della forma, una placca di caseina (commestibile) che ha il preciso scopo di indicare il lotto produttivo e la susseguente rintracciabilità della produzione.

ESAME DELLA FORMA

E' previsto dalla metodica Onaf che ogni formaggio esaminato sia classificato in funzione della forma geometrica che presenta. I formaggi possono presentare svariate forme, la maggior parte delle quali riconducibili al cilindro. Si va, ad esempio dalla grande forma di un formaggio grana fino ad una piccola paglierina o robiola a forma di dischetto. Le altre figure geometriche ricorrenti possono essere la sfera (mozzarella), il parallelepipedo (Ragusano), il tronco di piramide o di cono (caprini lattici) ed infine le varie forme indefinite, che non ricadono nella solido geometrico regolare (caciocavalli, forme a pera, provoloni a forma di salame ed altre). Nell'esame sen-



• Crosta muffata

soriale è importante anche valutare la regolarità della forma.

SCALZO E FACCE

Si passa poi ad esaminare rispettivamente lo scalzo (la superficie laterale) e le facce, valutando sostanzialmente se questi parametri tendono ad uscire dal profilo geometrico della forma (ed allora si parla di convessità) oppure se le superfici rientrano all'interno della forma (ed in questo caso si parla di concavità). È sempre opportuno valutare anche la regolarità dello scalzo e delle facce onde descrivere se la forma esaminata risulta omogenea o meno.



• Crosta lavata



• Crosta fiorita



• Crosta affinata in vinaccia



estriore

LA SUPERFICIE O CROSTA

La superficie del formaggio è un elemento di fondamentale importanza nella valutazione del formaggio. Può essere caratterizzata dall'assenza di crosta, come nel caso della cagliate fresche o dei formaggi di pochi giorni (primosale, tomini). In alternativa la superficie si può presentare con una pelle sottile o pellicola, come nel caso della mozzarella, oppure con una buccia moderatamente consistente, tipo una paglierina o una robiola stagionata.

Infine sulla superficie del formaggio si può formare una vera e propria crosta, quindi uno strato consistente, che può essere ad esempio duro, elastico, umido, asciutto, ammuffito, liscio.

La crosta è importantissima e va esaminata con molta attenzione.

Alcune riflessioni sulla crosta. Essa si forma in relazione a come è stato gestito il formaggio durante la stagionatura. La crosta dipende dalle condizioni di stagionatura (umidità e temperatura), ma è influenzata dai rivoltamenti delle forme, dalla salatura, dalle operazioni di pulizia e dall'impiego di eventuali sostanze impiegate in queste operazioni, alcune delle quali rientrano nei disciplinari di produzione (ed esempio l'uso di spezie, le affumicature o i trattamenti con differenti tipologie di olio).

Da non dimenticare che molte croste sono ricoperte (cappate) con le più disparate sostanze (paraffina, cenere, carbone vegetale, pellicole) per proteggere in qualche modo il formaggio.

Se la pasta è l'anima del formaggio la crosta, del formaggio, ne rappresenta il corpo, l'involucro.

Attraverso la crosta si compiono i passaggi che fanno maturare la pasta. Attraverso la crosta penetra il sale. Attraverso la crosta esce l'acqua. Sulla crosta crescono i microrganismi che regolano la maturazione della pasta ed un esame attento della crosta serve per comprendere quali saranno le caratteristiche interne della pesta del formaggio e di come questa si sia evoluta durante la stagionatura.

TIPOLOGIE DI CROSTA

Le croste fiorite sono una specialità francese, tipica della paste molli e caratterizzata dalla presenza del *Penicillium camemberti* e del *Geotrichum candidum*. Il loro sviluppo causa la proteolisi della pasta con la caratteristica "colatura" nel sottocrosta. Se eccessiva, la proteolisi può essere causa di amaro.

Le croste lavate: anche qui specialità francesi ma con illustri esempi anche in Italia. Il lavaggio della crosta, generalmente con acqua e sale, stimola il

colore rosso-aranciato e la liberazione di composti aromatici nella pasta e nell'ambiente. Storicamente la necessità di lavare la crosta dipendeva dal dover eliminare il "pelo di gatto" che si formava sulla superficie del formaggio. In Francia le croste lavate sono poi trattate con acquavite o birra per aumentarne la conservabilità.

Le croste ammuffite: devono il loro aspetto alla muffe, in particolare a quelle del genere *Mucor*, comunemente detto "pelo di gatto". Queste muffe hanno bisogno di umidità per svilupparsi e conferiscono al formaggio odori particolari di fungo, cantina e ammoniaca. Su queste croste non è raro ritrovare anche delle piccole macchie giallastre causate ad un'altra muffa, il *Chrysosporium sulfureum*, che ricorda lo zolfo. Nella maggior parte delle produzioni artigianali le croste ammuffite si sviluppano senza alcun controllo da parte del produttore, il quale, paradossalmente, "subisce" più che controlla, le caratteristiche dell'ambiente di stagionatura.

Le croste con morchia: sono l'equivalente delle croste lavate per i formaggi a pasta semidura cruda, semicotta o cotta. È una tecnica usata soprattutto in Francia. Durante l'affinamento la superficie del formaggio viene strofinata con un straccio bagnato in una salamoia (detta "morge" in francese) contenente microrganismi alofili (vivono in presenza di sale) che causano la presenza di un sottile rivestimento viscoso ed untuoso.

Le croste pulite o spazzolate: sono tipiche della produzione casearia italiana in contrapposizione con le croste francesi che presentano la morchia. Il formaggio viene curato e spazzolato periodicamente con rivoltamenti regolari ed eventuale impiego di oli siccativi che non consentono la solubilizzazione



• Crosta fessurata

delle proteine. Sono croste dure, asciutte e lisce, leggermente untuose.

Le croste paraffinate e plastificate: storicamente appartengono ai grandi formaggi del Nord Europa (Paesi Bassi, Regno Unito) ed ai formaggi prodotti negli Stati Uniti, dove si ritiene che l'azione delle muffe causi principalmente uno spreco di prodotto. La paraffina o le plastiche impediscono lo sviluppo di flora superficiale e quindi la maturazione del formaggio viene di fatto arrestata al momento dell'apposizione della pellicola.

Le croste con l'aggiunta di cenere e quelle affumicate: la necessità di proteggere il formaggio dagli insetti e di disacidificarlo per conservarlo più a lungo ha stimolato l'uomo a servirsi della cenere (come in Francia per i caprini) oppure a trattare il formaggio con il fumo (come nelle regioni del Sud Italia). Ne derivano croste di colore grigio/nerastro dove l'attività microbica risulta fortemente limitata. Oggi invece della cenere si impiega il carbone vegetale.

Come descritto in queste righe l'aspetto esteriore risulta complesso, ma esso è affascinante perché si possono valutare tutte le attenzioni che vengono prestate al formaggio per portarlo sulla tavola del consumatore. L'arte di affinare passa attraverso la cura dell'aspetto esteriore. Nelle grandi regioni produttrici di formaggio la cura della crosta è quasi maniacale. In Italia invece non è così raro trovare formaggi poco curati esternamente... noi assaggiatori dobbiamo essere in grado di cogliere tutti questi aspetti.



I “buchi” sono un pregio o un difetto? Dipende dall’origine: se l’occhiatura è voluta, porta a risultati eccelsi, altrimenti è indice di un prodotto mal riuscito

L’occhiatura dei formaggi

di Michele Faccia

Per il profano sono buchi; nella pratica casearia “occhiatura”; “sacche da fermentazione gasogena” in una definizione rigorosamente scientifica. L’occhiatura sta al formaggio come l’acidità volatile sta al vino: entro certi limiti (variabili a seconda delle tipologie) può essere tollerata, poi diventa un difetto più o meno grave. Infine, se desiderata e sapientemente gestita, può dà origine a prodotti eccezionali, come succede nel mondo vitivinicolo con l’aceto balsamico.

In generale, possiamo dire che l’occhiatura, laddove non sia indotta dal produttore per specifici obiettivi, è sempre un difetto. Nel mondo dei Grana e della gran parte dei formaggi a pasta dura, ma anche nei formaggi freschi e a pasta molle, l’occhiatura rappresenta quasi sempre una iattura. Nei formaggi tradizionali, invece, un’occhiatura piccola e rada può essere tollerata o persino auspicata, in quanto indice di tipicità, ed è spesso legata all’impiego di latte crudo. In contrapposizione estrema, alcune tipologie di formaggio, di lunga ed eccelsa tradizione, quali Emmenthal e tipologie simili (formaggi a fermentazione propionica), essa è invece ricercata e viene opportunamente gestita al caseificio. Dal punto di vista scientifico, parlare di occhiatura del formaggio in maniera esaustiva e sintetica

non è cosa semplice, dovendo parlare di agenti, di condizioni ambientali, di meccanismi d’azione, di effetti e relative conseguenze sensoriali. Lo schema sottostante può darci una mano.

ORIGINE, MECCANISMI ED EFFETTI DELL’OCCHIATURA DEI FORMAGGI

Gli agenti principali dell’occhiatura sono prevalentemente alcune specie di batteri, detti “gasogeni” in quanto responsabili di fermentazioni con produzione di gas, tuttavia in alcuni casi sono coinvolti anche i lieviti. Le specie batteriche responsabili di occhiatura sono numerose, e la loro presenza nel formaggio è dovuta alla materia prima, agli ambienti e alle attrezzature usate per la caseificazione, all’uomo. Una volta presenti nella pasta del formaggio, essi svolgono il loro metabolismo impiegando come fonte di carbonio il lattosio residuo e, in alcuni casi, l’acido lattico a sua volta prodotto da altri batteri. Garantita la fonte di carbonio, questi microrganismi hanno poi bisogno di un ambiente favorevole: innanzi tutto sufficiente acqua e non eccessiva presenza di soluti. Questi due parametri, combinati insieme, determinano la cosiddetta “attività dell’acqua (Aw)” che rappresenta la quantità di acqua disponibile per l’attività di microrganismi ed enzimi. L’Aw è un fattore limitante per lo sviluppo di tutti i microrganismi, ed è legata al livello di umidità della pasta e alla concentrazione salina. Non a

caso, il modo più semplice per controllare le fermentazioni gasogene è “imbottire” il formaggio di sale: un formaggio molto salato difficilmente avrà difetti di occhiatura, tuttavia sarà un formaggio sensorialmente scadente. Ancora, è necessaria una adeguata temperatura: sotto i 12-14°C sono molto poche le specie gasogene in grado di crescere, e dunque la bassa temperatura è una tecnica diffusa per controllare l’insorgenza di occhiatura indesiderata.

I meccanismi fermentativi sono diversi, e danno





• **Formaggi “con buchi”:** i meccanismi fermentativi sono diversi, e danno origine a occhiature con variegate percezioni sensoriali

origine a occhiature diverse con variegata percezioni sensoriali. Una delle fermentazioni gassogene più frequenti è quella detta “acida mista”: avviene molto presto, a volta quando il formaggio è ancora in fase di salatura, e dà luogo ad occhiatura di piccola dimensione, che può invadere tutta la pasta trasformandola in una struttura “a nido d’ape”, assolutamente difettosa.

Responsabili di questa fermentazioni sono soprattutto i germi associati alla classe dei “coliformi”, provenienti da ambienti non ben sanificati e attrezzature sporche. A questo tipo di occhiatura sono associati sentori fecali (da degradazione degli amminoacidi solforati e da deaminazione), nonché di acido formico ed acetico. Occhiatura piccola e più o meno diffusa è causata anche da batteri eterolattici, veicolati spesso con il latte: gli “occhi” sono piccoli e tipicamente a sagoma “stracciata”, legata per lo più alle condizioni di basso pH della pasta. In questo caso i difetti di aroma sono meno importanti, e sono per lo più legati a sentori di latte acido. Infine, un’occhiatura

di questo tipo può essere anche causata da lieviti presenti nell’ambiente di lavorazione, che danno luogo a fermentazione alcolica e dunque a formazione di CO_2 ed etanolo. Queste tre fermentazioni vengono raggruppate insieme in quanto responsabili dei cosiddetti “gonfiatori precoci”. Occhiature di dimensione maggiore sono quelle derivanti da fermentazione propionica: l’esempio classico è quello dell’Emmenthal, con cavità tipicamente sferoidali, di dimensione medio-grande, a superficie regolare e lucida, derivante da una pasta non troppo acida, elastica, in grado di adattarsi perfettamente alla pressione della bolla di gas in formazione, senza cedere come avviene nell’occhiatura “stracciata”. Laddove desiderata, questa occhiatura va sapientemente guidata: la grandezza degli occhi, la regolarità e la diffusione all’interno della pasta, dipendono da come viene gestita la fermentazione.

Temperatura, tempistica, livello e modalità di inoculo dello starter propionico sono i punti nevralgici da tenere sotto controllo. Negli ultimi anni, nuove versioni “propioniche” di svariate tipologie di formaggio si stanno diffondendo un po’ ovunque: esse rappresentano una forma di innovazione di prodotto per ampliare il paniere offerto sul mercato. Un esempio di questo “trend” è offerto dal “Cacio occhiato”, versione propionica del Caciocavallo, che sta incontrando grande successo sul mercato nazionale. Pertanto, va posta grande attenzione nel considerare l’occhiatura propionica un’alterazione: solo laddove non è desiderata, essa rappresenta grave difetto, che può portare all’incomerciabilità del prodotto. I sen-

tori associati a questa occhiatura sono facilmente riconoscibili perché sono quelli caratteristici dell’Emmenthal: acetici, alcolici, delicatamente acidi. Infine, vi è l’occhiatura derivante da fermentazione butirrica, “spauracchio” dei produttori dei formaggi Grana: determinata da batteri sporigeni del genere Clostridium (butyricum, tyrobutyricum), portano al gonfiore tardivo caratterizzato da occhiature di dimensione variabile, numerose, spesso concentrate al cuore e convergenti in grosse cavità maleodoranti. I sentori associati sono molto sgradevoli: di rancido, putrido, acido, ammoniacale ed altro ancora.

La gestione tecnica ed il giudizio sensoriale dell’occhiatura è argomento di grande interesse nel mondo dei formaggi artigianali. In questo ambito la lavorazione a latte crudo è la regola, ed è spesso malvista l’impiego di starter selezionati, essendo preferito l’impiego di lattoinnesti e sieroinnesti autoctoni, quando addirittura non ci si affida alla microflora endogena senza alcun rinforzo.

In queste condizioni, il controllo delle fermentazioni gassogene è affidato esclusivamente alla buona qualità microbiologica della materia prima, alla corretta prassi igienica in lavorazione e alla corretta gestione dei parametri di lavorazione quali rottura e cottura della cagliata, stufatura e salatura, e delle condizioni termomeccaniche di stagionatura. E’ pertanto del tutto evidente che, per questi formaggi, il giudizio tecnico sull’occhiatura debba poggiare su criteri diversi.

Personalmente ritengo che essa possa anche essere considerata un pregio laddove sia equilibrata per dimensioni, forma e diffusione, piacevole alla vista e risulti associata ad aroma ricco e variegato, senza difetti. Cosa tutt’altro che semplice ma, quando riscontrata entro questi limiti, può essere indice di grande qualità territoriale ed elemento fortemente identitario dell’azienda di produzione.

Gli agenti principali dell’occhiatura sono prevalentemente alcune specie di batteri detti “gasogeni” in quanto responsabili di fermentazioni con produzione di gas. Ma in alcuni casi sono coinvolti anche i lieviti



Il nome di origine celtica corrisponde all'italiano casera, il luogo della stagionatura sulle terre alte



Silter

IL FORMAGGIO DEGLI ANTICHI CAMUNI DAL 1600 ALLA PRODUZIONE DOP

di Olivero Sisti

A settembre 2015 anche i Camuni hanno ottenuto la loro Dop con il Silter, il formaggio più antico del territorio camuno-sebino prodotto dal Monte Guglielmo al Passo del Tonale.

Dopo 10 anni e grazie alla volontà delle Comunità montane di Valle Camonica e del Sebino Bresciano ed all'orgoglio dei produttori, che nel 2006 hanno intrapreso il percorso del riconoscimento costituendo il Consorzio per la Tutela del Formaggio Silter, nel 2016 anche i Camuni hanno iniziato a produrre il Silter con il marchio di qualità come previsto dal regolamento Ue n. 1151/2012 al fine di identificare, promuovere e tutelare meglio questo formaggio con caratteristiche specifiche ed un forte legame con un territorio ricco di prati e pascoli d'alta quota dove da secoli si produce questo formaggio.

Il nome stesso "Silter" è un termine di derivazione anglosassone e d'origine quasi certamente celtica, corrisponde all'italiano Casera ed è il nome che, nella zona di produzione, è dato al locale di stagionatura e viene utilizzato anche per contraddistinguere il formaggio in esso conservato e stagionato.

Le citazioni storiche del nome Silter sono numerose. La produzione del formaggio Silter vanta antiche origini, come antica è la tradizione zootecnica della sua zona di produzione. Le prime segnalazioni documentate risalgono alla fine del 1600, come dimostra una relazione stesa dal Cancelliere del Comune di Zone in quel periodo. Tale documento fa riferimento anche ad un luogo specifico, il "monte de el Gölem", oggi monte Guglielmo.

La protezione della denominazione di origine è stata voluta per garantire agli agricoltori un giusto guadagno per le qualità e le caratteristiche del Silter, derivanti dall'ambiente e dal metodo di produzione, e per tutelare i consumatori e dare loro informazioni chiare sulle qualità specifiche con-

nesse all'origine geografica. Il percorso della denominazione di origine è stato lungo ma, il Disciplinare di produzione che è stato redatto rispetta la tradizione degli allevatori camuni: latte crudo, razze tipiche di montagna, alimentazione delle bovine a base di erba e fieno locale, tecnologia tradizionale.

In questi 10 anni, mentre tutta la documentazione con le varie relazioni storiche ed economiche procedeva a rilento tra i vari uffici dei molteplici Enti pubblici che dovevano dare il parere favorevole per la prosecuzione dell'iter della denominazione di origine da presentare alla Commissione Europea, il Consorzio non ha perso tempo e simulato quello che sarebbe avvenuto al raggiungimento della Dop. Dopo aver depositato il marchio collettivo della futura denominazione di origine, evidentemente senza la scritta Dop, nel 2007 ha iniziato la marchiatura delle forme e incentivato i produttori alla registrazioni previste seguendo la rigida tracciabilità della futura denominazione oltre all'adeguamento a tutto quanto previsto dal Disciplinare di produzione.

Il Consorzio nel percorso per ottenere la denominazione di origine è stato coadiuvato dai funzionari delle Comunità Montane e della Regione Lombardia che si sono resi disponibili per chiarire tutti i punti del Disciplinare non semplici da comprendere per chi a Roma e a Bruxelles non conosce la realtà del vasto territorio di produzione del Silter che si estende per più di 100 km, dal lago d'Iseo al Passo del Tonale.

Finalmente e dopo un incontro presso il ministero delle Politiche agricole con la presenza dei funzionari delle Comunità montane e della Regione Lombardia, è stata indetta la pubblica audizione ed il 14 marzo 2014 pubblicato il Disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale Italiana.

La Commissione Europea richiede solo due chiarimenti di facile spiegazione e con il regolamento Ue n. 1724 del 23 settembre 2015, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L. 252 del 29 settembre 2015 registra la denominazione di origine protetta "Silter".



Il presidente: un buon inizio per il nostro Consorzio



di Andrea Bezzi*

• **Andrea Bezzi**, presidente; **Alessandro Puterli**, responsabile settore agricoltura Comunità Montana di Valle Camonica e **Olivero Sisti**, direttore del Consorzio

Sono grato a "Inforna" che mi offre l'opportunità di presentare il nostro formaggio alla qualificata platea degli assaggiatori Onaf mettendo in risalto i piccoli produttori lattiero-caseari che non puntano a fare i grandi numeri ma a produrre un formaggio come i nostri nonni, con bovine alimentate per lo più con foraggio locale e con un utilizzo di concentrati molto contenuto.

Siamo un Consorzio giovane e riconosciuto dal ministero delle Politiche agricole e forestali con decreto del giorno 11 ottobre 2016.

Nel 2016, primo anno di produzione a denominazione di origine, sono state marchiate 4.142 forme atte a divenire Dop con la successiva marchiatura a fuoco. La prima marchiatura a fuoco è stata eseguita il 30 giugno 2016 a Sulzano, in occasione della presentazione della passerella sul lago d'Iseo, "The Floating Piers", l'installazione artistica temporanea dell'artista Christo. Siamo all'inizio ma le prospettive sembrano buone e già nel 2017 sono state marchiate all'origine 9.088 forme con un notevole incremento rispetto all'anno precedente.

*Presidente del Consorzio di Tutela del Silter Dop

LA SCHEDE - Identificazione e degustazione del Silter Dop



Formaggio semi-grasso a pasta dura, il Silter Dop è prodotto in Val Camonica e nel Sebino Bresciano durante tutto l'anno esclusivamente con latte crudo. La forma è cilindrica con diametro di 34/40 cm e scalzo di 8/10 cm.

Sullo scalzo c'è una sequenza di immagini raffiguranti

alcuni incisioni rupestri antropomorfe e due stelle alpine.

Sulla faccia sono impresse a fuoco la scritta "Silter Dop", la raffigurazione di un'incisione rupestre con scena di aratura ed ai lati una coppia di stelle alpine.

Il peso varia dai 10 ai 16 kg. La crosta è naturale, dura, dal colore giallo paglierino tendente al bruno nei formaggi con più di un anno di stagionatura.

La pasta è dura, mai troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media distribuita in modo uniforme. Il colore varia da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura.

Prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito, mentre compaiono note di sapido e/o piccante nei formaggi molto stagionati. L'odore e l'aroma sono persistenti; tra i più percepiti troviamo la frutta secca, il burro e il latte di vacche alimentate con i foraggi della zona geografica, la farina di castagne, i Silter (intesi come locali di stagionatura).

Le caratteristiche sensoriali sono state testate e descritte con diversi progetti di ricerca ed anche in collaborazione con la Delegazione Onaf di Brescia, con la quale sono stati definiti e descritti i parametri sensoriali dei Silter vincitori dei concorsi organizzati dal 2001 ed a cui hanno partecipato mediamente 30 produttori.

Solo latte crudo al profumo d'alpeggio

Le pregiate caratteristiche sensoriali del formaggio Silter sono determinate dall'ambiente, dal latte crudo e dalla tecnologia di trasformazione. Il latte è crudo: in esso si conserva e si sviluppa la microflora autoctona naturalmente presente che determina l'andamento e l'entità dei fenomeni di maturazione a carico dei suoi costituenti durante la lunga fase di stagionatura. L'ambiente e la flora microbica originano gli aromi del Silter, presenti nella loro pienezza solo nel formaggio a latte crudo e a lungo stagionato nella zona di produzione.

La base dell'alimentazione è il foraggio che cresce nei prati permanenti e nei pascoli dell'area di produzione.

La vastità di specie che si ritrovano sui pascoli e la presenza di alcune con caratteristiche aromatiche (*Anthoxanthum odoratum*, *Thymus* spp., *Alchemilla* gr. *Vulgaris*, *Gentiana* spp., *Cardus* spp.), contribuiscono a rendere il Silter un formaggio con caratteristiche qualitative che lo rendono nettamente distinguibile da altri e strettamente legato al territorio d'origine.

La tecnologia tradizionale impiegata nella zona di produzione, prevede la scrematura del latte per affioramento naturale della



panna ed il rispetto di parametri tecnologici che conducono all'ottenimento delle pregiate caratteristiche finali definite.

La trasformazione del latte inizia dopo la mungitura, quando questo viene versato nelle bacinelle a maturare senza mai subire trattamenti termici o essere refrigerato. La repentina messa del latte in affioramento favorisce lo sviluppo dei batteri mesofili della zona che conferiscono il sapore e l'aroma che distinguono il Silter da qualsiasi altro formaggio.

La flora microbica è molto eterogenea e caratteristica dell'area di produzione. Le specie più ritrovate durante il processo di caseificazione sono: *Lactococcus lactis* ss *lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus fermentum*, *Leuconostoc lactis*, *Enterococcus* spp.

E' possibile aggiungere in caldaia del lattoinnesto e del sieroinnesto naturale (ottenuti solo con latte o siero della zona di produzione), al fine di apportare al latte crudo una maggior quota di fermenti rappresentativi della flora microbica locale.

La stagionatura in alpeggio e/o in fondovalle è un periodo caratterizzante ed estremamente delicato, il suo andamento viene determinato dalle condizioni climatiche ed ambientali caratteristiche dalla zona alpina e prealpina di produzione. I locali di stagionatura (chiamati Silter) e le escursioni termiche influiscono sui cambiamenti fisico-chimici che si riflettono sulle caratteristiche organolettiche. La presenza di microrganismi gasogeni nei periodi primaverili ed estivi può essere molto consistente e deformare leggermente le forme, facendone bombare le facce che tendono a spianarsi nei mesi successivi.

O.S.

DA GRANDE

La storia di Geremia, 9 anni, che sull'Appennino di Parma sogna di fare il pastore. Serve passione per portare avanti un mestiere atavico, fatto di grandi sacrifici ma anche di immense soddisfazioni

di Eros Bianchi

Mi chiamo Geremia, ho nove anni, e da grande voglio fare il pastore. Abito a Monchio delle Corti, nel parco dei Cento Laghi sull'Appennino di Parma, e quella dell'allevamento è una passione che ho avuto da sempre. E poi questo mestiere me lo impone la tradizione, che vede i miei familiari legati alla pastorizia: mio nonno, ad esempio, aveva un bel gregge, e spesso mi racconta delle sue transumanze, fatte rigorosamente di notte per non farsi scoprire ad usufruire di pascoli altrui. Altri tempi e diverse situazioni: ora pastori itineranti, che portano gli animali in altura durante l'estate, ne sono rimasti pochi, e gli spazi disponibili e ben regolamentati sono parecchi.

