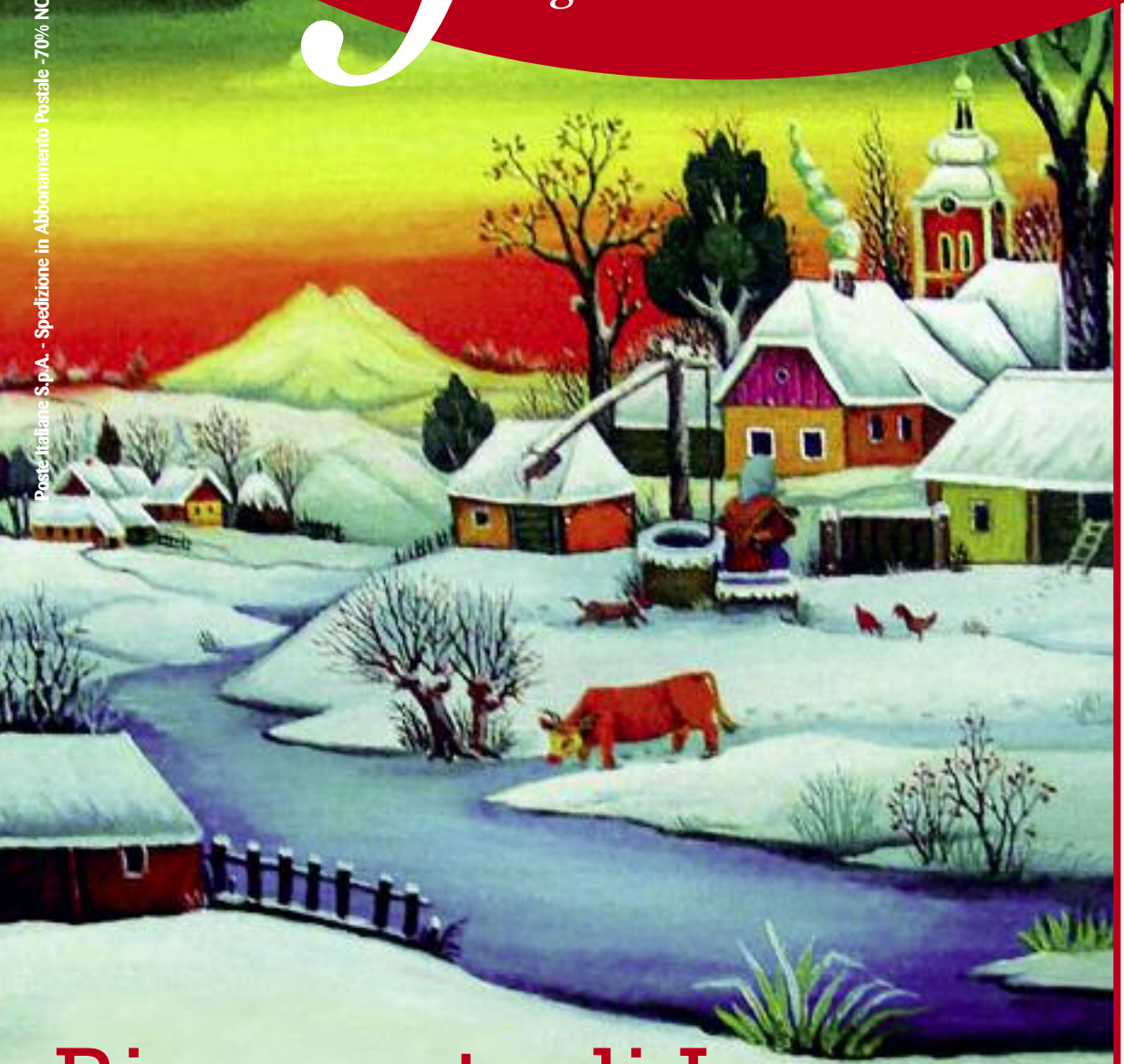
dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

38
DICEMBRE 2021
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale -70% NO/CUNEO n° 4 anno 2021



Riscoperta di Lecce tra l'effimero e l'eterno

Formaggio sostenibile territoriale e di precisione

È vero: intelligente come una capra

L'intrigante famiglia delle croste fiorite

In Sardegna resiste il Pecorino all'argilla

Nasce il III° livello Onaf-Università

Onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

ExpoQueijo Brasil 2021
Araxà International Cheese Awards

Primo premio assoluto al formaggio

Bra Duro Dop
Caseificio Sepertino

Via Reale Nord, 2 - 12030 Marene (CN) • Tel. 0172 742.575
www.caseificiosepertino.com • e-mail: info@caseificiosepertino.com

Particolare di un affresco del 1400 nel castello di Issogne, dimora feudale della bassa Val d'Aosta. Si vede una pila di formaggi praticamente uguali alla Fontina prodotta ancora oggi

Pareri diversi

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf

A proposito di pensieri diversi di anime diverse, il sacrosanto proposito di chi aderisce al nostro sodalizio, letto sotto forma di promessa solenne all'atto dell'investitura a socio, è tenere un comportamento consono ai princìpi dell'Onaf Il socio, insomma, non è un battitore libero, ma una figura che interpreta sempre lo spirito dell'associazione Intanto siamo alla fine di un altro anno: Buon Natale!

A margine dell'importante meeting svoltosi presso l'abbazia di Staffarda nel Comune di Revello (Cuneo) organizzato magistralmente dal Parco del Monviso in collaborazione con Fondazione Cn e Onaf, ho trovato molto interessante la relazione del nostro amico Jean-Charles Arnaud, forse la voce più autorevole nel settore dei formaggi in Francia, sulla situazione della produzione lattifera nei territori montani d'Oltralpe.
Anche da loro, come da noi, l'allevamento in montagna ha subito un tracollo, con il dato peggiore (- 40%) nei Pirenei. Lo Jura, dove opera Arnaud, è l'areale montano con il dato più positivo, avendo limitato il calo al 19%. Perchè questo? La politica della qualità ha consentito di remunerare gli allevatori della zona con un prezzo del latte alla stalla per noi stratosferico: 0,66 al litro, più del doppio di quello riconosciuto normalmente nel nostro paese, dove nel 2021, sempre per il latte alla stalla, si registra una flessione pari a -2,4% nonostante i costi dell'alimentazione siano saliti del 4% .
Non è un bel segnale e non va certamente verso una produzione di formaggi di alta qualità che noi da sempre auspichiamo.
Figure autorevoli nella stessa nostra associazione sono per la linea "purchè sia buono", non importa se prodotto di nicchia o industriale. La nostra strada maestra credo sia interpretata bene dalla competenza di Enrico Surra: la qualità del formaggio è tante volte di per sé ottima ma i formaggi mancano di anima. Corriamo il rischio di valutare come grandi formaggi dei prodotti ineccepibili da un punto di vista igienico e qualitativo, ma non carichi di quell'elemento di tipicità che da sempre contraddistingue determinate produzioni. Questo perché azioni di standardizzazione produttiva, dai fermenti agli impianti di coagulazione e pressatura automatici, se non ben tarati rischiano di far perdere ai formaggi quel di più che da sempre li ha contraddistinti. Questo vale soprattutto per le Dop. Ciò detto al di fuori dell'inutile diatriba formaggio artigianale/formaggio industriale. Un formaggio artigianale pastorizzato e con fermento diventa come uno industriale e viceversa.
Ed a proposito di pensieri diversi di anime diverse, il sacrosanto proposito di chi aderisce al nostro sodalizio, letto sotto forma di promessa solenne all'atto dell'investitura a socio, è tenere un comportamento consono ai princìpi dell'Onaf. Il socio, insomma, non è un battitore libero, ma una figura che interpreta sempre lo spirito dell'associazione. Eventuali riconoscimenti acquisiti non danno in alcun modo diritto ad associare la propria immagine all'Onaf senza un'autorizzazione specifica fuori dagli eventi organizzati dall'Onaf.
Invito pertanto chi ha deciso di percorrere una strada da indipendente di rileggere attentamente il regolamento Onaf, agli articoli 18 e 19. Lealtà e correttezza sono da sempre i segni distintivi dei soci Onaf e l'associazione che rappresento ha sempre improntato la propria attività alla custodia di tali caratteristiche.
La presenza di questi personaggi nell'ambito Onaf non è certamente più gradita e nulla li lega alla schiera degli associati seri che ogni giorno contribuiscono alla crescita della nostra associazione. Correttezza vorrebbe, accompagnata da un minimo di dignità, che scegliessero altre vie.
Intanto siamo arrivati a fine anno e la nostra attività è ripresa quasi con normalità.
Non mi resta che augurarvi un Buon Natale, possibilmente tenendoci InForma.

Sommario

3
L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5
La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11
Lecce tra l'effimero e l'eterno
di Anna Maria De Luca, Emanuele Specchia, Alessandro Spinazzola, Daniele Apruzzese, Giusi Ortalizio

12-13
Il formaggio sostenibile
di Michele Faccia

14
Che cos'è un Qr-Code
di Diego Battaglino

15
Post-Covid, la ripresa

16-17
Fermenti animati nel formaggio
di Flavio De Gregorio

18
Nel bunker del piacere
di Domenico Villani

19
Album Dop: il Castelmagno
di Anselmo Aymar

20-21
Onaf, assaggi d'Europa
di Christian Giuffredi

22-23
Intelligente come una capra
di Fedele Lauria

24-25
Il galateo del formaggio a tavola
di Alan Bertolini

26-27
Formaggi & distillati
di Mario Truant

28
Il cappone di Morozzo sulla tavola di Natale
di Giuseppe Mauro

29
Peccati di Gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

30
Cibus riporta in vetrina il Made in Italy
di Gabriella Padova

31-37
Dossier: formaggi a crosta fiorita
di Giuseppe Zeppa, Elio Ragazzoni, Enrico Surra, Emanuela Perenzin, Adriana Scaccabarozzi

39
Dice Gambera
di Armando Gambera

40-41
Mercati, dove il formaggio racconta la storia
di Gianmario Giuliano

43
Fiocco azzurro: è nato il formaggio del Dahù
di Ettore Bevilacqua

44-45
Su casu cun s'Axridda, pecorino unico al mondo
di Maurizio Orrù

46-47
Esperienza di alta scuola dei Monti Sicani
di Alfonso Piscopo

48
Dieci sfumature di grigio
di Renato Filippi

49
Caseus Veneti
di Maurizio Mazzarella

50-51
Buon compleanno Venezia
di Maurizio Mazzarella ed Eva Moro

52-53
Storico Ribelle, uno studio conferma la biodiversità
di Nicola Bentoglio

54-55
Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

56-59
Vita Onaf
di Fiorenzo Cravetto, Marco Quasimodo, Beppe Casolo

60-65
OnafNews
a cura di Beppe Casolo

66
La vignetta
di Gianni Audisio

67
Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

CON CASTELMAGNO, MURAZZANO E ROCCAVERANO INIZIATIVE ED EVENTI A CIBUS E A CHEESE

Collaborazione fruttuosa tra Onaf e Consorzi di tutela

di Natalino Giordano

Nell'ambito delle proprie iniziative finalizzate a tutela e promozione nei confronti delle produzioni casearie di qualità, Onaf da sempre privilegia eventi organizzati congiuntamente con i Consorzi di Tutela dei formaggi Dop. In tale ottica l'Organizzazione degli assaggiatori di formaggio ha accettato la proposta proveniente dai Consorzi di Castelmagno, Murazzano e Robiola di Roccaverano ed è stata coinvolta in un progetto rientrante nel Piano di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte 2014/2020.

L'azione congiunta si è concretizzata in tre diverse forme, inserite in due eventi di portata nazionale. Onaf e i tre Consorzi hanno avuto spazio e visibilità sulla "vetrina virtuale" creata da Slow Food per l'edizione di Terra Madre Salone del Gusto che, a causa della pandemia, non ha potuto svolgersi in presenza. Sempre con il "cappello" di Slow Food, successivamente, il nostro Armando Gambera ha presentato i tre formaggi Dop delle cosiddette terre alte piemontesi in un incontro svoltosi in modalità on line, conducendo una degustazione secondo la metodica dell'Onaf.

Ogni Consorzio ha invece evidenziato quanto questi prodotti debbano le proprie peculiarità gustative allo stretto legame con il territorio di produzione.

Vero e proprio ritorno fisico in campo è stato, per gli assaggiatori Onaf, il Cibus di Parma. In ognuno dei quattro giorni della manifestazione, grazie alla competenza della Delegazione Onaf locale, Castelmagno, Murazzano e Robiola di Roccaverano hanno avuto modo di essere presentati agli addetti del settore gastronomico e della ristorazione. Oltre alla descrizione sensoriale sono state fornite informazioni riguardanti la storia, il latte, la tecnologia casearia, l'utilizzo in gastronomia, gli abbinamenti, anche attraverso la distribuzione di materiale appositamente prodotto.

PSR 2014/2020 Regione Piemonte sottomisura 3.2 annualità 2020 - Bando n°1/2020_A

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

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Parlare di formaggio non è la solita storia

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it

È oramai assodato che tra i caratteri distintivi del formaggio la piacevolezza, la differenza, la riconoscibilità e la sicurezza sanitaria la facciano da padroni. All'elenco dobbiamo aggiungere il territorio, la storia e gli uomini insieme alla sostenibilità. Ce n'è a bizzeffe per chi voglia parlare di formaggio, che poi è il nostro mestiere.

Ma come? Sono cambiate le esigenze comunicative? Una cosa è certa, dobbiamo allontanarci, noi della carta stampata, dalle facili suggestioni dello Story Telling, il metodo espressivo che impera su blog e siti web costruiti, sovente, con fare garibaldino.

E', quello, un linguaggio emozionale e seduttivo adatto a convincere ed orientare atteggiamenti con frasi veloci, accattivanti e di facile lettura che sovente si ferma all'aspetto fabulistico dell'argomento senza approfondire la realtà.

Ne escono fuori messaggi che sotto la patina del divertente e del nuovo trasmettono una immagine del mondo caseario tutto sommato stereotipata e vecchiotta. Così ad esempio può uscire fuori la descrizione del casaro di montagna che calza poderosi scarponi, ha barba folta e dietro di lui c'è un mulo bardato con vecchi bidoni tra cime innevate. Mancano solo le caprette che fanno ciao. Sì, la montagna tutto sommato può essere anche questo, ma il formaggio di montagna, quello buono, è un'altra cosa. È la capacità di unire il sapere dei padri alla tecnologia più avanzata, al benessere animale, alla necessità di garantire nel piatto sensazioni uniche.

Non dovremo mai dimenticarlo, il fine ultimo della produzione del formaggio è costruire un prodotto che si consuma con piacere, curiosità ed emozioni concrete in bocca. L'abbiamo già detto e lo ripeteremo ancora: questa è la qualità e se come assaggiatori siamo incaricati di analizzarla, come autori del nostro giornale siamo tenuti a raccontarla. Con precisione, chiarezza e reale descrizione.

E' l'augurio che come InForma ci facciamo per l'anno che verrà, essere sempre più capaci di legarci alla concretezza.

Il numero di dicembre mi offre una opportunità che sogno in tutti i mesi precedenti e solo con le festività posso attuare senza compiere un esercizio distorto della professione: abbracciare gli amici che scrivono la rivista. I nostri collaboratori, che perseguito regolarmente per chiudere qualche giorno prima, che si impegnano per il piacere di farlo, che sono la più bella voce del formaggio che esista in Italia, sono meravigliosi. Altro che Story Telling, sono il racconto della passione casearia e della realtà.

Una di questi, in riferimento ad un suo scritto riportato nel libro "Viaggio con Formaggio" che avete tutti ricevuto dove per refuso si è sbagliata la firma in testa all'articolo, ci ha minacciato di denuncia legale con tanto di richiesta danni. Abbraccio anche lei, come autrice, perché a dire il vero scrive benino. Chissà cosa l'ha spinta a negare il "diritto all'errore" che ogni autore ha purchè non lo pratichi volutamente. L'errata corrige è a pag. 59 di questo numero.

A tutti, quindi, un numero di auguri per serene e divertenti festività pari al numero di pagine che, ad oggi, abbiamo pubblicato insieme: duemilaottocentoquarantasette. Non male eh? Grazie.

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
Michele Faccia - Maria Sarnataro
Giampaolo Gaiarin - Giuseppe Zeppa
Paolo Cortonesi

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)
Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.graficline.net

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

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

A questo numero hanno collaborato: Anselmo Aymar, Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Daniele Apruzzese, Diego Battaglino, Nicola Bentoglio, Alan Bertolini, Ettore Bevilacqua, Beppe Casolo, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Anna Maria De Luca, Flavio De Gregorio, Natalino Giordano, Michele Faccia, Renato Filippi, Armando Gambera, Gianmario Giuliano, Christian Giuffredi, Fedele Lauria, Maurizio Mazzarella, Maurizio Orrù, Giusi Ortalizio, Giuseppe Mauro, Eva Moro, Marco Quasimodo, Gabriella Padova, Emanuela Perenzin, Alfonso Piscopo, Elio Ragazzoni, Mario Truant, Adriana Scaccabarozzi, Emanuele Specchia, Alessandro Spinazzola, Enrico Surra, Domenico Villani, Lorenza Vitali, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Arte croata naif, opera di Nadj 2010

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

Lecce

Tra l'effimero e l'eterno

di Anna Maria De Luca

"Biancamente dorato
è il cielo dove
sui cornicioni corrono
angeli dalle dolci mammelle,
guerrieri saraceni e asini dotti
con le ricche gorgiere"

Vittorio Bodini

In Piazza Sant'Oronzo puoi seguire le suggestioni del pasticciotto e del caffè addolcito con il latte di mandorla; e ti fai trasportare dal profumo del pane buono...

Lecce gentile beddhra, cantava Tito Schipa, il tenore famoso in tutto il mondo, l'usignolo, la cui mirabile voce risuona ancora tutti i giorni, a mezzogiorno in punto, in Piazza Sant'Oronzo, al posto dei più consueti rintocchi di campana.

Gentile e beddhra come la sua pietra calcarea, morbida e arrendevole al tocco dello scalpello, che incanta e seduce, forgiandosi capricciosamente in mille guise, mostri mitologici, strani uccelli, putti dalle teste ricciolute, che decorano palazzi e chiese: una poesia barocca, esuberante e raffinata.

Lecce ti accoglie con l'obelisco dedicato a Federico II di Borbone, che svetta maestoso nel bel mezzo del traffico cittadino, con le quattro facciate decorate con bassorilievi come quello del delfino che morde la mezzaluna, simbolo della vittoria contro i turchi. E con il grande castello, costruito dall'imperatore Carlo V, dopo aver demolito la fortezza esistente. La progettazione fu affidata nel 1537 a Gian Giacomo dell'Acaya, ingegnere generale del Regno di Napoli. Un destino crudele quello del grande architetto che morì proprio nelle segrete della fortezza di Lecce, dopo essere stato imprigionato per un debito non pagato.

Lecce delle tre porte. E tu scegli, come in un gioco, quella da cui vuoi entrare per esplorarla. La modernità depone lo scettro quando incontri Giulia, la Giulia te le chiai, l'antica custode delle chiavi di Lecce, il cui spirito aleggia ancora tra i vicoli della città. Era una vecchia vagabonda, dall'aspetto trasandato, che si credeva però una principessa e che si aggirava tra i vicoli del centro storico con un mazzo di chiavi appese al collo e un fiore tra le mani.

Ai passanti confidava di aver ricevuto le chiavi della città in dono da Umberto di Savoia, a cui era stata promessa in sposa, e che incontrava segretamente di notte, quando il suo principe andava a trovarla travestito da contadino per non farsi riconoscere. Lei ti consegnerà le chiavi per entrare nel cuore della città, ma solo se saprai vedere.

Era il 1956 quando lo scrittore veneto Guido Piovene giunse a Lecce con una strepitosa automobile avorio e una spumeggiante compagna bionda alla guida, per conoscere questa città del Sud, in occasione del suo goethiano reportage "Viaggio in Italia". Vi arrivò un po'assonnato, con la solita pipa tra le labbra. Accidenti…! Lecce gli sembrò una meraviglia, incantevole, degna della fama di Firenze delle Puglie, aristocratica, pulita. E anche i leccesi. Perbacco! Gente dall'indole gentile, con una parlata senza accenti, elegante, mite.

Da allora Lecce e i leccesi non sono cambiati molto. Piazza Duomo ti sorprenderà subito, anzi tutto per la sua posizione, quasi una insenatura rispetto al corso principale, e il suo Duomo, il palazzo del Vescovado e del Seminario e il Campanile saprannno emozionarti. Ma per farti un'idea della città, dovrai arrampicarti fin sopra quel Campanile, slanciato come una preghiera verso il cielo, uno tra i più alti d'Europa. Da lì lo sguardo plana leggero sulle piazze, sulle chiese, sui palazzi e, nei giorni più limpidi, dicono che si arrivi a scorgere il mare. C'è una luce sempre diversa che scivola lenta come un filo d'olio sugli arabeschi di pietra, cangiante a seconda dell'ora, dal giallo canarino, al dorato, al giallo scuro.