Tra i pochi coraggiosi e legati alle tradizioni che ancora attuano la transumanza c'è Giancarlo, mio parente e vero punto di riferimento: viene tutti le estati nelle montagne vicino a casa mia, a nutrire pecore e capre con le erbe spontanee dei monti dell'Appennino. Da lui sto assimilando tanto, e parecchie giornate delle mie vacanze scolastiche le trascorriamo assieme, a portare il gregge al pascolo: tra l'altro l'unica Camosciata delle Alpi che fa parte del gruppo di capre è la mia. Sì, possiedo una capra adulta, e recente-



• La mungitura, eseguita rigorosamente a mano, come impone la tradizione

mente anche due piccole che i miei genitori, con molta generosità, mi hanno comprato.

Durante le intense giornate in montagna imparo a riconoscere le erbe migliori, i prati più fioriti, le essenze che meglio profumano il latte. Giorno dopo giorno memorizzo nuovi sentieri e tratturi, fonti e ruscelli dove abbeverare gli animali, zone di pascolo e di riposo. Non che fossi digiuno di tutto questo: molte delle mie esperienze sono strettamente connesse alla natura, agli animali, e non solo pecore, capre e cavalli, ma anche lupi, poiane e aquile. Gli incontri con questi selvatici non sono rari, e specialmente quello dei lupi rappresenta un problema e un pericolo per il pastore: per questo bisogna avere sempre gli occhi aperti, ed un costante controllo del gregge. Tanto più quando sono direttamente coinvolto: l'estate scorsa, per la celebrazione del Santo Patrono, Giancarlo, come da tradizione, è sceso al Paese per festeggiare la ricorrenza con la famiglia.

C'era il gregge da portare a pascolare, e per la prima volta sono stato io a gestirlo, assieme ad un aiutante non particolarmente esperto. Mi sono sentito responsabile e responsabilizzato, ma me la sono cavata benissimo. I cani, dei border collie, mi ubbidiscono e riesco ad impartire loro i giusti comandi: il pastore deve avere una voce tonante e, nonostante la giovane età, mi faccio sentire. Chi non è del mestiere non riesce neppure ad immaginare quanto siano veloci pecore e capre, e se prendono la direzione che non vogliamo, per fermarle e farle tornare indietro l'unica soluzione sono i cani. Questi, a comando, scattanti e decisi, aggirano il gregge e gli si parano davanti: un deterrente infallibile, che fa invertire il senso di marcia agli animali e





• Si salgono ripidi sentieri per portare capre e pecore al pascolo

li riporta dove vuole il pastore. Una giornata indimenticabile, la mia prima esperienza a gestire gli animali in completa autonomia: quando alla sera Giancarlo mi ha chiesto com'era andata, gli ho risposto, con emozione e orgoglio: «Benissimo: ho badato al gregge, e anche al tuo aiutante!».

L'IMPREVISTO

Un giorno ero in alpeggio, con Giancarlo, e sono arrivati, di mattina presto, dei suoi amici che non conoscevo. Li ho identificati come cittadini, gente non abituata ad animali, formaggi, montagne: pesci fuor d'acqua. Stavamo facendo il formaggio, e hanno iniziato a parlare di temperatura, coagulazione, consistenza, acidità. Mi è venuto il sospetto che qualcosa sapessero, che forse non erano così sprovveduti come li avevo catalogati.

Quando, senza farmi sentire, ho chiesto a Giancarlo chi fossero, ho avuto conferma della fondatezza dei miei dubbi: erano appassionati, membri dell'Onaf, e del mondo caseario avevano parecchie conoscenze. Si sono interessati anche a me, cercando di farmi capire che si possono conciliare istruzione e passione: uno di loro ha anche esagerato, e aveva la pretesa che portassi con me, al pascolo, il libro dei compiti estivi, per poter studiare mentre ero impegnato con pecore, capre e cani. Assurdo. Però ho ascoltato con attenzione i loro discorsi, e anche se non ho capito tutto ho cercato di cogliere l'essenza della conversazione: fare il formaggio è difficile. Me ne ero già accorto le poche volte che ho sperimentato la caseificazione col latte ottenuto dalla mungitura della mia Camosciata: il risultato è stato un cacio duro e acido, al limite del commestibile.

Ho capito che è un processo dove entrano in gioco tantissimi fattori, e comprendere il perché di certi risultati, positivi o negativi, è sempre estremamente difficile, ed ancor di più in alpeggio, quando le condizioni sono mutevoli e costantemente diverse. Spero di aver assimilato qualcosa, e ciò che mi manca lo

imparerò col tempo, magari studiando. Un tasto dolente, quello della scuola: dovrei cercare di imparare di più, e d'estate fare i compiti senza farmi troppo pregare. Sono sincero: non ne ho molta voglia. Mi sembra tempo perso, e credo che ci siano cose molto più interessanti. Tutti mi dicono che l'istruzione è importante, e mi sono faticosamente convinto di un percorso scolastico che mi porti, dopo elementari e medie, ad un istituto agrario dove poter esprimere al meglio la mia vicinanza alla natura. Natura che vivo in modo completo quando trascorro più giorni in alpeggio: mi sveglio all'alba, e si procede con la mungitura. Finita questa operazione, il latte viene filtrato nei grandi paioli di rame, si scalda leggermente e poi si aggiunge il caglio. Nel contempo è pronta la colazione, generalmente costituita da latte di capra appena munto con un goccio di caffè d'orzo: inimmaginabile il profumo che si spande nell'ambiente.

«Terminato di fare il formaggio partiamo con capre e pecore verso i pascoli sotto le vette»

Terminato di fare formaggio e ricotta, si parte: i pastori davanti, poi le capre e infine le pecore. Un fiume animato e colorato che sale i pendii fino a trovare il pascolo giusto, diverso ogni giorno ma sempre meravigliosamente vicino a vette, boschi e radure. Si pranza con un panino e solo al tramonto si fa ritorno alla stalla, dove si munge nuovamente, si ripete il miracolo della caseificazione

e poi, finalmente, si cena, spesso in compagnia di amici che vengono a godere di un ambiente ricco di suggestioni ed emozioni. Impagabile, grazie al buio totale, lo spettacolo delle notti stellate, dove il firmamento si fa ammirare in tutta la sua bellezza e maestosità: specialmente in agosto ogni sera si possono osservare decine e decine di stelle cadenti. Si esprimono i classici desideri, ma per rimanere nel concreto bisogna andare a dormire: domani ci attende una nuova giornata, stancante ma piena di soddisfazioni. Satisfazioni enormi, almeno per me, che amo tutto questo. Alcuni dei miei amici sognano di diventare astronauta, pilota di formula uno, calciatore, ingegnere nucleare; io voglio fare il pastore.

A UN FORMAGGIO DOP COSÌ NON MANCA NIENTE. A PARTE IL LATTOSIO.

Grana Padano ha tanti nutrienti del latte, come calcio, magnesio, fosforo e le vitamine A, B2 e B12.
Ma è naturalmente privo di lattosio*, grazie al tradizionale processo di produzione,
che da mille anni avviene nello stesso territorio, allo stesso modo e con le stesse materie prime.



IL BUONO
CHE C'È IN NOI

* L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il Grana Padano. Contiene galattosio in quantità inferiori a 10mg/100g.

Sabato 12 e domenica 13 maggio 2018



a Cascina Cuccagna,
settecentesca cascina urbana
nel centro di **Milano**, ritorna

ALL'OMBRA DELLA MADONNINA

la più importante manifestazione in Italia
dedicata a formaggi, yogurt e latticini
di capra, che viene realizzata da **Onaf**
in collaborazione
con Regione Lombardia.



*La felicità non è felicità
senza una capra
che suona il violino*

citazione dal film Notting Hill

Cuore pulsante della giornata di **Sabato 12 il concorso dedicato a formaggi e latticini realizzati con solo latte di capra** che, nell'edizione precedente, ha visto la partecipazione di oltre 200 prodotti; oltre 50 giudici saranno chiamati a valutare formaggi, yogurt e ricotte e ad assegnare le targhe di qualità, qualità superiore ed eccellenza ai migliori di essi.

Domenica 13 maggio, la manifestazione proseguirà con ricco calendario di eventi relizzati con la collaborazione di alcune importanti associazioni, che faranno conoscere ed assaggiare a grandi e piccini le peculiarità di questi prodotti.

Vuoi iscrivere il tuo prodotto?

Vuoi diventare sponsor della manifestazione?

Scrivi a ombradellamadonnina@gmail.com

Informazioni www.ombradellamadonnina.it

Seguici su Facebook! www.facebook.com/ONAFMilano

L'ARTE DELL'AFFINARE

La stagionatura è una fase che determina in modo significativo gli aspetti sensoriali del prodotto finale



di Grazia Maria Mercalli e Augusto Enrico Semprini

La produzione di un formaggio segue una sequenza codificata di procedure finalizzate ad ottenere un prodotto che meglio rappresenta le caratteristiche del territorio in cui nasce. Per territorio intendiamo molti aspetti, anche culturali, che determinano la qualità organolettica del formaggio. Aspetti geografici (conformazione geologica, esposizione dei pascoli, clima), zootecnici, nutrizionali, tecnologia di caseificazione e di stagionatura, abbinamento con altri alimenti e bevande alcoliche contribuiscono a definire il concetto di territorio di cui un formaggio è figlio naturale. Un Taleggio Dop vive di un clima umido, fresco, si abbina a pani di farina bianca e vini con un buon residuo acido, ad una cucina calda, così come la Mozzarella vive di un clima solare, secco, di vini sapidi e salini, di pani di farine dure in accostamento felice, lei filata, con verdure e cibi da consumare crudi.

Secondo il Regio Decreto del 15 ottobre 1925 il formaggio è il prodotto che si ricava dal latte intero o scremato parzialmente o totalmente, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e sale da cucina (art. 32 del R.D.L. 15 ottobre 1925, n° 2033). Ogni tipologia di formaggio risulta dalla interazione tra il latte (substrato nutritivo), il caglio utilizzato, la flora batterica (nativa e/o aggiunta) e il grado di spurgo della cagliata. Nella quasi totalità dei prodotti caseari si osserva una fermentazione in presenza di ossigeno (aerobiosi) ma questa può avvenire tramite cicli metabolici alternativi anche in assenza di ossigeno (anaerobiosi) come nel caso del formaggio di Fossa di Sogliano Dop.

Parte integrante del ciclo produttivo del formaggio è la stagionatura, che richiede altrettanta cura ed attenzione del processo di caseificazione che la precede ed è, a nostro avviso, il processo stesso di affinamento delle caratteristiche intrinseche del prodotto caseario. L'assaggio di un formaggio stagionato in grotta rispetto a quello con stagionatura industriale illumina questo concetto. Entrambi i prodotti rispettano in pieno tutte le normative di produzione ma presenteranno caratteri organolettici differenti, non migliori né peggiori l'uno rispetto all'altro e legati alla stagionatura in ambiti con microbiomi a diversa peculiarità.

E' sufficiente osservare il minuzioso lavoro di manutenzione delle forme dei formaggi a crosta lavata, oppure le imponenti strutture meccanizzate di certi centri di stagionatura del Parmigiano Reggiano Dop. La stagionatura è una fase che determina in modo significativo gli aspetti organolettici del prodotto finale. Senza grande fatica basta pensare alla progressiva evaporazione del contenuto acqueo del formaggio che risponde alle variabili del trascorrere del tempo e dell'umidità del locale di stagionatura, oltre all'importante digestione delle proteine e dei grassi in cataboliti più semplici, che influen-

zano anche la struttura del formaggio. Quindi la stagionatura è di fatto un processo volto ad affinare le caratteristiche del formaggio e deve essere appropriata per ogni tipologia di prodotto. Le variabili in gioco sono il tempo, la temperatura, la presenza o assenza di ossigeno e l'umidità. I disciplinari di produzione non fissano un valore esatto di questi parametri, ma indicano un intervallo di variabilità (da/a). Spetta all'esperto stagionatore (affinatore) trovare la giusta combinazione dei parametri sopra citati ed il momento migliore della vita del formaggio per metterlo in commercio. Si possono ottenere affinamenti non omogenei, che se ben riusciti danno luogo a prodotti eccellenti.

È compito del casaro governare la combinazione di fattori di ordine microbiologico, biochimico, chimico, meccanico, fisico e fisico-chimico. I fattori più difficili da controllare risultano essere quelli microbiologici e rivestono un ruolo fondamentale sia in fase di produzione che in quella di maturazione. Prerequisiti: ottima qualità del latte, dedizione dell'allevatore e del casaro. In questo modo il formaggio esprimerà al meglio le sue caratteristiche, come espressione del suo territorio.

La conservazione del formaggio non va confusa con il concetto di stagionatura. Qualsiasi trattamento aggiuntivo a queste fasi codificate del processo di caseificazione non rappresentano, a nostro avviso, delle caratteristiche di affinamento ma piuttosto quelle di una aggiunta di prodotti con finalità aromatiche, cromatiche o tattili-gustative. Numerosi formaggi ricevono oggi, dopo aver completato il loro ciclo produttivo, un trattamento aggiuntivo che può interessare sola la crosta, solo la pasta od entrambi. Questi procedimenti trasformano e non affinano le caratteristiche di un formaggio che abbia completato la sua maturazione e che quindi non richiede nessun ulteriore affinamento. Questi trattamenti aggiuntivi di sostanze prevalentemente vegetali, che possono suscitare curiosità ed interesse, sono quindi volti a modificare le caratteristiche gustative naturali del formaggio.

Quindi i formaggi aromatizzati in vari modi li possiamo definire elaborati, trasformati, composti, conciat, abbelliti, speziati, conservati: a voi la scelta, ma non affinati!

Questo rispetta i dettati del decreto legislativo numero 297 del 19 novembre 2004 che stabilisce i criteri per l'utilizzo in un alimento composto, elaborato, trasformato di un prodotto Dop o Igp per non incorrere in disposizioni sanzionatorie. Per l'utilizzo di un marchio collettivo registrato e protetto dall'Ue è necessario richiedere l'autorizzazione al Consorzio di tutela riconosciuto e in sua assenza direttamente al MiPaaf e seguire precise regole nella etichettatura e nella registrazione della quantità di prodotto Dop/Igp utilizzata nel prodotto elaborato, composto, trasformato corrispondente alla quantità acquistata.

Provolone del Monaco Dop la nuova stagione

di Maria Sarnataro

Definito dal disciplinare di produzione formaggio semiduro a pasta filata e cotta, stagionato, il Provolone del Monaco è prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate in 13 comuni della provincia di Napoli lungo la penisola Sorrentina. Almeno il 20 per cento del latte deve provenire da bovini di tipo Agerolese. Verso la fine dell'800 e primi anni del '900 la necessità di produrre prodotti stagionati era legata al fatto che i prodotti avevano come principale mercato la città di Napoli. Data la difficoltà dei collegamenti, la via migliore risultava essere quella via mare. I provoloni trasportati a dorso di mulo arrivavano fino alla spiaggia e venivano caricati in barche a remi, dove contadini improvvisati commercianti, erano solito coprirsi con un grande mantello simile a quello di un monaco.

Una volta giunti a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto, iniziò a chiamare il trasportatore il Monaco e il suo formaggio il Provolone del Monaco. L'area geografica di produzione guarda costantemente al mare ed è tipizzata dalla presenza di numerosi valloni che incidono la costa e penetrano all'interno per diversi chilometri.

Il Provolone del Monaco ha un profondo legame con i monti lattari-penisola sorrentina, l'allevamento bovino qui risale al 264 a.C, epoca in cui i Picentini, i primi abitanti di questi monti, furono deportati dalle Marche dai vincenti romani. I Picentini portarono i loro animali e in particolare bovini ad elevata attitudine lattifera, al punto che per le eccezionali produzioni e qualità del latte, i

monti, furono denominati «Lactaria Montes».

Da questo primo nucleo bovino, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi (Bretonne, Bruna Alpina, Jersey e Pezzata Nera Olandese) si selezionò la razza Agerolese. La specificità di questo formaggio nasce quindi dalla tipicità della materia prima trasformata dalle abili mani dei casari di queste zone. La tradizionale tecnologia si tramanda di padre in figlio con l'intelligenza che però caratterizza il casaro artigiano, pronto, nel passaggio generazionale, anche a tener conto del gusto del consumatore che oggi richiede mediamente meno sale.

La coagulazione del latte deve essere ottenuta per via presamica aggiungendo caglio in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli o in combinazione tra loro. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura fino ad ottenere grumi molto piccoli delle dimensioni dapprima di una nocciola e successivamente di un chicco di mais. Si lascia riposare il tutto per circa 20 minuti. La cagliata deve essere poi riscaldata, così da avere nella massa una temperatura di circa 48-52°C.

Successivamente viene estratta dal siero e trasferita in teli di canapa o cestelli forati in acciaio per la maturazione. Dopo che le prove di filatura, a mano in acqua calda, hanno dato esito positivo in termini di elasticità e resistenza, si deve procedere al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni, da effettuarsi manualmente, di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°. Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda e la salatura per immersione in salamoia satura.

CONCORSO GRAN GALÀ TOUR: ECCO I PREMIATI

Lo scorso 2 dicembre nel municipio di Vico Equense (Napoli) si è svolto l'11° concorso "Provolone del Monaco Dop". Erano presenti in qualità di comitato di presidenza: Maria Sarnataro (presidente), Beppe Casolo, Pietro Filippo De Luca, Salvatore Varrella e in qualità di giurati: Mario Sanza, Renato Contillo, Gennaro Carnevale, Maria Rosaria Terminiello, Armando Gambera, Elena Erman, Fosca Tortorelli, Daniela Esposito, Margherita Foglia, Renato Rocco.

Verificato il rispetto di tutte le altre norme contenute nel regolamento ed accertato il corretto

svolgimento delle valutazioni dei campioni iscritti da parte della giuria, si è giunti all'elaborazione dei dati che hanno portato ai seguenti risultati:

• Categoria 1 (6-8 mesi)

Caseificio Perrusio Carmela di Meta (qualità superiore)

La verde fattoria del Monte comune di Vico Equense (qualità)

Caseificio Ruocco di Agerola

• Categoria 2 (8-12 mesi)

Caseificio Ruocco di Agerola (qualità superiore)

Caseificio Perrusio Carmela di Meta (qualità)

La verde fattoria del Monte comune di Vico

Equense (qualità)

Caseificio De Gennaro Fernando di Vico Equense (qualità)

De Gregorio Benedetto di Massa Lubrense

Caseificio Cacace di Massa Lubrense

• Categoria 3 (oltre 12 mesi)

Caseificio Perrusio Carmela di Meta (qualità superiore)

Caseificio De Gennaro Fernando di Vico Equense (qualità superiore)

Caseificio Ruocco di Agerola (qualità)

La verde fattoria del Monte comune di Vico Equense (qualità)

Il lavoro tecnico di Onaf per il consorzio

di Beppe Casolo

È un esempio virtuoso di collaborazione fatta tra un Consorzio di tutela ed un'organizzazione di tipo tecnico, il rapporto esistente tra il Provolone del Monaco dop e Onaf.

Fin dalla sua costituzione il Consorzio ha ritenuto di appoggiarsi ad Onaf per armonizzare e orientare le produzioni dei caseifici, fissando alcuni parametri organolettici relativi alle diverse categorie di prodotti.

Uno degli strumenti utilizzati è stato quello dell'organizzazione di un concorso caseario, molto tecnico, giunto all'undicesima edizione. La richiesta che viene fatta ai giudici, tutti Maestri Assaggiatori Onaf, è molto elevata: oltre alla compilazione della scheda quantitativa attraverso la quale vengono espressi i voti relativi a tutti i parametri organolettici, si chiede la compilazione della scheda descrittiva analitica che motivi i voti assegnati.

L'elaborazione di tutti i riscontri ottenuti costituisce il vero premio atteso dai produttori, ai quali

vengono consegnati i documenti di valutazione, corredati della segnalazione dei pregi e difetti del formaggio presentato in concorso. Successivamente avviene l'incontro tecnico, diventato appuntamento fisso, dove Maria Sarnataro dell'Onaf e referente per il Consorzio, tratta con i produttori evidenziando i miglioramenti ottenuti, o descrivendo le problematiche riscontrate durante il concorso.

Questo percorso costante, basato sul consolidato rapporto di collaborazione tra Consorzio, produttori e Onaf, ha consentito di ottenere ottimi risultati, dapprima relativamente alla standardizzazione di alcuni elementi di riconoscimento del prodotto e poi per la prosecuzione del trend di miglioramento qualitativo medio dei prodotti. Quest'ultimo punto è tutt'altro che scontato dal momento che sussiste una grande richiesta di Provolone del Monaco dop, che la produzione è assai limitata e che i prezzi si mantengono di buon livello.

Accade spesso, infatti, che con la facilità di commercializzazione dei formaggi, si assista ad una



tendenza progressiva a diminuirne la qualità. Il monitoraggio costante, l'importanza riconosciuta al concorso e l'attenzione del Consorzio, sino ad ora sono riusciti a mantenere elevata la qualità, conservando gli elementi di tipicità di questo straordinario gioiello della filiera agricola-casearia campana.

Caratteristiche della stagionatura

La stagionatura minima per poterlo commercializzare è di sei mesi, risulta essere molto più interessante intorno ai 10 mesi per poi acquisire caratteristiche importanti di complessità e persistenza dopo i 12 mesi. La pasta presenta un colore giallo paglierino uniforme, con sottocrosta di spessore tra sottile e medio. L'occhiatura è presente ma non numerosa, di forma regolare, prevalentemente ad occhio di pernice di dimensione da media a grande (il disciplinare permette che qualche occhiatura arrivi ai 12 mm) con distribuzione abbastanza uniforme.

Chiaramente a stagionature più elevate il colore della pasta diventerà più carico ma sempre uniforme. Non devono essere presenti elementi di discontinuità come strappi o sfoglie anche nelle forme più stagionate. La struttura al tatto è mediamente elastica e diventa poco elastica con la stagionatura. Al naso l'intensità è tra il medio e il medio elevato con sentori di latte cotto, burro, fieno e frutta secca tostata. A stagionature superiori ai 12 mesi questi sentori sono arricchiti da brodo di carne e tostature più spinte con intensità anche elevate.

GUERRA ALLA CONTRAFFAZIONE DI ETICHETTE E PRODOTTI

di Roberto Esse

Il Provolone a pasta dura è il più amato della regione Campania ma anche il più contraffatto ed imitato. Non passa settimana che non ne venga "avvistato" qualche esemplare contraffatto nella piccola o grande distribuzione. Occhi aperti da parte del nucleo ispettivo del Consorzio di tutela del Provolone del Monaco Dop per scovare chi imbroglia e garantire un prodotto originale al consumatore che non deve essere necessariamente essere un esperto di formaggi e fare tranquillamente la spesa semplicemente leggendo l'etichetta.

Occhi aperti perché molto spesso le etichette originali vengono apposte su prodotti contraffatti come accaduto ad un importante punto vendita della Napoli bene smascherato da un esperto che per caso l'ha scovato in vetrina.

Sorprende come invece un supermercato della grande distribuzione del più popolare quartiere di Barra continui a vendere indisturbato il Provolone del Monaco di Benevento. Da qui anche il dubbio dell'ignoranza di chi vende che



• Esempio di contraffazione

magari non è informato nemmeno su che faccia abbiano i prodotti a marchio dop della Regione Campania: non sono tantissimi e basterebbe un minimo di formazione per evitare quelli commessi in buona fede. Anche un ristorante a due stelle della penisola sorrentina, territorio d'origine del prodotto, è stato sorpreso con formaggio contraffatto. Un mondo senza fine purtroppo quello dei falsari della dop.

Pizzerie, ristoranti, rivendite gastronomiche e supermercati vari dallo scorso dicembre sono stati invece premiati dal Consorzio con l'Attestato di Qualità. Un

diploma che, quando esposto, garantisce il consumatore che in quell'esercizio si vende prodotto originale. Un attestato frutto non di una richiesta del rivenditore ma consegnato dal Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco Dop a quegli esercizi che nel momento della visita a sorpresa utilizzavano il prodotto originale. Una ulteriore garanzia, così come agli esperti dell'Onaf e a tutti gli appassionati il Consorzio chiede di tenere gli occhi ben aperti per essere aiutato nella lotta alla contraffazione.