In Piazza Sant'Oronzo, dove si trova l'Anfiteatro Romano, la Colonna di Sant'Oronzo e il Palazzo del Seggio, lancia la monetina in aria: testa - e segui le suggestioni del pasticciotto e del caffè addolcito con il latte di mandorla, croce - e ti fai trasportare dal profumo del pane buono, di una puccia, per esempio, la piccola pagnotta con le olive nere.

Ma il luogo dove il barocco esplode in tutte le sue sfumature è la Basilica di Santa Croce. Rallenta: non puoi farcela ad accogliere tutt'insieme questa luce. E allora guida lo sguardo sul rosone: cherubini, fregi floreali, grappoli di frutta e alcuni profili umani nascosti tra gli intarsi. A chi appartengono? Forse raffigurano i visi degli autori del rosone. Bell'idea, se fosse vero.

Continua a passeggiare lento, felice di avere in tasca solo le mani! Addentrati nel dedalo di viuzze sbilenche dove a stento si infilano i raggi del sole e scoprirai quelle atmosfere nobili e decadenti che hanno stregato per sempre il regista Ferzan Ozpetek, e poi i portoni scrostati, le Madonne di cartapesta imprigionate in campane di vetro, i santi colorati nelle chiese, la gabbietta dietro la finestra con un pezzo di mela infilzato tra le sbarre.

All'incrocio fra via Federico d'Aragona e Vico del Theutraguarda in alto, noterai un viso di donna scolpito nella pietra. In quel palazzo viveva un uomo follemente innamorato della ragazza che abitava nella casa di fronte. I due si scambiavano sguardi intensi dalle finestre, giorno e notte. Ma il padre della giovane mal tollerava tutto questo incanto e ostacolò così tanto quell'amore che la povera figliola si suicidò. Il ragazzo così fece scolpire quel volto tanto amato sulla pietra, perché vivesse in eterno.

A un certo punto capirai che le parole non ti servono più e ti affiderai alle percezioni, al fluire del pensiero necessario. Lecce, città di avvocati e di mille parole inutili. Per conoscerla davvero devi cercarla nel silenzio. Quello delle suore di clausura, ad esempio, e dei loro dolci di pasta di mandorle, un intreccio di sacro e profano che fa lievitare la beatitudine.

La faccenda si complica quando incontri le rare osterie, le putèe. Entri facendoti spazio tra i fili di plastica consunta di una tenda. Il piccolo bancone espone piatti di terracotta con fritture di pesce azzurro, lampascioni, pittule con il baccalà e con il cavolfiore, sardine sott'olio e tutt'intorno botti, vasi di terracotta, boccioni con i sottaceti e forme di formaggio pecorino. Dalla cucina arriva leggero e invitante il profumo della trippa al sugo, dei turcinieddhi sul fuoco, dei pezzetti di cavallo nella pignata, del sobbollire delle moniceddhe, le piccole lumache locali.

Lecce gentile e beddha: cosa rimane oggi dei profumi e dei colori di questa città? L'anima cerca l'anima - suggerisce Giulia mentre attende fremente la sua notte d'amore col principe - cerca quel posto dove tutto si ferma e non hai più età. La verità è proprio lì, devi cercare il punto che non ondeggia, il fulcro, il profumo di buono. Chiudi gli occhi e ascolta.

«Chi lo sa se questi luoghi avranno memoria di me. Se le statue, le facciate delle chiese, si ricorderanno il mio nome. Voglio camminare un'ultima volta per queste strade che mi hanno accolto tanti anni fa... Voglio vedere le pietre gialle, tutta quella luce che ti toglie il respiro. Se le strade conserveranno il rumore dei miei passi. La mia città, la città di Lecce, la devo salutare prima di partire» (Mine vaganti, Ferzan Ozpetek).

Cucina del Salento, il sapore che ti strega

di Anna Maria De Luca e Emanuele Specchia

La conosci la strana abitudine che hanno da queste parti di cospargere sul sugo delle orecchiette la mollica di pane raffermo fritto, al posto del formaggio grattugiato? Lo sai che nel Salento si mangiano le paparine, cioè le piante del papavero non fiorite? Lessate e ripassate nell'olio con le piccole olive nere sono buonissime. Hai mai gustato da queste parti le lumachine "tirate" con un po' di olio e con i pomodorini?

Come succedeva tanto tempo fa, il pesce azzurro da noi si conserva col pane grattugiato, bagnato con l'aceto e cosparso di zafferano; la chiamiamo scapece ed è una preparazione antichissima che a Gallipoli serviva a rimpinguare le riserve di cibo in caso di assedio da parte dei saraceni.

A proposito di pesce, a Porto Cesareo i pescatori, dopo una giornata di fatica, preparano lu quataru (dal nome della pentola di rame utilizzata), una zuppa col pesce rimasto invenduto. E se le reti sono vuote? Beh, allora la zuppa è cu lu pisce fusciutu, cioè col pesce scappato via, il pesce non c'è ma i sassi di mare messi nel sughetto lo hanno insaporito. Per la verità, quest'ultima versione è attualmente quella meno gettonata.

Puoi definirla arte di arrangiarsi. O bellezza. La terra qui è sempre stata generosa. Quando i contadini andavano a lavorare portavano con sé solo un po' di pane raffermo, o una frisa, una specie di tarallo di pane duro, perché tanto il companatico lo avrebbero raccolto nei campi… rucola, zanguni (tarassaco), cardi selvatici, lampascioni. Un mondo rurale che resiste ancora con qualche difficoltà e che scandisce il tempo sulle fasi lunari e sull'alternanza tra luce e tenebre.

Da secoli si produce olio d'oliva, come testimoniano la presenza di oliveti antichi (molti purtroppo devastati dalla Xilella) e dei frantoi ipogei risalenti ai monaci basiliani. Cellina di Nardò, Ogliarola, Coratina, Frantoio, Leccina e Picholine… spesso le olive le troverai cazzate, cioè schiacciate e conservate in salamoia con un po' di peperoncino.

Dai, mettiti alla prova. Butta un pugno di cicureddhre nell'acqua bollente con un po' di sale e falle cuocere per qualche minuto. Prendi poi un po' di fave secche senza buccia e tienile sul fuoco con un po' di acqua finché non si disfano. Una volta che l'acqua si sarà assorbita del tutto, girale e rigirale velocemente con un mestolo, fino a ottenere una crema morbidissima. Adagia crema e cicureddhre su un piatto di portata, condisci con un filo d'olio di Terra d'Otranto Dop e aggiungici dei pezzi di pane raffermo fritto. Il gioco è fatto! Colore, profumo e sapore! Potrai dire di aver preparato un piatto di fae nette e cicureddhre.

Continuiamo a cucinare. Ecco la ricetta della pitta di patate, una focaccia ripiena, chiamata così perché in origine la sua superficie veniva decorata, pittata, appunto. Preparala un po' in anticipo, in modo da degustarla tiepida!

Fai così: lessa un chilo di patate (usa le patate Sieglinde di Galatina!), pelale e riducile in purea. Aggiungi un uovo e una tazza di parmigiano e lavora il tutto con le mani per ottenere un composto liscio. Affetta sottilmente cinque cipolle e falle appassire in padella con l'olio. Aggiungi, poi, alcune olive nere denocciolate e tagliate a pezzetti e qualche cappero. Imburra una teglia e stendi un primo strato di patate, mettici sopra le cipolle, i capperi e le olive. Ricopri poi con un altro strato, ungi la superficie di olio e spolvera con pane grattugiato. Inforna a 200°C fino alla doratura.

Sicuramente sarà un po' più complicato cimentarti con le orecchiette e i minchiareddhi, i maccheroncini fatto col ferretto… usa sempre un impasto di semola di grano duro, semmai mischiata a farina di orzo. Ci vuole un po' di manualità, ma col tempo e con la pratica riuscirai a dare forma anche alle sagne 'ncannulate, cioè ritorte su sé stesse.

E poi impasta il pane, ma utilizzata lu lavatu, il lievito naturale e fallo cuocere nel forno di pietra, vivacizzato dai rami di ulivo… sarà più profumato! E chissà, col tempo potrai cimentarti nei pizzi leccesi, un impasto di pane arricchito con pomodoro, cipolla, olive e olio, chiamati anche sceblasti che, nella lingua grika, parlata in alcuni paesi della cosidetta Grecia Salentina, significa, appunto, informe, o nella puccia con le olive chiamata uliata. Come aperitivo servirai le pittule, palline di pasta fritte, che racchiudono tutta l'allegria e il senso di accoglienza del Salento.

Strettamente legata ai Santi, la cucina salentina segue le feste del calendario. Il giorno di San Giuseppe si mangiano le zeppole, ciambelline decorate con crema pasticcera e si preparano i ciciri e tria. Nome bizzarro. Un piatto un po' laborioso, ma il risultato finale ti sbalordirà. La sua particolarità è nei frizzuli, dei pezzi di pasta che vengono fatti friggere e posti come decoro per terminare il piatto. Il giorno prima va preparata la tria, delle fettucce simili a tagliatelle, e sempre la sera prima vanno messi in ammollo i ceci con un po' di sale. Il giorno seguente, dovrai scolarli e metteteli sul fuoco nella pignata con abbondante acqua, insieme a un po' di cipolla tagliata a fette e a una costa di sedano. Lascia cuocere per due ore lentamente.

Una volta che i ceci saranno pronti, scolali e riponili in una padella a parte in cui avrai soffritto un po' di aglio. Unisci poi i ceci alla tria, facendo insaporire bene il tutto e guarnisci con i frizzuli!

A San Martino la tavola si imbandisce con i pezzetti di carne di cavallo cotti nella pignata, con pomodoro e pepe e con i turcinieddhri e gnemmarieddhri, frattaglie d'agnello tenute insieme dai budelli dello stesso animale, conditi con sale, pepe e un rametto di prezzemolo. Tra i dolci, la regina è la pasta di mandorla che nel periodo natalizio viene modellata a forme di pesce e nel periodo pasquale a forma di agnello, antichi simboli che rappresentano Cristo. Contribuiscono all'allegria del Natale i purceddhruzzi, gnocchetti di pasta dolce fritta cosparsi di miele e i mustaccioli, biscotti a base di mandorle, cacao e cannella, ricoperti con lu gileppu, una glassa al cioccolato.

La cuddhrura cu l'ou è una delle più antiche ricette salentine e si prepara in occasione della Pasqua, simbolo della rinascita e dell'abbondanza viene offerta come segno di pace e di augurio. E' conosciuta anche come puddhrica, o scarcella. Ogni famiglia conserva ancora oggi la propria ricetta, nella versione dolce o in quella salata. Il nome deriva dal greco e significa corona. Una parte dell'impasto verrà infatti intrecciato come una coroncina, in modo tale da custodire l'uovo, il resto potrai modellarlo come vuoi, a forma di cestino, di bambola, di galletto o anche di cuore, a seconda della persona a cui vorrai regalarla.

Sul pasticciotto leccese, caldo e profumato, non diciamo nulla… ormai lo conoscono tutti.

Lecce e i suoi formaggi

di Alessandro Spinazzola

Alle prime luci dell'alba il pastore conduce il suo gregge al pascolo scuotendo lo scurisciatu, lo scudiscio i cui colpi fanno tremare l'aria. Eh, Eh, na, na… sciamumè, grida al gregge e lo richiama con un paio di fischi decisi. E' quasi sera e le pecore devono rientrare all'ovile. Dura vita la sua, deve avere tanta pazienza e deve stare attento a non oltrepassare i confini del pascolo a lui assegnato, convenzionalmente delimitato dal mucchietto di pietre -quasi un piccolo menhir - se non vuole subire le reazioni violente degli altri pastori. Lo accompagna e lo supporta da sempre il suo amico cane.

Siamo in Salento, dove il sole sorge prima in Italia, riscaldando una terra lambita da due mari e questa scena si ripete da secoli al tramonto del sole, come se il tempo non fosse passato. La quasi totale assenza di pascoli verdi e il manto roccioso, con arbusti e macchia, crea un habitat naturale per i greggi di pecore.

In verità, la pecora leccese, una razza autoctona riconoscibile dalla caratteristica testa nera, è divenuta sempre più rara, mentre è molto diffusa la razza ovina sarda. Nei greggi caprini troviamo la razza Saanen, seguita da qualche Camosciata delle Alpi e dalla Jonica. Sono rare le mandrie di vacche, che poco caratterizzano le produzioni autoctone locali. È curioso apprendere, invece, che tra il '700 e gli inizi del '900 in queste terre erano diffuse mandrie di bufale mediterranee, per via della presenza di zone palustri, oggi interamente bonificate.

Con l'introduzione delle recenti normative sanitarie in ambito di produzioni casearie, molte realtà locali sono purtroppo scomparse, determinando il ridimensionamento di un comparto un tempo florido e diffuso sul territorio locale. Anche la pastorizia ha subìto la medesima sorte, soprattutto a causa della scarsa "gratificazione" economica legata all'avvento della grande distribuzione, che ha costretto i pastori a cambiare lavoro o ad emigrare la Svizzera, il Belgio, la Germania o l'Olanda.

Le poche realtà rimaste si sono evolute in aziende agricole zootecniche di maggiori dimensioni e realtà casearie più organizzate, continuando a tenere vive, non senza sforzo, le produzioni tradizionali del territorio, caratterizzate perlopiù da formaggi freschi o di breve stagionatura.

Giuncata

E' uno dei più antichi formaggi salentini, che i contadini e i pastori mangiavano a colazione accompagnata da una fetta di pane, deve il suo nome al cestino di giunco in cui la si riponeva per far filtrare il siero in eccesso e farle prendere forma. La pasta bianca e umida, con evidenti striature verticali sullo scalzo impresse dal giunco, richiama l'odore dello yogurt e del latte fresco. Il gusto è molto delicato. Ottima accompagnata da un cucchiaio di miele, la giuncata oggi viene servita da sola o spalmata su crostini, ma è anche utilizzata per preparare dolci.

Ricotta

Generalmente di latte misto ovino-caprino, è un prodotto caseario ottenuto dalla cottura dei sieri di spurgo delle cagliate, posto in grandi fuscelli. Di colore bianco, dall'aspetto granuloso e dal sapore cremoso, morbido e saporito, la ricotta viene consumata preferibilmente fresca.

Ricotta "Scante"

Parlando di ricotta, in verità ne esiste una versione più vivace chiamata, appunto, ricotta scante, un prodotto caseario cremoso e spalmabile dal caratteristico sapore forte. Il nome di questo prodotto, si riferisce proprio al suo sapore deciso, piccante, non certo per tutti i palati e deriva dal verbo dialettale uscare, che significa bruciare. Se ne consiglia quindi un uso parsimonioso.

La ricotta, trasferita in appositi contenitori, chiamati fiscelle, viene lasciata a scolare per diverse ore. Una volta eliminata la parte liquida, è lasciata a fermentare in vasi di terracotta per 3 giorni, viene impastata e poi lasciata riposare. Il casaro ripete il processo finché raggiunge la consistenza desiderata. A questo punto la ricotta viene fatta stagionare per circa 30 giorni in un ambiente umido con una temperatura di circa 9°C, salata e fatta stagionare per altri 3-4 mesi prima di essere consumata. Un cucchiaio di ricotta scante aggiunge carattere al sugo di condimento delle orecchiette ed è sfiziosa se spalmata su una fetta di pane arrostito con due alici.

Cacioricotta

Si tratta di un formaggio tipico ovino-caprino, disponibile nelle versioni fresco o stagionato, prodotto ancora con attrezzi manuali di legno, nel periodo di lattazione delle pecore (da ottobre a maggio). La pasta, dopo la rottura della cagliata, viene riposta all'interno delle cosiddette "fiscelle" delle quali assume la caratteristica forma tondeggiante o ellittica e lasciata circa 15 giorni sulle terrazze delle abitazioni, dentro una gabietta per proteggerla dai roditori e dai volatili. Il formaggio fresco è il condimento ideale per un'estiva pasta con pomodoro e basilico o per formare i taglieri, mentre quello stagionato è ottimo se grattugiato su un primo piatto al sugo.

Caciotta leccese

E' un formaggio canestrato a pasta semidura dal sapore dolce ed aromatico, che richiama il sapore del latte. Ha crosta sottile, morbida, di colore giallo paglierino chiaro. La pasta è tenera e viene generalmente consumato dopo breve stagionatura. È un formaggio "da tavola", ottimo come antipasto o dessert, da solo o con salumi.

Pampanelle... pampanelle fresche!

di Daniele Apruzzese

Ogni regione d'Italia ha la sua storia gastronomica e le sue tradizioni in fatto di produzioni. Ma la vera forza del nostro Paese sono i micro territori, in cui la creatività crea sfumature di sapori inimmaginabili. Proprio una di queste sfumature è alla base della Pampanella, formaggio freschissimo ottenuto originariamente grazie all'azione del latte del fico. Formaggio antico, c'è chi lo ritiene addirittura preistorico per come si presenta. Notizie certe sulla sua produzione però le ritroviamo solo a partire dal 1700. L'area in cui nasce è il Salento, il latte da cui si parte è prevalentemente quello vaccino, ma può essere anche misto (vaccino, ovino e caprino).

La Pampanella deve il suo nome al pampino (o pampano), la foglia della vite, in cui probabilmente era conservata prima dell'introduzione dell'uso della foglia di fico, a cui oggi è associata in maniera diretta. Questa evoluzione all'interno del ciclo produttivo ha assunto un valore importante per il formaggio conferendo un caratteristico profumo erbaceo ed un sapore leggermente amaro. Inoltre, grazie agli enzimi coagulanti presenti, serve a rassodarla.

Oggi, all'interno dell'area in cui questo prodotto è conosciuto, sono pochi i casari che lo producono quotidianamente. Molti, lo fanno solo su prenotazione. Tutti, per poterlo vendere senza incorrere in eventuali non conformità igienico-sanitarie, non usano praticamente più la foglia di fico se non in rari ed eccezionali casi.

Nell'entroterra salentino, molte masserie e caseifici ne hanno fatto un punto di forza, producendo tutti i giorni la Pampanella. Il metodo di lavorazione prevede la pastorizzazione del latte. La successiva coagulazione è avviata con caglio di vitello a 38 °C per 20 minuti circa. La raccolta della cagliata è fatta con schiumarole o direttamente con i fuscelli nei quali poi è messa in vendita.

Pur essendo un prodotto stagionale legato ai momenti più caldi dell'anno, oggi è prodotto sempre, viste anche le richieste. Oltre che sulle spiagge, in alcuni paesi delle province di Brindisi e Taranto cinquanta anni fa questo formaggio era venduto anche per le strade, dove era facile trovare carretti che giravano facendosi annunciare dal classico "Pampanelle fresche". Nei caseifici che lo producevano, non di rado, era utilizzata anche come resto quando non era possibile cambiare monete o banconote. Questa tradizione si era persa con il tempo, da qui la voglia di riscoprirla e di rimetterla a disposizione delle nuove generazioni da parte di alcuni casari.

La foglia di fico resta un elemento scenico usato solo in occasione di serate informali. E proprio in queste circostanze però che è possibile assaporare il vero sapore di una volta, dolce e lievemente amaro. Chi l'ha assaggiata ha potuto comprendere bene la sensazione di morbidezza che la Pampanella sa donare al palato. Una merenda dolce e nutriente, dal sapore antico e con una storia alle spalle quale elemento da preservare.

Te la preparo una friseddhra?

Già definita il "pane dei crociati", era il nutrimento dei pescatori nei lunghi viaggi, spesso bagnata direttamente nell'acqua di mare. I contadini la tenevano in tasca lavorando nei campi e la insaporivano con pomodori e origano. Oggi è un pasto ricercato e delizioso da gustare come aperitivo sulla spiaggia, accompagnata da un calice di rosato Negroamaro

di Anna Maria De Luca

Si tratta di un pane disidratato ottenuto da una doppia cottura. L'impasto, preparato con farina di grano duro, di orzo (o mista) e acqua, è lavorato a lungo sulla tavola di legno. Si dà così forma a ciambelle del diametro di circa 12 cm., poi infornate. La prima cottura serve a cuocere l'esterno e, ancora calde, si tagliano a metà con l'uso di un filo di ferro o di uno spago. Le due parti, quella inferiore col fondo piatto e quella superiore con il dorso curvo, ritornano poi in forno a biscottare.