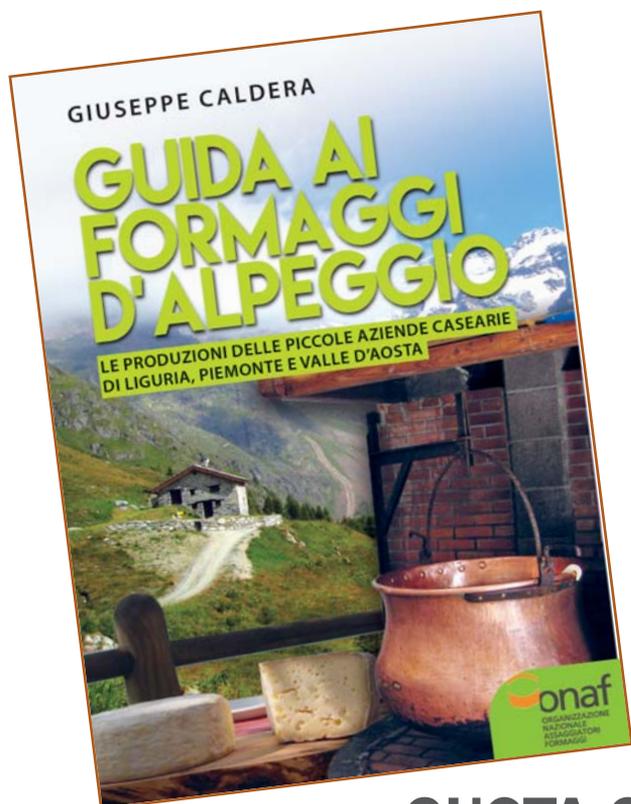
Il burro dal sapore di un tempo...

segui su 

www.caseificiosepertino.com · info@caseificiosepertino.com

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

Onaf



**In omaggio la
“Guida ai formaggi
d'Alpeggio”
di Giuseppe Caldera**

*e un testo sull'analisi sensoriale edito
dal Consorzio Parmigiano Reggiano,
scaricabile dal sito www.onaf.it*

QUOTA 2018 » € 70

2018 + 2019 » € 130

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

Dall'art. 15 del Regolamento Onaf: Le quote devono essere versate dai soci entro il 15 aprile di ogni anno. Scaduto tale termine il socio non potrà più svolgere l'attività di Assaggiatore o di Maestro Assaggiatore o ricoprire cariche sociali di ogni ordine e grado o rappresentare l'Organizzazione presso enti od istituzioni fino a quando non avrà regolarizzato la sua posizione e, comunque, non oltre il 30 giugno dell'anno in corso.

MODALITÀ DI RINNOVO

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

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

2) Versamento o postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n.10218121 - IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121

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

4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente (come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota annua.

Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

Onaf

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

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

Studio e piacere nella gita sociale Onaf dall'1 al 4 luglio in due territori francesi segnati dai grandi formaggi



• Un angolo caratteristico di Annecy, sotto il formaggio simbolo della Savoia

di Corrado Olocco

Che si parli di vini o di formaggi, oppure di calcio e ciclismo, la storia della rivalità tra Italia e Francia è fatta di molti capitoli. Se nel dopoguerra Gino Bartali faceva... arrabbiare (usiamo un eufemismo: la parola esatta si trova nella nota canzone di Paolo Conte) i francesi sulle strade del Tour de France, nel calcio tutti ricordiamo la vittoria mondiale degli azzurri ai calci di rigore nel 2006, o la sconfitta del 1998, sempre ai rigori, contro i "cugini" transalpini, futuri campioni del mondo. Anche a tavola la sfida Italia-Francia si gioca su più campi. Basta pensare ai vini: Champagne o Spumante? Bordeaux o Barolo? E l'elenco dei dualismi in campo enologico potrebbe continuare, senza trovare un vincitore. Oppure ai tartufi: bianco d'Alba o nero del Périgord? Ma forse, in questo caso, anche senza essere sciovinisti (peraltro, Nicolas Chauvin, a cui si fa risalire l'origine del termine, era un soldato di Napoleone) un vincitore è più facile da individuare, specie se si chiede il parere a un albeso...

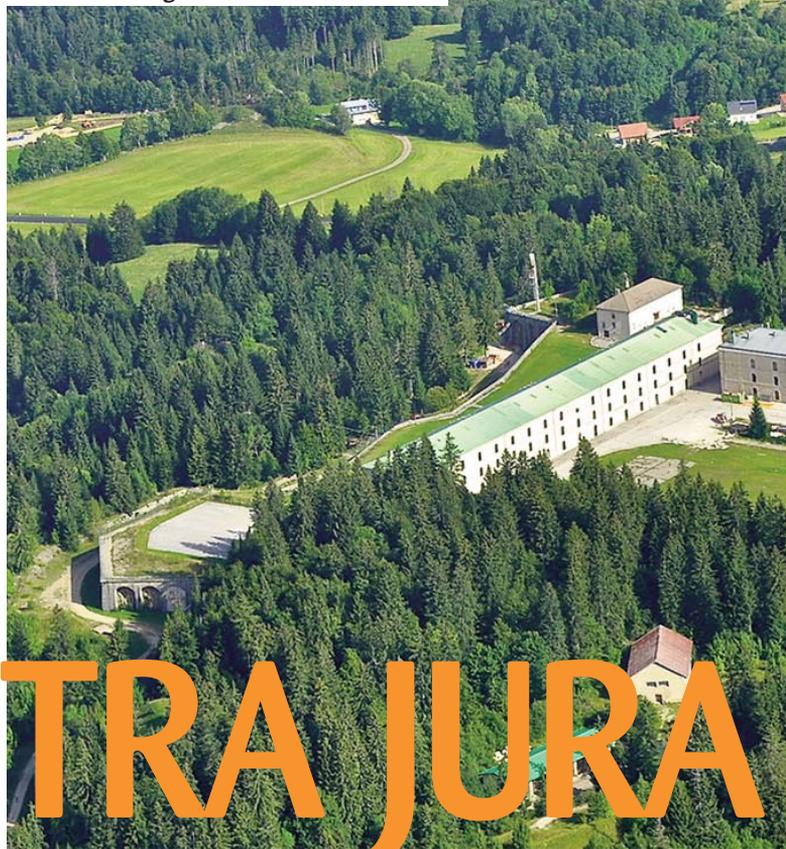
Anche nel settore dei formaggi le due nazioni si contendono la leadership mondiale, tanto sul piano quantitativo che su quello qualitativo, con gli oltre 450 formaggi italiani che battono i 246 citati da De Gaulle in una celebre frase legata alla difficoltà di governare la Francia, e le nostre 54 Dop che supe-



rano quelle transalpine. Appare quindi particolarmente interessante la destinazione scelta dall'Onaf per la gita sociale 2018, in programma da domenica 1 a mercoledì 4 luglio in Francia, nella zona di Annecy, tra il Giura e la Savoia, area di grande interesse sia caseario che storico-artistico. Perché sicuramente i formaggi da quelle parti sono di qualità, ma se la meta della gita è anche un bel posto, ricco di monumenti e paesaggi incontaminati, l'esperienza sarà ancora più piacevole.

Il programma prevede il primo luglio, alle 14, il ritrovo presso la stazione di Porta Susa, a Torino, e la partenza in bus alla volta di Annecy. La cittadina sorge nel punto in cui il lago omonimo incontra il

• Il forte di Les Rousses nei cui sotterranei avviene la stagionatura del Comté



TRA JURA e SAVOIA

fiume Thiou. È nota per il suggestivo centro storico caratterizzato da strade acciottolate e canali tortuosi e per il castello medievale, un tempo dimora dei conti di Ginevra, ora sede di un museo con manufatti regionali, arte sacra e di una mostra di storia naturale.

Lunedì 2, in mattinata, è prevista la visita al forte di Les Rousses, nel cuore del parco naturale dell'Haut Jura, dove stagiona il Comté, uno dei più celebri formaggi francesi, il primo ad aver ottenuto l'Aoc nel 1958. Il forte, concepito per ospitare 3.500 soldati, dal 1997 accoglie, nelle sue gallerie sotterranee, migliaia di forme di formaggio nel periodo della stagionatura.

Il Comté è oggi uno dei cinque formaggi più consumati nel Paese. Pare che il 59 per cento dei francesi lo comprino almeno una volta all'anno. Prodotto con latte crudo vaccino (solo da mucche di razza Montbéliarde e Simmental) nella zona del massiccio del Jura fino a un'altitudine di 1.500 metri, il Comté è un formaggio a pasta cotta e pressata. La stagionatura minima è di quattro mesi, ma può arrivare fino a 8-10 o persino a 18 o 24. Una forma pesa in media 40 chili. Nel 2016 la produzione è stata di 1 milione e 600 mila forme, ossia circa 63mila tonnellate. Sono circa 160 i caseifici (detti fruitière) in cui si produce il Comté.



Di questo formaggio (o perlomeno di un suo antenato) hanno parlato Plinio e Victor Hugo.

La giornata proseguirà, nel pomeriggio, con la visita alla Coopérative du Bleu de Gex. Giusto così. Come viene insegnato nella prima lezione del corso Onaf per assaggiatori, il formaggio erborinato va assaggiato per ultimo. Quindi, dopo la pasta pressata del Comtè al mattino, va benissimo chiudere in bellezza col sapore più forte del Bleu. A differenza del Comtè, il Bleu de Gex (che nel 1996 ha ottenuto l'Aop) può essere considerato un formaggio di nicchia, con una produzione annuale di 550 tonnellate frutto del lavoro di pochi caseifici. Anche la storia del Bleu de Gex arriva da lontano e l'origine di questo formaggio viene fatta risalire alle tecniche casearie dei monaci dell'Abbazia di Saint-Claude, nel tredicesimo secolo.

Per martedì 3 luglio gli organizzatori della gita hanno previsto in mattinata la visita alla Coopérative laitière du Beaufortain, dove si produce il Beaufort, formaggio che prende il nome dall'omonimo paese e che nel 2018 festeggia i 50 anni del riconoscimento dell'Aop. Si tratta di un formaggio tipico della Savoia, a latte crudo, intero, vaccino, a pasta cotta e pressata, che si divide in tre tipologie: Beaufort, Beaufort d'été e Beaufort Chalet d'Alpage. Il primo si produce da novembre a maggio, il secondo dal primo giugno al 31 ottobre, quando le mucche sono in alpeggio, e il terzo in estate oltre i 1.500 metri di altitudine. La stagionatura va da 5 a 18 mesi. Gli allevatori sono circa 650, i produttori 150 e i commercianti un centinaio. Alla cooperativa scelta per la visita fa riferimento circa il 30 per cento degli allevatori della zona

per una produzione di circa 30mila forme all'anno. Anche di questo formaggio si trova traccia negli scritti di Plinio, e poi uno pensa che gli storici si occupassero soltanto di guerre e imperatori... Il paese di Beaufort è anche noto per le piste da sci. D'altra parte, siamo a una ventina di chilometri da Albertville, sede delle Olimpiadi invernali del 1992 che videro i trionfi di Alberto Tomba, Deborah Compagnoni e della cuneese Stefania Belmondo.

Il pranzo sarà allo Chalet des Trappeurs, a Tamié. Il nome del locale promette bene ed evoca baite di montagna, sapori di una volta, tranquillità, luo-

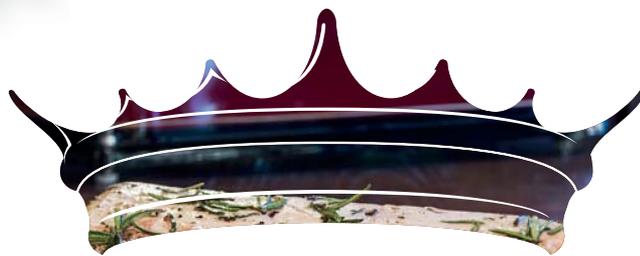
ghi incontaminati e (ça va sans dire...) formaggi di qualità. Quelli che i gitanti troveranno al pomeriggio, con la visita prima all'Abbazia Cistercense di Tamié e poi all'annesso caseificio in cui si produce l'omonimo formaggio. Se in Belgio sono celebri e apprezzate le birre prodotte dai frati, a Tamié è la produzione casearia a caratterizzare l'attività dei monaci. Il formaggio di Tamié è a latte crudo e intero, vaccino, a pasta cruda, leggermente cremosa. La stagionatura avviene nelle cantine dell'Abbazia, a una temperatura di 14 gradi. Nel monastero vive una settantina di frati trappisti, oltre la metà di loro è impegnata nell'attività casearia, dalla raccolta del latte presso allevatori locali, fino alla produzione vera e propria e alla commercializzazione. Il caseificio è la principale risorsa della comunità monastica e il convento è un perfetto esempio di come si possano conciliare tradizione e modernità, nuove tecnologie e prodotti tipici. Sul sito Internet dell'Abbazia c'è uno spazio dedicato alle vendite on-line e, accanto alla sezione in cui sono disponibili cd di inni sacri, libri religiosi, o l'enciclica di Papa Francesco Laudato Si, se ne trova un'altra in cui si possono ordinare forme di formaggio, in versione gran modèle (1,6 chili circa) o petit modèle (sei etti), quest'ultima è quella più facile da trasportare quando i monaci sono in alpeggio.

La gita si concluderà mercoledì 4 con la visita mattutina a Chambéry, capoluogo della Savoia, celebre per il castello e la cattedrale, prima del rientro nel pomeriggio a Torino.

Un programma intenso, che permetterà ai partecipanti di scoprire alcune eccellenze casearie d'Oltralpe e, magari (tanto per tornare alla rivalità di cui si diceva all'inizio), tentare un paragone con i formaggi italiani, specie con quelli piemontesi o valdostani di montagna, che nascono poco lontano, su questo versante delle Alpi. E se per una volta non ci sarà nessun vincitore, in fondo non importa. Non c'è un mondiale di calcio o una maglia gialla da conquistare, ma solo ottimi formaggi da scoprire.



• Comtè, Bleu de Gex, Morbier, Mont d'Or: le quattro Dop vanto della regione Jura



Il senso del gusto

Dal gusto rustico e al tempo stesso sublime, il *Lardo di Arnad*, uno dei quattro prodotti DOP della Valle d'Aosta, viene ancora oggi lavorato secondo gli antichi saperi tramandati di generazione in generazione. Un'attenta ricerca di erbe aromatiche di montagna mescolate a spezie, acqua e sale permettono di ottenere un prodotto unico dal gusto raffinato. Consumato a crudo su una fetta di pane di segale magari accompagnato da miele e castagne oppure leggermente scaldato in teglia sprigiona il suo aroma dolce e delicato, richiamando alla memoria i profumi dei territori incontaminati della Valle d'Aosta.

I prodotti DOP della Valle d'Aosta: *Fontina*, *Vallée d'Aoste Fromadzo*, *Vallée d'Aoste Lardo di Arnad* e *Vallée d'Aoste Jambon de Bosses*.

Région Autonome
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta



FONTINE D'ALPAGE

LA VALLÉE PREMIA L'ECCELLENZA

di Gerardo Beneyton

Premiare l'eccellenza assoluta. Il Modon d'Or è stato riorganizzato con l'intento di dare un nome, e un volto al produttore, della miglior Fontina d'alpeggio del 2017. "Mancava da una decina d'anni - ha detto Gerardo Beneyton, ideatore del Modon - e sentivamo la necessità di avere di nuovo un evento che desse lustro al nostro "formaggio" per eccellenza".

Il Modon 2017 è Adolfo Peretto, produttore dell'alpeggio Col Finestra di Brusson. Il vincitore del Concorso nazionale Fontina d'alpeggio 2017 è stato premiato al Castello di Sarre da Miss Italia Rachele Risaliti, dal presidente della Regione Laurent Viérin, dall'assessore all'Agricoltura e risorse naturali Alessandro Nogara e dal presidente della Giuria dell'eccellenza Gerardo Beneyton durante la serata di gala per la celebrazione dei vincitori del Concorso.

Le dieci migliori Fontine d'alpeggio, prodotte durante il mese di luglio 2017, che hanno superato il punteggio di 75/100, sono state insignite

delle Medailles d'Or del Concours national Fontina d'Alpage 2017. Ecco a chi sono andate le medaglie: Tiziana Cerise, alpeggio Barasson di Etroubles; Les Eculés di Mathieu Grosjean e C.S.S. Società Agricola, alpeggio Les Eculés di La Salle; Lo Solei Società Agricola, alpeggio di Chenevy di Quart, Meccheri e Malcuit di Meccheri Stefano e Malcuit S.S.; alpeggio



• Jean Charles Arnaud e Gerardo Beneyton
Nella foto sopra il presidente della Regione autonoma Valle d'Aosta Laurent Viérin

Comboé di Charvensod; Elio Montrosset, alpeggio Djouan di Valsavarenche; Vittorio Noz, alpeggio Fontaney di Nus; Adolfo Peretto, alpeggio Col Finestra di Brusson; Dino Planaz, alpeggio Verney di La Magdelaine; Viérin di Viérin Fulvio e C.S.S. Società Agricola, alpeggio Pesse di Saint-Pierre e Attilio Yeuilla, alpeggio Maisonnette di Avise.

La Giuria d'eccellenza che ha selezionato le Fontine era composta da personaggi della cultura, della gastronomia e dello sport come lo scrittore Paolo Cognetti, vincitore del Premio Strega 2017, il critico enogastronomico Paolo Massobrio, il direttore di Agea, Gabriele Papa Pagliardini, il già presidente dell'Inao, Institut national de l'origine et de la qualité du Ministère de l'Agriculture, Jean-Charles Arnaud e l'alpinista Marco Camandona.

L'iniziativa è stata organizzata dalla Presidenza della Regione autonoma Valle d'Aosta e dall'Assessorato dell'Agricoltura e risorse naturali, in collaborazione con la Chambre Valdôtaine e la Fondation Grand Paradis e con il supporto tecnico-scientifico del Consorzio produttori e tutela

Segue a pagina 30

Gran galà nel castello di MODON D'OR



Segue da pagina 29

della Dop Fontina e della Cooperativa Produttori Latte e Fontina.

Ma il Modon non si è fermato al Castello di Sarre. Il giorno successivo, venerdì 8 dicembre 2017, l'evento ha fatto tappa a Cogne. Che, imbiancata dalla neve, ha ospitato una giornata dedicata ai sapori, alla promozione e alla salvaguardia dell'autenticità del territorio.

Nella sala consiliare si è svolto un colloquio-dibattito che ha voluto dare voce all'autenticità e alla tradizione valdostana e valorizzare i sapori locali alla presenza di un pubblico variegato, composto non solo da utenti "di nicchia", già conoscitori ed estimatori del prodotto. Dopo i saluti istituzionali dell'assessore Alessandro Nogara e del sindaco di Cogne, Franco Allera, il presidente della Regione Laurent Viérin ha proposto una riflessione sull'importanza della salvaguardia dei prodotti locali e sull'esigenza di valorizzarli.

Il keynote speaker della giornata è stato il celebre giornalista e critico di enogastronomia ed economia agricola, fondatore de "Il Golosario" e amico della Valle d'Aosta, Paolo Massobrio che ha illustrato al pubblico di Cogne la sua vita all'insegna della passione per i sapori, per il gusto e per la buona tavola.

Tra gli altri oratori, che sono diventati interpreti e

promotori del prodotto simbolo dell'iniziativa, René Benzo, vice presidente e direttore dell'Institut Agricole Régional, e Fulvio Blanchet, direttore del Consorzio produttori e tutela della Fontina Dop, che hanno ragionato sulla qualità dei prodotti lattiero caseari e sull'importanza della ricerca finalizzata a tale scopo, nonché sugli aspetti del disciplinare di produzione e di marchiatura della Fontina.

Grazie alla presenza del cugino d'Oltralpe, Jean-Charles Arnaud, maître fromager e titolare del caseificio JuraFlore nel Jura, si è riflettuto sull'importanza dei marchi di qualità e sulla tutela dei valori della tradizione e del savoir-faire, in particolare nel settore lattiero caseario.

L'europarlamentare Alberto Cirio, appassionato frequentatore di Cogne ha permesso al pubblico di rivolgere lo sguardo verso l'orizzonte europeo e, come conclusione del dibattito, nell'ambito dell'iniziativa "Leggere le Montagne" è stato letto un passo che narra della vita in alpeggio, della mungitura e della produzione del formaggio tratto del libro vincitore del Premio Strega 2017, "Le otto montagne" di Paolo Cognetti, membro della giuria di eccellenza che ha trovato nelle Alpi il suo contesto ispiratore.

La mattinata è infine terminata con un'interessante e coinvolgente appendice esperienziale caratterizzata da una narrazione itinerante alla scoperta dei prodotti locali tra le vie di Cogne. I parteci-

panti hanno potuto degustare la Fontina nelle sue varie declinazioni, seguendo un percorso gastronomico le cui tappe sono state l'Hotel Miramonti, che ha proposto "l'orzo risottato con Fontina, salvia e mele", il Bellevue Hotel & Spa con "l'uovo di Re Vittorio" e il Ristorante Lou Ressonon che ha presentato la "seupetta di Cogne" e, per un dolce finale, la crema di Cogne.

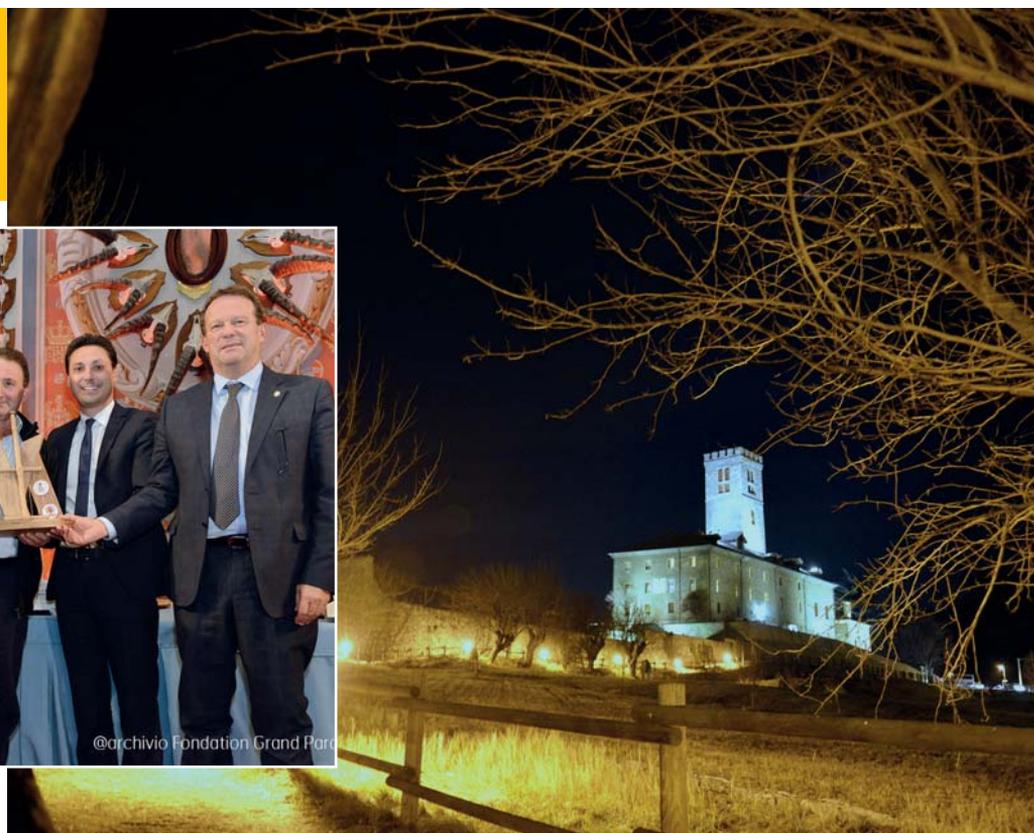
La narrazione itinerante ha consentito di proseguire il dibattito assaporando i deliziosi piatti di una tradizione millenaria alla presenza di esperti e immersi in un paesaggio che è frutto di quella tradizione.



Sarre



• Il concorso e la premiazione del Modon d'Or nel castello di Sarre



Beneyton: grazie al lavoro prezioso dei produttori

Desidero innanzi tutto ringraziare la Regione Valle d'Aosta, e in particolare il presidente Laurent Viérin e l'assessore Alessandro Nogara, ma anche il Comune di Sarre, e quindi il sindaco Massimo Pepelin, così come l'assessore alla Cultura Emily Rini che ci ha concesso l'uso di questa splendida Cornice.

È oggi una bellissima serata, che mette insieme due eccellenze del nostro territorio. Un'eccellenza gastronomica, la regina dei nostri formaggi, quella Fontina per la quale siamo conosciuti in tutto il mondo, e che oggi vedrà premiata la sua migliore espressione di gusto. La seconda eccellenza è data

da questo splendido castello reale, che fino al 1972 fu dimora della famiglia Savoia e che questa sera farà da preziosa cornice alla premiazione finale del concorso nazionale Fontina d'Alpage 2017-Modon d'Or.

Un'iniziativa fortemente voluta, fin dal 2001, dall'Associazione produttori latte e Fontina Coopagrival, oggi realizzata grazie alla collaborazione del Consorzio produttori Fontina, della Cooperativa produttori latte e Fontina, della Chambre Valdôtaine, della Fondation Grand Paradis e del Casino de la Vallée, ma che affonda le sue radici in un passato ben più lontano, a dimostrazione che la Fontina è a pieno titolo una protagonista imprescindibile della tradizione culturale valdostana.

Nel 1888, infatti, abbiamo trovato il primo esempio di esposizione nazionale di Fontine, che si tenne nella città di Torino. Un concorso vero e proprio che vide la partecipazione di 93 alpeggi, a testimonianza di una vivacità produttiva addirittura superiore a quella di oggi.

Certo, i tempi sono cambiati e il settore zootecnico ha subito profonde modificazioni. Ciononostante, la Fontina prodotta in alpeggio in periodo estivo mantiene caratteristiche uniche e inimitabili, legate a canoni di produzione rigorosi, a partire dalle condizioni ambientali, alla provenienza del latte, alle fasi di trasformazione con metodi tradizionali, per restituirvi una Fontina pregiata, esclusiva e inconfondibile.

Ma permettetemi di dire che i vincitori di questa sera sono tutti loro, i nostri produttori, persone che con la grande passione che contraddistingue il settore portano avanti, giorno dopo giorno, un lavoro prezioso per la Valle d'Aosta e che quindi ringrazio, nessuno escluso, dal profondo del cuore. Grazie!