Così disidratate, le friseddhre possono essere conservata a lungo e trasportate facilmente. Qualcuno le chiama ancora il pane dei crociati perché le portavano con sé quando partivano per la Terra Santa da Otranto o da Santa Maria di Leuca.

Impilate in una capasa, un recipiente panciuto in terracotta, o organizzate come una collana tramite una cordicella fatta passare dal buco centrale, rappresentavano il principale nutrimento dei pescatori nei lunghi viaggi, spesso bagnate direttamente nell'acqua di mare. I contadini le tenevano in tasca durante le faticose giornate nei campi e le insaporivano con pomodori e origano.

La friseddhra è diventata, nel tempo, un pasto ricercato, delizioso da gustare come aperitivo sulla spiaggia, accompagnata da un calice di fresco rosato da Negroamaro. Condita nei modi più originali e, a volte, fuoriluogo ha perduto la purezza e leggerezza che la caratterizza. E' diventata la frisella o frisellina…

E allora fai come me, immergi la friseddhra per pochi secondi in una bacinella con dell'acqua. Adagiala su un piatto e condiscila con i pomodori, piccole olive nere, capperi, origano e un filo di olio salentino. Sana e nutriente, la friseddhra, occupa un posto di primo piano nella dieta mediterranea.

E, non dimenticare: mangiala rigorosamente con le mani!

Simbolo dell'ospitalità salentina, la friseddhra (qui, se mai verrai, dovrai proprio imparare a pronunciarlo questo suono tutto nostro "ddhr") è stata portata in questo lembo di terra da Enea, a seguito dello sbarco sulla costa di Porto Badisco.

QUALCHE INDIRIZZO...

LECCE i locali del formaggio

di Giusi Ortalizio

ANTICA SALUMERIA RENNA

Piazzetta Girolamo Congedo, 15, Lecce Tel. 0832-347573

Situata nel signorile quartiere di San Lazzaro, quest'antica salumeria nata nel 1940 è già alla terza generazione, ed è un punto di riferimento per i leccesi.

Salvatore Renna detto Stefano la conduce con maestria. Nel suo locale possiamo trovare una bella scelta di formaggi nazionali con un occhio attento alle eccellenze, Castelmagno, Bitto Dop e Storico Ribelle, Bagòss, Pecorino di Fossa di Sogliano. Non mancano nel periodo natalizio formaggi francesi, inglesi e spagnoli. Particolarità del locale è un'ampia zona attrezzata dove propone degustazioni, soprattutto di prosciutti di alta qualità, nazionali e stranieri: Prosciutto di Parma, San Daniele, Nero delle Calabrie, Mora romagnola, Nero casertano e il più famoso Pata Negra.

RISTORANTE DEL SALENTO DI STEFANO VALENTE

Piazzetta d'Elia, 4, Casarano - Tel. 0883-502268

In un locale con antistante giardino, in uno splendido palazzo baronale del 1700 dal 2015 Stefano Valente, chef emergente e creativo, propone piatti che rispettano la territorialità e stagionalità con un pizzico d'innovazione pur mantenendo salda l'origine salentina degli stessi. L'aiutano i fratelli Giorgio e Carmine rispettivamente sommelier e maitre. Gli ingredienti sono quasi tutti a km 0, anche il grano che utilizza per produrre pane e pasta lo coltiva in un appezzamento di sua proprietà. Da neo Assaggiatore Onaf ha sempre uno sguardo attento nel proporre formaggi del territorio e nazionali che abbina, con un pizzico di sapiente fantasia, a piatti di pesce e primi. Il suo cavallo di battaglia è "Fettuccine cacio, pepe e cozze".

ANTICA GASTRONOMIA SALENTINA "ALLE DUE CORTI"

Corte dei Giugni, 1, angolo via Leonardo Prato, 42 Lecce - Tel. 0832.242223

Un locale molto semplice caldo a conduzione familiare, nato nel 1998. Rosalba De Carlo ha realizzato un sogno nel cassetto che ha coltivato per molto tempo, quello cioè di riportare alla luce, in un menù, tutte le ricette della sua fanciullezza senza alcun rimaneggiamento ma fedeli ai suoi ricordi di bambina. Ora Giorgio, il figlio che ha preso posto in cucina, propone esclusivamente piatti che vertono sulla storicità degli stessi. Le ricette derivano direttamente dal passato senza rivisitazioni. Nel 2008 l'Unesco ha patrocinato una conferenza sulla cultura immateriale gastronomica e la signora Rosalba è stata chiamata a rappresentare la cultura storica dei piatti leccesi. Particolarità è il menù scritto in dialetto, si possono gustare tra gli altri Cicere e Tria, Taieddha ed un piatto antico, che si potrebbe definire archeologia gastronomica, il "Luchino" cioè una preparazione a base di pollo, riso e formaggio. Altro piatto, addirittura a marchio registrato, è "Li fritti te l'uertu", verdure dell'orto fritte in una particolare panatura.Tutti i piatti seguono stagionalità e le tradizioni legate alle festività, raccontano la storia della loro terra.

LA VECCHIA OSTERIA DA TOTU

Via F. lo Re, 9 Lecce - Tel. 0832.308057

Salvatore Campilongo detto Totu, insieme a sua moglie, dirige questa osteria storica, nel centro del barocco leccese, dal 1999. La Vecchia Osteria da Totu è specializzata in piatti che spaziano e affondano le radici nella cultura salentina e pugliese in generale. Possiamo trovare piatti di terra e mare, con prodotti a km 0 in tutta la varietà che questa terra offre da produttori locali.

Menù molto ricco con pasta fatta in casa, Sagne 'Ncannulate, Linguine ai ricci, Orecchiette al sugo e piatti dell'antica tradizione leccese, Pezzetti di carne di cavallo al sugo, Turcinieddrhi ai ferri sorta di involtini di interiora d'agnello avvolti dal budellino, Municieddrhi arrosto o alla genovese ovvero lumache. Inoltre tanto pesce fresco servito con cordialità in un'ambiente accogliente e caloroso, ottimo il rapporto qualità prezzo.

Il formaggio sostenibile sarà territoriale e di precisione

di Michele Faccia

> Il termine oggi è sempre più trendy e sta raggiungendo le grandi masse Ma essere produttori sostenibili significa rispettare tanti requisiti e interpretare la tradizione coniugata all'innovazione

È fuori di ogni ragionevole dubbio che i produttori di beni alimentari dovranno presto, come anche i produttori di beni "non-food", fare i conti con la "sostenibilità" ed adeguare i loro sistemi di produzione. Il concetto di sostenibilità venne definito per la prima volta nel 1972, nella prima Conferenza Onu sull'ambiente come "condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri". Da allora ci sono state profonde evoluzioni e, partendo da una visione centrata per lo più sugli aspetti ecologici, si è approdati ad un significato più globale, che tiene conto anche della dimensione economica e sociale.
Nel settore lattiero-caseario, il termine sostenibilità fino a pochi anni fa era noto solo agli addetti ai lavori e, forse, ai consumatori più attenti alla tutela dell'ambiente. Oggi è sempre più "trendy" e sta rapidamente raggiungendo le grandi masse. Non a caso, i più importanti produttori si stanno rincorrendo nell'inserire sempre più riferimenti alla sostenibilità nelle proprie strategie pubblicitarie. Cosa, in verità, che raramente viene fatta in modo chiaro e trasparente, perché il più delle volte si tratta di ammiccamenti più o meno espliciti.
Nessuno può sapere, poi, se a supporto di tale strategie sia stata davvero fatta una seria valutazione di sostenibilità del processo produttivo aziendale (o, più precisamente, dell'intera filiera ad esso collegata). Infatti, stabilire in modo puntuale quanto un prodotto sia sostenibile non è cosa semplice: per definirsi "produttori sostenibili" serve un'approfondita analisi a 360 gradi, fatta con metodologie scientificamente robuste e riconosciute dalla comunità internazionale.

Meno risorse possibili

Essere produttori sostenibili, in sostanza, non significa soltanto consumare meno risorse possibili e non inquinare, ma anche rispettare tanti altri requisiti:è dunque fuorviante fare classifiche assolute di sostenibilità, facendo l'elenco dei buoni e dei cattivi. Occorre approfondire, misurare, valutare, comparare.
Certamente i prodotti lattiero-caseari sono particolarmente "attenzionati", sia per le peculiarità del processo produttivo che per l'enorme diffusione nel mondo. Secondi i detrattori più accaniti, la produzione di latte e derivati non è sostenibile, ed è seconda in questo solo ai prodotti carnei: da qui la lotta ideologica per una loro totale eliminazione a favore degli alimenti vegetali.
Il mondo scientifico è oggi abbastanza concorde nel considerare questa una conclusione superficiale, utilizzata in modo sbrigativo e pseudo-scientifico per giustificare posizioni che sono in realtà di tipo etico. No, con buona pace di chi vorrebbe un mondo vegano, le cose non stanno (e non andranno) così. Sebbene esistano indubbiamente delle criticità da gestire, la produzione di latte e derivati continuerà ad esistere, ma la sua sostenibilità dovrà essere migliorata. Per farlo, occorrerà condurre caso per caso uno studio approfondito, "pesando" tutti gli "indicatori di sostenibilità". Tra questi, i più importanti sono le emissioni gassose inquinanti (soprattutto di anidride carbonica e metano, gas responsabili del noto "effetto serra"), la produzione di rifiuti impattanti sull'ambiente, il consumo di energia, di acqua e di suolo, il benessere animale e umano, il livello degli sprechi e della produzione di scarti non edibili, fino all'equa remunerazione degli operatori agricoli e la tutela del paesaggio rurale.
Soltanto dopo aver "pesato" tutti questi indicatori, si potrà dire di aver effettuato una valutazione di sostenibilità in modo scientifico ed oggettivo. Ed ancora, il risultato ottenuto andrà valutato in modo prospettico, immaginando gli scenari alternativi.
Ad esempio, ipotizzando una totale eliminazione dei prodotti di origine animale dalla società umana, in una visione olistica, la produzione di cibo sarebbe davvero più sostenibile? La sostituzione integrale con prodotti di origine vegetale porterebbe davvero a consumare meno risorse?Garantirebbe cibo per tutti, un adeguato benessere umano ed animale,un ambiente e un paesaggio migliori? Sarebbe, infine, garanzia di equilibrio sociale? La risposta è no: non avremmo un sistema alimentare più sostenibile.
Allora, quale dovrà essere la direzione di marcia nella produzione dei formaggi? La nostra opinione è che, come sempre, in medio stat virtus: si deve guardare a un sistema produttivo più attento, migliorando alcuni aspetti che, in realtà, riguardano più la stalla che il caseificio. È infatti noto che produrre latte è molto più impattante che trasformarlo. I punti su cui bisogna intervenire alla stalla sono certamente la riduzione delle emissioni di gas serra e il consumo di acqua e di suolo, mentre al caseificio bisogna puntare all'ottimizzazione dei consumi energetici e alla riduzione della produzione di rifiuti potenzialmente inquinanti. Ma in questo, è bene dirlo chiaramente,non tutti i formaggi sono uguali: se valutassimo prodotto per prodotto il peso degli "indicatori di sostenibilità", i risultati sarebbero profondamente differenti da azienda ad azienda.
Troveremmo differenze tra diverse tipologie di allevamento e di caseificio tra aree geografiche, tra tipologie di prodotto, etc., ed i risultati non sarebbero affatto scontati. Qualcuno dice che per migliorare la sostenibilità basterebbe semplicemente tornare al passato, quando i formaggi si producevano in fattoria, con pochi capi di bestiame tenuti sempre al pascolo, riducendo al minimo i consumi e gli sprechi sia in produzione che al consumo (del formaggio non si buttava via nulla, neanche la crosta).

Su questo potremmo anche essere d'accordo, ma solo per una ragione: quello era un mondo in cui si produceva poco e si consumava poco. Infatti, se quel sistema produttivo fosse impiegato oggi, puntando agli attuali livelli produttivi (un ossimoro, ma ci serve per il ragionamento in corso), ci accorgeremmo che molti aspetti non soddisferebbero i requisiti di sostenibilità. Ad esempio, non è affatto detto che la produzione di metano enterico nella vacca allevata allo stato brado/estensivo sia inferiore, se rapportata al kg di formaggio ottenuto.

Benessere animale

Ancora, non si può dire che le condizioni di benessere degli animali del passato fossero migliori: basti ricordare che in molte zone del Centro-Sud, fino ai primi decenni del '900 le vacche venivano tenute all'aperto tutto l'anno, anche d'inverno, e la loro alimentazione era affidata al libero pascolamento, nel bene e nel male. Come ultimo esempio, guardiamo alla sicurezza alimentare, che era ben lontana dai requisiti minimi attualmente richiesti per il benessere umano. Allora, se non quello del passato, quale sarà il "formaggio sostenibile" del futuro? Le risposte stanno arrivando, ma si può già dire con certezza che sarà un formaggio di "precisione" e territoriale. Il latte dovrà essere sempre più ottenuto con alimenti autoprodotti in azienda e con reimpiego di scarti e sottoprodotti alimentari reperiti in zona; dovranno essere applicate le migliori condizioni per ridurre al minimo la produzione di gas serra per kg di formaggio, e ciò significa massimizzare la produzione di latte per capo, ovviamente in condizioni di benessere; i formaggi dovranno avvicinarsi al "km zero" e dovrà essere ridotto al minimo l'impiego di plastiche non biodegradabili in produzione e confezionamento; dovrà esserci il reimpiego totale dei sottoprodotti liquidi della caseificazione (siero, latticello, scotta, acqua di filatura); si dovrà ricorrere sempre più all'impiego di energia pulita (solare e da biogas riveniente da digestione anaerobica di effluenti di caseificio, scarti e liquami) per far fronte ai fabbisogni energetici della stalla e del caseificio.
Se così stanno le cose, molti formaggi attuali prodotti in filiera corta, realizzati in allevamenti tecnicamente ben condotti, con ampio impiego del pascolamento e di foraggi verdi, sembrano avere ottime prospettive (vedi tabella sottostante).
Molte di queste produzioni sembrano dunque presentare diversi punti di forza sia dal punto di vista ambientale che da quello economico-antropologico, garantendo una valorizzazione ottimale delle risorse naturali locali ed un ridotto carico inquinante sull'ambiente, ma rappresentano anche fattori di inclusione sociale e reddito nelle aree agricole spesso marginali, salvaguardia e promozione dei territori rurali. Potremo dunque presto chiamarli "formaggi sostenibili"? Potremo anche indicare la sostenibilità quale ulteriore valore aggiunto garantito da questi prodotti?
La mia opinione è che in molti casi la risposta potrebbe essere affermativa, ma attenzione a non generalizzare. Non ci si può riferire banalmente al "formaggio del contadino", in cui la semplice "ruralità" possa funzionare da lasciapassare, bensì di prodotti territoriali ben studiati e ben realizzati, con "alti contenuti tecnici", sicuri e di livello sensoriale superiore. Un domani potrebbero magari essere definiti "formaggi territoriali sostenibili di qualità", con apposita menzione commerciale.

INDICATORE DI SOSTENIBILITÀ	PUNTI DI FORZA
Emissione di gas serra (anidride carbonica, metano, protossido di azoto, ammoniaca)	Ridotto acquisto di mangimi, minore impattodei liquami, basso impatto del trasporto per la commercializzazione del prodotto finito
Produzione rifiuti	Gli effluenti di caseificio possono essere gestiti virtuosamente con facilità, minor consumo di sostanze chimiche per i lavaggi, minor impiego di plastiche in confezionamento
Consumo di energia	Ottime possibilità di ottimizzazione e di produzione di energia pulita
Consumo di acqua e suolo	Facilmente ottimizzabile
Benessere animale	Mediamente molto buono
Salubrità e sicurezza, soddisfazione al consumo	Possibile maggiore presenza di antiossidanti, migliore qualità nutrizionale della sostanza grassa, qualità sensoriale mediamente alta
Scarti e sprechi	Pochi sprechi da sovrapproduzione, facilità di riciclo degli scarti
Equa remunerazione dell'allevatore	Molto buona
Tutela del paesaggio rurale	Eccezionale
Biodiversità	Ottima soprattutto nelle produzione a latte crudo o con innesti autoctoni

• **Potenziali punti di forza in termini di sostenibilità delle produzioni in filiera corta**

Stampato sull'etichetta del formaggio può migliorare il processo di acquisto del prodotto e garantire il consumatore circa origine e tracciabilità

COS'È un QR CODE e COME FUNZIONA

di Diego Battaglino

Sono tante le cose, assai utili a nostro avviso, da conoscere sul QR Code: cos'è, come funziona, quali sono le sue applicazioni e come può essere sfruttato nella nostra realtà e nei nostri progetti. Si tratta di una tecnologia sviluppata nel 1994 in Giappone per ottimizzare i magazzini di parti di automobili e grazie agli smartphone si diffonde prima in Asia e successivamente in Europa. Ma è solamente a seguito della pandemia da Coronavirus che tutti noi lo stiamo riscoprendo e utilizzando maggiormente. Da circa due anni è utilizzato nella ristorazione per non parlare, in ultimo, del Green pass.
In alcuni settori si è iniziato ad utilizzarlo in maniera predominante, pensiamo ad esempio al mondo del vino. Troviamo il QR-code stampato sulle etichette delle bottiglie o sulle brochure aziendali. Una volta inquadrato con il telefono, veniamo indirizzati sulla scheda di quel particolare vino oppure sulla pagina di un sito di e-commerce per effettuare un altro acquisto.

Nel mondo del formaggio non viene molto utilizzato, probabilmente perché non se ne conoscono nel dettaglio le opportunità.
Il codice QR, abbreviazione di Quick Response Code (codice a risposta veloce) non è nient'altro che la versione a due dimensioni del più conosciuto e vecchio codice a barre.
Essendo composto da una serie di quadratini neri (29 per lato) disposti all'interno di uno schema a forma quadrata, è in grado di contenere molte più informazioni di un comune codice a barre e può essere facilmente letto da dispositivi elettronici come cellulari e smartphone.
Un QR Code è in grado di memorizzare fino a 7089 cifre o 4296 caratteri, compresi i segni di punteggiatura e i caratteri speciali, il Codice può ugualmente codificare parole e frasi come gli indirizzi internet.

I principali utilizzi

Un QR Code, stampato sull'etichetta del nostro formaggio (occupa poco più di un cm quadrato) può migliorare di molto il processo di acquisto del prodotto.
Grazie a questo "mosaico moderno" possiamo invitare il nostro consumatore, che ha appena concluso l'acquisto, a:
- entrare sulla nostra pagina di Facebook, o Instagram per seguire i nostri post
- diventare nostri fan sui social
- andare sulla pagina del nostro sito di e-commerce per un nuovo acquisto
- ottenere coupon relativi a sconti e buoni spesa
- lasciare una recensione sul formaggio acquistato
- invitare il consumatore alla visita in azienda o a partecipare ad eventi e degustazioni

Inoltre possiamo utilizzarlo per promuovere contenuti: ad esempio si puo' accedere alla scheda tecnica di un formaggio.
Il Qr Code può collegare la pagina internet del produttore o il sito web dell'azienda.
In altri casi, per migliorare la user experience, con lo scopo di fidelizzare il cliente, può essere collegato ad una pagina di ricette con quel formaggio, abbinamenti formaggio/vini o consigli per la conservazione.

LA CURIOSITÀ

Lo sapevi che:
- Un singolo QR-Code può contenere fino a 7.089 caratteri numerici o 4.296 alfanumerici.
- Genericamente il QR-Code è di 29x29 quadratini
- Il codice QR fu sviluppato nel 1994 dalla compagnia giapponese Denso per tracciare i pezzi di automobili nelle fabbriche di Toyota.

L'ANDAMENTO DI PRODUZIONE E CONSUMI

Post Covid, segnali di ripresa per la filiera lattiero-casearia

I dati Ismea presentati da Slow Food a Cheese dicono che i formaggi italiani tornano a correre sui mercati esteri (+11%)
E cresce la spesa delle famiglie relativa al comparto (+6,7% i volumi rispetto al 2019)

A Cheese di Bra sono saliti in cattedra 230 produttori in rappresentanza del meglio della produzione lattiero casearia di qualità italiana e internazionale: solo formaggi a latte crudo, cioè non pastorizzato; caci in molti casi naturali, ovvero senza fermenti industriali aggiunti. Espressione di un settore che si sta lentamente risollevando dopo le chiusure dovute alla pandemia, un settore fatto di aziende di piccolissime dimensioni, per le quali la natura, e con essa gli animali e il loro latte, non si è mai fermata.
A differenza delle loro fonti di guadagno, chiuse per pandemia: la vendita diretta in azienda, i piccoli mercati cittadini e la ristorazione di qualità. Per queste aziende, un evento come Cheese è stato un momento importante per rivedersi, fare il punto, incontrare cuochi e buyer interessati ai loro prodotti, e ripartire.
Ma Cheese 2021 ha rappresentato anche un momento di riflessione a 360° su una filiera che rappresenta una fetta importante del Made in Italy agroalimentare, come testimoniano i dati pubblicati per l'occasione da Ismea.