Gerardo Beneyton, Presidente Giuria di Eccellenza



Sotto le alte palme e nella fitta brousse, il miracolo del Wagashi nato per caso dalla coagulazione spontanea prodotta dalle foglie di una pianta

di *Simonetta Cortella*

Paese centrafricano, il Benin si affaccia sul Golfo di Guinea. Le due stagioni piovose del clima tropicale favoriscono l'abbondanza di foraggio e la produzione di latte. L'allevamento ovino, caprino, bovino è gestito a livello familiare con uno o due animali per l'autoconsumo di latte e carne. Le grandi mandrie che si spostano nella brousse, costituite da centinaia di capi, sono di proprietà dell'etnia Peuhl. I Peuhls, gruppo etnico semi-nomade ripartito dall'Africa sub-saharina all'Africa occidentale, provengono dal Sahel alla ricerca di pascoli. Le razze bovine autoctone del Bénin sono Somba, Lagunaire, Borgou, quest'ultima la più lattifera con i suoi 2 litri di latte al giorno. La cura e la mungitura del bestiame è compito degli uomini mentre la tradizione Peuhl affida alle donne la vendita del latte dopo averlo suddiviso tra i componenti della famiglia. L'usanza proibisce il ritorno del latte invenduto all'accampamento - questa pratica porterebbe sfortuna al bestiame - obbligando le donne alla trasformazione in burro, latte fermentato e formaggio Wagashi.

Si dice che la coagulazione con la *Calotropis* proccera sia avvenuta casualmente. Le donne proteggevano le callebasse colme di latte, con le larghe foglie di quella pianta, e durante il trasporto constatavano l'addensamento del latte. Intuendo questo cambiamento derivare dal contatto del latte con le foglie, iniziarono l'elaborazione del Wagashi. Il nome originario è *wara gassarou babarou* dal significato torta-palla di formaggio e modificato nella lingua locale in Wagashi.

La macchina lascia l'asfalto di Abomey Calavi e inol-



Formaggi del Benin

trandosi sulla rossa strada sterrata attraversa la rigogliosa vegetazione fino a condurci presso la mandria radunata, durante la notte, sotto le alte palme. Separate dai vitelli e legate ai tronchi delle piante, una cinquantina di vacche di razza Borgou, Lagunaire e meticce sono pronte per la mungitura manuale. Il latte filtrato con un telo è versato in un bidone di plastica che riportiamo in città per la lavorazione casalinga. Nel cortile dell'abitazione, l'attrezzatura è disposta e la carbonella attizzata. Mentre il latte è riscaldato fino a 60°C, si schiaccia accuratamente una foglia di *Calotropis* proccera lasciandola macerare alcuni minuti in una scodella di latte. Questo latte coagulante è versato nella pentola e l'insieme è sottoposto ad una temperatura di 95°C circa fino alla formazione della cagliata e del siero. Si lascia sul fuoco ancora cinque minuti, arrestando la cottura quando il siero diventa giallastro, trasparente e la cagliata si compatta in superficie. Allora si toglie un po' di liquido, si rompe grossolanamente la cagliata con la scodella e la si pone nei piccoli stampi traforati a sgrondare per alcuni minuti, rivoltandoli in seguito.

Dopo un'ora, i cinque litri di latte rendono quasi un chilo di cagliata. Il Wagashi è pronto, è bianco, di consistenza morbida e poco elastica, dall'odore lattico dal sapore dolce e dall'aroma intenso e persistente di burro e di panna, quasi impercettibile l'aroma vegetale. È conservato nel siero preservando così la sua umidità ed, in caso di rimanenza, dopo due giorni, il formaggio è sottoposto ad un trattamento per prolungarne la conservazione. Si

fanno bollire alcuni steli di sorgo ottenendo un liquido rosso, si aggiunge del sale ed, immergendo le caciottine, si porta a 90°C per 10 minuti. Al termine, i dischi colorati sono adagiati sopra una stuoia a raffreddare. Il peso si è ridotto, la consistenza è più compatta, la pasta è bianca.

Ad Allada, 60 chilometri a nord ovest di Cotonou, prendiamo la polverosa ed accidentata deviazione e, costeggiando piccoli villaggi, arriviamo dall'allevatore, in ritardo per assistere alla mungitura. Un centinaio di animali di razze locali ed ibridi sosta ancora nei dintorni della casupola. I bovini imponenti ed i zèbù dalle lunghe corna e dalla gobba si abbeverano al pozzo prima di ritornare a pascolare nella brousse, sorvegliati da due guardiani. Mi attardo ad osservare la giovane donna curva su un recipiente intenta a frullare con un rudimentale utensile di legno il latte fermentato che poi mi offre: dolce lievemente acido, dall'intenso aroma di panna.

La produzione casearia beninese, Wagashi bianco e rosso, si distingue in diverse pezzature, rotonde oppure ovali, per lo più irregolari, dai 10 ai 15 centimetri di diametro e fino a 5 centimetri di spessore. Le venditrici lo espongono, in ceste o bacinelle, nei mercati ed ai bordi delle strade; il prezzo variabile è definito dalla stagione piovosa o secca, dalla forma e dal colore del cacio e dalla capacità di trattativa del cliente. Si consuma il Wagashi fritto, impanato oppure ricoperto da salsa ed accompagnato dalle innumerevoli "pâtes".



• Ablo con pesce in salsa e birra béninoise



Qui sono concentrate cinque prestigiose Aop francesi, con una produzione casearia di 50 mila tonnellate all'anno

SCOPRENDO L'Auvergne

di Gabriella Padova

È il cuore verde della Francia, una regione dove la natura è stata molto generosa: vulcani, acque termali, foreste lussureggianti. Con i suoi 26 mila kmq, ha una estensione paragonabile a quella del nostro Piemonte anche se abitata da circa un terzo della popolazione per lo più concentrata attorno alla capitale Clermont Ferrand. La violenza primordiale che in milioni di anni ha modellato i rilievi d'Alvernia, i Puys, i vulcani spenti di Francia, oggi si è trasformata in una pace incontaminata rafforzata dalla lontananza dalle vie più battute dal turismo di massa.

È l'amore mal celato che provo per i formaggi che mi ha portata fino a qui, dove sono concentrate cinque delle Aop francesi per una produzione di circa 50 mila tonnellate annue di formaggio (un quarto dell'intera produzione nazionale). Siamo in luglio e un dolce tepore ci accoglie per il

nostro viaggio (20° C). Entriamo nella regione dal dipartimento sud-orientale dell'Haute Loire. Siamo a Le Puy-en-Velay, il capoluogo: è una città santuario, la città della Vergine partenza obbligata per i pellegrini che già 1000 anni fa erano diretti a Santiago di Compostela. Non a caso l'Auvergne è un regno di chiese romaniche dalle linee purissime e nere di pietra lavica, castelli e piccoli borghi medievali immersi nel silenzio e nella magica atmosfera di stradine ombrose e strette, di bei negozi col profumo di pane appena sfornato. Ma dei formaggi ancora neanche l'ombra.

Incrociamo la strada dei "Formaggi Aop d'Auvergne", una strada che va a collegare e valorizzare i vari siti di produzione, vendita ed informazione di questi stessi prodotti. Arriviamo ad Ambert, nel cuore del Parco naturale di Livradois-Forez, patria del più dolce dei blue francesi: la Fourme d'Ambert. La storia racconta che già i Galli conoscevano questo formaggio e che i druidi lo utilizzassero nei loro culti sui monti della Haut Forez. In un'antica dimora nel centro del paese è ospitata la "Maison de la Fourme d'Ambert" dove una simpaticissima ragazza in costume tradizionale ci illustra le tappe fondamentali della produzione di questo formaggio (Aop dal 1972).

Appartenente alla famiglia delle paste erborinate, servono circa 20 litri di latte per ottenere una forma di 2 kg, cilindrica, con un diametro di 13 cm ed uno scalzo di 19. Il latte di vacca viene raccolto sui monti del Forez tra i 600 e i 1600 metri sul mare. Dopo l'aggiunta di *Penicillium Roqueforti* e del caglio e ottenuta la cagliata, si procede con la rottura della stessa e la messa in forma. Dopo 24 ore il formaggio sarà forato per aerare la pasta e permettere alle muffe di svi-

Segue a pagina 34



Terra di vulcani, di eccellenze casearie e della casa madre Michelin

Segue da pagina 33

lupparsi durante un affinamento minimo di 28 giorni.

Non possiamo terminare un pomeriggio così interessante se non con una degustazione, confrontando la Fourme d'Ambert con l'altro erborinato locale per eccellenza: il Blue d'Auvergne. Nato nel 19° secolo dalla passione di un giovane contadino che pensò di inseminare il latte con una muffa blu che si formava sulla crosta del pane di segale, viene prodotto sul ricco suolo vulcanico dei dipartimenti del Puy de Dome e del Cantal.

Molto simili per forma e dimensione, questi due formaggi presentano una crosta secca grigio chiaro con una leggera muffa biancastra. Una volta tagliati, la pasta color avorio presenta una erborinatura diffusa con venature di muffa verde bluastro. Il sentore di sottobosco è importante, ma è solo al sapore dove esce decisa la differenza: la Fourme d'Ambert ha una forte tendenza dolce, mentre l'altro è leggermente piccante. Ci troviamo adesso nel cuore geografico ed economico della regione auvergnate: nella capitale Clermont Ferrand. Le alte torri della cattedrale si scorgono da lontano; sono costruite in nera lava come buona parte delle abitazioni che danno carattere tanto cupo al centro medioevale, la cui storia risale all'età romana.

Clermont Ferrand è anche un polo industriale, casa madre della Michelin che dal 1891 produce qui i suoi pneumatici. Visitiamo "Aventure Michelin", uno spazio espositivo di 2000 metri quadri dove si illustra la storia di questa industria che sotto il segno di Bibendum (la leggendaria mascotte) spazia dagli pneumatici alle carte geografiche alle guide turistiche, fino alla famosa Guida Rossa con le sue stelle.

IN TRENO SUL PUY DE DOME

Quindici km a ovest della città, sventa il Puy de Dome, il più alto (1465 metri) e il più famoso dei rilievi della catena dei Puys. Dal 2012 è in funzione il treno a cremagliera "Panoramique des Domes". Saliamo entusiasti alla vista di tanta natura incontaminata. Il panorama è eccezionale. Si distinguono nettamente i crateri dei vulcani spenti immersi in un mare di foreste, mentre l'aria cambia velocemente seguendo un gioco bizzarro di nuvole e cieli tersi. Il Puy de Dome merita pienamente la sua fama e rappresenta simbolicamente la sua regione.

Ci spostiamo di soli 70 km a nord di Clermont Ferrand e troviamo il capoluogo del distretto dell'Allier: Vichy, la regina famosa e mondana delle 10 città termali d'Alvernia dove sgorgano acque calde e fredde le cui proprietà terapeutiche erano già note agli antichi romani. Nonostante i vini di Saint-Pourcain e la più grande foresta di querce d'Europa, la Forêt de Tronçais (da dove si ricava il legno per costruire le botti utilizzate per contenere i migliori vini del mondo), in questo distretto non c'è traccia di formaggio.

Riprendiamo il nostro viaggio verso sud per scoprire un piccolo villaggio che



Bleu
d'Auvergne

Saint Nectaire

porta al Puy de Sancy, punta culminante del Massiccio Centrale (1885 metri). Siamo a Saint-Nectaire, poche case costruite attorno a una chiesa gioiello dell'architettura romanica. Nasconde tra dolci colline coperte di boschi e di pascoli, troviamo le fattorie dove nasce appunto l'omonimo formaggio a pasta cruda pressata (Aop dal 1955).

IL MARESCIALLO DEL SAINT-NECTAIR

Fu il maresciallo Henry de la Ferté-Senneterre (1600-1681) che lo introdusse alla corte di Luigi XIV dove fu così apprezzato da essere definito "Santo Nettare" (forse da lì deriva il nome). Siamo in una delle più piccole aree Aop di

Francia e qua ho il piacere di visitare due fattorie: la Ferme de Lambres e la Ferme Bellonte. Proprio alla Ferme Bellonte siamo accolti come "amici di casa" da persone genuine e schiette come il formaggio che producono, persone dalla forte stretta di mano e dal sorriso che riesce a far superare anche quei pochi ostacoli che la differenza linguistica potrebbe opporre.

Assistiamo alla produzione di una forma di formaggio fin dal primo mattino quando splendide vacche di razza Montbeliarde rientrano dal pascolo verso la stalla, da sole chiamate con un fischio familiare. Il latte appena munto, crudo, arriva direttamente in una vasca dove viene lavorato a caldo (33°). Unito il caglio e rotta la cagliata in gra-

nuli per far spurgare il siero, la toma è messa in una forma dal diametro di circa 20 cm e 5 cm di scalzo, salata e pressata per 24 ore. In poche ore, 14 litri di latte si sono trasformati in una forma di formaggio di circa 1,7 kg. Sulla faccia superiore fa bella mostra una placca di caseina verde ovale (sarà quadrata sul formaggio di latteria a latte pastorizzato). Riesco a seguire anche la seconda parte del processo di produzione del Saint-Nectaire preparato il giorno prima. Tolto dalla pressa e dalla piccola fascera, il formaggio viene trasferito in una cantina buia dall'umidità e dalla temperatura controllata dove resterà ad affinare sopra un letto di paglia per almeno 4 settimane. Durante questo periodo il formaggio viene lavato e strofinato, girato regolarmente, fino ad ottenere una bella



• Messa in forma e pressatura del Cantal



crosta fiorita con muffe bianche/grigie che possono virare fino all'arancio. Non resta che andare alla degustazione. La pasta color giallo paglierino, cremosa e compatta, rilascia un odore caratteristico di fungo e foglie bagnate, mentre in bocca sorprende un equilibrio di sapori rotto soltanto da un retrogusto amarognolo e un mix di aromi che vanno dal floreale di pascoli selvatici allo speziato, ad un importante sentore di nocciola. Un buon bicchiere di vino rosso andrà a completare questo tripudio di emozioni e a congedarci dai nostri ottimi padroni di casa.

Decidiamo di concludere il nostro viaggio in Alvernia nel dipartimento sud-occidentale del Cantal, culla del formaggio Cantal Aop (dal 1956). Emblema del suo territorio, da 2000 anni questo formaggio è sempre stato prodotto nello stesso modo. Che sia prodotto in latteria o in fattoria, i 400 litri di latte (pastorizzato o crudo) sono lavorati tra i 30 e i 34 gradi e addizionati di caglio. La cagliata viene rotta e quindi pressata per ottenere una massa che viene lasciata maturare per almeno 10 ore. Tagliata ed addizionata di sale viene messa in una forma cilindrica di 40 cm di diametro e pressata nuovamente. Tutto il processo di lavorazione dura almeno 33 ore. Ho avuto la possibilità di seguire una parte di questa lavorazione alla Ferme de Labouygues situata sulle colline appena fuori Aurillac, capoluogo del dipartimento. La stagionatura delle forme di Cantal (40/45 kg) si svolge in cantine fresche (6/12 gradi) e buie, con umidità mai inferiore al 95%, dove vengono pulite e girate regolarmente.

SALERS, PURO LATTE DI VACCHE AL PASCOLO

Parallelamente al Cantal un altro formaggio viene prodotto in questa zona: è il Salers Aop (dal 1961). Segno distintivo di questo prodotto d'eccellenza è che sia prodotto solo in fattoria col latte di vacche che pascolano liberamente nei prati in un periodo che va dal 15 aprile al 15 novembre. Del resto è questo il periodo in cui, una volta, le vacche salivano in alpeggio accompagnate da pastori/casari che organizzavano la loro vita dentro i tipici "Buron", spartane



abitazioni in pietra ove produrre anche il formaggio. Anche la fattoria dove mi trovo, produce il Salers e mi accorgo con stupore che il latte viene cagliato in un recipiente di legno: la "Gerle". Il processo produttivo è praticamente simile a quello del Cantal. Ci spostiamo nella cantina di stagionatura, dove colpisce la mia attenzione il diverso colore delle placche rettangolari di caseina poste sui formaggi: rossa per il Salers, verde per il Cantal.

Il Cantal è il secondo formaggio prodotto in Francia per quantità, 19 mila tonnellate/anno. In funzione della sua età viene denominato Cantal giovane (30/60 giorni), Cantal mezzano (90/210 giorni), Cantal vecchio (oltre 240 giorni). Il Salers invece stagionerà minimo 3 mesi. La signora che produce questo ottimo formaggio resta sorpresa quando, orgogliosa degli 8 mesi di stagionatura del suo Cantal, viene a confrontarsi con due parmigiani amanti del loro Parmigiano Reggiano invecchiato anche diversi anni! Investimenti di tempo e denaro sono difficili da comprendere per dei francesi amanti di formaggi relativamente freschi.

IL MARCHIO ESALTA LA TRADIZIONE

Perla di questa zona è il formaggio identificato dal marchio "Tradition Salers", prodotto unicamente con latte di vacche di razza Salers, una razza storica, autoctona e rustica, a doppia valenza (latte e carne).

La Salers ha mantello rosso scuro, corna a forma di lira ed è famosa per il suo istinto materno estremamente sviluppato: è impossibile mungerla senza la presenza fisica del suo vitellino, in assenza del quale cessa la produzione di latte.

Ci congediamo da questa visita così interessante per perderci a girovagare per le montagne della zona, così belle, verdi e punteggiate di vacche al pascolo. Tra la vegetazione, nei prati, colpisce la genziana dai lunghi fiori gialli, dalle cui radici essiccate si ricava un aperitivo molto ricercato nella regione.

Arriviamo così a Salers, un villaggio medioevale arroccato a 950 msl su di un pianoro e circondato da bastioni fortificati.

In un'antica dimora è ospitata la "Cave de Salers", uno spazio espositivo con pannelli illustrati e punto vendita al piano. Nella cantina si trova un ambiente di affinamento con una selezione dei migliori "crus" di formaggi Cantal e Salers. L'aroma lattico del Cantal giovane si evolve in aromi di burro cotto, spezie e frutta secca/nocciola con l'invecchiamento. La pasta dura, granulosa e friabile chiamata "mie" (=mollica) richiama vagamente la struttura del nostro Castelmagno. Il fratello maggiore, il Salers, ci regala aromi di fiori di montagna e già il colore giallo intenso della pasta lascia intuire i caroteni assimilati durante il pascolo in alpeggio. Evidente il lavoro degli acari sulla crosta che spesso penetra fino nella pasta dandoci sensazioni molto intense.



• Cantina di affinamento del Cantal

Il fascino dell'ancestrale doppio

Nell'alta Bergamasca un esempio di biodiversità casearia, nato da due diverse cagliate che non si amalgamano ma si stratificano creando spazi d'aria dove si sviluppano le muffe naturali



di Flavio Di Gregorio

Se dovessi dire "Strachitunt" a un mio correghionale toscano sbotterebbe in un "Te a me così un me lo dici!", e sarebbe baruffa. Mentre se suggerissi questo termine a un romano commenterebbe: "Ma che de? Er pilota tedesco de la Ferari?". In effetti il dialetto bergamasco, uno dei più difficili da interpretare, e non aiuta ad introdurre questo particolare e affascinante Formaggio ancestrale Dop, pardon Doppio.

L'origine dello Strachitunt o Stracchino Rotondo si perde nella notte dei tempi della tradizione casearia medioevale, datata intorno al 1200, di cui si parla successivamente come di "delizia" nei salotti buoni e sofisticati dell'imperante Repubblica di Venezia. Lo Strachitunt nasce in una piccola e verde vallata dell'ampia Val Brembana: la Val Taleggio, nota per l'omonimo formaggio. Taleggio e la sua frazione Verdeseta condividono la Dop con i comuni di Gerosa e Blello della limitrofa Val Brembilla.

In questa Svizzera Bergamasca, così soprannominata per prati che si perdono a vista d'occhio e ricoprono dolci pendii, che poi allungandosi tra boschi di conifere e faggi salgono fino ai 2000 metri del Bernina. In questi alpeggi pascola brada la razza Bruna Alpina, originaria della confinante Svizzera, che ha nutrito con il proprio latte e formaggi intere generazioni montane per secoli, e ancora oggi fornisce uno dei fiori all'occhiello del

panorama caseario italiano per quel suo sapore di crudità di latte nobile dal gusto accattivante, sconosciuto ai più, che ci fa sognare sapori erbacei di prati fioriti e di malghe, nello smeraldo di territorio incastonato nella Val Brembana orobica. Qui le mucche brucano erbe aromatiche selvagge alpine e fieno solo in stalla, con il divieto di alimentarle con insilati di mais. L'Omega 6 impazza e sostituisce quell'Omega 3 montano, che con il ruminante viene coniugato in una molecola dagli effetti farmacologici anche antitumorali come è stato scientificamente descritto.

LO STRACCHINO A DOPPIA PASTA

L'originale tecnica di fare Strachitunt, erborinato naturale a pasta molle, è un esempio di biodiversità casearia. Il latte crudo lavorato a "munta calda", il mischiare la fredda cagliata del giorno prima con quella calda e soffice della mattina, con rotture in caldaia multiple ed intervallate delle dimensioni di una noce o di una nocciola, esprimono le peculiarità di questo prodotto.

Le due diverse cagliate non si amalgamano, ma si stratificano respingendosi creando spazi d'aria che nel mese successivo accoglieranno muffe naturali dell'ambiente. Dal lattico erbaceo vireranno in persistenti note vegetali e metalliche, avvolgenti il palato, dal dolce sottocrosta cremoso verso la consistenza centrale della pasta gessosa dal retrogusto piccante e dal colore di un giallo paglierino variegato da macchie nocciola.

La nota pungente ammoniacale è presente solo negli

Strachitunt più stagionati.

LA DOPPIA CROSTA

La crosta viene lavata, spugnata ad acqua e sale, la forma rivoltata più volte in stagionatura per arrivare perfetta al minimo dei 75 giorni o al massimo dei 90 come prevede il disciplinare di questa Dop. Ciononostante l'ambientale *Penicillium* resiste e si insedia sulle facce e sullo scalzo creando un formaggio, non solo a due paste, ma anche a due croste lavata e fiorita, dal volto grigio-giallognolo.

Queste forme cilindriche del peso di 5-6 kg presentano delle occhiature rade, piccole o medie, con distribuzione irregolare che si intersecano a venature muffate verde bluastrre, tendenti al grigio a stagionatura.

NUTRIZIONALMENTE

È un formaggio con ratio 1,39 e secondo il Triangolo dei Formaggi, da me pubblicato nel numero natalizio di questa rivista, si pone alla base, spostato decisamente verso il polo lipidico: dunque è un formaggio grasso. È fatto con latte crudo quindi è un formaggio con una propria flora batterica, genuina e controllata, fatta prevalentemente di colonie di batteri sani che possono rinforzare quelli della nostra flora intestinale, quindi questo formaggio ha anche funzione probiotica.

Ricordiamoci che prima dell'avvento dei fermenti batterici farmacologici ad azione rapida, sono nati i derivati del latte naturali ad azione un po' più lenta, ma altrettanto efficaci e soprattutto genuini e naturali con maggiori varietà di germi "buoni".

Molto interessanti sono gli studi condotti dall'Università di Milano sulla composizione microbiologica del latte crudo di questo formaggio, sulle influenze, positive e negative, che la flora batterica può generare in corso di stagionatura e sulle molecole volatili che ne forniscono le particolari note olfattive e gustative.

Il confronto tra la Dop della tradizione dello Strachitunt e formaggi simili sperimentali, in cui vengono aggiunti al latte dei sieroinnesti, apporterà maggiori informazioni atte ad indirizzare verso eventuali migliori tecnologie e produttive.

I dati nutrizionali recitano per 100 gr di prodotto: 32% di lipidi, 23% di proteine, No Lattosio (per stagionature superiori ai 55 gg), Calcio 420 mg, Fosforo 360 mg, Potassio 120 mg, presenza di vitamina A, B1, B2, B6, B12, PP.

Ovviamente sia nel latte che nei formaggi non andrò a cercarmi il Fe di cui il latte in generale è molto scarso.

Il limite dei formaggi grassi è la maggiore presenza più che di colesterolo di trigliceridi che contengono prevalentemente acidi grassi saturi di cui è meglio non abusare nella dieta quoti-



diana per tenersi alla larga da problematiche cardiovascolari, obesità, diabete, per cui si raccomandano porzioni da 40-50 gr massimo, quindi non abuso, ma equilibrio dietetico giornaliero.

CONSIDERAZIONI FINALI

Lo Strachitunt Dop rappresenta un formaggio millenario poco conosciuto e a produzione limitata, che vale la pena di essere conosciuto e gustato per le sue originali ed uniche caratteristiche di tecnica casearia fatte di "doppiezze", proprio come il Dottor Jekyll e Mister Hyde, ma di cagliata nonché di pasta, di cremosità nel sottocrosta e di centralità gessosa, simile al Castelmagno.

Questo mitico Strachitunt non è il molliccio industriale di cui ci cibiamo inconsapevolmente, ma uno stagionato erborinato, un "blue" naturale di latte crudo, senza utilizzo di sieroinnesti: una vera rarità casearia tradizionale italiana.

Sarei felice, narcisisticamente, se dopo aver letto questo articolo i miei amici toscano e romano rispondessero così: "Maremma! Che formaggio ganzo! Lo provo domani...". "A me sto strachintonto me pare gagliardo e tosto! Magnamolo...".

Tutt'Italia è un grande Paese di biodiversità e tradizioni soprattutto casearie e speriamo di riuscire a gustarcele proprio tutte fino in fondo.