Le esportazioni

I formaggi italiani hanno ripreso la loro corsa sui mercati esteri. Dopo la lieve flessione in valore delle esportazioni nel 2020, il primo semestre del 2021 ha fatto registrare un incremento a doppia cifra delle spedizioni oltre frontiera, sia nelle quantità (+11%) che in valore (+13%) sullo stesso periodo dello scorso anno. A favorire il rimbalzo, sottolinea l'Ismea sulla base degli ultimi dati del commercio estero dell'Istat, è stata la ripresa dei consumi fuori casa nei principali Paesi clienti, dopo l'allentamento delle misure restrittive determinate dalla pandemia e, per quanto riguarda gli Stati Uniti, la rimozione dei dazi che da ottobre del 2019 a febbraio 2021 hanno gravato sui formaggi diretti verso il mercato a stelle e strisce.
Nel 2020, nonostante le difficoltà del periodo pandemico e il forte rallentamento del commercio mondiale, l'Italia ha esportato 463 mila tonnellate di formaggi e latticini (+1,7% sul 2019) per un controvalore di 3,1 milioni di euro (-3%), mantenendo il titolo di terzo esportatore mondiale, dietro Germania e Paesi Bassi e confermandosi il primo fornitore di due destinazioni strategiche come Francia (principale mercato di sbocco del comparto a livello globale) e Stati Uniti (primo Paesi acquirente a livello extra Ue).

Primi mesi del 2021

Nel mercato domestico, come emerge dai dati relativi alla prima metà dell'anno, gli acquisti di prodotti lattiero caseari hanno registrato una generale flessione rispetto ai valori record del 2020, mantenendosi comunque al di sopra dei livelli pre-pandemici. Più da vicino, la contrazione dei consumi nel 2021 evidenziata dal panel famiglie Ismea-Nielsen, è stata del 4,2% in volume, dopo il picco del +10% messo a segno nel 2020, per effetto del lockdown e dello spostamento di quasi tutti i consumi tra le mura di casa. Il confronto con l'epoca pre-pandemica evidenzia tuttavia un netto miglioramento degli acquisti della categoria nel 2021: +6,7% i volumi rispetto al 2019.
Alcune merceologie sono riuscite meglio di altre a capitalizzare l'eredità del Covid-19 e fidelizzare i consumatori: è il caso dei formaggi freschi (soprattutto mozzarelle) , che hanno limitato la flessione del 2020 a un -3,9%, mantenendo un differenziale positivo con il 2019 di addirittura l'11%. Tra i formaggi Dop, da evidenziare a livello di singola referenza, la Mozzarella di bufala e il Montasio che sono ulteriormente cresciuti anche nell'anno dopo le ottime performance del 2020 (rispettivamente +2,4% e +11%).
Allargando il focus dell'analisi all'ultimo quinquennio, prima della pandemia il comparto del latte e derivati formaggi ha attraversato una fase di progressivo declino dei volumi acquistati. Molti sono stati i cambiamenti delle abitudini dei consumatori sia in riferimento ai canali distributivi scelti sia al posizionamento dei formaggi all'interno della dieta di ciascuna tipologia di famiglia. Le coppie giovani con figli piccoli hanno mostrato la maggior disaffezione al consumo di formaggi nel quinquennio, riducendo gradualmente nella loro dieta la presenza del formaggio a tavola (-5% in volume tra il 2016 e il 2020).
I formaggi hanno avuto maggiore appeal nelle famiglie composte da genitori con figli adolescenti, per i quali il consumo di formaggio è aumentato del 15% in cinque anni con un recupero eccezionale nell'ultimo anno.

Giovani single

Anche i giovani single hanno mostrato un eccezionale dinamismo in epoca di pandemia (+21%) e si tratta di una vera e propria riscoperta del prodotto dopo un periodo di interesse scarso e cedente.
In questo contesto di ripresa dei consumi è ancora più importante quindi allenare il palato e imparare a riconoscere e scegliere formaggi di qualità, fatti con il latte crudo, espressione delle razze, dei territori, del savoir faire dei casari: un semplice gesto che coniuga piacere per il palato, salubrità per chi li mangia, tutela della biodiversità e dei paesaggi, e che contribuisce pure a rivitalizzare le economie delle aree più marginali.

Fermenti animati nel Formaggio

> “Un viaggio semiserio nel mondo dei microorganismi che popolano il mondo alimentare, in particolare quello caseario”

di Flavio De Gregorio

Reclinato nelle vicinanze della caldaia il vecchio Mastro Casaro impartiva ancora con puntiglio e severità ordini ben precisi di lavorazione. Essendo per lui vicino il giorno del ritorno nel nulla, era gravato dalla incessante responsabilità di tramandare l’arte della Naturale Trasformazione Casearia alla sua numerosa progenie.

Lo scopo era di garantire, in sua assenza, una continua e perfetta produzione di forme genuine, di alto profilo qualitativo.

Quel giorno vedendo che la caseificazione procedeva in modo impeccabile, dopo aver rotto lui stesso la cagliata con il lungo flagello a spini, si eresse barcollante, e sorretto si mostrò a coloro che si erano radunati in massa impazienti di ascoltarlo.

In quel delirio intriso di crescente vociare, il Mastro con gesto elegante si aggiustò i filamentosi flagelli bianchi a mo' di riporto su quella faccia inespressiva da Cocco Sodo, e disse: “Cari cocchi di mamma, vi annuncio che molto presto sarete impiegati nella trasformazione dei latti in formaggi, lavoro di nostra competenza da sempre”.

Il latte è il “fluido della vita”, costituito da tre componenti: una acquosa, salata e calda in cui galleggiano enzimi, sieroproteine e vitamine idrosolubili come la C ed il complesso B, e dove spuntano iceberg di bianco lattosio, leccornia zuccherina eccelsa, da mangiare a morsi, per i più golosi.

Nella componente colloidale proteica potete invece scorgere labirinti di micelle di collosa Caseina che si ergono come edifici dalle forme più strane e stondate, creando un labirinto di gomitoli retati che racchiudono antri di lattoalbumine, calcio e fosforo.

Per coloro che amano la pace dei sensi non c’è nulla di più rilassante e libidinoso che sprofondare nella terza componente lattica, quella dei soffici ed avvolgenti globuli grassosi ricoperti da lamelle di salutari vitamine lipofile A, D, E e K, avvolti da inebrianti foschie aromatiche da evaporazione molecolare.

Ricordo quanto sia stato appagante in gioventù gustare un lecca lecca di lattosio spaparanzato su una soffice e profumata struttura di massa grassa, che ondeggia dolcemente in un fiume di luccicanti catene proteiche e vitaminiche, ammirando gli edifici caseinici all’interno dei quali si odono grida di gioia dei più piccoli che giocano liberi da ogni senso di responsabilità.

Al ricordo la sua voce tentennò e un'emozione sbiadita si materializzò affiorando come burro dal latte.

Poi bruscamente il tutto svanì per quel corale e chiassoso quanto incessante “lavorare dolce mangiare” scandito a squarciagola dalla moltitudine, ritornello capace di unire il passato al presente.

“Noi lavoriamo solo latte maturo quindi dobbiamo aspettare che si compia prima la trasformazione del Colostro nelle mammelle animali gonfie di maternità, da cui sgorga spumeggiante il “sangue bianco”, che nutre, trasporta immunizza e coagula, proprio come il rosso che scorre nelle vene degli ospiti. Il maggior contenuto in grassi e zuccheri del latte maturo ci permette di fare un prodotto caseario ottimale. Basta un nostro piccolo errore per far sprofondare una forma negli Inferi dozzinali del gusto, dove tutto è piatto e molto salato”.

E proseguendo: “Se invece seguiamo i dogmi della nostra tradizione plurimillenaria si creano arcobaleni di aromaticità che dal lattico fresco o cotto virano all’erbaceo fino al vegetale bollito, fragranze di sottobosco accompagnano mielati sentori di fruttato e di floreale, sino ad arrivare a complesse note terziarie di tostato, che fanno avvertire agli ospiti, ciò che in realtà non c’è”.

Brandendo il flagello spinato aggiunse: “Giovani lavoratori Mesofili e Termofili, amici della flora, lieviti e tutte voi muffe, l’ora di diventare Casari è finalmente giunta!”

E scorrendo con lo sguardo la disposizione in ranghi delle colonie tuonò: “Avanzino gli Omolattici, coloro che sono i discendenti Puri della Casata degli Ultra Selezionati. Voi sarete gli intrepidi incursori, attaccherete per primi sia come siero o latto innesti, acidificando il latte predisponendolo alla cagliatura, lavorando e mangiando con i rinforzi delle seconde linee coloniali. Il Sommo Lattosio vacillerà e cadrà sotto colpi enzimatici, e una volta scomposto in Glucosio e Galattosio sarete voi al ritmo di “lavorare dolce mangiare” a smembrarli fino all’ultimo cristallo riducendoli a cumuli di macerie di Acido Lattico. Dovrete azzerare la quantità di lattosio in 40 giorni al fine che anche gli ospiti intolleranti possano gustare formaggi poco stagionati senza avvertire alcun effetto indesiderato”.

“Ricordatevi che quando verrete catapultati nel latte vi troverete a contatto con i "Lattici Autoctoni di appartenenza", nostri simili, ma sarete in competizione con loro. Avrete degli scontri, non credono nella globalizzazione e nella cooperazione, vivono in orde barbariche disordinate, sono dei selvaggi, degli attaccabrighe, quindi cercate di circoscriverli, separarli e disperderli, ne vale il buon nome della nostra Selezione.

Retrocedano gli Eterolattici! A voi ricordo che oltre a distruggere l’Acido Lattico potrete produrre Acido Acetico, Etanolo e Anidrite Carbonica. E' ammessa anche la formazione, ma senza esagerare, di acido formico, poi di Acetoino e di Acetaldeide aromi dello yogurt e Diacetile del burro.

Solo i Lactobacilli Bulgarici e gli Streptococchi Termofili sono abilitati a lavorare lo yogurt, mentre coloro che sono addetti al Kefir devono collaborare, senza ubriacarsi, con quei barcollanti etilisti dei Saccaromiceti al fine di ottenere quella bassa alcolicità che lo contraddistingue: quest’onere vale l'onore della Selezione!”.

Immediatamente gli schieramenti alzarono i flagelli ripetendo in modo sincopato "Onere ed onore". Quando ritornò la calma aggiunse: "Si elevino i Propionici! Voi siete dedicati solo alla produzione dei prodotti caseari denominati Emmentaler ed Asiago, non aggregatevi con alcun guastatore butirrico per non determinare difetti di gonfiore tardivo soprattutto in formaggi stagionati, mi raccomando, pensate sempre che in quelle forme stanno lavorando altre nostre colonie e che potrebbero venire annientate da marciume amico e finire nel temibile baratro dello scarto alimentare, segno del nostro fallimento produttivo.

Raccomando un giusto utilizzo dell'anidride carbonica da voi prodotta, state attenti a mantenere una aspetto regolare alle occhiature che siano grandi, medie o piccole, uniformandole, non voglio vedere segni di loro irregolarità e disomogeneità. Attenzione anche alle folate di idrogeno prodotto, non esagerate mai nel rilasciarlo, reca cattivo odore al naso degli ospiti.

Tutte queste trasformazioni si svolgeranno in assenza di ossigeno, saranno assolutamente anaerobie, per cui mentre lavorate trattenete anche il respiro, e soprattutto evitate le ossidazioni o tutto il nostro lavoro sarà stato vano, con ingenti perdite di prodotto caseario e di colonie che finiranno nella spazzatura degli ospiti.

Alle muffe non mi stancherò mai di ripetere che devono demolire il più possibile l’acido lattico proveniente dalle fermentazioni omolattiche ed eterolattiche. Per sterminarlo definitivamente piazzate delle cariche enzimatiche proteolitiche e lipolitiche sulla crosta e sulla pasta, solo per coloro che verrano infiltrati, guidate massici raid dalle basi poste in grotta o in altri ambienti umidi di stagionatura”.

E infine: “Vi auguro una buona trasformazione, donate felicità e gioia casearia a tutti gli ospiti per ringraziarli di dare lavoro, sfamandole, alle nostre colonie amiche, insediate nello loro viscere”.

E versando una goccia di citoplasma a mo’ di lacrima si inabissò nella massa in delirio, scomparendo nel nulla.

Noi ospiti umani ignoriamo che per ogni nuovo agente virale patogeno che mette a rischio la nostra vita, esistono miliardi di batteri simbionti che popolano da sempre il mondo alimentare e che con il loro lavoro quotidiano ci regalano salute, nutrimento e delizie gustative.

La sfida di un romano
e di un alto-atesino
che hanno trasformato
un fortino vicino a Brunico
in un tempio dell'affinamento

Nel bunker del piacere nascono sublimi formaggi

di Domenico Villani

"Tu hai studiato troppo" è stata la risposta che Hubert Stockner fornì un giorno a chi gli propose di usare del materiale sintetico per pavimentare il suo bunker.
In effetti nella maggior parte dei bunker che si conoscono, il cemento armato ed il calcestruzzo la fanno da padrone, ma non è così per il bunker 2. Si, perché Fabrizio Palombini, proveniente dai castelli romani e Hubert Stockner proveniente dai castelli altoatesini, hanno trasformato questo bunker, ribattezzandolo Der Genuss Bunker, il bunker del piacere, in qualcos'altro, in un qualcosa dove è bandito tutto ciò che non è naturale. Se si pensa che il latte gioca il ruolo del prodotto naturale per eccellenza, tanto da essere presentato come antagonista del vino, non deve sorprenderci se i nostri due "castellani" hanno pensato che quello che un giorno era stato costruito per salvare le persone, oggi sarebbe stato utile per ottenere lo stesso risultato, ma riferito ai formaggi.
Il bunker in questione, situato nel territorio di San Lorenzo di Sebato, poco distante da Brunico, fu eretto dall'Italia fascista per difendere i confini italiani da una possibile invasione da parte della Germania nazista, pur essendo state le due dittature strettissime alleate. Per questo motivo il sistema difensivo è noto anche con il soprannome di "Linea non mi fido". Invece Fabrizio e Hubert, distanti dal punto di vista geografico e per il loro vissuto, ma uniti nel portare avanti questo progetto, confidano molto su questa che potrebbe sembrare una scommessa impossibile da vincere.
Dietro questa loro fiducia c'è la loro comune passione per le eccellenze casearie, il loro entusiasmo per le sfide e il fatto che al giorno d'oggi le persone si stanno rendendo conto che la qualità non è un'opzione, ma una vera e propria necessità. Loro non fanno parte di quella scuola di pensiero che vorrebbe l'affinamento riguardasse quei formaggi privi di personalità che hanno bisogno di essere 'rivitalizzati con cure successive', tra le quali appunto la stagionatura.
La selezione dei formaggi da stagionare nel bunker è frutto di un intenso lavoro di ricerca che Fabrizio ed Hubert eseguono con una meticolosità quasi maniacale. Per rendersi conto della qualità del prodotto, Hubert non si limita a verificare la qualità del latte di provenienza con cui il formaggio viene fatto e la tecnica di caseificazione utilizzata, ma, da ex mastro casaro, reputa importante sia le capacità del produttore, sia le motivazioni che spingono il produttore a fare quel mestiere. Pertanto solo dopo aver trascorso alcuni giorni nel caseificio di provenienza del formaggio designato ad essere stagionato nel bunker, la scelta viene effettuata. L'idea, infatti, è quella che la qualità deve seguire tutta la filiera, a partire dagli intenti del casaro sino a quando il formaggio arriva sulla tavola ed è così che nel bunker entrano solo formaggi rigorosamente selezionati. Dal momento che le forme entrano nel bunker e poste su ripiani di legno, inizia 'l'adozione' da parte di Hubert che provvede a rivoltarle con meticolosità, pazienza e costanza, per assicurare l'evaporazione regolare dell'umidità, il contatto con l'aria di tutte le superfici, la formazione di crosta omogenea e la realizzazione di una forma simmetrica. Il resto del lavoro lo fa il bunker con la sua temperatura costante di 10°. Si tratta di un ambiente privo di escursioni termiche e quindi di quei cambiamenti fisico-chimici che possono riflettersi negativamente sulle caratteristiche organolettiche, nonché di quei microrganismi gasogeni capaci di deformare le forme.

La temperatura costante non è l'unica caratteristica positiva del bunker, infatti basta entrarci dentro e starci per alcuni secondi per rendersi conto che si è in presenza di un'umidità fuori dal normale, un'umidità che supera abbondantemente il 90% che fa acquisire ai formaggi una consistenza e un aroma speciale. Caratteristiche talmente intense ed uniche che è difficile poi resistere alla tentazione di visitare il luogo dove esse vengono attinte. Luogo che si raggiunge attraversando boschi incontaminati e paesaggi alpini spettacolari.
Una volta che le forme sono pronte, raggiungono i vari clienti, per il momento soprattutto Chef di rango, acquisiti grazie all'incessante lavoro di Fabrizio. Due esperienze lavorative e di vita diverse, che il destino ha voluto incrociare.
Quella di Fabrizio, abituato a presentare prodotti e servizi da far conoscere e quindi a relazionarsi con le persone, aiutato dal suo carattere che si potrebbe definire naturalmente "customer oriented" e l'aver seguito il corso Onaf ha contribuito poi a far acquisire quella competenza che al giorno d'oggi in questo settore spesso è deficitaria.
Quella di Hubert che ha iniziato a lavorare accanto a un casaro all'età di diciotto anni, imparando tutto ciò che c'è da imparare per esercitare questo mestiere che lui ha sempre visto come una vera e propria missione. Allorché ha iniziato ad essere perplesso sulle origini del latte che il caseificio dove lavorava da due anni utilizzava nella produzione, ha deciso di lasciare ed iniziare l'avventura della stagionatura nel bunker.
Due origini, due vite, due caratteri, ma la stessa visione e lo stesso sogno che auguriamo con tutto il cuore si realizzi.

L'affinatore
Mario Cappa
alla guida
del Consorzio
di tutela

Castelmagno cambia il presidente Non il formaggio da "re"

di Anselmo Aymar

Cambio al vertice per il Consorzio di tutela del Castelmagno Dop. Il nuovo presidente è Mario Cappa, imprenditore caseario e contitolare dell'azienda Sepertino di Marene in provincia di Cuneo. Il "re dei formaggi e formaggio dei re", prezioso formaggio della Val Grana, simbolo di produzione in quota, di pascoli incontaminati e ricchi di intensi sapori, si avvia a un nuovo corso dirigenziale. E' la prima volta che la più alta carica del Consorzio di Tutela è affidata ad una persona di pianura che non produce il formaggio pur essendone affinatore.
Il neo-presidente, che sostituisce Evanzio Fiandino alla guida del Consorzio per due mandati, si dichiara pronto ad operare per una forte crescita di immagine della nobile eccellenza casearia cuneese.
«Ho accettato l'incarico - dice Cappa - perché da anni ero nel consiglio di amministrazione e conosco bene le problematiche e le esigenze di un prodotto di assoluta eccellenza come il Castelmagno di cui sono affinatore. Si è voluto dare una svolta che permetta una maggiore penetrazione d'immagine ed una informazione più precisa sulle caratteristiche di un formaggio che rientra nell'elite dell'arte casearia nazionale e che non deve essere relegato alla conoscenza di un numero ristretto di appassionati.
Lavorerò perché la tradizione e la qualità non vengano intaccate e per garantire al nostro prezioso prodotto il riconoscimento dei mercati con l'importanza che merita».
Alla domanda del perché sempre più raramente si trovi nei punti vendita il Castelmagno erborinato, quello con le venature muffate e dal profumo intenso con sensazioni piccanti al palato, il presidente ha confermato quanto si sentiva dire da tempo: è una scelta del consumatore. Negli anni infatti la richiesta degli acquirenti si è sempre più orientata su un prodotto dai sentori più freschi se pur sempre con ricordi di pascolo ed eleganti note animali. Quella tipologia, conferma Cappa, sarà sempre presente, ma si dovrà tener conto che riguarderà il gradimento di una piccola schiera di estimatori.
È un formaggio di latte vaccino, eventualmente addizionato con una piccola aggiunta di latte ovicaprino, a pasta cruda, semidura che può essere costituita da cagliate diverse frantumate e pressate. Si presenta friabile nelle forme più fresche che si compattano con la stagionatura. In bocca è friabile e finemente granuloso. Offre aromi intensi e persistenti che ricordano il foraggio secco di montagna ed il locale umido e fresco della stagionatura.
La produzione del formaggio è antichissima, si narra che ogni anno una carovana prendesse la via di Aquisgrana per portare a Carlo Magno Il formaggio Castelmagno, che ancora non si chiamava così, che folgorò con la sua forza e spiazzò con la sua soavità il re dei Franchi incoronato imperatore dei romani da papa Leone III°. Assurto intorno agli anni '70 alla gloria dei gourmet contemporanei ottenne nel 1982 il riconoscimento Doc e nel '96 la Dop.
Il Castelmagno Dop può fregiarsi della menzione aggiuntiva "prodotto della Montagna", così come previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 30/12/03, quando l'aera di produzione (origine del latte, trasformazione/lavorazione e stagionatura) è classificata come territorio montano. In questa etichetta deve comparire tale scritta in campo blu.
Se invece è prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 1000 metri nei territori montani dei comuni previsti dall'area di competenza e segue un rigoroso elenco di rigide regole produttive può portare la menzione "di Alpeggio". In questo caso deve comparire tale scritta in campo verde.
Si produce in tre comuni della provincia di Cuneo: Castelmagno, Monterosso Grana e Pradleves.

• **All'incontro di Staffarda: da sinistra il neo presidente del consorzio Castelmagno Dop Mario Cappa con Jean-Charles Arnaud e il presidente Onaf Pier Carlo Adami**

Onaf
assaggi d'Europa

Una testimonianza da Vilnius (Lituania) sul primo corso online internazionale Coinvolti dieci Paesi con 23 partecipanti che saranno i futuri ambasciatori del formaggio italiano

di Christian Giuffredi

Da giugno 2021, ventitrecuori Onaf battono anche nell'Unione Europea. Austria, Belgio, Croazia, Danimarca, Germania, Lituania, Malta, Polonia, Romania, Spagna: questi paesi sono stati i silenziosi protagonisti del primo corso online per italiani e stranieri con una buona conoscenza dell'italiano all'interno del Vecchio continente.

Da partecipante, è stata un'esperienza avvincente attraverso diversi fusi orari (per qualcuno i corsi terminavano a mezzanotte, per altri verso l'una). Ricordo ancora all'inizio dell'anno, con sincera commozione, il momento in cui ho visto il post con cui si annunciava la partenza del corso: iscrizione immediata e senza nessuna esitazione.

La tensione per la consegna a domicilio tramite corriere espresso internazionale del primo dei tre pacchi è tanta. Ma come da programma lo spedizioniere si presenta alla mia porta (piccolo spoiler: nessun pacco andrà perso, tutti i corsisti hanno ricevuto il tutto nei tempi e nei modi stabiliti).

Il box è in materiale isotermico, con il freddo che viene profuso attraverso l'utilizzo di speciali cariche refrigeranti. La maggior parte dei campioni erano sotto vuoto, altri avvolti in carta alimentare traspirante, il tutto per preservare le caratteristiche organolettiche del formaggio stesso. Inoltre, è stato aggiunto un particolare imballo cartaceo che funge da spessore per evitare il contatto diretto con la superficie ghiacciata.

Fin da subito abbiamo subito capito che un'ora e mezza o due ore non sarebbero state sufficienti per coprire l'intera parte teorica e le sessioni di degustazione dei prodotti. È il mondo e la natura delle lezioni online, hanno ritmi e tempistiche diverse e molto più dilatate. Di conseguenza, ogni lezione ha avuto una durata tra le tre e le quattro ore. Nessun corsista ha mai voluto staccare la connessione in anticipo: nonostante i bambini da portare a letto, le levatacce per andare al lavoro la mattina successiva, per il formaggio si poteva tranquillamente perdere qualche ora di sonno.

Per ovviare all'assenza delle forme, abbiamo ricevuto dei tranci più grandi di rispetto al solito, con un peso tra i 150 e i 200 grammi circa.

Le discussioni, anche accese, sui formaggi durante le sessioni di degustazione sono avvenute via chat, microfono e videocamera, e grazie all'applicazione OnafTouch abbiamo avuto la possibilità di compilare le schede in tempo reale.

Rispetto ad una seduta di degustazione in gruppo, ogni corsista ha assaggiato il formaggio nella sua postazione presso la propria abitazione, che sia soggiorno o cucina, ed è stata un'esperienza completamente diversa dal solito, con più possibilità di concentrazione e senza odori e profumi portati da altre persone: quasi come essere in una cabina di analisi sensoriale. Tra una lezione e l'altra, l'agguerrito gruppo belga ha organizzato un'escursione ad un caseificio nei pressi di Bruxelles, dove un italiano produce mozzarella e burrata; mentre il nutrito gruppo rumeno ha visitato una malga sui Monti Carpazi.

Allenati con i formaggi trovati nei paesi in cui viviamo, sia italiani che locali, arriva il giorno degli esami. Dopo la prova scritta con domande sia aperte che chiuse, eccoarrivare il fatidico face-to-face con l'esaminatore, questa volta di fronte alla telecamera. Tutti promossi, con una particolarissima cerimonia di investitura, ovviamente virtuale, durante l'Assemblea generale dei Soci.

• **Christian Giuffredi**

Nonostante la distanza tra i dieci paesi, si è creato un gruppo affiatato. Per gli italiani che abitano all'estero da tempo, il corso è stato importante dal punto di vista affettivo per mantenere un contatto con l'Italia, soprattutto in tempi di pandemia durante i quali non è stato possibile ritornare al proprio paese natale e vedere di persona i propri genitori e parenti (anche per più di un anno).

Inoltre, le lezioni teoriche e pratiche sono state fondamentale per riscoprire dei sapori perduti e per selezionare meglio i prodotti tipici italiani nei supermercati della grande distribuzione ma soprattutto nei piccoli negozi che all'estero, soprattutto nelle capitali, negli ultimi anni si sono moltiplicati: gente del posto innamorata dell'Italia che ha deciso di aprire una piccola attività di import-export accompagnata da un piccolo punto vendita.

Per i corsisti stranieri, già con numerose esperienze nel campo del vino, della birra e dei salumi, è stato importante conoscere più a fondo l'industria lattiero-casearia italiana e i suoi prodotti.

Ma dopo avere aperto le porte all'Europa, cosa possono fare, come possono diventare grandi, come possono essere di aiuto gli assaggiatori Onaf all'estero? Possono diventare la prima linea per la difesa del Made in Italy e contro l'Italiansounding.

Potrebbero essere gli "ambasciatori" del formaggio italiano nel mondo, attraverso l'organizzazione o la partecipazione in qualità di "esperti" a brevi lezioni nei posti in cui si respira l'Italia: infatti nella maggior parte delle capitali europee è presente, oltre all'Ambasciata e ai consolati, l'Istituto Italiano di Cultura.

Si tratta di un organismo ufficiale dello Stato italiano, che ha l'obiettivo di promuovere e diffondere la lingua e la cultura italiana attraverso l'organizzazione di corsi di lingua italiana e di eventi culturali. Oltre alle aule, gli Istituti di Cultura sono dotati di mediateche e biblioteche. Oltre ai corsi ordinari e intensivi di lingua, gli Istituti organizzano anche dei corsi specialistici, destinati a chi ha già raggiunto una buona padronanza della lingua e vuole approfondire le conoscenze linguistiche in una determinato settore come arte, commercio, cucina. Stesso discorso per la Società Dante Alighieri, Ente morale fondato nel 1889 da un gruppo di intellettuali guidati da Giosuè Carducci e presente in tutto il mondo con 423 comitati in circa sessanta paesi, ed anche per le scuole private.

Naturalmente, gli assaggiatori Onaf all'estero dovranno sempre mantenersi aggiornati ed allenati organizzando lezioni e degustazioni online a cadenza mensile. Per tenersi InForma, anche all'estero.

INTELLIGENTE come una CAPRA

di Fedele Lauria

Quante volte abbiamo sentito usare la parola "capra" con valore dispregiativo? "Capra, capra, capra! Sei una capra!" Capra come sinonimo di stupidità. Niente di più sbagliato! Chi, come l'azienda agricola San Lorenzo di Ponzone (Alessandria), nell'incantevole territorio del Basso Piemonte, lavora giornalmente con questo splendido animale, sa bene quanto sia, al contrario, molto intelligente. Non ci credete?
Uno studio del 2014 pubblicato sulla rivista Frontiers in Zoology e svolto dai ricercatori della Queen Mary University di Londra e dell'Istituto di Scienze Agricole Eth di Zurigo, "Goats excelat learning and remembering a highly novel cognitive task", lo dimostra molto chiaramente.
In questo esperimento, le capre sono state sottoposte ad una prova usata anche per testare l'intelligenza dei primati; nello studio, definito "sfida della frutta artificiale", viene messa, all'interno di una scatola, della frutta, recuperabile solo eseguendo diverse mosse in sequenza; le capre, servendosi dei denti, devono tirare una corda per attivare una leva, sollevare poi la leva con il muso e infine recuperare la frutta che cade fuori dalla scatola.
Nonostante sia stato effettuato su un campione molto piccolo, 12 capre, il test, significativamente, ci fa ben comprendere il grado intellettivo di questo animale. Delle 12 capre che hanno tentato la suddetta prova, ben 9 sono riuscite a terminarla con successo, solo due hanno tentato di "barare" usando le corna come una leva, mentre la terza non ha mostrato alcun segno di miglioramento neanche dopo il ventiquattresimo tentativo.
I 9 animali che hanno superato la prova sono riusciti ad imparare la sequenza in meno di quattro tentativi; poi, per dodici lezioni nell'arco di circa un mese, hanno continuato a esercitarsi sullo stesso movimento. Dopo 10 mesi, iricercatori hanno messo nuovamente alla prova gli animali: in meno di due minuti le capre sono riuscite ad eseguire di nuovo la procedura in maniera eccellente.
Tutto ciò a prova anche di un'eccellente memoria a lungo termine. Nel corso della ricerca, è stato scoperto, inoltre, che il loro apprendimento non è di gruppo; è stato provato che sia le capre che hanno visto le loro compagne risolvere il problema, sia quelle che non le hanno viste, hanno impiegato lo stesso tempo di risoluzione, a riprova, quindi, di una capacità di apprendimento individuale piuttosto che sociale.

Test cognitivo

Un test successivo, denominato "sfida cognitiva della scatola del cibo", ha cercato, altresì, di valutare se l'addomesticamento di ungulati domestici, come pecore (Ovis aries) e capre (Capra hircus) potesse aver portato ad una diminuzione delle dimensioni del cervello, che potrebbe aver influenzato la cognizione. Negli animali domestici, le pressioni selettive rilassate, rispetto a un ambiente selvaggio, possono, infatti, condurre ad una ridotta cognizione sociale e fisica. Nello specifico, nel test, viene valutata la cognizione sociale e fisica della capra, nonché la memoria a lungo termine di un complesso compito di foraggiamento in due fasi, al fine di indagare alcune delle principali pressioni selettive che si ritiene influenzino l'evoluzione della cognizione.
Risultato del test: il livello di cognizione rimane alto anche in fase di addomesticamento anche se si deduce che, in generale, la cognizione degli ungulati sia principalmente guidata dalla necessità di foraggiare in modo efficiente in ambienti ostili e di nutrirsi di piante di difficile accesso ed elaborazione, più che dalle esigenze computazionali della società. Risultati, questi, che potrebbero anche far comprendere il motivo per cui le capre abbiano così tanto successo nel colonizzare nuovi ambienti.

Lo dice uno studio universitario anglo-svizzero e lo conferma la pratica quotidiana nell'azienda agricola San Lorenzo di Ponzone, nel Basso Piemonte. È stato il primo animale a essere addomesticato e oggi, oltre ai meriti acquisiti per le sue qualità, viene impiegato anche nella pet-therapy

I giovani della famiglia Lauria continuano la sfida dei genitori nell'azienda agricola creata sui colli dell'alto Monferrato

Esperienza diretta

In ben oltre vent'anni di attività, l'azienda agricola San Lorenzo di Ponzone, ha avuto modo tantissime volte di verificare queste affermazioni e di quanta memoria siano dotati i loro capi, quanta capacità essi abbiano nel ricordare, anche a distanza di tempo, la posizione degli appezzamenti di terreno che possono offrire il cibo più prelibato. La capra, infatti, oltre a possedere un'ottima vista, un udito ed un olfatto eccellenti, è sicuramente, anche, una buongustaia. Le erbe più scadenti non sono di suo gradimento, preferisce e ricerca quelle migliori, i frutti più succosi, le bacche più pregiate.
L'esperienza del padre, fondatore dell'azienda, prima, e dei figli poi, ha ben delineato le caratteristiche di un animale da allevare con la massima dedizione e cura, con il massimo rispetto. Un animale capace di seguire il pastore anche nelle difficoltà e nel pericolo, come quella volta in cui un violento acquazzone si abbatté improvviso sul pascolo, nel bellissimo bosco prospicente la casa. Nessun animale scelse la fuga, nessun capo si sparpagliò, tutti seguirono, con invidiabile calma, quasi in fila indiana, il loro pastore che li guidava verso il riparo.
La capra con la sua straordinaria intelligenza è un animale che ci accompagna da molto tempo. Infatti, è lei il primo animale ad essere addomesticato dall'uomo, all'incirca 10.000 anni fa in Medio Oriente. La troviamo già nella mitologia greca nello specifico nel XI libro delle Metamorfosi
trasmessa a noi da Ovidio, sappiamo che Amaltea, probabilmente la capra di una ninfa, allattò Zeus sul Monte Ida a Creta.
Negli ultimi anni con il progredire dell'informazioni e della scienza si è iniziata ad utilizzare la capra anche come animale da pet-therapy, nata nel 1961 come tecnica d'intervento terapeutico: l'animale diventa terapeuta nel processo di guarigione, rivestendo il ruolo di mediatore emozionale e catalizzatore dei processi socio-relazionali. Il suo carattere intraprendente, vivace, docile, permette magnificamente questo utilizzo sociale, in particolar modo con bambini che presentano iperattività, deficit cognitivi, problemi psicosociali.

Rilassa le persone

Ovviamente la Pet Therapy non riguarda solo la capra ma tutti gli animali da reddito; in primis, infatti, si diffuse con l'utilizzo del cane. La capra si può definire come un animale che porta a calmare e rilassare le persone; inserita in contesti di persone sole o con problemi sociali, trasmette felicità e gioia di vivere e può svolgere la funzione di ammortizzatore in particolari condizioni di conflittualità e di stress. Rappresenta, inoltre, un aiuto per pazienti con problemi di comunicazione e di comportamento sociale, in particolar modo nelle fasce più a rischio, quali anziani e bambini, ma risulta molto utile per i più vulnerabili, come persone affette da ritardo mentale, alcune forme di disabilità e pazienti che soffrono di problemi psichiatrici.
Tutto ciò che abbiamo descritto, può, sicuramente, contribuire a rivalutare l'immagine di questo straordinario animale, per l'azienda agricola San Lorenzo di Ponzone, non solo fonte di reddito ma entità da accudire amorevolmente, da proteggere, da valorizzare, in virtù del suo carattere e delle sue peculiarità, della sua generosità nell'offrire anche il latte, comunemente usato come soluzione ad allergie, sorgente per la creazione di ottimi formaggi, lavorati con cura e passione, con impegno e dedizione, nella consapevolezza che solo nella qualità stia il segreto dell'approvazione e del successo.

Una scommessa partita nei primi anni Novanta

Nei primi anni '90 Francesco Lauria vince la scommessa con se stesso; insieme alla moglie, Angelina Pederiva, con tanti sacrifici, pone le basi per un'attività in campo agricolo e caseario destinata, dopo tantissimi anni, a ricevere prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale. Nel 2016, anche i due figli, Mariangela e Davide, si uniscono al progetto.
Nasce l'azienda agricola San Lorenzo s.s., un'azienda giovane e dinamica che, sulle orme del padre Francesco, si pone l'obiettivo di far conoscere, anche attraverso i propri prodotti, la storia di un territorio collinare ricco di biodiversità e di potenzialità. Siamo a Ponzone, nell'Alto Monferrato (Alessandria), sulle vie che portano alla vicina Liguria.
Nel 2019 il San Martin, si aggiudica il premio come miglior formaggio di montagna. Oggi, nonostante le difficoltà, legate al particolare momento storico, il team riesce a restare coeso e pensa a nuove sfide. Dopo il successo del "San Martin" che nel 2019 si è aggiudica il premio come miglior formaggio di montagna, c'è soddisfazione e orgoglio per la nomination all'edizione 2021 dell'Italian Cheese Awards che si terrà, quest'anno, al Teatro Sociale di Cittadella, Padova. Francesco Lauria sapeva bene che la strada sarebbe stata ardua ma la sua storia insegna che chi crede nella consistenza dei desideri e dei sogni, chi ai sogni affida braccia, mente e tempo, può, spesso tradurli in realtà.

IL GALATEO A TAVOLA

Nozioni di comportamento per la degustazione del formaggio

I manuali classici si limitano a illustrare le modalità di presentazione in tavola Ecco una guida ragionata sul come comportarsi con forchetta, coltello e anche con le mani

di Alan Bertolini

Noto comunemente come Galateo, il "Galateo ovvero de' costumi" è un trattato scritto da Giovanni Della Casa (1503-1556), negli anni in cui si ritirò nell'Abbazia di Sant'Eustacchio presso Nervesa (Treviso), tra il 1551 e il 1555, e pubblicato poi nel 1558. Sembra che l'opera sia stata scritta prima della nomina a Segretario di Stato voluta da Papa Paolo VI e che la stessa sia stata dedicata a Galeazzo Florimonte, Vescovo prima di Acquino e poi di Sessa Aurunca. Da qui il nome Galatheus, che è la forma latina del nome del destinatario.

Il Galateo dell'epoca, passando in rassegna le varie situazioni di vita vissuta, fissava gli atteggiamenti da tenere in tali circostanze al fine di essere giudicati dei signori "ammodo". In altri termini, fissava le regole del "Bon ton".

Il Galateo, anche moderno, tratta i temi di come ci si dovrebbe comportare a tavola, in termini di seduta, di comportamento generale, degli argomenti di conversazione da trattare, di come apparecchiare il tavolo (la cosiddetta, mise en place), di come vanno impugnate ed utilizzate le posate, ecc.

Per quanto riguarda specificamente il mondo dei formaggi, esso illustra quasi esclusivamente le modalità di preparazione e servizio dei formaggi, ma non come essi vadano degustati quando si è a tavola. Questo, anche perché il mondo dei formaggi, risulta essere così vasto, per cui stabilire delle regole specifiche da tenere in tale frangente non risulta certo facile. Quindi, come comportarsi a tavola nel momento in cui vengono serviti dei formaggi? In altre parole, che approccio occorrerà avere e come si dovrà procedere nel degustare correttamente tali formaggi, non apparendo goffi, impacciati o poco fini?

Vediamo quindi, quali potrebbero essere le cose da fare e magari anche quelle da non fare, in tali circostanze. A quanti sarà capitato di essere in un ristorante o in un hotel, e trovarsi davanti un angolo dei formaggi o veder arrivare al tavolo un bel carrello dei formaggi, rimanendo ben impressionati da tanta bellezza e bontà. Ma come districarsi tra quei diversi e splendidi formaggi, magari con qualche commensale vicino che ci osserva?

Spesso, questa situazione mette in difficoltà anche coloro che sono soliti frequentare ambienti raffinati, semplicemente perché poche volte si sono assaporate selezioni di formaggi. In Italia infatti, la cultura del formaggio a tavola non è così diffusa come lo è in Francia, ove questi ultimi spesso completano il pasto con una ricca selezione di formaggi.

Ma allora, come comportarsi? E' chiaro che occorre distinguere se ci si trova in una trattoria, od in un ristorante, o ancora, in un hotel, e soprattutto il livello del locale e del servizio, oppure se siamo a una cerimonia, più o meno importante. A secondo del caso, le attenzioni a come ci si dovrà muovere saranno diverse. Chiaro, che più l'ambiente in cui ci si troverà sarà raffinato, più l'esigenza di applicare le regole e le norme sul galateo diventa stringente.

In queste occasioni, è naturale, occorrerà adottare un comportamento più tecnico, più attento, più raffinato, rispetto al comportamento che si potrebbe adottare in locali ed ambienti più informali, quindi meno rigorosi.

La prima ed essenziale regola, negli ambienti cosiddetti "in", è …non utilizzare mai direttamente le mani, ma rigorosamente le posate. Questo, a prescindere dalle tipologie di formaggio che sono stati serviti: siano essi da mangiare o degustare con la crosta o meno, siano a pasta molle o più dura, ecc. Di norma, in ambienti piuttosto formali, si dovrebbero trovare pronte, a servizio del piatto di formaggio, le relative e specifiche posate, che sono quelle sostanzialmente piccole, tipiche dell'antipasto e del dolce. In particolare dovrebbero essere state fornite, la forchetta sulla sinistra ed il coltello sulla destra.