Lo Strachitunt Dop rappresenta un formaggio millenario poco conosciuto e a produzione limitata, che vale la pena di essere conosciuto e gustato per le sue originali ed uniche caratteristiche di tecnica casearia



ATTENTI ALLE

**L'allarme lanciato al Festival del giornalismo alimentare di Torino
Latte e formaggi vittime privilegiate della pseudo informazione fai-da-te**



di Sara Valentino

Una volta di più il Piemonte si afferma come vivace incubatore di ricerca e approfondimento sulla cultura del cibo. Si è svolto dal 22 al 24 febbraio il Festival del giornalismo alimentare, evento nato a Torino 3 anni fa, che sta crescendo e si dà grandi obiettivi. Dedicato a giornalisti, blogger e comunicatori, impone a tutti una corretta riflessione su cosa e come si comunica nel grande universo dell'alimentazione. Quest'anno gli incontri correvano su due binari paralleli. Da un lato si sono approfonditi temi quali: sicurezza alimentare, normativa, politiche agricole e novel food; dall'altro si è puntata l'attenzione sulle esigenze di chi, a vario titolo, si occupa della comunicazione legata al cibo e quindi: responsabilità dell'informazione, brand journalism, uso dei social media, modelli economici e ruolo degli influencer sul web. E così si scopre che qualità del cibo e qualità dell'informazione devono camminare insieme in un percorso talvolta irto di insidie.

E il formaggio come se la cava? Partiamo dall'inizio della filiera e possiamo compiacerci dei molti risultati raggiunti con gli animali e il latte. In Italia il livello dei controlli continua a essere elevatissimo e l'aspetto che maggiormente ci differenzia dalla gran parte dei paesi stranieri è il fatto che i nostri servizi veterinari dipendono dal Ministero della Salute e non vengono confinati nell'ampio mare dell'agricoltura: questo evita potenziali "conflitti d'interesse" a chi, dovendo promuovere un compartimento economico, si troverebbe nell'imbarazzo di doverlo eventualmente sanzionare. Ma se saltiamo al termine della filiera, ci accorgiamo che una forma di formaggio può raggiungere le tavole dei consumatori, non sempre tutelata e protetta come

vorremmo.

Due sono le difficoltà più avvertite: la contraffazione e l'imitazione del prodotto italiano. Nel primo caso i controlli continuano a essere intensi e sempre più capillari e Luigi Cortellessa, comandante del reparto dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, non nasconde la soddisfazione nell'affermare che quelli italiani sono tra i migliori a livello internazionale. Diverso è il gioco scorretto dell'italian sounding: difficilmente ci si può difendere dalla proliferazione dei numerosi Parmesan nel mondo, se i trattati internazionali non

prevedono specifiche restrizioni.

Naturalmente aleggiano gli spettri di Ceta e Ttip. Senza entrare nel dibattito tra chi li considera una devastante cessione di sovranità e chi un'opportunità di business, tutti concordano nell'affermare che molto gioverebbe se gli addetti ai lavori fossero maggiormente coinvolti nelle negoziazioni, offrendo una solida sponda alla politica.

Ma il cuore di un socio Onaf è sempre sulle tracce di un rivolo di latte, e tra workshop, dibattiti e show cooking il titolo di un incontro suona familiare e ci trattiene: Il latte e

il formaggio vittime dell'informazione "fai da te", un seguitissimo appuntamento con interventi mirati a sfatare i tanti luoghi comuni che proliferano nel web, si accrescono a dismisura e finiscono col disorientare i consumatori. Il dottor Andrea Pezzana, medico nutrizionista dell'ospedale San Giovanni Bosco di Torino, affronta il problema delle ricadute nutrizionali causate dalle false notizie riguardanti il mondo lattiero-caseario. Mette in rilievo come il latte debba essere considerato un vero e proprio super food (recente concetto della ricerca alimentare) e ne sottolinea la ricchezza di macro e micro nutrienti.

Così con un occhio alla letteratura scientifica e uno alla tradizione, emerge

Consumatori sempre più disorientati dal proliferare di false notizie, soprattutto sulla rete web

FAKE-NEWS



che l'alimentazione tradizionale delle popolazioni del Mediterraneo aveva anticipato abitudini alimentari che oggi vengono oggettivate da validazioni scientifiche: il consumo dei derivati del latte, specie quelli sottoposti a processi più o meno spinti di fermentazione, si ritrova in località geografiche dove gli abitanti vengono "studiati" per la loro longevità centenaria, come l'Ogliastra in Sardegna.

Qualche parola viene spesa per ricordare che una filiera rispettosa del benessere animale, influenza significativamente la qualità del latte e a questo proposito la dottoressa Sara Galletti di Assalzo ha molto da aggiungere. Rammenta che il mangime fa parte della filiera alimentare e nel mondo agricolo l'industria dei mangimi rappresenta un momento di raccordo con i produttori di latte. A seguito della grande apprensione provocata a suo tempo dal morbo della "mucca pazza", il food law si è attivato a livello europeo, innescando un'evoluzione normativa che ha aumentato considerevolmente i livelli di sicurezza e qualità degli alimenti. Soprattutto grazie a questo processo migliorativo, gli allarmi creati dalla paura di antibiotici nel latte non avrebbero senso di esistere, senza contare che la gran parte del latte prodotto viene destinata alla caseificazione, in cui nessun microorganismo potrebbe sopravvivere in presenza di antibiotici e non attiverebbe quindi alcun processo di fermentazione. Si ricavano due assiomi: l'industria, anche per suo interesse, effettua puntuali controlli sul latte; questo è certamente l'alimento più sicuro e controllato nell'ambito del mondo zootecnico.

A questo proposito il dottor Matteo Torchio, responsabile marketing di Inalpi, rimarca come la sua azienda lavori ogni giorno 500 mila litri di latte crudo (il 20 per cento del latte piemontese), sebbene il fiore all'occhiello sia ultimamente rappresentato dal latte in polvere. E aggiunge un tassello per nulla inadeguato nella costruzione di una filiera lattiero-casearia: il benessere delle persone che vi lavorano. Inalpi, Coldiretti e Ferrero nel 2010 hanno immaginato e strutturato una filiera che va "dalla stalla al banco frigo" e a fronte di specifici standard qualitativi è stata calcolata una remunerazione per il conferimento del latte, basata su un prezzo indicizzato gestito dall'Università di Piacenza.

Sensibile al problema dell'informazione, il dottor Massimo Forino di Assolatte chiarisce quanto il settore possa soffrire a causa di notizie ampiamente diffuse, non necessariamente fondate, tese a procurare allarme. La fine è nota: a fronte di una sensibilità e una sicurezza alimentare in crescendo (280 milioni di euro all'anno spesi in controlli da parte dell'industria lattiero-casearia) si riscontra spesso diffidenza e scarsa fiducia da parte dei consumatori. E sulla corretta informazione il dottor Paolo Vittone della Camera di Commercio di Torino, indirettamente tira in ballo l'Onaf. Nel citare alcune delle iniziative camerali, spicca su tutte la realizzazione della guida Torino Cheese: una guida sui formaggi della provincia di Torino, che si caratterizza per originalità e concretezza.

A monte è stata effettuata una selezione dei produttori di formaggio della provincia (ora: Città Metropolitana), senza una specifica diversificazione tra piccole/medie/grandi aziende; ma altre sono le peculiarità che la distinguono. I formaggi vengono descritti in modo estremamente analitico e non solo organoletticamente: se ne dettagliano storia, tecnologia, metodiche di affinamento, etc... La descrizione di ogni singolo formaggio è realizzata tramite la redazione di una scheda descrittiva, compilata da un panel di esperti Onaf; tale scheda viene arricchita con le indicazioni nutrizionali proprie del prodotto (il che non sempre avviene sui prodotti locali) in modo da agevolare ristoratori, tecnici dei menu scolastici o aziendali, semplici consumatori. Ma non è finita qui. A breve la guida sarà trasformata in un sito internet, aggiornato periodicamente. Inutile dire che questo portale avrà una forte connotazione legata al territorio e quindi ai concetti di tipicità e biodiversità.

Intanto si preparano i consumatori di domani con l'iniziativa Latte nelle scuole, un progetto di educazione alimentare rivolto a 400 mila bambini nella fascia 6-11 anni, che culminerà con i Latte days: momenti di festa e allo stesso tempo di conoscenza dei prodotti locali.

Infine, a margine dell'incontro, viene citato un aforisma di Clifton Paul Fadiman, intellettuale newyorkese: "Formaggio... la corsa del latte verso l'immortalità".



terza edizione torino 22-23-24 febbraio 2018



Gruppo di assaggiatori all'opera nel castello di Parella. In degustazione le specialità locali: ricotte, toma di Trausella, Civrin e toma "Carià"

L'ONAF IN TV CON I PRODUTTORI DELLA VALCHIUSELLA



di Ettore Bevilacqua

L'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero, nell'ambito di una valutazione qualitativa della produzione casearia della Valchiusella (alpi dell'alto Canavese), ha promosso un incontro tra le aziende agricole della zona ed un gruppo di Assaggiatori Onaf per effettuare un assaggio delle varie tipologie di formaggi della valle.

L'incontro si è svolto il 13 dicembre nella splendida cornice del castello di Parella, ampio edificio recentemente ristrutturato con raffinato gusto e qualità, atto ad ospitare convegni di livello, grazie a sale e strutture perfettamente attrezzate. Ha svolto le funzioni di padrone di casa Laura Lancerotto, presidente del club Amici Valchiusella. Per Onaf erano presenti chi scrive (delegato di Torino), coadiuvato da Carlo Moretto, Roberto Giuffrida, Sara Valentino, Ezio Alini, Gianna Sartore e Giuseppe Caldera, con incarico al taglio dei formaggi.

I produttori che hanno partecipato all'incontro con i loro formaggi sono Giorgio Pastore, Teodora Tocco, Maria Tibi, Piergiorgio Giachetto, Pierangelo Ughetti e Maddalena Zucca, che hanno portato in degustazione le tipiche tipologie della zona: le ricotte, la toma di Trausella, il Civrin e la toma "Carià": diciannove campioni da esaminare da parte degli assaggiatori Onaf.

Nel corso dei lavori è intervenuta la troupe Rai

del Tgr del Piemonte, guidata dal giornalista Martino Villosio, che ha intervistato i membri della commissione ponendo domande molto precise sulla metodologia di assaggio, sull'uso dei sensi per definire ed individuare le caratteristiche dei formaggi, sia dal punto di vista della tecnologia casearia, che emozionale. Il servizio giornalistico, con immagini e commento è stato messo in onda nel notiziario serale, con ampio risalto per i valori che Onaf propugna e per l'attività degli assaggiatori.

SAPERI E SAPORI

È da sottolineare ed elogiare la disponibilità dei produttori della Valchiusella a sottoporre al giudizio, per quanto di palati allenati ed esperti, il frutto del proprio lavoro, delle proprie abitudini e delle tradizioni famigliari, magari gelosamente

custodite nel tempo, per ottenere un prodotto migliore, più gradito, più qualitativo. Gli assaggiatori Onaf hanno restituito, a fronte di tanta disponibilità, le schede valutative di ogni prodotto, sottolineandone i pregi ed evidenziandone i difetti, attraverso una oggettiva disamina dei consueti parametri che un assaggiatore considera nella sua attività di analisi sensoriale. A completare il percorso di valutazione e per meglio chiarire terminologia, rilievi ed annotazioni delle schede, è stata organizzata una riunione con i produttori per esporre, in un franco colloquio sull'argomento, le motivazioni ed il significato di certe affermazioni, nella direzione di un miglioramento dei prodotti, peraltro già fin d'ora molto gradevoli nel loro complesso.

I formaggi esaminati sono particolari. La toma di Trausella è una cagliata di latte intero vaccino, che si mangia freschissima, anche solo dopo 12 ore dalla caseificazione, dai sentori di latte appena munto, di panna delicati. Il Civrin, vaccino, da non confondere col Cevrin di Coazze a latte misto, è un formaggio grasso, morbido, ottimo da utilizzare nelle preparazioni gastronomiche. La toma "Carià", letteralmente "caricata", cioè pressata, è un formaggio vaccino, di latte crudo, in parte scremato, talvolta aromatizzato con peperoncino, timo serpillio o cumino. Le forme d'alpeggio beneficiano dei sentori dei foraggi freschi del pascolo. Infine le ricotte al naturale o aromatizzate, solubili e ricche di aromi lattici.





La sede della cooperativa InExodus collegata all'esperienza di Don Mazzi

LE BONTÀ DELLA COOPERATIVA

In un antico convento della Val Camonica si valorizza la capra bionda dell'Adamello. Dal suo latte nascono il rinomato Fatuli e varie formaggelle

di Lorenzo Bonardi

Era il 2001 quando nell'Alta Valle Camonica nasceva InExodus, cooperativa di inserimento lavorativo, collegata all'esperienza della comunità Exodus fondata da don Antonio Mazzi per il recupero delle persone affette dalle dipendenze. «InExodus è cresciuta parecchio in questi anni» spiega il presidente Andrea Rizzi «e parallelamente è cresciuto il numero di persone a cui offre lavoro, che per molti è anche occasione di riscatto sociale».

La cooperativa ha sede operativa a Sonico ed è attiva in diverse attività: le più note afferiscono al settore turistico-ricettivo, tra cui spiccano le visite guidate e la gestione de "Il Convento".

Quest'ultimo è un bellissimo e antico ex convento di suore, ubicato nella frazione Garda, sistemato per assicurare le funzioni di ristorazione e di pernottamento. Nel ristorante è possibile degustare i prodotti tipici della Valle Camonica: tagliatelle fresche fatte con la farina delle castagne dei castagneti che circondano la struttura, casoncelli, polenta con selvaggina e funghi, salumi, miele, liquori, torte caserecce nonché i prodotti agroalimentari realizzati dalla stessa cooperativa.

Difatti InExodus offre occasioni di lavoro anche nel settore primario: i suoi ragazzi coltivano circa 700 piante di uve incrocio Manzoni per la produzione di vino bianco denominato "Moscheta", realizzano confetture, ma soprattutto hanno in gestione un piccolo gioiello: il "Centro di Tutela della razza autoctona Capra Bionda dell'Adamello". Lì vengono allevate capre della razza che dà il nome al Centro stesso; questi animali sono ad alto rischio di estinzione e sono presenti in forma significativa soltanto nell'ecosistema locale. Con il loro latte i ragazzi della cooperativa producono il Fatuli, celebre presidio Slow Food, nonché formaggelle fresche e stagionate.

In neanche due anni l'attività del Centro e la sua produzione casearia sono balzate agli onori della cronaca ripetutamente per i risultati conseguiti. Innanzitutto, lo Iar (Istituzioni Agrarie Riunite), storica istituzione bresciana per lo sviluppo in campo agrario, ha conferito a InExodus la medaglia d'oro del premio "Giuseppe Pastori", riconoscendo alla cooperativa sia il valore sociale dell'azione, sia il valore innovativo e di tutela delle produzioni tipiche.

Poi InExodus ha conseguito la certificazione Iso 22005 con l'obiettivo - tra gli altri - di garantire la corretta etichettatura dei formaggi caprini inseriti in filiera come "prodotto di montagna".

Paolo Panteghini, dottore agronomo e coordinatore di www.prodottodimontagna.eu, evidenzia: «Il Regolamento Ue 1151/2012, che disciplina le produzioni agroalimentari di qualità, prevede la certificazione per le Dop e le Igp ma non per i prodotti di montagna: InExodus ha dimostrato che anche le piccole realtà di montagna possono conseguire la certificazione, innovando così lo scenario italiano per i prodotti di montagna».

Da ultimo, InExodus ha conseguito numerosi premi a seguito della partecipazione a diversi concorsi di degustazione organizzati sul territorio bresciano in collaborazione con Onaf: alle Giornate zootecniche di Edolo, alla Fiera agricola della Valgrigna, alla Fiera agricola di Orzinuovi, a Franciacorta in Bianco. Ugo Bonazza, maestro assaggiatore e storico animatore dell'Onaf locale, sottolinea: «Realizzare un buon formaggio sotto il profilo organolettico attribuisce un maggior valore anche al lavoro di chi lo produce: ci fa quindi davvero piacere che InExodus - realtà che mette la persona al centro della propria attività - riconosca l'importanza di sottoporre al nostro giudizio le proprie produzioni casearie».

Insomma, per InExodus si può proprio dire che la bontà della sua missione va di pari passo con la bontà dei suoi formaggi.



• Don Antonio Mazzi, fondatore di Exodus



• Capra bionda dell'Adamello

Esame verità per 4 Dop siciliane



I premiati al concorso Trinacria d'oro. Sopra, un magnifico colpo d'occhio sul tavolo di presentazione dei formaggi

di Pietro Pappalardo

Ancora una volta, l'evento di Enna - per il sesto anno consecutivo - si caratterizza per essere un laboratorio, a guida Onaf, per il comparto lattiero-caseario siciliano e non solo. Il tema di quest'anno è quanto mai attuale e risponde ad esigenze specifiche richieste dai Consorzi di tutela siciliani e non solo. Riconosciamoli, è stato il filo conduttore delle due giornate ennesi, approfondendo le varie sfaccettature di uno slogan e chiarendo diverse problematiche che impensieriscono non poco chi produce qualità.

Durante la prima sessione di sabato mattina è stato allestito un tavolo-laboratorio di degustazione e, invitati i produttori, gli organi di controllo, le associazioni per la difesa dei consumatori, gli studenti ed i membri dei consorzi; i maestri assaggiatori Onaf hanno condotto, a più mani, una degustazione comparata delle quattro Dop siciliane messe a confronto con quattro formaggi che, spesso,

rischiano di essere confusi o, nella peggiore delle ipotesi, spacciati per prodotti a denominazione di origine. La selezione dei formaggi è stata effettuata proprio dai Consorzi che ne hanno individuato i diretti concorrenti. Il confronto è stato quanto mai lampante ed esaustivo nello scoprire differenze e "qualità riconoscibili dal gusto".

La Vastedda della Valle del Belice Dop ha trovato come concorrente una caciottina fresca a pasta filata di forma simile ma prodotta con latte misto vaccino e ovino e sottoposto a trattamento di pastorizzazione con ovvia aggiunta di fermenti. Le differenze, pertanto, oltre che nel colore e nella struttura, sono state quanto mai evidenti al palato con un gusto dolce medio, sapidità bassa ma, soprattutto, con una struttura molto cremosa, con poca presenza di fibre di filatura ed un aroma riconducibile alla famiglia lattica. Contrariamente la Vastedda della Valle del Belice Dop ha presentato le note caratteristiche con una struttura elastica media evolvendosi al palato con una solubilità crescente ed il classico aroma lattico medio, vegetale

IL CONCORSO CASEARIO DI ENNA ALLA SESTA EDIZIONE

di Mauro Ricci

Al Federico II Palace Hotel di Enna, il 13 gennaio scorso si è aperta la sesta edizione del concorso caseario "Trinacria d'Oro" per premiare il miglior Pecorino Siciliano Dop, ideato da Pietro Pappalardo ed organizzato dalla delegazione Sicilia Onaf. I lavori si sono svolti su due linee contemporanee: una didattica, la mattina, rivolta a produttori, operatori, appassionati e studenti dell'Istituto per agrotecnici Alessandro Volta di Nicosia per la valutazione e assaggio dei formaggi; in parallelo si è tenuta la riunione di insediamento e coordinamento della commissione giudicante, formata da maestri assaggiatori Onaf per tre tavoli giudicanti di tre componenti ciascuno, in modo che tutti i giudici valutino i campioni in concorso in sequenza casuale. I lavori della commissione sono iniziati alle 16 in locale appositamente allestito, e si sono

conclusi alle 19 circa individuando i primi classificati con una buona convergenza di giudizio.

I campioni esaminati hanno confermato una buona qualità della produzione che gradualmente si va orientando a prodotti più equilibrati, sebbene in qualche caso l'eccesso di salatura, proprio della tradizione, sia ancora presente. I lavori di tipo scientifico hanno proceduto parallelamente nel pomeriggio e si sono conclusi domenica 14 mattina con la presenza di esperti e personalità che a termine hanno visto la proclamazione dei vincitori del concorso da parte del delegato Onaf Pietro Pappalardo, assistito dal segretario regionale. Ai vincitori, quale segno dell'avvenimento, è stato consegnato il trofeo con al centro un tipico campanaccio a simboleggiare lo strumento utile al pastore per riconoscere le sue pecore, montato su legno, usato nei periodi di grassa. La cerimonia si è conclusa, come da consuetudine, con l'Inno alla Sicilia "Madreterra".

medio, animale alto. Il Pecorino Siciliano Dop si è confrontato con un Picurino, denominazione riservata ai formaggi di pecora siciliani non rispondenti alle specifiche del disciplinare Dop. Per il Picurino le cose non sono andate tanto male poiché si è trattato di degustare un formaggio di pecora a lavorazione tradizionale che ha presentato, come differenze sostanziali, gli aspetti esterni, non essendo stato formato in fascera di giunco bensì in fascera di plastica nonché un certo equilibrio al palato facendo registrare delle note salate medio alte che coprivano la dolcezza e sapidità tipica di un buon Pecorino Siciliano Dop. L'identificazione della forma mediante etichetta in caseina e marchio a fuoco a stagionatura ultimata, consente nella forma intera il riconoscimento immediato.

Il quarto formaggio in degustazione è stato il Piacentinu Ennese Dop che si è confrontato con un Formaggio di pecora allo zafferano. Quest'ultimo ha evidenziato, oltre che differenze analoghe a quelle descritte per il Pecorino in fatto di aspetto esterno, una colorazione della pasta meno intensa rispetto al prodotto Dop nonché un profilo all'aroma anch'esso meno marcato di zafferano; la sapidità e la dolcezza sono stati pressoché simili. L'identificazione della forma mediante etichetta in caseina, consente nella forma intera, il riconoscimento immediato.

Il viaggio delle Dop si è concluso con un formaggio a latte bovino a pasta filata: il Ragusano Dop che è stato messo a confronto con il suo cugino, meno blasonato, Cosacavaddu ibleo. La forma e la pezzatura simile potrebbero trarre in inganno ma, la marchiatura apposta in fase di formatura, l'etichetta in caseina e la marchiatura a fuoco consentono una differenziazione macroscopica. Il colore esterno ed interno della pasta si sono presentati anch'essi simili, al palato si sono evidenziate le differenze maggiori con un Cosacavaddu ibleo dalle note salate molto marcate, poco equilibrato nei sapori ed un profilo all'aroma poco ricco rispetto al Ragusano Dop che ha regalato sensazioni di frutta secca e brodo di carne.

Il pomeriggio di sabato ha visto affrontare altri due aspetti del tema "Riconosciamoli"; così, mentre la giuria Onaf andava a valutare i Pecorini Siciliani Dop in gara per riconoscerne il migliore; si teneva il primo tavolo tecnico regionale del comparto con i più eminenti rappresentanti del settore. Sono state affrontate problematiche e opportunità di gestione della tracciabilità, rintracciabilità e riconoscibilità delle produzioni Dop con le seguenti istituzioni: l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, il locale nucleo della Guardia di Finanza di Enna, l'Istituto Sperimentale Zootechnico della Sicilia, il Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero-Casearia di Ragusa; Il Consorzio di Tutela del Pecorino Romano Dop, La delegazione Sicilia Onaf; I Consorzi di Tutela del Pecorino Siciliano Dop, della Vastedda della Valle del Belice Dop, del Piacentinu Ennese Dop, del Ragusano Dop nonché il neo-costituito Consorzio per la valorizzazione della Provola dei Nebrodi.

La presenza di giornalisti del settore e della testata partner Cronache di Gusto, consente di approfondire un altro aspetto prioritario del tema: per riconoscere è fondamentale prima conoscere e saper comunicare con competenza e con gli strumenti efficaci le caratteristiche sensoriali dei prodotti.

Ultimo aspetto affrontato e celebrato, è stato il riconoscimento da dare ai produttori e a coloro che si impegnano per la qualità ed il comparto. Così oltre al meritato trofeo Trinacria d'Oro 2018, assegnato, la delegazione Sicilia ha voluto comunicare, a nome del presidente Onaf, la nomina a Maestro Assaggiatore Onorario al professor Massimo Todaro.



IL PODIO



1° classificato

**SOCIETÀ AGRICOLA OVINI E NATURA
DI FIRPO F & C. SAS**

C.da Rametta

SANTA MARGHERITA DI BELICE (AG)

ASPETTO ESTERNO

Forma: cilindrica regolare

Facce: piane parallele

Scalzo: regolare, leggermente convesso

Superficie: Tipologia canestrata, dura

Aspetto: pulito, untuosa, parzialmente secca

Colore: giallo ocre

ASPETTO INTERNO

Colore della pasta: giallo paglierino

Sottocrosta: presente medio

Occhiatura: presente, piccola, diffusa

Struttura: dura, untuosa, compatta liscia, leggermente elastica

Elementi di discontinuità: assenti

ESAME OLFATTIVO

GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico, burro, erba, floreale, nocciola, brodo di carne con intensità equilibrata e media

Sapore: dolce medio, leggera acidità

Aromi: si confermano le note all'olfatto con complessità maggiore

Sensazioni trigeminali: leggermente piccante, leggera astringenza

Struttura: moderatamente asciutta, solubile, granulosa, leggermente elastica

Persistenza gustativa: media

2° classificato

INTERRANTE SALVATORE

Via Giotto, 63 - MENFI (AG)

ASPETTO ESTERNO

Forma: cilindrica regolare

Facce: piane parallele

Scalzo: regolare

Superficie: Tipologia, canestrata, dura, consistente

Aspetto: pulita, untuosa, morbida

Colore: giallo - dorato - ambrato

ASPETTO INTERNO

Colore della pasta: giallo paglierino uniforme

Sottocrosta: presente medio

Occhiatura: presente, irregolare, dimen-

sione - media, distribuzione - uniforme, non lucida

Struttura: semidura, untuosa, liscia, legg. elastica

Elementi di discontinuità: assenti

ESAME OLFATTIVO

GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico cotto, frutta secca, nocciola, brodo di carne

Sapore: dolce medio

Aromi: fieno, frutta secca, tutte le note degli odori in più bassa intensità

Sensazioni trigeminali: leggermente piccante, leggera astringenza

Struttura: friabile, poco adesiva, morbida, untuosa, presenza di cristalli

Persistenza gustativa: medio - bassa

3° classificato

SOCIETÀ AGRICOLA

LE PRELIBATEZZE DEL FEUDO

POLLICHINO

Via Candia, 11

CONTESSA ENTELLINA (PA)

ASPETTO ESTERNO

Forma: cilindrica regolare

Facce: piane parallele

Scalzo: regolare, diritto

Superficie: Tipologia, canestrata, dura, pulita

Aspetto: pulito, poco untuosa, rugosa

Colore: giallo paglierino scuro

ASPETTO INTERNO

Colore della pasta: giallo paglierino

Sottocrosta: presente sottile

Occhiatura: presente, regolare, piccola, spargola

Struttura: dura, poco untuosa, compatta, liscia

Elementi di discontinuità: fessurazioni poco apprezzabili

ESAME OLFATTIVO

GUSTATIVO E TATTILE

Odori: lattico, cotto, erba, brodo di carne, animale

Sapore: salato medio

Aromi: lattico, animale, erba

Sensazioni trigeminali: leggermente piccante, leggera astringenza

Struttura: dura, friabile, granulosa, solubilità media

Persistenza gustativa: medio-alta

a cura di Giovanni Farina

Ambizioso progetto pubblico-privato per migliorare la qualità del prodotto, recuperare la biodiversità microbica e valorizzare il nostrano locale per mezzo di un marchio collettivo

Trentino di Malga fra tipicità e innovazione

di Silvia Schiavon, Francesco Gubert, Angelo Pecile

Per la sua natura artigianale, il formaggio di malga è soggetto a una grande variabilità di esiti, problema risolto spesso facendo ricorso a fermenti di derivazione industriale, adattati alle produzioni a latte pastorizzato che risultano spesso aggressivi nei confronti della microflora autoctona: ne deriva una riduzione del legame con l'ambiente di origine e un rischio di standardizzazione organolettica del prodotto a scapito della tipicità. Al fine di mantenere la peculiarità specifica dei formaggi prodotti nelle malghe trentine, recuperare la biodiversità microbica e valorizzare un sistema produttivo che esprime e comunica l'identità alpina del territorio, la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Fem) e la Camera di commercio di Trento hanno dato vita ad un programma di lavoro congiunto che si articola in due fasi fondamentali: il miglioramento della qualità del prodotto tramite la formulazione di miscele di fermenti lattici autoctoni (progetto Fermalga) e la valorizzazione del nostrano di malga trentino per mezzo di un marchio collettivo, il "Trentino di Malga".

Il progetto Fermalga, sviluppato dai tecnici della Fem, ha perseguito l'obiettivo di individuare la microflora spontanea presente in diversi areali di produzione e di selezionare pool microbiologici di starter e non-starter specifici utilizzabili dai casari in alternativa ai prodotti industriali, in modo da ottenere gli stessi vantaggi tecnologici e le stesse garanzie igienico sanitarie e mantenere al contempo la tipicità del formaggio di malga.

FASE INIZIALE

Il progetto Fermalga è stato ambizioso sia per la molteplicità delle variabili microbiologiche, tecnologiche ed ambientali in gioco, che per l'elevato numero di malghe coinvolte. Iniziato nel 2011, il progetto ha visto una prima fase sperimentale, seguita dalla fase di consulenza sulle malghe e verrà concluso

con la stagione di alpeggio 2018.

Inizialmente sono stati individuati 6 areali, sul territorio trentino, che si distinguevano per omogeneità ambientale, numerosità di malghe presenti e tendenziale affinità delle tipologie casearie realizzate (Val di Sole Pejo Rabbi, Valsugana Destra Brenta e Sinistra Brenta, Val di Non, Giudicarie e Trentino meridionale). Sono state scelte 3 malghe per ogni areale sulla base di criteri importanti per la sperimentazione in oggetto (come la non utilizzazione di starter industriali, l'interesse del casaro al progetto).

Tutte le 18 malghe sono state oggetto di diversi sopralluoghi utili per capire l'andamento della caseificazione (tempi, temperature, pH ecc) e per raccogliere i campioni necessari per le indagini microbiologiche, in particolare latte, cagliate e formaggi.

Complessivamente sono state quindi seguite una settantina di giornate di lavorazione in malga e analizzati quasi 300 campioni; da questi sono stati isolati circa 800 ceppi di batteri lattici sottoposti poi ad approfondimenti microbiologici, che hanno permesso di sceglierne alcuni sulla base di vari parametri tra cui l'attitudine all'acidificazione alle temperature di caseificazione e lo sviluppo di caratteristiche aromatiche gradevoli.

La miscela di ceppi scelta, diversa per ognuno dei 6 areali, è sempre composta da 4 ceppi starter acidificanti (3 ceppi di *S. thermophilus* e 1 di *L. delbriekii* subsp. *Lactis*) e 1 ceppo non starter aromatizzante (*L. paracasei* o *L. rhamnosus* o *L. plantarum*).

Le 6 diverse miscele sono state liofilizzate da un'azienda terza per essere utilizzate comodamente dai casari come inoculo diretto in latte.

PROVE "IN CAMPO"

Per verificare l'efficacia dei batteri lattici scelti, sono state effettuate preliminarmente caseificazioni sperimentali condotte presso la Fem e successivamente caseificazioni con latte di alpeggio presso malga Juribello (malga sperimentale gestita dalla





La lavorazione del Trentino di Malga.
Il sistema produttivo locale esprime
l'identità alpina del territorio



Federazione provinciale allevatori di Trento), per un totale di un centinaio di forme prodotte.

Le lavorazioni hanno consentito di testare la capacità acidificante delle diverse miscele di ceppi batterici in funzione della dose di inoculo, della carica microbica del latte, della durata della lavorazione, della temperatura di cottura, della dimensioni dei granuli di cagliata dopo rottura, dell'adozione o meno della stufatura e infine verificare la loro capacità inibente nei confronti dei coliformi.

I formaggi ottenuti da queste sperimentazioni sono stati oggetto di valutazioni organolettiche (da parte di una giuria composta da 3 maestri assaggiatori Onaf e 2 ricercatori) con risultati incoraggianti.

Con le informazioni acquisite, le diverse miscele sono state proposte in prova ai casari di malga rispettando il loro normale processo di caseificazione e monitorando vari parametri (temperatura, tempi e pH in caseificazione); la quantità di fermento, inoltre, è stata adattata alla tipologia di malga e al tipo di formaggio che il casaro voleva ottenere nell'ottica di una stagionatura medio-lunga.

ASSAGGIO DEI FORMAGGI FERMALGA

Dopo 1,5-2 mesi di stagionatura delle forme è stato effettuato un 2° sopralluogo da parte dei tecnici della Fem per avere un riscontro sull'esito di lavorazione attraverso un assaggio condiviso con i casari. Le forme sono apparse tutte di bell'aspetto senza difetti di sapore e aroma e nonostante il breve tempo di stagionatura trascorso cominciavano a sviluppare aromi complessi e una struttura adatta alla stagionatura. In talune malghe è stato possibile confrontare innesti diversi come yogurt e fermenti industriali, notando sempre uno sviluppo aromatico maggiore nei formaggi prodotti con il fermento autoctono.

CONCLUSIONE

Il buon esito dei formaggi prodotti con i fermenti Fermalga è

stato confermato nel corso di incontri con i casari di malga avvenuti a fondovalle circa 5 mesi dopo la produzione; i formaggi infatti all'assaggio sono apparsi tutti molto diversi tra di loro, privi di difettosità importanti, adatti alla stagionatura, aromaticamente complessi.

Queste caratteristiche sono state evidenziate e premiate anche dalle giurie (composte interamente da giudici Onaf) che valutano annualmente i formaggi di malga in occasione di due importanti concorsi organizzati in Trentino e diretti tecnicamente dalla Fem; infatti i formaggi Fermalga hanno rivelato caratteristiche positive come una pasta elastica e solubile in bocca, un sapore, odore e aroma sempre equilibrati con note aromatiche che vanno dal lattico al floreale al vegetale al tostato; la complessità gusto-olfattiva e la persistenza aromatica è risultata ancora più interessante nei formaggi stagionati 1 anno.

Nel corso degli anni, il numero di malghe aderenti al progetto è cresciuto, a testimonianza dell'apprezzamento dei casari e dei consumatori verso il Nostrano di malga prodotto con il Fermalga. Attualmente il fermento viene distribuito a quasi 50 malghe sparse su tutto il territorio trentino, per un totale di circa 10.000 quintali di latte lavorato.

Dal 2012 la Camera di commercio di Trento ha registrato al ministero delle Politiche agricole il marchio "Trentino di Malga", a cui è associato un disciplinare che prevede la marchiatura dei formaggi Nostrani di malghe trentine a latte crudo prodotti utilizzando i fermenti autoctoni Fermalga o il latte-innesto e stagionati per almeno 12 mesi.

A questo è stata associata un'importante azione di promozione e valorizzazione del prodotto attraverso il sostegno di specifici eventi, quali le mostre e le aste dei formaggi di malga, i convegni, il coinvolgimento di ristoratori mediante momenti dedicati alla degustazione di questo prodotto, nonché l'inserimento di questi formaggi nelle attività e negli eventi di valorizzazione dei prodotti tipici.

L'industria continua a immettere sul mercato capolavori di tecnologia alimentare, ma il gusto è un'altra cosa



FORMAGGI IN RIVOLUZIONE

di Fabio Campoli

Evoluzione o rivoluzione per il mondo dei formaggi? È questa la riflessione a cui voglio portare questo mese voi cari lettori: per quanto mi riguarda, sono della seconda opinione.

Preferisco definirla "rivoluzione", in quanto moltissimi dei prodotti innovativi che spuntano come funghi nei banchi dei supermercati sono nati dalle esigenze del consumatore del nuovo millennio, non solo più attento alla salute e più informato sugli alimenti, ma alla continua ricerca di nuove alternative per alimentarsi in modo "migliore". I nuovi prodotti lattiero-caseari in ingresso sul mercato, definiti come "arricchiti", ne sono un primo esempio: possono essere addizionati in modo più o meno naturale con acidi grassi omega 3 (acido-linoleico in primis), o con sostanze benefiche vegetali come steroli e polifenoli, o ancora con minerali e vitamine. Ma si tratta di prodotti che possono realmente avere un'influenza positiva sulla nostra salute? La verità, come in molti altri casi anche diversi dai formaggi, è che dovremmo nutrirci di una grande dose dei prodotti sopra indicati (comunque calorici) per trarre davvero dei benefici dalle loro virtù aggiunte.

I prodotti arricchiti in polifenoli sono tuttavia in grande crescita, in funzione di una larga disponibilità di sottoprodotti alimentari ricchi in fitocomplessi contenenti quantità apprezzabili di queste sostanze. Recenti studi stanno inoltre dimostrando che la capacità antiossidante di molte sostanze fenoliche sembra

potenziata dal legame con le proteine del latte.

Accanto a ciò, non bisogna dimenticare che sono in corso sperimentazioni alla continua ricerca di molecole che possano fungere da caglio vegetale naturale: ne è un esempio il frutto del kiwi. Esigenze come questa nascono tuttavia dalla richiesta di ancora un'altra classe di consumatori, vale a dire coloro che hanno sposato regimi alimentari specifici, come quello vegetariano, che si concede generalmente il consumo di uova e latticini pur ponendo molta attenzione a ingredienti e modalità di gestione del benessere animale legati a questi ultimi.

Se esiste tuttavia una dieta che è stata davvero in grado negli ultimi anni di influenzare il mercato e portare all'immissione sullo stesso di referenze che mai avremmo creduto di vedere prima, è quella vegana. Se da un lato questa propone l'adozione di uno stile di vita (alimentare e non) basato su risorse non provenienti dal mondo animale, l'altra faccia della medaglia svela le difficoltà, per molti vegani e non, del riuscire a ricavare il tempo necessario per cucinare piatti a base di ingredienti vegetali sempre freschi.

La risposta della tecnologia alimentare è stata a dir poco sorprendente: formaggi prodotti a partire da matrice vegetale. Basta guardarsi intorno tra negozi e web per scoprire che esistono il formaggio tipo primo sale a base di latte di mandorla, lo stracchino di riso integrale germogliato, la ricotta di lupini e la mozzarella di soia. E non vi è certo nulla di male a volerli assaggiare, anche se spesso ahimè, dei formaggi portano solo il nome, volto a ricordarne la

**L'ultima moda:
i formaggi prodotti
a partire da una
matrice vegetale,
come la ricotta
di lupini e la
mozzarella di soia**

UOVA, PECORINO e asparagi al tartufo

Ingredienti per 4 persone

- Asparagi freschi, 100g
- Uova, n. 4
- Olio extravergine d'oliva, 5 cucchiari
- Sale, q.b.
- Crema di tartufo nero estivo, q.b.
- Pecorino romano Dop grattugiato, q.b.

Esecuzione

Pelate, lavate e asciugate delicatamente gli asparagi. Metteteli tutti in fila con le punte allo stesso livello, e tagliate la parte più coriacea del gambo in basso. Rimuovete le punte degli asparagi intere, e sbollentatele in acqua leggermente salata per un paio di minuti. Scolatele e tenetele da parte. Tagliate i rimanenti gambi a losanghe, e sbollentate anch'essi per un minuto, per poi unirli alle punte. A questo punto, condite gli asparagi con un pizzico di sale. In seguito, separate gli albumi dai tuorli (tenendo da parte i tuorli interi) e uniteli agli asparagi mescolando bene. Mettete a scaldare un piccolo padellino, ungetelo con poco olio e posizionatevi all'interno un coppapasta rotondo. Quando il padellino sarà caldo, versatevi all'interno un po' di albumi con gli asparagi e posizionate al di sopra un tuorlo su ciascuna porzione. Cuocete ciascun uovo con un coperchio, per favorire l'azione del vapore. Ripetete l'operazione fino a terminare gli albumi e i relativi tuorli in base al numero dei vostri ospiti. Servite l'uovo spolverandolo prima con del pecorino romano, poi adagiandovi sopra un cucchiaino di crema al tartufo.



consistenza ma non certo il gusto. Ciò a cui tengo tuttavia è invitarvi sempre a leggere le etichette, specialmente quando si tratta di nuovi prodotti, spesso dall'aspetto e dalla confezione invitante, ma che non conosciamo a fondo in quanto non rientrano nella nostra cultura alimentare tradizionale. Molti di questi "formaggi rivoluzionari" possono infatti rivelarsi null'altro che un'emulsione in perfetto equilibrio tra acqua e grassi vegetali, dal gusto incentivato dall'aggiunta di aromi e dalla consistenza aiutata dall'aggiunta di amidi ed estratti di alghe (come carragenine e agar agar): un risultato che è certamente un capolavoro di tecnologia alimentare, ma che per un consumatore non è poi molto diverso dal nutrirsi con della "margarina modificata". Personalmente, continuo a essere dalla parte dell'alimentazione autentica. E se un giorno scegliessi di abbracciare un certo regime alimentare, per motivi etici ma inevitabilmente anche di salute, preferirei nel mio piccolo nutrirmi di ingredienti genuini e poco lavorati, che è semplice non far diventare monotoni abbracciando oltre alla dieta stessa un amore autentico per la cucina, capace con pochi accorgimenti o abbinamenti mirati di farci sentire dei re anche circondati solo da piccole cose.

Le uniche che possono salvaguardare la salute del corpo e dell'anima. Ergo: non rinunciate mai a portare in tavola i formaggi autentici! Il "poco ma buono" vi ricompenserà sempre in salute.



RISO DEI VERDI

un concentrato di virtù benefiche delle verdure a foglia, reso morbido e saporito dall'utilizzo dello stracchino di riso e delle mandorle

Ingredienti per 4 persone

- Cipolla bianca, n. ½
- Chiodi di garofano, q.b.
- Riso Arborio, 240g
- Acqua, 1 litro
- Spinaci freschi, 300g
- Bietole fresche, 300g
- Olio extravergine d'oliva, 3 cucchiari
- Mandorle a lamelle, q.b.
- Stracchino classico (o stracchino di riso), 120g

Esecuzione

Picchettate la superficie esterna della mezza cipolla con i chiodi di garofano. Riponetela in una casseruola a tostare senza aggiunta di grassi. Quando risulterà bionda, aggiungete in casseruola gli spinaci e le bietole, l'acqua e un pizzico di sale. Lasciate cuocere il tutto per 20 minuti. A questo punto, spegnete il fuoco, rimuovete la cipolla dal brodo di verdure, e frullate il tutto con un minipimer. Versate il riso nel brodo verde bollente, e lasciatelo cuocere a fuoco dolce, senza mai girare. A fine cottura, spostate dal fuoco e iniziate a condire il riso aggiungendo l'olio extravergine a filo. Servire il riso all'onda, decorandolo con mandorle a lamelle e qualche quenelle di stracchino classico o di riso. S'intende che questo è un "finto risotto", che ne simula la consistenza cremosa utilizzando ingredienti alternativi a tutta salute.





• Il consiglio di amministrazione Onaf al termine del mandato

RINNOVO CARICHE IL 17 GIUGNO

Spetta all'Assemblea ordinaria nominare, revocare i Consiglieri, deliberare le azioni di responsabilità dei medesimi, nonché nominare i componenti del Collegio Sindacale e del Collegio dei Proviviri. Dall'articolo 12: il Consiglio Direttivo Nazionale è composto da un minimo di sette ad un massimo di ventuno membri, nominati tra i soci aventi diritto di voto, dall'Assemblea dei Soci (...). Il Consiglio Direttivo Nazionale, che dura in carica quattro anni, nomina tra i suoi componenti un Presidente e tre Vice Presidenti, di cui uno con funzioni vicarie, ed eventualmente il Comitato Esecutivo.

Il 17 giugno 2018, l'Assemblea dei Soci Onaf sarà chiamata ad eleggere il Consiglio Direttivo Nazionale. Si tratterà della decima volta. A partire dal 1989, anno di fondazione dell'Associazione, le elezioni si sono infatti svolte ogni tre anni fino al 2010 e quindi nel 2014, vista la modifica apportata allo Statuto secondo cui il Consiglio resta ora in carica per quattro anni. Dei 21 consiglieri, attualmente 13 provengono dal Nord ed i restanti 8 dal Centro-Sud, di cui uno dalla Sicilia.

L'Assemblea dei Soci verrà convocata al Castello di Grinzane Cavour tramite comunicazione ufficiale della Sede nazionale nella quale saranno tra l'altro indicati tempi e modalità per la presentazione delle candidature. Sarà un momento importante per la storia dell'Onaf, una presenza numerosa da parte dei Soci lo renderà memorabile.

Le Delegazioni si rinnovano

di Marco Quasimodo

Al momento attuale, l'Onaf conta 37 delegazioni in Italia e una in Svizzera, nel Canton Ticino. Gli ultimi mesi hanno visto il rinnovo delle cariche in alcune di esse.

A Como è stata confermata la delegata Simonetta Cortella, che sarà affiancata nel prossimo quadriennio dai consiglieri Tiziana Dassié, Giorgio Gobbi, Marina Triolo. L'auspicio, in questo caso particolarmente, è che l'entusiasmo della delegata contagi non solo i consiglieri, ma anche altri soci, in modo che vi sia ampia collaborazione e partecipazione alle iniziative.

A Milano Paolo Motta, delegato eletto dall'assemblea dei soci, è stato costretto a rinunciare all'incarico per ragioni personali. Lo ringraziamo per la dedizione e la correttezza dimostrate. Beppe Casolo, vice-presidente nazionale, lo ha temporaneamente sostituito. Chiamati nuovamente a votare, i soci milanesi hanno eletto Filippo Durante, che resterà in carica sino a conclusione dell'attuale mandato con i consiglieri Benedetti, Bonvini, Burello, Carlino, Casolo, D'Onofrio. La delegazione di Milano nei prossimi mesi sarà impegnata in svariati eventi importanti ed impegnativi, primo fra tutti "All'ombra della Madonnina", la rassegna dedicata ai formaggi di capra (di cui si parla nella Agenda in questo stesso numero di InForma).

Movimenti anche sulla Laguna veneta, dove lo storico delegato e fautore di molte iniziative, Lorenzo Michielan, ha passato il testimone a Maurizio Mazzarella, altra colonna della delegazione di Venezia. Insieme con lui, i soci hanno eletto i consiglieri Valentina Gandin, Daniele Miani, Pietro

Polato e Roberto Varotto. Al neo-delegato e ai suoi consiglieri auguri di buon lavoro, a Michielan un sentito grazie per quanto realizzato a favore dell'Onaf e della cultura del formaggio a Venezia e dintorni.

A Bergamo, dove "il formaggio è storia" (si veda lo scorso numero di InForma), Grazia Mercalli è stata votata dai soci Onaf per ricoprire il ruolo di delegata provinciale per un altro quadriennio. Sarà affiancata dai consiglieri Nicola Bentoglio, Valeriano Corti, Walter Polese, Germano Tengattini nelle iniziative che da qui in avanti la delegazione organizzerà all'insegna dell'armonia e della passione per il formaggio. Le attività sono subito iniziate con il corso attualmente in svolgimento nel capoluogo bergamasco.

La provincia di Vicenza, ormai da alcuni anni, non ha delegazione di riferimento. È stato però costituito un comitato che si propone di creare una base associativa numericamente consistente e riportare quindi in vita la delegazione Onaf. Il referente è il maestro assaggiatore Sergio Varini, fautore nell'ultimo anno di numerose iniziative di successo, tra cui due corsi di primo livello realizzati a Bressanvido e da lui coordinati insieme con la delegazione di Padova. Grazie a questi corsi 90 nuovi soci si sono iscritti all'Onaf, la rinascita della delegazione di Vicenza è in gran parte legata alla voglia da parte loro di impegnarsi attivamente.

In Valle d'Aosta la neo-delegata è **Lorena Imperial**, mentre a **Brescia l'assemblea dei soci riunitasi il 19 marzo ha eletto il delegato XXXXXXXX e i consiglieri XXXXXX, XXXXXX, XXXXX, XXXXXXXX**. Anche a loro, come a tutti i soci che, indipendentemente dalla carica ricoperta, si impegnano attivamente per collaborare alla buona riuscita delle iniziative dell'Onaf presso ogni delegazione, può essere rivolta un'unica parola: grazie!

GUARDARE INDIETRO È UNO STIMOLO PER ANDARE AVANTI IN VIAGGIO VERSO IL TRENTENNIALE

di Piercarlo Adami

Quando una quindicina d'anni fa vidi una gondola avvicinarsi al veliero Amerigo Vespucci per imbarcarvi una serie di formaggi accolti dall'equipaggio con il fischio che si riserva alle personalità ed ai capi di stato mi resi conto che l'Onaf stava crescendo più di quanto noi stessi avessimo sentore. Partì da quell'evento un futuro diverso per gli assaggiatori di formaggio italiani sino ad allora rispettati e riconosciuti unicamente dagli appassionati. In realtà stava cambiando il mondo e la gente guardava al cibo sempre più con attenzione, con la curiosità di approfondire ed il desiderio di operare scelte coscienti e ragionate. La sfida degli assaggiatori fu quella di aumentare conoscenza, credibilità e informazione. Fu allora che la commissione scientifica iniziò a lavorare a tempo pieno per uniformare il linguaggio in ogni regione e provincia italiana, fu allora che si prepararono i docenti con maggior attenzione ed esami severi. Contemporaneamente i nostri testi sull'assaggio divennero pietre miliari della degustazione casearia. Avevamo levato l'ancora per solcare il mondo dell'assaggio dei formaggi a vele spiegate e ci siamo riusciti. Più di diecimila persone hanno frequentato i nostri corsi ed anche se poi molti non hanno proseguito attivamente l'attività di degustatori la loro conoscenza e la loro preparazione ha contribuito a far crescere in modo esponenziale l'interesse per il formaggio con un passaparola serio e corretto.

E' vero, capita a volte di voltarsi indietro per ricordare la nostra storia, per pensare agli amici ed agli entusiasmi di quando sembravamo pionieri e noi, "quelli del formaggio" eravamo considerati un po' matti e sognatori. Ricordare il passato può esser di stimolo, permette di migliorare la nostra rotta.

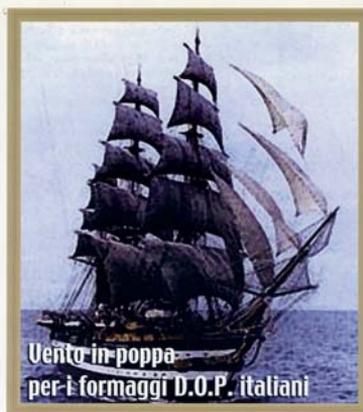
Sono certo che il nostro sarà un viaggio viaggio senza fine, almeno fino a quando ci saranno buoni formaggi e la volontà, spesso la caparbieta, ne sono convinto, di conoscerli. Quale migliore conoscenza di quella che si attua attraverso l'assaggio?