Negli ambienti meno formali, anche un aiuto delle mani viene tollerato, a condizione che ciò sia comunque disinvolto e in un certo qual modo elegante. Ci sono poi circostanze in cui i formaggi possono essere degustati prendendoli proprio in mano, ovviamente dalla parte della crosta. Questo è permesso, ad esempio negli assaggi in caseificio o in malga, oppure nelle degustazioni Onaf. In queste ultime, si assaggiano (o meglio, si degustano) i formaggi utilizzando le mani, poiché tale pratica permette una analisi più completa del campione.

Le norme e le regole del Galateo, purtroppo, non danno priorità alla soddisfazione degustativa ma, al contrario, all'etichetta, ovvero alle formalità di comportamento. A questo punto, risulta facile capire come ci si dovrebbe approcciare a un formaggio, o alla selezione di formaggi, serviti nel piatto.

Partendo dall'assunto che tutti i formaggi andrebbero serviti con una parte di crosta, aldilà che la crosta sia edibile o meno, il commensale dovrà necessariamente decidere come degustare ogni tipo di formaggio servitogli.

A monte di tutto quindi, vi sarà la scelta dell'approccio al pezzo di formaggio, o ai vari pezzi di formaggio serviti, ove si dovrà scegliere se togliere o meno la crosta a secondo della tipologia. Se ci si troverà quindi di fronte a un formaggio con crosta non edibile, questa dovrà ovviamente essere tolta col coltello e messa in disparte sul piatto aiutandosi con la forchetta. Viceversa, se ci si troverà di fronte a un formaggio con crosta edibile, andrà deciso se mangiarla o meno e semmai come mangiarla, se in abbinamento alla parte interna del formaggio o a parte, da sola.

Trattando qui di Galateo a tavola, e quindi ragionando in favore dell'utilizzo delle posate, si dovrà impugnare la forchetta con la mano sinistra e il coltello con la mano destra: il tutto, in modo naturale e senza mai cambiare mano con la forchetta, come spesso si vede fare, per portare il formaggio alla bocca. Naturalmente, andrà mantenuta la stessa modalità anche nel tagliarlo, ovvero forchetta a sinistra e coltello a destra, e non come spesso si vede fare impugnando la forchetta nella mano destra utilizzata sul fianco a mo' di coltello. Il Galateo suggerisce anche di tagliare dei pezzi di formaggio piuttosto piccoli, poiché solo così si sarà raffinati ed eleganti. Quest'ultima regola per fortuna favorisce anche una buona degustazione.

Il formaggio andrà quindi portato alla bocca con la forchetta, direttamente da sinistra a rebbi rivolti in giù. Questa modalità riguarda gran parte dei formaggi, ovvero tutto il mondo dei formaggi duri, semiduri e poco molli, cioè quei formaggi che rimangono "in forma" nel loro trasferimento dal piatto alla bocca.

Per quanto riguarda invece i formaggi molli, o meglio, molto molli o cremosi, sarà consentito l'uso del solo coltello, impugnato sempre con la mano destra, con il quale si provvederà ad appoggiare o spalmare il formaggio su un pezzettino di pane, introducendo così il boccone nelle fauci direttamente con la mano di sinistra. Il gesto, in questo caso, dovrà ovviamente essere il più possibile naturale ed elegante.

In Cerimoniali di Stato, diplomatici e religiosi o comunque in convivi di alto lignaggio, è regola conosciuta evitare di servire formaggi che imporrebbero questa ultima modalità del "caricamento" o della "spalmatura" del formaggio sul pane, al fine di evitare di imporre l'uso diretto delle mani, ritenuto comunque inopportuno in tali contesti particolarmente signorili e delicati.

Il Galateo ha quindi, certo la finalità di indicare dei corretti comportamenti da tenere nei vari momenti di vita quotidiana, ma anche la finalità di dare alcuni importanti suggerimenti al fine di evitare brutte figure e situazioni imbarazzanti.

In conclusione, la conoscenza delle regole e delle norme sul Galateo, oltre che costituire punto di cultura generale, potrebbe anche rivelarsi un importante punto distintivo del comportamento di ognuno di noi a tavola.

Chiaro però, che nella sua applicazione pratica, le regole e le norme del Galateo andranno "calibrate" e "calate" nella specifica situazione: alle volte, anche un atteggiamento troppo formale e rigoroso, stona.

Formaggi e distillati, un matrimonio che si può fare

di Mario Truant

A "Casa Onaf", luogo di incontro dei soci che da ogni parte d'Italia sono arrivati a Bra per la 13° edizione di Cheese, era allestito un angolo con grappe, distillati e liquori della azienda Sibona, distilleria che ogni anno ottiene premi e riconoscimenti a livello internazionale.
Si è presentata quindi un'occasione ghiotta per sperimentare e formulare delle idee di abbinamento con i formaggi.
Sono stati individuati 4 formaggi prodotti con latti, tecnologie e stagionature differenti ed è iniziato il piacevole gioco di "scambio delle coppie" per trovare l'anima gemella, vale dire trovare gli accoppiamenti che fanno apprezzare e risaltare le caratteristiche organolettiche di ciascun prodotto e giungere ad un equilibrio ed armonia finali in maniera tale che nessuno sovrasti l'altro e ognuno possa esprimere la propria personalità.
Sua Maestà il Castelmagno e anche un soggetto caratteriale come l'erborinato "Il Muschio Vaccino" hanno incontrato un piacevole accostamento.
Si è assistito anche all' "amore a prima vista" tra il Liquore alla Camomilla e la Robiola di Roccaverano, come non si sarebbe mai pensato che tra il Vermouth di Torino Rosso Superiore e il Pecorino di Farindola potesse esserci armonia.
Come sempre non esiste la coppia perfetta priva di difetti e il tema degli abbinamenti risente di una componente soggettiva e di un gusto personale: le proposte suggerite vogliono destare la curiosità per continuare la ricerca e approfondire il connubio tra il mondo dei formaggi e quello delle grappe/distillati che presenta degli aspetti insoliti e interessanti.

1° Abbinamento

Liquore alla Camomilla

Gradazione: 32% vol.
Colore: paglierino con intense note gialle.
Infusione dei fiori di camomilla in grappa finissima, dal sapore dolce con un fresco e vivace profumo di camomilla e di fiori.

Robiola di Roccaverano (Dop)

Latte intero e crudo di capra, 10 giorni di stagionatura.
Intensi sentori di lattico fresco con una piacevole nota ircina e note vegetali di erba fresca. Acidità, dolcezza e sapidità finale. Buona solubilità.
Questo abbinamento trova il suo equilibrio nel contrasto tra nota acida del Roccaverano e la dolcezza della grappa. L'incontro del floreale con le note di erba fresca regala la sensazione di una camminata in alpeggio.

2° Abbinamento

"Civico 10" Vermouth di Torino Rosso Superiore

Gradazione: 18% vol.
Nebbiolo d'Alba Doc con infusione di 22 erbe e spezie. Ricco ed intenso bouquet di odori ed aromi erbacei e speziati tra cui spiccano sentori di origano, chiodi di garofano, note aranciate e una piacevole tannicità finale.

Pecorino di Farindola (Pat)

Latte intero e crudo e caglio liquido di maiale, 6 mesi di stagionatura.
Ampio ventaglio di odori e aromi tra i quali emerge una intensa nota animale seguita da sentori di burro cotto, di fieno, di castagna lessa. Buon equilibrio dei sapori e leggera piccantezza finale.
Molto piacevole l'armonia tra le note speziate e l'intenso sentore animale.

3° Abbinamento

2.1 Distillato di birra

Gradazione: 38% vol.
Colore: paglierino chiaro
Distillato prodotto da birra doppio malto chiara artigianale, 4 luppoli e non filtrata. Sentori di luppolo e malto, note fruttate ed in particolare si avverte la pera nel finale.

Castelmagno (Dop)

Latte crudovaccino, produzione di alpeggio 2018
Complessità di odori e aromi, tra i quali spiccano le note vegetali, di frutta matura, di frutta secca e di legno animale. Nel sottocrosta si individuano il fungo, la cantina, le assi di legno. Discreto equilibrio nei sapori, sapidità e piccantezza nel finale. Struttura granulosa con una buona solubilità.
Un classico, il gusto morbido della pera che si sposa con la complessità del re dei formaggi piemontesi.

4° Abbinamento

Grappa di Moscato

Gradazione: 40% vol.
Colore: paglierino tenue
Grappa dagli aromi fruttati e dal sapore dolce e persistente.

Il Muschio Vaccino

Formaggio erborinato da latte crudodi90 giorni di stagionatura.
Odori e aromi intensi: burro cotto, fungo essicato, vegetale secco. Buon equilibrio tra dolce e salato con una nota finale amara leggermente accentuata. Piccantezza media. Erborinatura con venature bluastre.
Abbinamento in contrasto tra la dolcezza del moscato e le note amare e piccantidel formaggio.
Hanno partecipato alla degustazione: Pier Angelo Battaglino (Delegato Onaf Cuneo), Bruno Messoriano, Alessio Monaco, Eleonora Passatore (Onaf Cuneo), Fabrizia Milano (Onaf Torino), Mario Truant (Onaf Parma).

Parla Luigi Barbero, amministratore delegato della Distilleria Sibona

«Puntiamo sulle nostre eccellenze»

Sibona è una delle distillerie storiche del Piemonte e possiede la licenza di distillazione N. 1, sinonimo di "grande passato e prestigio". Entriamo nel vivo facendoci raccontare la storia da Luigi Barbero, amministratore delegato.
«La Distilleria Sibona è locata nel comune di Piobesi d'Alba a pochi chilometri da Alba ed è nata all'inizio del secolo scorso nella stessa area di una vecchia fornace. La distillazione iniziò tramite l'utilizzo di una vecchia locomotiva a vapore che successivamente lasciò spazio ad alambicchi in rame. Negli anni 80 quando Domenico Sibona (distillatore e proprietario della Distilleria) morì, mio padre, mio zio ed un altro socio rilevarono la Distilleria che gestiamo con grande passione e dedizione. Nel 2003 la Distilleria venne spostata nell'attuale nuova sede in una zona circondata da vigneti appena fuori dal centro abitato, in quanto quella storica ormai accerchiata da case ed edifici non ci permetteva di lavorare in tranquillità e soprattutto era ormai troppo piccola per poter distillare in maniera adeguata e con la massima qualità».

Amate definirvi una "distilleria a km 0": questo cosa comporta?
«Abbiamo fatto la scelta di puntare sulle nostre eccellenze, i vini rossi piemontesi come il Barolo, il Barbaresco, il Canale, e distilliamo soltanto i vitigni che crescono nelle Langhe e nel Roero, vale a dire nel territorio dove si trova la nostra azienda. Unica eccezione riguarda il Moscato del quale ci riforniamo ad una distanza di una ventina di chilometri, all'inizio della provincia di Asti. In ultima analisi "distilleria a km0" significa avere una forte identità con il territorio e freschezza delle materie prime: bucce d'uva e vinacce».

Sappiamo di importanti novità...
«Siamo stati i primi ad invecchiare la grappa in botti già utilizzate per altri vini. Prendendo spunto da quello che facevano i produttori di whisky, 22 anni fa abbiamo acquistato alcune botti dove in precedenza era stato conservato un Porto. Abbiamo scelto una grappa di Nebbiolo, che aveva già effettuato un invecchiamento classico di 2 anni, e l'abbiamo fatta ulteriormente invecchiare in queste botti speciali per altri 2 anni. L'adozione di questo metodo ha conferito alla grappa aromaticità particolari. E' stato un processo lungo e laborioso ma ci ha dato immense soddisfazioni, ci ha permesso di acquisire e maturare esperienza e sensibilità che sono l'espressione e il frutto della nostra passione. Nel 2016 al prestigioso International Wine & Spirit Competition di Londra la "Grappa Riserva in botti da Porto" ha ottenuto il Premio di Miglior Grappa dell'Anno».

Veniamo alla storia recente: chi è l'ultimo nato in casa Sibona?
«E' un Vermouth di Torino Rosso Superiore, si chiama "Civico 10" e prende il nome dall'indirizzo dell'originaria sede della distilleria che era ubicata in via Roma 10. Abbiamo ripreso e rivisitato una nostra ricetta storica: viene prodotto utilizzando il Nebbiolo d'Alba Doc e 22 tra erbe e spezie, tra le più importanti sono l'artemisia piemontese, la genziana, l'arancio dolce amaro, la vaniglia, il coriandolo. La commercializzazione è iniziata nel mese di giugno e ha già incontrato l'apprezzamento dei consumatori».

Il Cappone di Morozzo
sulla tavola di Natale

di Giuseppe Mauro

Ricordiamo il paragrafo dei Promessi Sposi nel quale si cita l'offerta di quattro capponi che Renzo porta all'avvocato Azzeccagarbugli per ottenere la sua buona parola per la celebrazione del matrimonio con Lucia? Nel passato i capponi venivano utilizzati come regalo prestigioso da offrire, durante le festività natalizie, a chi aveva fatto dei lavori alla famiglia. Era anche molto diffusa la pratica per la quale i mezzadri o affittuari utilizzavano i capponi come forma di pagamento verso i loro padroni. Oltre che per soddisfare il fabbisogno famigliare, l'allevamento del cappone era utile come prestigiosa merce di scambio con la quale sdebitarsi.

Anche la mia mamma allevava i capponi da regalare al dottore, al direttore della banca, al presidente dell'associazione di categoria, ecc.; a tutte quelle persone importanti che quando avevi bisogno ti aiutavano. Si iniziava la primavera con la nascita dei pulcini e una volta svezzati si sceglievano i migliori galletti, che venivano castrati chirurgicamente prima del raggiungimento della maturità sessuale e macellati a circa 250 giorni di età, comunque in occasione del Natale.

Ricordo che quando ero un bambino per permettere a questi volatili di raggiungere maggior peso e morbidezza alla carne venivano messi nella "capunera", piccola gabbia. Il maggior peso determinava la formazione di grasso, che per quegli anni era un pregio perché era un elemento importante per la cucina del tempo. Siccome i capponi erano una ricchezza per le famiglie di allora e di facile furto, le "capunere", che erano dotate di maniglie, di notte si portavano in casa.

E poi arrivava il Natale, il momento designato per l'utilizzo dell'animale, che allevato con cura e per molti mesi, sapeva dare con i suoi profumi delle sensazioni indimenticabili. Tornando dalla Messa della domenica mattina di Natale sentivi uscire dalla finestra, lasciata socchiusa per l'evacuazione del vapore della cucina, i profumi che ti invogliavano ad accelerare il passo per entrare in casa ed assaporare il brodo caldo, che con l'aggiunta di una goccia di vino rosso, ti riscaldava oltre che le ossa il cuore.

Siccome i tempi sono cambiati e oggi vivendo nei grossi paesi o nelle città, l'allevamento famigliare è molto problematico se non impossibile, è necessario cercare queste eccellenze nelle zone vocate in giro per il nostro meraviglioso paese che è l'Italia.

Da sempre sentivo parlare di un cappone che veniva allevato nella bassa piemontese e una quindicina di anni fa ho avuto l'opportunità di trovarmi nel cuneese la seconda domenica di dicembre e cosa scopro? La Fiera annuale di un prodotto più unico che raro: il Cappone di Morozzo.

Siamo nella pianura cuneese, nella Granda, a pochi chilometri da Cuneo. Morozzo, piccolo paese dalle antiche origini, è l'indiscussa capitale del Cappone. L'antica fiera è soprattutto un appuntamento che valorizza e mantiene vive tradizioni, consuetudini ed un ricco patrimonio culturale di cui l'allevamento del "Cappone di Morozzo" è una preziosa eredità. Le donne sono depositarie di questa tradizione e per loro, in special modo, sono sempre stati motivi di vanto ed orgoglio i premi conquistati nel giorno della fiera, a coronamento di un paziente lavoro iniziato in primavera con la schiusa dei pulcini.

Le origini della Fiera del Cappone risalgono al periodo del passaggio in Italia di Napoleone, quando i mezzadri portavano in dono per Natale una coppia di capponi ai proprietari dei terreni da loro coltivati. La squisita carne del cappone compariva già sulle tavole dei nostri antenati.

Il "Cappone di Morozzo" è un galletto che deve essere allevato a terra, libero nell'aia o in recinti con una superficie di almeno 5 m² per capo ed alimentato con prodotti esclusivamente vegetali. Un prodotto dalla carne tenerissima con quel giusto rapporto di grasso che nella fase di cottura lo rende morbido e succulento.

Negli anni ho conosciuto degli allevatori, in particolare una famiglia che con tanta passione e dedizione ha intrapreso questa scelta. Maria Assunta, Franco e il figlio Simone, dal 1999 allevano il Cappone di Morozzo e sono diventati anche un punto dì riferimento per altri allevatori. Infatti producono pulcini e capponi anche per altri soci del Consorzio.

Anni di lavoro e di fatica nella selezione dei migliori esemplari da riproduzione e finalmente a dicembre 2020 viene coronato con il premio per la miglior coppia di capponi dell'anno (vedi diploma di merito).

LA RICETTA CLASSICA

Per esaltare il sapore e il profumo delle sue carni, il cappone va bollito. Gli ingredienti per questo ottimo bollito da degustare a Natale sono: un Cappone di Morozzo, carota, cipolla, sedano, sale. Per ottenere un eccellente risultato portare a bollore dell'acqua salata con gli aromi, immergervi il cappone e lasciare bollire a fuoco moderato per circa due ore, anche due ore e mezza. Servitelo ben caldo accompagnato dal bagnet verde o da dell'ottima mostarda. Il brodo può essere utilizzato per la cottura dei tortellini, o perché no per un bel risotto con salsiccia. Questi ultimi spolverati da un ottimo Grana Padano Dop.

Peccati di gola

di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Milano
Hotel Bulgari

Gli italiani ancora non hanno scoperto completamente il brunch. Da noi resiste ancora alla domenica il pranzo di famiglia, dove appunto tutta la famiglia si raduna e partecipa. Però ormai nelle grandi città quest'abitudine sicuramente è meno costante ed il brunch ha preso piede. A Natale poi pensiamo che sia un'ottima occasione, anche perché non tutti se lo potrebbero permettere ogni settimana, frequentare il brunch di qualche ottimo albergo.

Noi suggeriamo l'Hotel Bulgari e il brunch di Niko Romito. Per vari motivi. Quando abbiamo conosciuto Niko, ed erano proprio i suoi inizi, con lui e con Mauro De Paulis, gran selezionatore di salumi e formaggi a Paganica (poco distante da L'Aquila) abbiamo visitato alcuni casari e malghe dell'alto Abruzzo. Questo a testimoniare che Niko ama i formaggi e conoscere i piccoli produttori locali.

Il suo brunch è un piccolo omaggio ai grandi prodotti d'Italia e alle sue ricette più iconiche. In fin dei conti il cosiddetto "antipasto all'italiana" altro non è che un piatto (o tagliere) di affettati salumi e formaggi che in genere varia lungo la Penisola seguendo la produzione locale. E Niko, in un grande albergo come Bulgari a Milano (e presto anche a Roma) ha il coraggio di riproporre nel brunch la sua versione di "Antipasto all'Italiana", ovviamente arricchita. Così potrete trovare qualche omaggio al contesto lussuoso con pesce crudo e ostriche, ma anche rimandi alla cucina popolare con le polpette e la porchetta, e non possono mancare ricette della tradizione come il risotto milanese e i tortelli di zucca. Però quello che colpisce è il grande tributo ai prodotti Dop: il prosciutto di Parma e il Culatello, la Mortadella, la Finocchiona e la Bresaola. E finalmente, per noi amanti dei formaggi, ecco la sua selezione (secondo stagionalità). Troviamo ad esempio, oltre all'immancabile parmigiano reggiano, una serie di formaggi in genere freschi come la mozzarella, la burrata, la ricotta, il primosale, il gorgonzola.

Un grande chef deve capire il valore e l'importanza dei prodotti. E Niko Romito ce lo conferma, alternando alle sue ricette le sue "selezioni" guidate di grandi salumi e formaggi. Il tutto non abbinato a mostarde o confetture (spesso improbabili, comunque volendo ci sono anche quelle), ma all'abbinamento secondo noi migliore possibile: il suo grande pane al lievito madre che Niko Romito nel tempo ha messo a punto con una produzione praticamente perfetta.