Il viaggio alla riscoperta dei formaggi è iniziato nel 1989 e prosegue a vele spiegate verso la meta dei trent'anni spinto dai venti della conoscenza, dell'impegno e della professionalità.

la guida che ci porterà in porto per il futuro sempre



• Momenti Onaf. Il presidente Pier Carlo Adami impone il carotiere alla neo-assaggiatrice Eleonora Daniele. Sotto, il manifesto dell'evento con protagonista l'Amerigo Vespucci



Con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali D.M. n. 66786 del 22.12.83

O.N.A.F. Genova - Porto Vecchio
12/13 Ottobre 2004
Degustazioni
per il Vespucci



più sarà la conoscenza unita alla professionalità. La passione ce l'abbiamo nell'anima non dovremo costruirla. Proprio lei è stata la guida delle battaglie sostenute e vinte, a livello locale e nazionale, ad esempio per una ragionevole disciplina dei formaggi a latte crudo contro l'invadente strapotere super igienista a favore della pastorizzazione del latte. Per una maggiore salvaguardia delle tante Dop italiane e della produzione marginale della pastorizia ad alta quota o isolana. Per la difesa delle razze di animali in via di estinzione e dei formaggi rari destinati a perdersi sulla via di un falso progresso.

L'asse portante della nostra Associazione sono senz'altro i Corsi di I° e II° livello che laureano Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, organizzati in loco dalle Delegazioni attive su tutto il territorio italiano. Il veliero Onaf ha centinaia di porti. Una cosa è certa: le rotte sono chiare, i cieli sereni, e gli obiettivi raggiungibili, ma la sicurezza del solcare con fermezza le onde di un mondo caseario in crescita e continua modificazione potrà solo essere garantita dai giovani. Sono in gamba i nostri ragazzi, appassionati e colti, entusiasti e professionali. Ecco, forse per loro dovremmo fare qualcosa in più. Imparare ad ascoltarli con più attenzione capire che senza di loro il nostro navigare incontrerà calma piatta.

Solo con loro i capitoli importanti della nostra attività manterranno freschezza e vivacità. Dovremmo, tutti insieme, pensare ad un futuro che apra la strada ai nuovi, splendidi arrivi.

Concorsi, giurie, impegno nel produrre conoscenza casearia, cristallina serietà, saranno come sempre la base del nostro futuro. Con la rara capacità di difendere produttori e consumatori nel nome della qualità. Così come l'impegno a codificarne la valutazione con esatto riconoscimento del gusto sarà, come sempre l'obiettivo primario del futuro. Andremo verso il trentennale con un sorriso e la vela di trinchetto tesa a cercare l'onda migliore.

Mi auguro che tutti voi che mi leggete vogliate continuare questo viaggio a vele spiegate, come quando, qualche anno fa, abbiamo imbarcato una buona selezione di formaggi Dop sulla nave scuola Vespucci. A significare che il formaggio deve essere protagonista nel viaggio della vita.



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

DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



Onaf e Assopiemonte per Alliance Française e Ministero Beni Culturali



• **Villani presenta le Dop cuneesi**

Piemonte, da sempre territorio di scambi con la Francia. In tale contesto l'Onaf ha avuto il compito di presentare al pubblico convenuto, in un momento di degustazione guidato dal Maestro Assaggiatore Domenico Villani, Toma Piemontese, Bra Duro e Castelmagno, offerti dall'Assopiemonte Dop e Igp (associazione che riunisce i consorzi dei sei formaggi Dop prodotti esclusivamente in Piemonte).

Giovedì 11 gennaio si è svolto a Roma, a Palazzo Firenze, il convegno conclusivo dell'iniziativa "Gli italiani dell'altrove", organizzato dal Ministero dei Beni Culturali, dal BIA Beni Immateriali e Archivistici, in collaborazione con l'Unesco, la Dante Alighieri e, in questo caso, l'Alliance Française. Le diverse relazioni dell'incontro avevano infatti lo scopo di presentare progetti culturali italo-francesi ed iniziative legate alla cultura e alla lingua francesi in Italia, con un approfondimento su ciò che succede in

Il segretario Marco Quasimodo

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO



Cena degli auguri 2018



L'Istituto Alberghiero Colombatto ha, come consuetudine, ospitato la tradizionale cena degli auguri dei soci della delegazione di Torino, ancora una volta "viziandoci" con accoglienza, servizio e cibi all'altezza della situazione.

Aperitivo molto originale, piatti talvolta con accostamenti imprevedibili e mise en place, come si usa, molto creativa e fantasiosa, abituati come siamo a vedere grandi chef mediatici in televisione. La brigata di cucina guidata con maestria dal nostro amico chef Daniele Spada, ha dato prova di ottima preparazione, assistita in sala da un impeccabile servizio dei ragazzi delle classi alte.

Grande soddisfazione per la serata che chiude un anno intenso della delegazione, ricco di serate di ottimo livello, partecipazione a numerosi concorsi ed eventi nella provincia, a cui i soci hanno fornito un fondamentale contributo.

Il delegato Ettore Bevilacqua



Pane e Formaggio

La curiosità e la voglia di imparare è il motore che spinge degustatori e appassionati ad approfondire le loro conoscenze. L'Onaf si dirige sicuramente nella direzione segnata da queste esigenze e cerca di proporre argomenti stimolanti e inconsueti spingendosi anche su territori non propriamente caseari.

In questa ottica, affrontare il mondo estremamente ampio della panificazione che racchiude segreti e curiosità nascosti ai più, è un modo per sorpassare l'elementare giudizio buono-cattivo e per comprendere l'essenza dell'alimento che si mette sotto i denti: sotto la prima impressione c'è molto di più.

Mauro Maritano è il titolare di un importante panificio della nostra provincia, il Forno del Borgo di Avigliana ed ha meritato tra l'altro il titolo di Maestro del Gusto. È venuto a trovarci giovedì 18 gennaio con alcuni dei suoi pani che abbiamo affiancato ad una selezione di formaggi, nel tentativo di cercare il migliore abbinamento. Un tentativo probabilmente inutile perchè il pane fatto bene e con ingredienti naturali è l'ideale accompagnamento per qualunque formaggio.

Comprendere le farine e le loro origini, come si impasta, lavora e cuoce il pane, come va trattato e come evolve nel tempo è un'arricchimento che sicuramente ha soddisfatto i circa 50 partecipanti alla serata che hanno incrociato sette pani con sei formaggi:

Pan d'na volta (farina tipo 2), Pan neir (grano nero integrale), Pan Barbaria (segale e grano), Pane al farro, Pane con farina Senatore Cappelli, Pane Khorasan Kamut, Pane Multicereali in accompagnamento a caprino fresco, murazzano, fontina, pecorino sardo stagionato, gorgonzola dolce, roquefort

Un ringraziamento a Mauro Maritano per la grande disponibilità dimostrata.

Roberto Guffrida



DALLA DELEGAZIONE DI BARI



A Bari 50 nuovi soci Onaf

La giovane famiglia dell'Onaf di Bari, si è da poco allargata. Lo scorso 23 gennaio, infatti, un nutrito gruppo di una cinquantina di nuovi soci ha rimpolpato la base costituitasi nel 2016/17 intorno al delegato professor Michele Faccia. Al termine del secondo corso per assaggiatori, presso l'aula magna del dipartimento di Scienze del suolo della pianta e degli alimenti dell'Università di Bari, il presidente nazionale dell'Onaf, Pietro Carlo Adami, ha poggiato il carotatore sulle spalle di tanti studenti, gastronomi, produttori e appassionati che da ottobre a dicembre del 2017 hanno frequentato il corso, superando poi l'esame di qualifica.



La serata, aperta dai saluti del padrone di casa, il direttore del dipartimento professor Teodoro Miano, si è arricchita grazie alla relazione tenuta proprio dal delegato barese, che ha disquisito sui formaggi di "qualità superiore", soffermandosi in particolare sul caso della Mozzarella di Gioia del Colle, vista la recente pubblicazione a cura del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali del disciplinare di produzione per l'assegnazione del riconoscimento della Dop. Il momento clou della cerimonia, però, è arrivato subito dopo. La lettura della promessa e del rituale messaggio di investitura che ha preceduto la firma nell'albo dei neo assaggiatori.

Quindi spazio alla festa, neanche a dirlo, con l'assaggio di mozzarelle dell'azienda "La Lunghiera" di Turi (in pieno territorio della nascente Dop) accompagnate da vini bianchi e rosati della Murgia nord occidentale firmati Torrevento, azienda di Corato.

Daniele Apruzzese



In 100 a degustare e discutere di formaggi di sola Bruna

Evento di grande successo quello organizzato dalla Delegazione barese domenica 4 febbraio. Oltre 100 tra soci, appassionati e tecnici hanno partecipato ad una giornata tecnico-conviviale avente per oggetto la produzione e la degustazione di 3 formaggi realizzati da "La Lunghiera" di Turi (Bari), azienda agro-zootecnica con allevamento di vacche Brune e annesso caseificio e grotta di stagionatura. Dopo aver visitato la stalla e compreso le tecniche di allevamento e alimentazione del bestiame, e aver dato un'occhiata al caseificio, ci si è spostati presso l'Agriturismo "Angiulli Nuova" nella vicina Putignano. Qui ha avuto luogo la sessione sensoriale guidata dal delegato, con valutazione di una Caciotta da latte termizzato, nonché di un Caciocavallo e di un Canestrato a latte crudo, entrambi stagionati in grotta.



Ampia e vivace è stata la successiva discussione, in cui si è spaziato dal ruolo degli aromi primari a quello degli ambienti di stagionatura, fino alle tecniche di lavorazione.

La parte conviviale è stata sontuosa, con piatti della cucina tradizionale abbinati a vini del territorio. Menzione speciale per la "Pecora alla rizzola" (carne ovina cotta in anfora con essenze vegetali) in abbinamento con vino Primitivo da macerazione prolungata e affinato in sole condizioni riducenti: due "pezzi da museo" della cultura contadina che stanno trovando nuova vita e grandi elogi nella ristorazione, non solo pugliese e non solo tradizionale.

Giusy Ortalizio

DALLA DELEGAZIONE DI PADOVA



Visita alla Malga Stazio

L'Istituto Tecnico Agrario Duca degli Abruzzi di Padova e la Delegazione Onaf di Padova hanno organizzato una giornata presso la Malga Stazio - Primo Lotto Valmaron- Enego 2000 (Vi). È stata un'esperienza molto positiva per capire il contesto storico-ambientale, che ha visto autentici "pastori di vacche" esercitare la transumanza dei bovini. Dal punto di vista didattico c'è stata la possibilità di vedere come si producono il formaggio, la ricotta e il burro. Dal punto di vista organizzativo è stata azzeccata la scelta della malga perché molto ricettiva anche per i bambini. Bella e accattivante si è rivelata la figura del casaro, Andrea Dalla Palma, che ci ha trasmesso l'entusiasmo per il suo lavoro, per la sua montagna e per la sua vita.

Veramente interessante l'animazione con la quale, la sessantina di presenti (bambini compresi) è stata coinvolta per meglio capire il misterioso processo della caseificazione. Il merito della bella iniziativa è di Sergio Varini (referente Onaf di Vicenza), Pierantonio Schievano (delegato di Padova) e dei loro collaboratori che si sono prodigati tutto il giorno per rendere piacevole, interessante e istruttiva la giornata.

DALLA DELEGAZIONE DI VICENZA



Una bella novità: a Vicenza 36 neo-assaggiatori di formaggi

Dopo alcuni anni di pausa, l'attività dell'Onaf in provincia di Vicenza sembra poter riprendere a pieno regime. Il 23 agosto 2017, infatti, i Soci gravitanti in questa provincia si sono riuniti in assemblea ed hanno nominato un "Comitato per la Creazione della Delegazione Onaf di Vicenza". I nominati (Sergio Varini referente, Manuel Cason promoter ed Erica Barcarolo segretaria, tutte nomine e mansioni per la fase transitoria) hanno avuto l'impegnativo compito di organizzare la Festa di investitura dei corsisti che si erano diplomati a Bressanvido frequentando le lezioni presso le Latterie Vicentine.

L'autunno scorso, nell'ambito della festa della Transumanza, a consegnare diplomi, tessere e distintivi, con il presidente Adami e il delegato di Padova Pierantonio Schievano, sono intervenuti il vice-presidente della Cciaa di Vicenza Martino Cerantola e rappresentanti delle diverse Categorie Economiche Vicentine. I neo-assaggiatori sono stati singolarmente chiamati al solenne giuramento. Ecco i loro nomi: Sergio Apollonio, Carlo Barbieri, Giovanni Barbieri, Erica Barcarolo, Ivo Binotto, Lorenzo Capizzi, Luca Ciminelli, Davide Cortese, Michele Cortese, Milady Cortese, Katia Cumerlato, Roberto Dagli Orti, Patricia Dalla Valle, Ilario De Boni, Jennipher Florian, Rosella Frigo, Mauro Fusaro, Daniela Galliazzo, Andrea Geremia, Giuseppe Geremia, Stefano Giacomazzo, Giovanni Laurora, Giorgio Matteazzi, Matteo Milani, Luigi Nicolin, Carlo Pianezzola, Anna Pieroni, Silvia Pinton, Loris Giuseppe Reniero, Marilena Rigoni, Alessandro Rostello, Anna Terreran, Marco Andrea Tumelero, Enrico Turato, Silvano Turato, Roberta Zarpellon. Erano presenti gli enti locali e le Latterie del circondario di Bressanvido, mentre la Coldiretti e l'Associazione Allevatori erano presenti dal livello regionale.

Il Comitato Onaf di Vicenza ha ringraziato per la presenza del sindaco, del Comitato festival dell'Agricoltura e del presidente della Pro-Loco tutti di Bressanvido.

Sergio Varini

DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



Formaggi e bollicine: auguri di gusto al castello di Grinzane Cavour

Un buon numero di soci Onaf e simpatizzanti ha partecipato venerdì 15 dicembre 2017 all'evento "Formaggi e bollicine. Auguri di gusto" organizzato nella sala didattica del castello di Grinzane Cavour dalla delegazione di Cuneo a chiusura di un anno ricco di iniziative. Il maestro assaggiatore Armando Gambera ha guidato una degustazione di formaggi rari abbinati a vini di Langa. I partecipanti hanno potuto apprezzare Bettelmatt della Val Formazza, Pasturo dal Sere (formaggio d'alpeggio prodotto da un giovane casaro di Ostanta, in Valle Po), Casizolu di pecora (formaggio sardo Pat dalla caratteristica forma a pera, detto anche Pirittas), Paski Sir (pecorino prodotto sull'isola di Pag, in Croazia) e Baffalo blu, l'erborinato di bufala prodotto a Caravaggio (Bergamo), premiato come formaggio dell'anno nella categoria erborinati all'Italian Cheese Award 2017. Nel bicchiere, per un interessante abbinamento vini-formaggi, i partecipanti hanno trovato Langhe bianco della cantina L'Astemia Pentita, Barolo 2003 della cantina Le Strette e passito Seren dell'azienda agricola Metilde. L'iniziativa è stata anche l'occasione per lo scambio degli auguri di fine anno. Alla serata, oltre al delegato di Onaf di Cuneo Pier Battaglini, è intervenuto il presidente Pier Carlo Adami.

Corrado Olocco



La Campania non è solo...

Venerdì 2 febbraio la delegazione Onaf di Cuneo ha iniziato le attività 2018 con una degustazione nel capoluogo, presso la fondazione Casa Delfino. I protagonisti della serata sono stati i formaggi della Campania e un prestigioso formaggio piemontese, il tutto accompagnato da tre vini di alto livello. I timonieri dell'Onaf sono stati Armando Gambera, coordinatore della degustazione, Roberta Colombero, che ha illustrato le specialità campane, e Fabrizio Pellegrino per il formaggio piemontese.

I sei formaggi campani provenivano dal Caseificio Aurora di S. Egidio del Monte Albino, Salerno, un'azienda collocata ai piedi dei monti Lattari, porta della Costiera amalfitana, dove lavora il noto casaro Paolo Amato. Ecco le loro caratteristiche.

- 1) Stracchino maturo di bufala, a latte crudo, con 45 giorni di stagionatura, con crosta fiorita, formaggio premiato con la medaglia d'oro alla prestigiosa manifestazione Alma Caseus edizione 2016 per la categoria "Formaggi a latte vaccino-bufalino".
- 2) Caprino alla violette selvatiche cresciute sponta-



neamente sui pascoli, dove le capre vengono munte a mano e il latte ancora caldo raggiunge il caseificio. Anche questo è un formaggio a latte crudo con crosta fiorita, 60 giorni di stagionatura.

3) Provolone stagionato tipo Agerola, prodotto esclusivamente con latte crudo di vacche jersey, stagionato un anno, dal sapore deciso e piccante.

4) Caprino del Columella a latte crudo, 12 mesi di stagionatura, che ha nel nome la tradizione della tecnica casearia dell'antico poeta scrittore latino Columella.

5) Pecorino di Grotta dei Monti Lattari, il prodotto più apprezzato tipico di questo territorio, a latte crudo, pasta cotta, dal sapore burroso e delicato. Viene affinato su tavole di pino, nelle grotte naturali di origine calcaree presenti su questi monti.

6) Tomaccia di Podolica. La particolarità di questo formaggio è l'origine del latte, prodotto da una razza autoctona, la Podolica, allevata allo stato brado, che pascola sulla Piana di Montella, di cui ormai è una rarità trovare il latte. A latte crudo, con un'aggiunta di muffe di *Penicillium Roqueforti*, con asciugatura in crosta per poi raggiungere cantine naturali molto umide per ottenere una pasta cremosa. Il sapore è distinto e deciso con gusto burroso accompagnato da un piacevole sentore di muffa.

Tornando in Piemonte la degustazione si è conclusa con un blu di capra proveniente dall'Azienda "Antica Formaggeria di Carletti" di Peveragno (Cn). Particolarità di questo prodotto è la stagionatura senza l'inserimento di muffe artificiali ma del tutto naturali presenti in cantina.

Mauro Daniele, assaggiatore Onaf ed enotecnico, ha abbinato alla serata tre prestigiosi vini provenienti dal sito Unesco Langhe Roero e Monferrato: Langhe Favorita 2017 della Cantina Sociale del Nebbiolo di Vezza d'Alba, Dolcetto d'Alba 2016 dell'Azienda Agricola Le Strette di Novello e Passito di Moscato Seren 2003 dell'Azienda Agricola Metilde di Alba.

Il numeroso pubblico, grazie a prodotti rari, custoditi segretamente nelle mani del casaro, ha potuto scoprire un lato caseario diverso di una regione conosciuta prevalentemente per la Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Il consigliere Franca Serale



"Le Vette del Sapore"



• Partecipanti impegnati nell'assaggio

È proprio il caso di dire che l'evento "Le Vette del Sapore", organizzato dalla delegazione di Roma lo scorso 19 gennaio, ha destato un eco rilevante, tanto che anche l'Eco di Bergamo ha riportato la notizia.

Il motivo è molto semplice: la qualità dei formaggi proposti da CasArrigoni, quali il Branzi, il Quartirolo, il Salva Cremasco, lo Strachitunt ed il Blu di capra, è stata sottolineata e apprezzata da tutti, senza alcuna eccezione. Così come il Taleggio Dop a latte crudo e l'affinato Rosso imperiale, declinati in appetitose ricette. Naturalmente i complimenti sinceri e le competenti valutazioni, espresse dai partecipanti all'iniziativa, hanno reso felice non solo Alvaro Ravasio che ha "raccontato" l'Azienda ed i suoi prodotti, incantando i presenti. Non sono stati da meno gli altri prodotti che hanno accompagnato i formaggi, come la selezione della salumeria bergamasca dell'azienda Cà del Botto e i pregevoli vini dell'azienda Sant'Egidio, come il Marinele, il Ronco di Sera ed il superbo Turano. Tutti prodotti rigorosamente richiamanti il territorio bergamasco.

Il delegato Domenico Villani



Esami corso primo livello

Con la sessione di esami si è concluso il 5 dicembre scorso il Corso di primo livello iniziato il 5 ottobre. Si è trattato del terzo corso che la delegazione di Roma ha organizzato nel corso del 2017 e così come gli altri è stato soddisfacente non solo dal punto di vista dell'affluenza, ma anche per le diverse professionalità dei corsisti, che spaziavano dal giornalismo multimediale ad attività legate al settore della ristorazione e naturalmente delle produzioni casearie, oltre ovviamente agli appassionati ed amanti del mondo dei formaggi. Da sottolineare, inoltre, la presenza, sempre più numerosa, di interessati ad apprendere l'arte dell'assaggio per iniziare un'attività in proprio nel campo del turismo

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA

enogastronomico. Nel corso dell'evento che ha fatto seguito agli esami (vedi articolo sottostante sul Cilento), alcuni dei corsisti hanno voluto fornire testimonianza della loro esperienza appena conclusasi, sottolineando la professionalità dei docenti, nonché la loro passione e le conoscenze che sono riusciti a trasmettere.

Donato Nicastro



Benvenuto Sud



• **Il delegato Domenico Villani con alcuni dei produttori presenti all'evento sul Cilento**

“Come in un viaggio al principio del tempo...”, sono le parole usate dallo scrittore Carlo Levi nella prefazione del famosissimo romanzo ‘Cristo si è fermato a Eboli’, in cui racconta la scoperta di una diversa civiltà, fatta di antichissima sapienza e paziente dolore, quella dei contadini del Mezzogiorno. Era questa l'atmosfera che si poteva respirare nel corso dell'evento organizzato dalla delegazione di Roma il 5 dicembre scorso ‘Benvenuto Sud’, durante il quale si è svolta una degustazione guidata di alcuni dei formaggi rappresentativi di quella antica terra, ricca di storia e tradizione, come il Parco Nazionale del Cilento, fra i quali le eccellenze del Caseificio Giuliano, prodotte con latte nobile di bufala, come la mozzarella e lo stagionato, gli apprezzati formaggi di capra della Fattoria del Gelso Bianco e la famosa mozzarella Cilentana nella mortella della Tenuta Chirico. Non sono mancati gli abbinamenti, i formaggi, infatti, sono stati esaltati dalle preziose e originali confetture di Cilento Sapori della Terra.

La degustazione è stata poi preceduta dai salumi del piccolo salumificio artigianale Gioi, seguita da un primo preparato con la Pasta di Gragnano di Terre Lucane. Per terminare con un dessert a base di fichi cilentani.

La serata è stata impreziosita dai vini dell'Azienda Agricola San Salvatore 1988, provenienti dalla stessa area dove gli Antichi Greci cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e dove portarono per la prima volta i vitigni Aglianico, Fiano e Greco.

Il delegato Domenico Villani



Tesori in Fossa

Il 12 febbraio, tra le storiche mura del locale ‘Ar Montarozzo’, lungo l'altrettanto storica Via Appia Antica, si è svolto l'evento organizzato dalla delegazione di Roma, una serata alla scoperta dei Tesori della Fossa dell'Abbondanza di Roncofreddo. Renato Brancaleoni e il delegato Domenico Villani ci hanno guidato nel mondo dell'affinamento dei formaggi, attraverso un percorso fatto di tradizione, ricerca e sperimentazione, affiancati



• **Renato Brancaleoni**

da Alfredo Colangelo che, per Birra del Borgo, ha raccontato le birre selezionate in abbinamento. E così, con il Cerato di mucca, delicatamente speziato, si è potuta gustare la fresca Saracena; per il Rosso Siena, dalla crosta lavata con acqua di rose, i frutti di bosco della Rubus. Il vaccino ed il Pecorino di Fossa, ci hanno svelato gli aromi intensi della loro sosta, abbinati rispettivamente alle note tostate della Ducale e alla Vecchia Tripel, affinata in botte. Infine il Blu Notte erborinato vaccino, i cui aromi di caffè e cioccolato hanno incontrato il balsamico della nuova nata, la Lost Barrel. Per concludere in dolcezza, i pomodorini Torpedino di Mariano Di Vito, già proposti in apertura su pane bruscato e presentati in salsa nel primo dello Chef.

Chiara Rossi



Il Molise a Roma

Il 18 febbraio in occasione dei Percorsi del Simposio si è svolta la terza edizione dell'evento ‘Il Molise a Roma’ organizzato da Daniele De Ventura ed Elena Matei, per promuovere le straordinarie eccellenze agroalimentari di questa regione, poco conosciute.

La delegazione di Roma era presente con una propria postazione per promuovere l'Onaf e le sue attività. Nell'ambito della manifestazione il delegato Domenico Villani ha tenuto una degustazione guidata, dedicata al Molise e ad uno dei suoi prodotti tipici più rappresentativi: il caciocavallo. Due i caciocavalli stagionati circa un anno, protagonisti dell'assaggio: quello dell'Azienda Di Nucci e quello



dell'Azienda Colantuono, ambedue presenti all'iniziativa con il loro banco espositivo. Nel corso della degustazione l'accento è stato posto su quanto l'uni-

cià di questi prodotti sia strettamente legata alla diversità morfologica del territorio e ad una sensibile biodiversità: due montagne, quella di Agnone (Is) e quella di Frosolone (Is), due microclimi, due pascoli, due razze vacche, una pezzata rossa ed una podolica, due formaggi diversi ma che hanno in comune un ricco spettro organolettico.



Francesca Morelli



L'Onaf all'Oyster Day di Birra del Borgo



Sabato 24 febbraio, l'Onaf di Roma è stata ospite di Birra del Borgo, presso il famoso birrifico di Borgorose, dove si è svolto l'‘Oyster Day’, per celebrare la cotta delle Perle ai porci, la stout a base di ostriche. Una giornata ricca di appuntamenti alla scoperta delle birre più pregiate e dei suoi possibili abbinamenti. Immane quello con i formaggi di Gregorio Rotolo a cui è stato dedicato il laboratorio ‘Dite Cheese’. I partecipanti, guidati dal delegato Domenico Villani, hanno potuto degustare 4 prodotti a latte crudo del produttore abruzzese; dal più



fresco, il dolce Gregoriano, passando per la Ricotta a crosta nera, con muffe naturali massaggiate con olio d'oliva, ai più stagionati: il Caciocavallo barricato affinato in

botte di rovere con crusca e vino e l'erborinato Pecorino crosta nera, avvolto da carbone vegetale. Straordinarie le birre selezionate e raccontate da Alfredo Colangelo, alcune edizioni speciali non in vendita, tra cui la Old Antonia, stagionata in botti di calvados e 7 anni in bottiglia, la 2512 invecchiata in anfora e infine due topologie dell'Equilibrista, versione Magnum, l'annata 2013 e l'annata 2012.