Spazio Niko Romito ristorante
4° Piano de Il Mercato del Duomo Piazza del Duomo 1,
Galleria Vittorio Emanuele II - Milano
Tel: +39 02 878400 - info.milanopiazzaduomo@spazionikoromito.com
Orari: Pranzo 12.30 – 14.30 Cena 19.30 – 22.00

Arignano - Torino
La Rocca di Arignano

A Natale possiamo anche concederci il lusso di un Castello vero e autentico come la Rocca di Arignano (poco distante da Chieri). Se possibile anche per pernottarci (ma attenzione le camere sono solo 6) altrimenti almeno per mangiare nel bel ristorante. La Rocca risale al 1200, la visita è suggestiva, la bellezza stupefacente. La Rocca, edificata tra il 1200 e il 1400, è stata poi abbandonata. In un certo senso questo l'ha salvata dalle contaminazioni che quasi tutti gli altri castelli e rocche piemontesi hanno avuto nel corso dei secoli. Il recupero strutturale ha cercato di rendere fruibili gli spazi alle necessità di una moderna clientela conservando quanto più possibile il carattere originario. Altrettanta cura è stata riposta negli spazi esterni adiacenti la Rocca, creando un vasto orto che è stato affidato a Paolo Girardi, appassionato e intransigente "contadino, ortolano, agronomo" come ama definirsi. Coltiva varietà dimenticate, specie quelle di forme e colori non convenzionali.

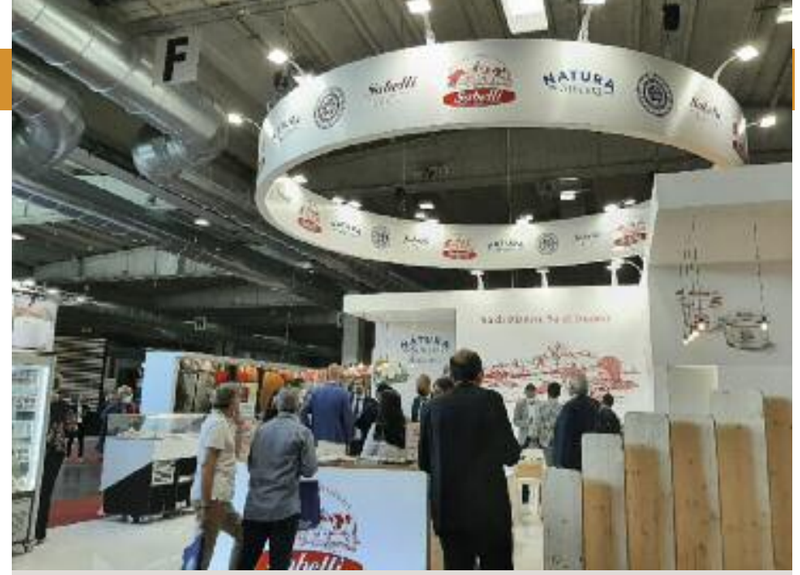
Con queste premesse è ovvio che la ristorazione non poteva essere banale. E' supportata da una scuola di cucina, ed è stata affidata a due chef d'eccezione. Il primo, Guido Alciati, chef del celebre Guido, appartiene alla più nota delle famiglie piemontesi dedite alla ristorazione, quella degli Alciati di Guido a Costigliole, ristorante ormai leggendario del quale l'attuale Guido è l'erede. Il secondo è Fabio Sgrò, un giovane chef originario del Roero che vanta una solida esperienza, molto nella Langhe ma anche all'estero (con il mitico Umberto Bombana in Asia). Ed è Fabio lo chef che ci mette la faccia e le mani, con la consulenza preziosa di Alciati.

I due hanno deciso di fare un percorso diverso da quelli usuali piemontesi e langaroli. Applicano la stessa filosofia del recupero della struttura alla cucina: hanno fatto lunghe ricerche sulla cucina medievale del territorio, per poi cercare di renderla percorribile e adatta al gusto contemporaneo. Nasce così un menù molto originale dove i piatti sono scanditi dalla tecnica di cottura: di aria, di acqua, di fuoco, di terra, arrostito, al fumo, sobbolito e così via. E ricette dove i sapori spesso si sovrappongono, e i sapori forti sono sfumati dalle spezie, dove il salato riesce a far rima con le sfumature dolci, e la tinca viene rinvigorita dal cuore di fassona grattugiato.

I formaggi sono ben presenti, anzi i protagonisti delle due ricette iconiche del ristorante: i Tortelli di kamut con anatra arrosto con crema di Raschera Dop e riduzione di Freisa; e l'Uovo poché con fonduta di caprino, nocciole e porri all'acciuga (uova selezione "Le Camille"), o con fonduta di Bra duro e radici secondo le stagioni.

Un indirizzo particolare per chi non si accontenta del banale e ama un percorso gastronomico diverso ed originale. Luca Veronelli ed Elsa Panini sono i titolari, il sito per info è www.roccadiarignano.it

La Rocca di Arignano
Via Gino Lisa, 16 - Arignano (Torino)
Orari: dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 19.30 alle 21.30 - Chiuso il lunedì
Tel 011.4031511 - info@roccadiarignano.it - www.roccadiarignano.it



A PARMA IL PRIMO GRANDE SALONE
"IN PRESENZA" VEDE I FORMAGGI PROTAGONISTI

Cibus riporta in vetrina il made in Italy

di Gabriella Padova

Settembre 2021. La prima grande fiera in presenza d'Italia, dopo il lungo stop dovuto alla pandemia, si svolge a Parma nel cuore della Food Valley: siamo a Cibus, 20° salone internazionale dell'alimentazione.
Una scelta tutt'altro che scontata e sicuramente coraggiosa, un forte segnale per la ripartenza. Il made in Italy agroalimentare vuole spingere i prodotti con Indicazione Geografica Protetta, essendo leader in Europa con 876 riconoscimenti di cui solo 44 in Emilia, con Parma quale terra di eccellenze enogastronomiche. Come non notare lo stand del consorzio del Prosciutto di Parma e quello del Parmigiano Reggiano Dop, senza dimenticare quelli dei salumi minori, delle diverse industrie conserviere del pomodoro o di piccole realtà nei settori di vino e birra.
Nel grande spazio del Sabelli Group, proprio in fronte allo stand di Onaf, si riesce a scorgere una piccola cucina nascosta dall'intenso via vai di venditori e buyers. Lo chef Davide Camaioni (San Benedetto del Tronto) è impegnato a preparare piccole delizie per i suoi ospiti, tanto che dispiace disturbarlo per strappargli qualche informazione. Dice di cucinare con la mente, assemblando via via gli ingredienti per raggiungere il piatto che inizialmente aveva in testa. Ricerca fondamentale è l'ingrediente, genuino e naturale, per esaltarlo con una sinfonia di sapori e profumi e quindi valorizzarlo al meglio.
Sul piano di lavoro si riesce a scorgere una forma di San Stè del Caseificio Val d'Aveto, nato nel 1991 a Rezzoaglio (Genova) per rilanciare la produzione casearia di questo formaggio a latte crudo (Pat della regione Liguria) e che da un paio d'anni è diventato parte appunto del Sabelli Group. Solo il tempo di poche parole e davanti a noi si materializza un "involtino di radicchio saltato in padella con aceto balsamico ripieno di San Stè". Non c'è che dire: è un bouquet di aromi che si completano l'un l'altro supportando il sentore lattico delle brune alpine del San Stè.
L'attenzione di un Cheese Lover non può che essere attirata da marchi di caseifici o consorzi conosciuti personalmente od anche solo per la loro fama. Così è il grande stand del Consorzio del Pecorino Romano Dop, uno dei primi formaggi italiani ad aver ottenuto riconoscimenti nazionali ed internazionali e comunque discendente diretto del formaggio a latte ovino che era alla base dell'alimentazione di tutto l'Impero Romano. Davanti a due giovani hostess siede imponente una forma di formaggio, dalla quale spaccano scaglie da offrire in degustazione, esaltando la granulosità di questa pasta dura.
Ad un tratto si palesa lo chef ufficiale che invita al suo show cooking su quello che è l'utilizzo principe del Pecorino Romano: la preparazione di salse e primi piatti particolarmente saporiti. L'esotico couscous con verdure e pecorino non vince la gara con una tradizionale quanto goduriosa carbonara con guanciale e uova mantecata con lo stesso pecorino.
Continuando la passeggiata alla ricerca di qualcosa di intrigante, si resta colpiti da un grande stand regionale che richiama sentori di Mediterraneo. Agrumi, colorate clementine e bergamotti, salumi e formaggi, dai pecorini canestrati ai caciocavalli appesi a far bella mostra di sé ed ancora olio e peperoncino dall'aroma penetrante. In un angolo c'è molto fermento. Il Maestro Assaggiatore Onaf Paolo Grossi sta tenendo una lezione, degustando diverse stagionature di Pecorino Crotonese Dop, così denominato per la sua area di produzione che si estende dalle pianure del litorale ionico fino alle pendici dell'Altopiano Silano. L'esuberante e coinvolgente figura dello chef Michele Barbieri (Altomonte, Cosenza) anima la zona show cooking dello stand. Michele nasce come commercialista, ma l'atmosfera che lo circonda, gli stimoli che gli giungono dalla sua famiglia e dalla sua terra presto gli mostreranno la sua vera identità. Il papà Enzo è stato da poco nominato "Ambasciatore della Calabria Straordinaria" tale è la sua capacità di condividere coi viaggiatori l'amore e l'esaltazione dell'identità enogastronomiche dei più diversi territori calabresi.
Abbinamento un po' dolce ed un po'piccante per un buon pecorino od un caciocavallo podolico sarà la gelatina di peperoncini, raccolti in autunno così da sfruttarne tutta la polpa carnosa e mantenere intatti colore e profumo. Dalla cucina esce una fetta di caciocavallo fresco avvolto da guanciale di maiale nero saltato alla piastra che ci invita all'assaggio.
Perché un assaggiatore di formaggi dovrebbe visitare Cibus? Per perdersi tra un'infinità di prodotti, conoscere persone e realtà lontane dalle proprie, cercando nuovi stimoli e sperimentando nuovi abbinamenti. Capire che il cibo non nutra solo il corpo, ma anche la nostra anima; apprezzarlo non soltanto per il suo sapore, ma anche per la mole di lavoro e di cultura che si porta appresso.

Formaggi a *crosta fiorita* Aspetti tecnologici

di Giuseppe Zeppa

Caratterizzati da un'elevata umidità e da un'alta percentuale di grassi, i muffettati bianchi costituiscono una delle più intriganti famiglie casearie

Fra le varie tipologie di formaggi, una delle più affascinanti sia per gli aspetti sensoriali sia per quelli tecnologici è sicuramente quella dei formaggi erborinati bianchi conosciuti anche come "a crosta fiorita" o "muffettati bianchi" ai quali appartengono fra gli altri il Brie ed il Camembert.
Questi formaggi a pasta molle sono caratterizzati da una elevata umidità (sostanza secca dal 38% al 44%) ed un elevato contenuto in grassi (dal 45% al 60% sulla sostanza secca) ma soprattutto dallo sviluppo superficiale del Penicillium camemberti che determina la presenza di un feltro bianco molto fitto ed al quale è ascrivibile l'aspetto e larga parte delle caratteristiche sensoriali.
Ulteriore peculiarità di questi formaggi è la maturazione centripeta ossia una maturazione che procede dalla crosta verso l'interno e quindi si avvantaggia di un rapporto superficie/volume elevato e ciò determina la produzione di formaggi bassi e piatti (circa 11 cm di diametro e 3 cm di spessore) in cui vi è una elevata superficie per unità di peso.
Dal punto di vista tecnologico si tratta di formaggi che derivano da una coagulazione acido-presamica che determina una demineralizzazione spinta della cagliata e da interventi volti ad ottenere una acidificazione spinta del latte in caldaia nonché della cagliata negli stampi, uno spurgo limitato in caldaia ma accentuato negli stampi, una salatura abbondante ed uno sviluppo significativo della microflora superficiale in relazione alle favorevoli caratte-

Segue a pagina 32

Aspetti tecnologici

Segue da pagina 31

ristiche di temperatura e umidità nelle celle di stagionatura.

L'evoluzione in stagionatura della cagliata è di tipo proteolitico-lipolitico con una disgregazione spinta della struttura caseinica e liberazione finale di amminoacidi ed infine di ammoniaca con effetto sia sensoriale sia chimico provocando una disacidificazione della pasta stessa.

La produzione inizia con una pre-maturazione del latte con starter mesofili per 15-20 ore a 8-13 °C che porta il latte stesso a pH 6.4-6.3. Vi può essere quindi una pastorizzazione seguita da una ulteriore aggiunta di starter mesofili o direttamente la coagulazione con ulteriore acidificazione sino a pH 6.3-6.1 ed acidità di 4.4-4.5 °SH/50.

Gli starter utilizzati sono prevalentemente lattococchi mesofili omofermentativi che determinano la produzione di acido L-lattico dal lattosio mediante la via dell'esoso difosfato.

Al momento della messa in fascere l'acidità del siero è di 3.4-3.8 °SH/50 mentre alla fine della stufatura si raggiungono i 12 °SH/50. Dopo 24 ore di ulteriore riposo a circa 20 °C l'acidità è ulteriormente aumentata raggiungendo all'estrazione dagli stampi i 20-24 °SH/50 ed un pH di 4.8-4.9.

Segue la salatura in salamoia sino ad ottenere l'1.5-1.8 % di sale nella forma e l'irroramento superficiale con conidi di Penicillium necessari per la formazione del feltro superficiale bianco. A questo punto inizia la stagionatura condotta a circa 10-14 °C in ambienti al 90-100 % di umidità che si protrae per tempi da 2 a 20 gg.

È durante questo periodo che il formaggio sviluppa le sue peculiari caratteristiche sensoriali ascrivibili ad un particolare metabolismo dell'acido lattico che è alla base dei fenomeni proteolitici che interessano il sotto-crosta di questo particolare formaggio. Infatti nella primissima fase della stagionatura vari lieviti presenti sulla superficie del formaggio quali Kluyveromices, Saccaromyces e Debaryomices nonché il Geotricumcandidum, limitato però nel suo sviluppo dalla salatura, metabolizzano l'acido L-lattico prodotto dai batteri lattici mesofili dello starter (in genere S. lactis e S. cremoris) con produzione di acqua ed anidride carbonica. Si ha quindi una disacidificazione della superficie del formaggio che arriva ad un pH di circa 6 dopo 6-7 giorni.

A questo punto inizia lo sviluppo del Peniciliumche è stato aggiunto direttamente al latte e/o polverizzato sulla superficie durante la stagionatura e che proseguirà la metabolizzazione del lattato e quindi la disacidificazione superficiale. Dopo circa 15-20 gg il Penicillium ha consumato l'acido lattico nell'area superficiale e si crea in questo modo un gradiente di pH che passa da oltre 8.0 in superficie a valori inferiori a 4.9 nel cuore del prodotto. Questo gradiente determina però uno spostamento di acido lattico dal centro della forma verso l'esterno volto a ripristinare l'equilibrio compositivo nella forma. Nel momento in cui questa migrazione di lattato termina il Penicillium inizia a metabolizzare le proteine in superficie producendo ammoniaca che contribuisce ad aumentare ulteriormente il pH della zona superficiale.

Questo innalzamento di pH a sua volta causa la precipitazione del fosfato di calcio e quindi nuovamente la creazione di un gradientefra la superficie ed il centro della forma ma basato questa volta sul calcio. Viene quindi richiamato calcio dall'interno della forma verso le parti esterne e questo contribuisce a rammollire e cremificare la parte centrale della cagliata. L'innalzamento del pH concorre inoltre ad attivare la plasmina, enzima proteolitico del latte, il cui pH ottimale è di circa 7.5 e che contribuisce ulteriormente al rammollimento della pasta.

L'azione combinata della plasmina e della migrazione del calcio determina una cremificazione della pasta che a iniziare dalla crosta si dirige verso l'interno della forma con andamento quindi centripeto dando quindi origine ad un formaggio in cui inizialmente il sottocrosta è cremificato ed il centro gessato e poi via via che procede la maturazione l'intera forma cremifica.

A questa attività proteolitica si unisce una intensa attività lipolitica caratteristica dei questi formaggi ed a carico della abbondante sostanza grassa presente con significativi effetti sull'aroma del prodotto. Alla base di questa trasformazione le lipasi che scindono i gliceridi con liberazione degli acidi grassi costituenti. Poiché le lipasi agiscono preferenzialmente sui legami 1 e 3 ove sono legati gli acidi grassi a corta e media catena più volatili le lipasi contribuiscono in modo significativo alla formazione iniziale dell'aroma. Una parte di queste lipasi proviene dal latte benchè la pastorizzazione ne riduca significativamente la concentrazione ma la maggiore fonte sono i funghi del feltro superficiale e quindi la lipolisi è particolarmente evidente nel sotto-crosta. Il Geotricum possiede due lipasi con una attività ottimale a pH 7 e 37 °C che liberano preferenzialmente acido oleico ed altri acidi C18 insaturi dalla posizione Sn2 dei trigliceridi.

Il Penicillium produce invece elevate quantità di una lipasi alcalina extracellulare con attività ottimale a pH 9 e 35 °C soprattutto sui trigliceridi con acidi grassi a basso peso molecolare. La sostanza grassa gioca però un ruolo fondamentale sulle caratteristiche sensoriali del prodotto anche in modo diretto in quanto funge da lubrificante determinando una sensazione di sofficità quando il formaggio è nella cavità boccale. Inoltre la sostanza grassa funge da solvente dei componenti aromatici in genere idrofobici e per le molecole con più di sei atomi di carbonio la concentrazione nella fase grassa supera di 10 volte quella nel siero.

In questi formaggi è quindi evidente come il controllo della stagionatura ed il conseguente raggiungimento di condizioni ottimali di proteolisi/lipolisi sia molto complesso e legato essenzialmente a tre parametri: la concentrazione di sale, l'aw e le condizioni ambientali delle celle di stagionatura. Per quanto concerne la salatura, un eccesso di sale determina una riduzione della aw ed uno sviluppo contenuto del Geotricum mentre non ha significativi effetti sullo sviluppo del Penicillium.

Al contrario una salatura insufficiente determina uno sviluppo eccessivo del Geotricum che limita la crescita del Penicillium e la formazione di una crosta rugosa e viscida("taodskin" o "slip skin") nonché il possibile sviluppo di Rhizomucorcon formazione del caratteristico "pelo di gatto". Una salatura eccessiva riduce peraltro anche l'attività proteolitica del Penicillium con evidenti effetti sensoriali e strutturali sul formaggio finito.

Dario Osella,
patriarca del formaggio e precursore delle croste fiorite

di Elio Ragazzoni

Capitò a un uomo che oggi ha novant'anni, molto ben indossati, di importare la tradizione d'oltralpe delle croste fiorite in Piemonte contribuendo a una cultura casearia, nuova per l'Italia, con una produzione che ne invase velocemente ogni regione.

Si tratta di Dario Osella, patriarca del formaggio.

Dal padre prese lo spirito commerciale, papà Domenico già esportava in Francia l'olio di noci e dalla mamma Caterina, figlia di margari della valle Stura, acquisì la passione casearia. Il resto ce lo ha messo di suo, realizzando con tenacia e illuminato senso degli affari un capolavoro imprenditoriale: Le Fattorie Osella, un gioiello di caseificio dove la più moderna tecnologia è al servizio della qualità.

A dire il vero gli esordi del giovane Osella furono normalissimi, non è che studiare non gli piacesse, ma mal sopportava l'impegno costante sui libri. Terminato il liceo al Real Collegio Carlo Alberto di Moncalieri, si iscrisse a Legge e lì nacque la sua fortuna. Nel senso che capì che la carriera accademica non si confaceva al suo carattere e tornò a casa. Nel frattempo la famiglia aveva realizzato un caseificio che produceva Emmental ed egregie Tome quasi nel centro di Caramagna. Lo gestivano con buon successo padre, madre ed il fratello Gino.

• **Dario Osella, imprenditore caseario di Caramagna Piemonte Sopra la sua prima crosta fiorita denominata l'Alpino**

Lui, figliol prodigo che aveva rifiutato l'avvocatura, fu messo a scaricare bidoni. Per poco naturalmente, perchè poi fu mandato all'Istituto caseario di Lodi, dove si diploma, e contemporaneamente affina l'esperienza presso la Polenghi& Lombardo, industria casearia tra le più brillanti del momento. Si trattava di cogliere il senso di una produzione casearia in evoluzione, di superare il limite cuneese di caseifici ottimi, ma non ancora all'avanguardia. Bisognava imparare che la modernità non doveva necessariamente intaccare bontà e schiettezza del prodotto, solo aumentarne la produzione nel rispetto della sicurezza alimentare.