Chiara Rossi

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



• Foto di gruppo al Castello di Grinzane Cavour



Consegna diplomi nuovi Assaggiatori

Ospitato dal Bar Principe di Sarzana, il corso di 1° livello ha destato un interesse crescente nei partecipanti, tra i quali si è creato da subito un affiatamento e una sinergia che hanno portato al brillante superamento dell'esame da parte di tutti gli iscritti. E se l'attività è proseguita con assaggi e degustazioni, l'apice dell'emozione si è raggiunta al momento della consegna dei diplomi. I partecipanti al corso, ben forniti di accompagnatori al seguito, si sono ritrovati nella Sala delle Maschere del Castello di Grinzane Cavour, sede dell'Onaf, dove il presidente Pier Carlo Adami, coadiuvato dai massimi dirigenti dell'organizzazione e dal segretario Marco Quasimodo, dopo aver recitato la formula di rito e ricordato i doveri, ha nominato Assaggiatore Nicolas Armeri, Ariela Bankier, Margherita Barberotti, Davide Boschetti, Eliana Brancato, Carlo Chiara, Andrea Cianciosi, Grazia Cristiani, Sara Damonte, Maria Grazia Dati, Emiliano Della Bona, Sara Devoti, Domenico Di Michele, Lucilla Galeazzi, Serena Galeazzi, Annalisa Giromella, Roberto Lauriana, Claudio Lazzarini, Alessandro Leoncini, Valentina Melani, Giacomo Nunziati, Gabriella Tarasconi, Stefania Tinfena, Barbara Urli, Giuseppe Vagli. E come ogni cerimonia che si rispetti la conclusione è stato un lauto pranzo a base di specialità del territorio ben organizzato dal delegato di Cuneo e consigliere nazionale Pier Angelo Battaglino, che ha ricevuto, per la sua disponibilità, generosità, professionalità e competenza il plauso di tutti i partecipanti. Da parte di tutto l'Onaf è stato rivolto un caloroso augurio di buon proseguimento e di una crescita costante ai nuovi Assaggiatori della delegazione di La Spezia-Massa Carrara.

Il delegato Eros Bianchi

DALLA DELEGAZIONE DI PR-RE-MO



Formaggi a latte crudo

Nel mese di dicembre 2017 si è riunito il consiglio di delegazione ed è stato deciso, per il 2018, di privilegiare, nelle serate di degustazione, i formaggi a latte crudo.

Nel mese di giugno verrà organizzata una gita con programma da definire. Per l'autunno è previsto un corso di 1° livello a Parma.

Il 23 gennaio presso la birreria "Tingel Tangel" a Castelnuovo Fogliani si è svolta una serata di degustazione "Il latte crudo incontra la birra" con: Toma dell'alta val Sesia stagionata 4 mesi, Bettelmatt stagionato 6 mesi, Castelmagno stagionato 1 anno (presentava una discreta erborinatura) e un Blu di capra piemontese di 3 mesi. Il Tutto abbinato con la birra artigianale Reuth Schlosspils, Falkenturm Bock Hell.

Lo chef ha preparato "eliche risottate biologiche monograno" al Castelmagno e come dessert Stollen alla birra con crema di pistacchio (tipico dolce tedesco, simile al panettone con farcitura di deliziosa crema al pistacchio) abbinato ad una birra Orfrumer Hefeweizen.

Il delegato Giacomo Toscani

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Salve, Piemonte!

Il ricco e variegato mondo caseario piemontese è stato il protagonista della serata organizzata lo scorso 17 novembre dalla delegazione di Bergamo presso il ristorante La Crota di San Pietro di Alzano Lombardo. Si è proposto l'assaggio di formaggi molto diversi tra di loro per tipologia, luogo di produzione e notorietà, illustrandone le origini storiche, a conferma dell'esistenza di tradizioni, anche plurisecolari, che legano prodotto e territorio.

Questi i formaggi presentati: Robiola di Roccaverano Dop (con 100% latte di capra), Castelmagno Dop, Bettelmatt (prodotto in Val Formazza a 2.500 m), Toma della Val Pellice e Murianengo (formaggio erborinato d'alpeggio). Infine, Saras del Fen stagionato, ricotta avvolta nella festuca. A completare la serata, agnolotti del plin (con ripieno di Saras del Fen nella versione fresca) accompagnati da un calice di Nebbiolo e, per chiudere in dolcezza, il classico "bonet".

Il consigliere di delegazione, Nicola Bentoglio



DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Cheesemas Party



Il 15 dicembre, nell'auditorium del Residence "La Cordata", si è svolto il Cheesemas Party, l'evento di Natale organizzato ogni anno da Onaf Milano. L'edizione 2017 ha stupito gli oltre 100 partecipanti, soci e non, con eccellenze casearie e ospiti importanti.

La serata, inserita nel programma "Alla scoperta delle Dop di Lombardia" che Onaf Milano sta portando avanti in collabo-

razione con la Regione Lombardia, ha visto tra gli ospiti presenti il titolare del Caseificio Taddei, riconosciuto come uno dei migliori produttori di Taleggio Dop, chiamato a presentare questo prestigioso formaggio, illustrandone la storia e i segreti e guidando una piccola degustazione.

Hans Van Der Linden, socio Atiaf e profondo conoscitore dei prodotti caseari svizzeri, ha presentato una selezione di 3 diverse tipologie di burro artigianale (del Caseificio Jura Bernese -zona Tête de Moine- e con fleur de sel) abbinata a pani con diversi tipo di farina, catturando la curiosità del pubblico presente.

Nel ricco buffet spiccavano il Gorgonzola al cucchiaino di Palzola, che da sempre ingolosisce i soci, e le bollicine della festa.

Nel corso della serata si è tenuta l'assemblea annuale dei soci, al termine della quale si è svolta l'elezione del nuovo delegato provinciale di Milano, conclusasi con la nomina a tale carica di Filippo Durante, già consigliere di delegazione, a cui auguriamo buon lavoro.

Il consigliere di delegazione Samantha Burello



Degustazioni al Sommelier Social Club

Nell'ottica di consolidare la tendenza a portare le attività della nostra delegazione al di fuori dei consueti confini metropolitani, ho accettato l'invito a tenere un ciclo di tre incontri presso il Sommelier Social Club a Nerviano, un locale molto particolare, dove non si insegna la degustazione enoica e birraia, ma si comunica, si condivide e si informa. Nel corso delle tre serate sono stati degustati vari formaggi di diversa tipologia, accompagnati da birre e vini sapientemente selezionati e spiegati da Mario Gelfi e



• **Filippo Durante e Davide Robbiati**

Davide Robbiati, titolari del club, e - in un clima di piacevole convivialità - ho avuto modo di far conoscere all'appassionato pubblico presente, il nostro affascinante mondo della degustazione dei formaggi.

Il delegato Filippo Durante



Alla scoperta delle Dop lombarde

14 formaggi Dop e oltre 50 Pat! La delegazione di Milano prosegue, con il contributo della Regione Lombardia - Ersaf, nella scoperta dello straordinario patrimonio caseario lombardo che regala continue emozioni a chi ama i formaggi. A gennaio, in compagnia del caseificio Arioli, ci siamo avvicinati al mondo dei Gorgonzola in differenti stagionature per cogliere al meglio l'evoluzione di questo storico formaggio. L'abitudine all'utilizzo di formaggi di qualità ha consentito allo chef della Ratera di che ci ha ospitato, di proporre un abbinamento classico con il risotto ai radicchi ulteriormente nobilitato da una sapiente mantecatura alla birra. Non da meno la serata di febbraio al Vinodromo in cui Raspadura, Grana padano stagionato 20 e 24 mesi e un incredibile Lodigiano tipico di 43 mesi del caseificio Zucchelli sono stati accostati a Champagne, Soave e un Rosso toscano del 2004. Quali altre emozioni ci regaleranno le Dop lombarde?



• **Benedetti, Viscomi, Abbà, Casolo e il Grana Padano dop di Zucchelli**

Il consigliere Marco Benedetti



Altroconsumo affida all'Onaf i test sulla Mozzarella di Bufala

La rivista Altroconsumo ha affidato all'Onaf la gestione del panel di assaggio di una selezione di mozzarelle di bufala commercializzate presso la Gdo. I risultati ottenuti saranno associati alle analisi chimiche e microbiologiche effettuate da laboratori dell'Università e ai prezzi di vendita delle stesse.

I risultati verranno prossimamente pubblicati sulla rivista Altroconsumo. Oltre alla materia prima utilizzata, i criteri definiti dal committente per la scelta dei prodotti, sono stati la pezzatura e la distanza dalla data indicata entro la quale consumare il prodotto.

Il lavoro è stato coordinato dalla delegazione di Milano in due sedute il 28 febbraio e l'8 marzo. A supporto delle valutazioni sono state utilizzate la scheda a punti onaf e una scheda qualitativa specifica per il prodotto.

Hanno partecipato al test Maria Sarnataro (in qualità di esperto), Beppe Casolo (coordinatore), Filippo Durante, Samantha Burello, Giovanna Milone, Miyuki Ikeda, Eugenio Micheli, Claudio Bolla, Roberto Bonati, Mauro Carannante (Maestri Assaggiatori).

Beppe Casolo

Agenda

a cura di

Mario Quaranta

onaf@onaf.it

7-8 aprile 2018 Province di Alessandria e Asti GOLOSARIA MONFERRATO

Golosaria tra i castelli del Monferrato è una grande rassegna itinerante di luoghi e di gusti. Il territorio monferrino, infatti, sarà costellato per l'occasione da appuntamenti, feste, assaggi ed eventi culturali. Luoghi principali saranno il castello di Casale Monferrato (produttori, cucine di strada e birre artigianali) e il castello di Uviglie a Rosignano Monferrato (vino, champagne e bollicine). La rassegna è libera e non occorre invito. L'accesso agli eventi è gratuito, eccetto dove segnalato. www.golosaria.it



21-25 aprile e dal 28 aprile al 1 maggio 2018 ALBA (CN) VINUM

Vinum è una vetrina e grande occasione per degustare i più grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato. Le piazze della città diventano banchi d'assaggio dedicati alla degustazione delle principali tipologie di vini prodotte nella zona. Avranno spazio anche altri prodotti, primo fra tutti il formaggio, che Onaf insieme con i Consorzi di Tutela del Murazzano e della Robiola di Roccaverano presenterà al pubblico nella Sala del Formaggio, con degustazioni guidate previste ogni giorno (su prenotazione). www.vinumalba.com



28 aprile - 1 maggio 2018 SANTA MARIA DI SALA (VE) - Villa Farsetti FORMAGGIO IN VILLA & ITALIAN CHEESE AWARDS

Formaggio in Villa è una rassegna ormai consolidata che richiama espositori di alto livello del settore caseario. Aziende e consorzi danno vita ad un mercato del gusto in grado di attirare migliaia di visitatori. Il pubblico stesso potrà assaggiare e giudicare i formaggi in gara per l'Italian Cheese Awards 2018, provenienti dalle selezioni svoltesi in marzo. Il giudizio del pubblico sarà tenuto in considerazione dalla giuria nella scelta delle tre nomination di ogni

categoria in gara. www.formaggioinvilla.it - www.italiancheeseawards.it

**formaggio
IN VILLA
2018**

5-6 maggio 2018 MILANO - Palazzo delle Stelline GOCCE DI STILLA - 40° anniversario Anag

L'Associazione nazionale degli assaggiatori di grappa e acquaviti dà il via ai festeggiamenti per i suoi quarant'anni riunendo a Milano il meglio della produzione nazionale di grappe e acquaviti. Saranno proposte degustazioni guidate di grappe in abbinamento a formaggi, in collaborazione con Onaf, nei seguenti momenti: il sabato alle 15,30 - 16,30 - 17,30 e la domenica alle 15,00 - 16,00 - 17,00 (Sala Borromeo). www.anag.it

7-13 maggio 2018 MILANO FOOD WEEK

La prima edizione di questo evento è stata un successo in termini di pubblico e anche una grande occasione per sensibilizzare i cittadini sul problema della fame e per promuovere i valori della solidarietà e della cultura alimentare. Sono state raccolte 7 tonnellate di alimenti, messi a disposizione delle organizzazioni che in città si fanno carico della distribuzione di cibo. Milano Food Week 2018 si presenterà con un calendario unico di eventi dedicati a professionisti, appassionati gourmand, cittadini e turisti che animerà la città dalla periferia al centro nel segno del gusto e della cultura alimentare. La seconda edizione si inserirà nella più vasta programmazione di eventi voluti dal MIBACT che ha scelto proprio il 2018 come anno da dedicare alla valorizzazione del cibo italiano, un patrimonio che racconta la storia delle nostre terre e delle comunità che le abitano.

www.milanofoodweek.com



12-13 maggio 2018 MILANO - Cascina Cuccagna ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 13^a edizione

È il più importante "incontro" di prodotti caseari di capra realizzato in Italia. Duplice l'obiettivo della manifestazione: il sostegno al continuo miglioramento qualitativo della produzione caprina e la diffusione tra i consumatori della conoscenza di questo segmento di produzione casearia. Onaf in collaborazione con l'Associazione Regionale Allevatori della Lombardia organizza il concorso caseario sabato 12 maggio e propone attività culturali, didattiche e gastronomiche per il pubblico domenica 13, tutte in ogni caso incentrate sui prodotti della capra. L'evento rientrerà nella Milano Food Week.

www.ombradellamadonnina.it

7-10 maggio 2018 PARMA Quartiere fieristico CIBUS

I migliori prodotti dell'universo dell'agroalimentare, le ultime novità e le tendenze del gusto più ricercato al mondo saranno ancora una volta protagonisti al salone internazionale dell'alimentazione, rivolto esclusivamente agli addetti del settore.

www.cibus.it





Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

I dieci comandamenti di Gualtiero Marchesi omaggio e guida per l'Anno del cibo italiano



Sebbene una stolido classifica dell'americana Cnn decreti la cucina di Taiwan la migliore del mondo davanti a quella filippina (all'Italia va un bronzo di consolazione), e nonostante le infinite scempiaggini (oggi chiamate fake news) che circolano sul cibo e la buona tavola, ecco, al netto di questo circo mediatico farlocco, in fatto di gastronomia a giocarcela sul piano internazionale siamo noi e i cugini d'Oltralpe.

Loro han cominciato prima. Hanno avuto corti di raffinati ghiottoni, la grandeur di Napoleone e poi la nouvelle cuisine a scolpirne i nobili tratti. Noi che veniamo dalla sobrietà delle cucine regionali, e dai rustici Savoia i cui cuochi quando volevano eccellere si ispiravano ai menu franzosi, non abbiamo codificato una nuova cucina nazionale, ma in compenso ci siamo buttati con intelligenza sulla dieta mediterranea lasciando spazio al genio dei singoli. Uno per tutti, uno su tutti: Gualtiero Marchesi, scomparso il 26 dicembre 2017 a 87 anni.

Il giovin Gualtiero, anziché cavalcare la tradizione di famiglia (i suoi erano agiati ristoratori meneghini), si è fatto umile allievo al "Ledoyen" di Parigi, a "Le Chapeau Rouge" di Digione per approdare - tappa fondamentale del suo pellegrinaggio di chierico gourmand - nel tempio dei fratelli Troisgros a Roanne, profeti della nouvelle cuisine assieme a Paul Bocuse, Alain Chapel, Michel Guérard e compagnia eletta, il cui primo comandamento era "Non cuocerai troppo" e il decimo "Sarai inventivo".

Marchesi ha appreso la lezione ed è andato avanti. La sua rivoluzione è stata innanzitutto estetica, da maestro ante litteram del food design, e come ha ben scritto Alessandra Meldolesi ha costruito "una cucina di testa anziché di gola; timbrica anziché tonale, basata cioè sulla separazione dei sapori, il culto della semplicità e la sottrazione".

Nel suo ricordo e come ispirazione per l'Anno del cibo italiano gli rendiamo omaggio pubblicando il suo decalogo, presentato nel 2015. Con questi 10 comandamenti il cuoco sottolinea come interpretazione, tecnica, conoscenza e rispetto della materia prima siano i punti cardine da non dimenticare.

1. Cuoco, un mestiere o meglio ancora, un servizio, un ministerium.
2. La divisa, candida, individua della sua funzione le caratteristiche essenziali: l'onestà, la pulizia, il rispetto.
3. La legge del cuoco è la ricetta di cui è esecutore, ricordando che ogni buona ese-

cuzione presuppone una quota d'interpretazione, attentamente dosata, non eccessiva ma neanche assente, introdotta con rispettosa discrezione. A un livello più alto sta il compositore.

4. Ai diversi gradi di esperienza e conoscenza corrisponderanno tre figure: l'esecutore, l'interprete e il compositore. Per raggiungere questi traguardi, il cuoco dovrà impadronirsi della tecnica e aver fatto pratica di tutte le partite: antipasti, primi, carni, pesci e pasticceria anche se, poi, deciderà di dare il meglio di sé in una di queste.

5. Un elemento importante per arricchire le proprie esperienze gastronomiche, è sicuramente la conoscenza di luoghi: dell'acqua, della terra, dell'aria che del carattere del territorio conservano memoria dando a frutti e animali sostanza e gusto; degli abitanti e del clima, con cui gli uni e gli altri devono inevitabilmente misurarsi.

6. Lo studio delle culture alimentari di altri Paesi, può contribuire a formare una conoscenza più ampia dell'arte culinaria e delle sue realizzazioni con differenti aspetti e contenuti.

7. La capacità di un cuoco poggia su due pilastri: la conoscenza della materia e dei modi di trattarla nel rispetto della sua natura.

8. Soluzioni tecniche e virtuosismi non possono prescindere dalla conoscenza di tecnica e materiali nella concezione e nell'esecuzione. La tecnica è uso appropriato, controllato e non distruttivo, degli strumenti più adatti all'operazione che si sta eseguendo, senza uccidere la materia.

9. Ad ogni preparazione, il cuoco deve sapere perfettamente cosa è giusto fare: quali sono tempi e modi della cottura, l'esatta temperatura e, ove necessario, la durata della stabilizzazione, giacché anche il riposo è parte importante del trattamento, come la pausa o il silenzio nella partizione musicale. La presentazione finale dipende molto dalla scelta del contenitore più adatto.

10. Uno dei compiti che fanno onore al buon cuoco, è quello di divulgare e incrementare la cultura gastronomica, per un verso insegnando a mangiar bene e correttamente con il cibo offerto in tavola, per altro verso istruendo i giovani e passando il testimone a chi lo merita, introducendolo alla cultura gastronomica, che quando è veramente tale è esperienza consapevole, ricerca applicata in continuo perfezionamento e adattamento alla vita.

E infine, "creare è: non copiare"!

Dove si parla di nouvelle cuisine e dieta mediterranea, di Napoleone e dei Savoia, e del mestiere di cuoco come ministerium

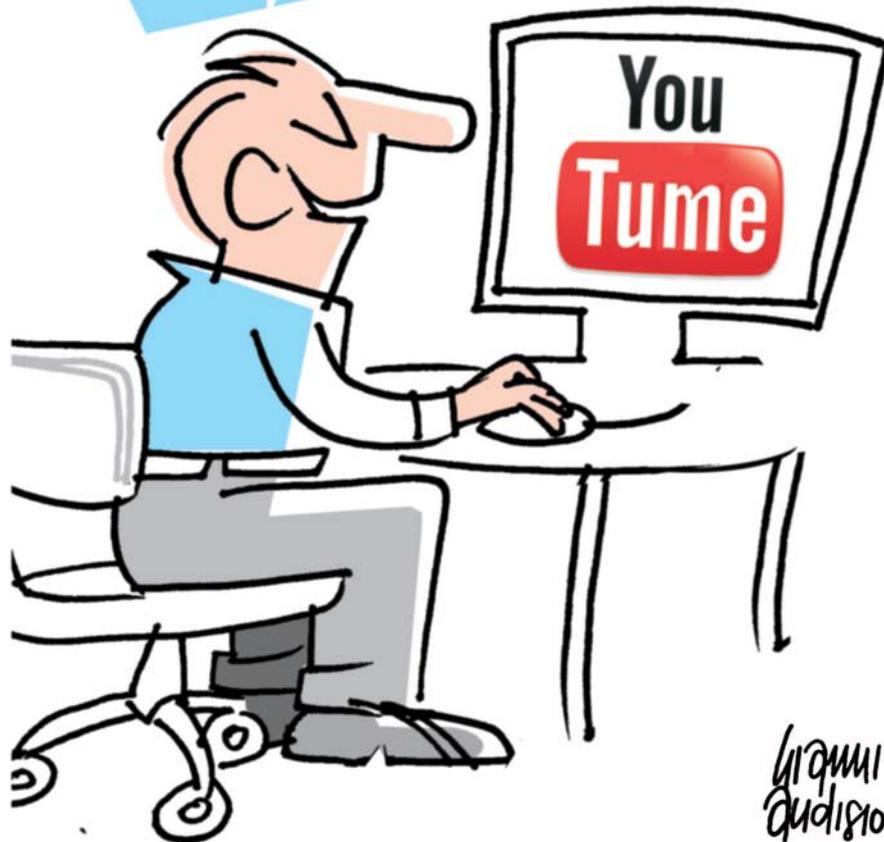
la vignetta

di Gianni Audisio

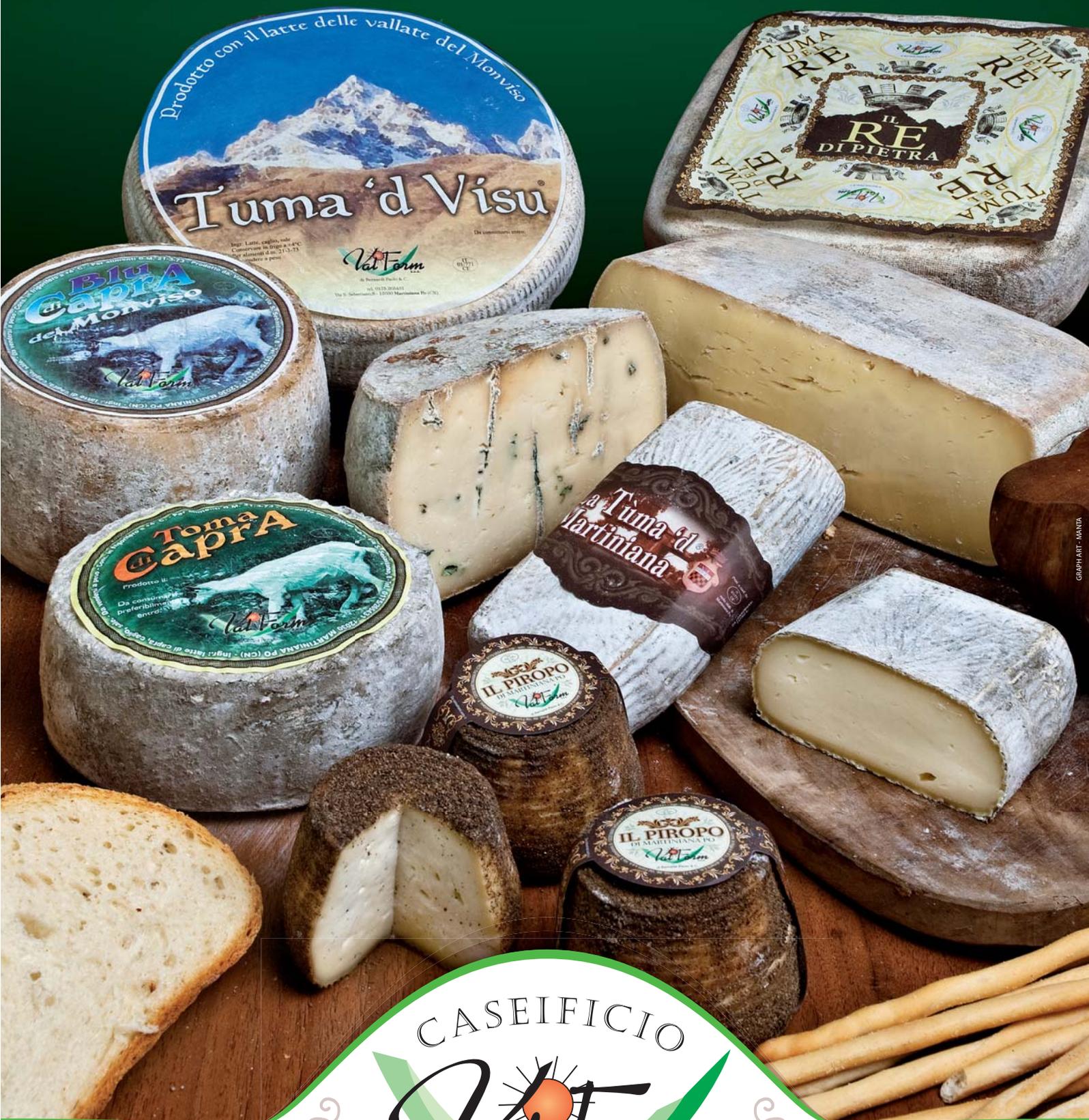


giovanniaudisio@alice.it

A VOLTE, PER DISTRARMI
DALLA MIA GRANDE
PASSIONE PER IL
FORMAGGIO,
NAVIGO IN INTERNET...



Gianni
Audisio



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

Onaf



Walt Disney, Fantasia

La fantasia del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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