Obiettivo raggiunto. Dario Osella rientra in azienda dopo due anni e ha le idee chiarissime: il futuro della produzione casearia sarà nei formaggi freschi. Il fratello Gino a cui era legatissimo, è prematuramente mancato, ma giunge a dargli manforte Anna Carlotti, da Gorgonzola, la sua consorte che lo accompagnerà nell'avventura di una vita. L'imprenditore, romantico oltre che capace e instancabile, le dedicherà un fiore all'occhiello della sua produzione: la dolcissima "Annabella". Nasce, poi, il Caramagnin tomino fresco di tradizione, la Robiola cremosa e fresca al palato e l'Alpin che fa l'occhiolino alle croste fiorite francesi con un formato più piccolo e inusuale. Fu subito successo.

Nell'impresa lo aiutò, allora, un tecnico francese dal nome teutonico, tal Kapt, ma l'intuizione di aggredire il mercato italiano con l'intrigante profumo delle muffe nobili fu sua. I consumatori lo premiarono anche grazie al formato ristretto ed al suo nome: Alpin. Ancora una volta nella sua vita si intrecciarono vita e visioni produttive. Il nome non era dettato dal caso, Dario Osella fu alpino, negli artiglieri, e dell'appartenenza al corpo delle "penne nere" è tuttora orgoglioso e compiaciuto.

Ora macchine perfette producono i formaggi da lui pensati con ritmi velocissimi ed a volte robotizzati. Lo stabilimento Fattorie Osella, da lui fondato, è esempio di asetticità e di atteggiamenti rigidamente regolati a favore di lavorazioni protette da ogni aggressione batterica esterna.

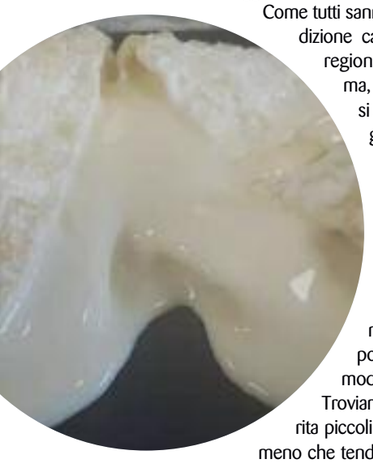
Patron Dario, che ora non si occupa più direttamente di produzione, afferma di aver nostalgia dei primi formaggi incartatati a mano. Ma lo dice con un sorriso da cui traspare ironia. Pochi come lui sono stati capaci di legarsi alla tradizione pensando, sempre, al futuro. Nato con una crosta fiorita.

Il colore delle muffe
deve essere bianco uniforme
ma si sottolinea il fatto
che la crosta, soprattutto
nelle forme più mature,
può assumere anche
tonalità di colore avorio
o giallo paglierino scarico
La struttura della pasta si valuta
sia con la vista che con il tatto

L'assaggio dei formaggi a crosta fiorita

di Enrico Surra

Da un punto di vista tecnologico la produzione dei formaggi a crosta fiorita presenta non poche difficoltà perché al casaro viene richiesto di produrre un formaggio con una crescita fungina sulla superficie esterna che deve essere perfetta ed impeccabile.
Raggiungere questo obiettivo comporta una attenta gestione dell'igiene in caseificio ed un maniacale impegno in tutte le operazioni di cura del formaggio, fino alla vendita.
Le croste fiorite rappresentano una categoria non molto numerosa ma caratteristica all'interno del patrimonio caseario. La loro peculiarità è dovuta alla crescita di muffe bianche, principalmente del genere Penicillium, all'esterno del formaggio.



Come tutti sanno la loro origine si perde nella tradizione casearia francese, soprattutto nella regione nord-occidentale (Normandia) ma, partendo da qui, in tutto il mondo si sono diffuse produzioni di formaggi afferenti a questa tipologia.
All'assaggio un formaggio a crosta fiorita viene innanzitutto esaminato con la vista. La sua forma è generalmente cilindrica di medio-piccola taglia e può variare sensibilmente il peso. Questo è un aspetto molto importante perché nei formaggi a crosta fiorita il rapporto superficie/volume influenza in modo radicale la maturazione.
Troviamo infatti dei formaggi a crosta fiorita piccoli, del peso di 100 grammi o anche meno che tendono a maturare molto velocemente. Altri formaggi a crosta fiorita invece sono di dimensioni maggiori ed arrivano a pesareal massimo 1-2 chilogrammi.
Perché il formaggio a crosta fiorita è di piccola o media taglia?
Aggiungendo esternamente le muffe, queste hanno bisogno di un substrato per potersi sviluppare. Nei formaggi di grande taglia se le muffe si sviluppassero soltanto sulla superficie, la loro azione non sarebbe omogenea su tutta la pasta. Per questo motivo, più un formaggio è piccolo (maggiore rapporto superficie/volume), più si risente dell'azione della muffa esterna. Questa potrà penetrare nella pasta e farla maturare (proteolizzare) in modo omogeneo… come la barrique fa nel vino, ad esempio.

Una piccola nota sullo scalzo: non troveremo mai dei formaggi a crosta fiorita con scalzo alto più di 2-3 cm. Questo perché le muffe che crescono sulle facce devono poter far maturare la pasta anche al centro della forma.
Come si deve presentare la crosta esterna?
Innanzitutto, la muffa sulla crosta fiorita deve essere perfettamente bianca. L'eventuale crescita di muffe grigie o nere (peli di gatto) rappresenta un grande difetto per questa tipologia di formaggi.
La consistenza della crosta dipende poi dal grado di maturazione del formaggio. nei formaggi giovani essa è ancora di consistenza elastica (ritorna allo schiacciamento) mentre nei formaggi più avanti con la maturazione diventa morbida e talvolta screpolata.
Le muffe che si sviluppano esternamente prendono l'aspetto di un feltro vellutato, leggermente rugoso sul quale sovente si riscontrano le impronte della stuoia o della griglia sulle quali è stato posizionato il formaggio.
Ripetiamo che il colore della muffa deve essere bianco uniforme ma si sottolinea il fatto che la crosta, soprattutto nei formaggi più maturi, può assumere anche delle tonalità di colore avorio o giallo paglierino molto scarico.

Tagliando il formaggio l'assaggiatore può avere un'idea sul suo grado di maturazione. Infatti, esaminando la pasta, si può valutare la sua consistenza. Se all'interno del formaggio risulta ancora presente un'area di consistenza diversa (già valutabile con la vista) leggermente gessata, significa che la crosta fiorita è giovanee poco matura. Se invece l'interno si presenta omogeneo e dalla struttura lievemente colante, questo significa che la pasta ha subito una maturazione completa ed il formaggio è sicuramente pronto all'assaggio.
Per questi formaggi la pasta non sarà sicuramente di colore uniforme. Il colore della stessa dipende poi anche dal tipo di latte. Nel caso di croste fiorite prodotte con latte di capra la pasta assume delle tonalità bianche, mentre nelle più comuni croste fiorite vaccine la pasta va dal giallo paglierino scarico nei formaggi meno maturi fino ad un giallo intenso nei formaggi più proteolizzati.
Nella pasta delle croste fiorite di norma sono presenti poche occhiature (rade), di dimensione da piccola a media e di forma per lo più irregolare.
La struttura della pasta, come abbiamo già detto, si valuta sia con la vista che con il tatto. Nel sotto crosta, sotto il feltro di muffa e valutata al tatto, la struttura è cremosa, molle, deformabile, umida ed untuosa. Nella parte centrale della pastala struttura dipende dal grado di maturazione. Si ribadisce che più ilformaggio è maturo, più omogenea è la struttura ma essa tenderà ad essere molle e cremosa.
Al naso si presentano degli odori tipici che risultano percepibili e che sono frutto dell'intensa azione che le muffe esercitano sulla pasta casearia.
Ad un primo esame olfattivo l'intensità generale si presenta su valori medi o medio elevati, ovviamente in funzione del grado di maturazione del campione in assaggio. Andando a ricercare i descrittori si parte dalle note lattiche basate sulla matrice grassa del latte, che portano verso note di panna e di burro fresco. Successivamentesi innesta la nota vegetale di fungo direttamente legata allo sviluppo fungino in crosta che in alcuni casi può evolvere verso sensazioni terrose (sottobosco-tartufo) o vegetali (verdura lessa ed in qualche caso anche cavolfiore). Questa particolare complessità olfattiva, tipica delle croste fiorite è dovuto alla produzione di composti a base di zolfo (solforati) che avviene nella fase di proteolisi della cagliata ad opera dei Penicillium.
Come evoluzione delle note lattiche (panna e burro), nelle croste fiorite più mature, si può arrivare a percepire delle sensazioni caratteristiche di frutta secca, soprattutto odori, ma anche aromi, di nocciola. Infatti, nella tradizione francese, che talvolta inserisce in un pasto anche il formaggio al posto del dolce, si è soliti definire le croste fiorite con il termine di "patisserie fromagère", proprio in virtù del fatto che questi formaggi presentano aromi di frutta secca tipici dei prodotti di pasticceria.
Dal punto di vista gustativo è bene che un assaggiatore valuti il centro della pasta, alla ricerca ancora di eventuale acidità, dovuta a pasta ancora poco proteolizzata nelle croste fiorite giovani; nelle croste fiorite stagionate invece l'acidità sarà quasi del tutto scomparsa a vantaggio di gusti più dolci o in qualche caso lievemente amari soprattutto in caso di formaggi più maturi. Il salato dipende invece dalla quantità di sale che il casaro ha deciso di impiegare. Certe croste fiorite possono risultare molto salate, altre invece molto meno.
Gli aromi ricalcano gli odori già percepiti con l'olfazione diretta; nel caso di formaggi avanti con la maturazione si innestano sensazioni di stalla, vegetali di paglia e soprattutto sulla crosta note di ammoniaca tipiche dell'azione fungina. Attenzione a non far maturare troppo un formaggio a crosta fiorita perché questa ammoniaca potrà diventare coprente su tutti gli altri aromi ed influenzerà anche le sensazioni trigeminali con caratteristico pungente ed anche un po' di piccante.
Infine, la struttura in bocca: è il tipico aspetto, ultimo quanto essenziale, nell'assaggio di questo tipo di formaggi. Bisogna fare attenzione a come la muffa esterna (feltro) si lega in bocca con il resto della pasta. Se l'assaggiatore avverte un'uniformità di struttura tra muffa e pasta significa che il formaggio è di ottima qualità ed è maturato bene. Se invece si crea una dicotomia tra muffa (velluto, feltro) e pasta (adesiva e poco solubile) il formaggio sarà poco omogeneo e quindi di qualità non ottimale. Le altre caratteristiche di struttura sono poi una bassa durezza,una medio alta adesività, un'alta solubilità, una media umidità ed una elevata deformabilità.

I formaggi a crosta fiorita in Italia

di Emanuela Perenzin

Sicuramente il bianco velluto della crosta fiorita non è tradizione italiana, ma da un po' di anni parecchi caseifici hanno iniziato a produrre formaggi muffettati, con risultati eccellenti e grande successo di vendite. Parliamo di formaggi industriali che comunque presentano note organolettiche interessanti, caratterizzate dalla costanza e pulizia di sapori che contraddistinguono le produzioni in larga scala.

Ma qual è la storia dei formaggi italiani a crosta fiorita?

L'influenza della Francia ha fatto sì che le prime produzioni di formaggi che presentano muffe nobili nella superficie, provengano dal Piemonte, in primis la preziosissima Robiola di Roccaverano Do dal 1979 e Dop dal 1996. Le sue origini sono antichissime, ne parlano testi che risalgono al periodo Celtico-Ligure, racconti di Plinio e di Pantaleone da Confienza. Prodotta con latte crudo di capra, vacca e pecora, è uno dei formaggi piemontesi più interessanti e rari.

La superficie della Robiola di Roccaverano Dop è classificata come buccia ed è naturalmente fiorita, la muffa è appena accennata nel formaggio fresco, più evidente, ma sempre molto leggera nello stagionato. Si tratta del Geotricum Candidum, la muffa nobile, naturalmente presente nel latte crudo, che produce sulla superficie del formaggio una leggerissima e bianca peluria, che diventa un po' più consistente con la maturazione. Il nome Robiola è derivato dal colore rossastro che presentava la sua superficie alle origini. Oggi la produzione curata e guidata dal disciplinare della Dop permette di avere delle robiole dalla superficie chiara, dove si nota una nota leggermente più scura nel sottocrosta.

Nel resto dell'Italia, i primi formaggi a crosta fiorita compaiono in Veneto, circa 20 anni fa con il Grillo di Colmajor, formaggetta a latte crudo da vacche di razza Bruna, inventato da Martino Grillo, casaro illuminato della Latteria Sociale di Tarzo (Treviso), questo formaggio è stato valorizzato, assieme ad altri piccoli tomini, dal Progetto Formajele Trevisane a latte crudo (Formajele in dialetto trevigiano significa formaggi dalla piccola dimensione), idea della Fondazione Cassamarca, promossa da Onaf.

Si tratta di un formaggio a pasta molle, con crosta fiorita, pasta cremosa, bianco avorio, con rada occhiatura irregolare. Il sapore è dolce, leggermente sapido, con sentori di panna e di burro, leggerissima la nota muffata di fungo fresco.

Nel 2010 la Latteria Perenzin inizia i primi esperimenti con il latte di bufala e di capra provenienti da aziende locali, nascono il Piccolo Fiore di Bufala ed il Piccolo Fiore di Capra. L'azienda che è arrivata alla quinta generazione, avendo a disposizione nuove e particolari tipologie di latte, inizia a provare lavorazioni diverse ed inventa nuovi formaggi, con lo spirito innovativolegato però al territorio ed alla tradizione, che da sempre la caratterizza. In un territorio (siamo a San Pietro di Feletto in Provincia di Treviso) abituato a croste asciutte e pulite (es. Montasio Dop), le difficoltà iniziali erano la maturazione dei piccoli tomini, in quanto i locali del caseificio non erano strutturati per ottenere la perfetta e pulita muffa bianca del Penicilium Candidum, si trattava di creare ambienti con la giusta temperatura, umidità ed areazione, ambienti completamente diversi dalle abitudini locali.

Inizialmente le prime sperimentazioni sono state fatte isolando i singoli lotti. Con l'incremento delle vendite sono state costruite celle dedicate, a refrigerazione statica, a temperatura ed umidità controllate.

Piccolo fiore di capra bio

Formaggio a crosta fiorita, fatto con 100% latte di Capra Biologico del Parco delle Dolomiti Bellunesi, piccoli tomini dal peso di 120g, disponibili da marzo ad ottobre, in quanto gli allevatori praticano la naturale asciutta invernale delle capre.

Esteriormente ricoperto dalla muffa bianca vellutata del Penicilium Candidum, la crosta è presente, sottile, ma tenace; presenta una pasta di color bianco avorio, texture cremosa, ma non adesiva, piena al palato. Il gusto è dolce, piacevole e lungo, il profumo ed retrogusto olfattivo presentano accenni di erba bagnata e fungo fresco.

Piccolo fiore di bufala

Formaggio a crosta fiorita, fatto con 100% latte di bufala veneto, piccoli tomini dal peso di 250g, disponibili tutto l'anno.

Superficie bianca e vellutata, caratteristica del Pennicilium Candidum, crosta leggera e cedevole.

La pasta è di color bianco avorio, grassa, cremosa e leggermente adesiva.

Il gusto è dolce, sapido e lungo, il retrogusto olfattivo e le note odorose presentano accenni di fiori di acacia, fungo fresco, sottobosco, ben presente il sentore animale della bufala.

Una produzione di nicchia a Lecco: non solo cagliate presamiche ma anche velature di muffe bianche

Faccio croste fiorite quando c'ho voglia!

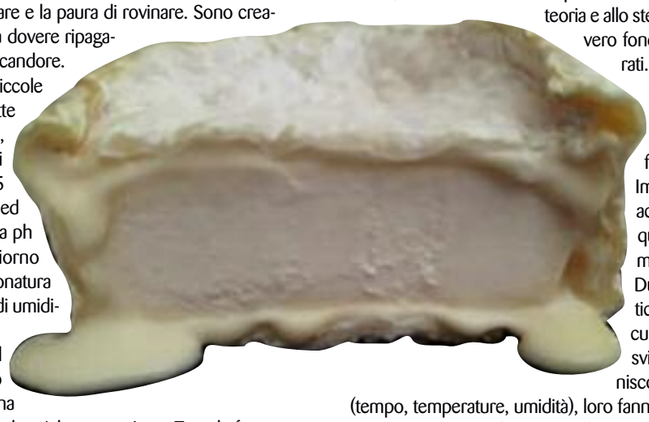
di Adriana Scaccabarozzi

Sono casara di azienda agricola e produco ogni tipo di formaggio. Ma non tutto sempre: solo quello che voglio, quando ho voglia! Devo essere ispirata. Le croste fiorite sono, nel mio piccolo, una produzione di nicchia. Maturano, infatti, in una nicchia ricavata in una parete della cantina dove riposano tutti gli altri formaggi.

Quando vado a mettere le muffe bianche nel latte, devo essere calma, serena e tranquilla perchè, in quel momento, sto creando quacosa di fragile e delicato e basta poco per rovinare tutto. Devo avere il tempo (e la voglia) di prendermene cura ogni giorno della loro vita. La sottile peluria bianca inizia a formarsi dopo una decina di giorni. Significa che già dal settimo giorno io inizio ad osservarle. Le guardo attraverso la porticina di plexiglass che le protegge, le guardo, ogni giorno in cerca di un pelo nuovo. Un po' come quando un bambino diventa adolescente. É importante aprire quella porta il meno possibile per evitare contaminazioni, ma la tentazione è spesso irresistibile.

Resto lì, con la forte voglia di toccare e la paura di rovinare. Sono creature magiche, che solo se curate a dovere ripagano la vista (ed il palato) con il loro candore.

Ho creato una quarantina di piccole forme lo scorso 7 settembre. Latte caldo di mungitura portato a 39°, coagulato con caglio liquido di vitello. Taglio grosso, sosta di 15 minuti, taglio a nocciola grossa ed estrazione. Subito stufatura e poi, a ph raggiunto, raffreddamento. Il giorno dopo, salatura a secco. La stagionatura avviene in cantina a 12° con 90% di umidità.



Tre sono stati i rivoltamenti dal 7 al 20 settembre, giorno in cui ho preso le forme e le ho incartate una ad una. Nella carta apposita si completerà la maturazione. Tutte le forme, tranne 2. Con molta indecisione, due le ho spedite al concorso Caseus Veneti-Formaggi di fattoria. Non ne ero convinta, perchè ancora "un po' giovani". Con mio grande stupore, il mio "Bri..anzolo" è stato messo sul gradino più alto del podio! La soddisfazione ripaga la dedizione!

Ma "croste fiorite" non sono solo cagliate presamiche. Mi diverto (e anche tanto!) a muffettare pure le lattiche. Queste ultime sono un prodotto tipico della zona in cui vivo e, siccome che a me non piace proprio fare sempre le stesse cose e men che meno fare quello che fanno tutti, le propongo sì nella versione tradizionale, ma anche in mille altri modi. Uno su tutti: passo il formaggio fresco nel carbone vegetale e poi lo metto a stagionare. Al momento del taglio stupisce il contrasto di colore: candida muffa bianca fuori, carbone nero che costituisce il contorno interno, pasta bianca al centro. Uno spettacolo per gli occhi e per il palato! All'inizio non è stato semplice far capire questo prodotto ai clienti perché "il nero fa paura". Ma chi lo ha assaggiato è subito tornato ed ora c'è intorno un bel giro di estimatori.

Come è nata questa idea? Sicuramente alla base ci sono i corsi che ho seguito in provincia di Treviso. Poi, ovviamente, c'è del mio. Sia chiaro: senza studio dietro, non si va da nessuna parte. Ed avere dei docenti in grado di spiegare la teoria e allo stesso tempo esperti nella pratica, è davvero fondamentale per arrivare ai risultati sperati. Devo dire di essere stata fortunata in questo. Poi mettiamoci il fatto che io, fin da bambina, ho sempre creato un po' di tutto. E la mia creatività viene fuori quando devo "dare forma". Impastare a mano è fantastico, chi acquisterà quella piccola creatura avrà qualcosa di veramente unico, uscito dal mio stato d'animo di quel momento.

Due sono le cose basilari da non dimenticare: quantità e qualità delle muffe inoculate e le condizioni ncessarie al loro sviluppo. Se io rispetto i loro tempi e fornisco loro tutto ciò di cui hanno bisogno (tempo, temperature, umidità), loro fanno il proprio dovere. Nascono, crescono e proteolizzano (cremificano) il formaggio partendo dal sottocrosta, verso l'interno. Spero non mi deludano nemmeno questa volta: qualcosa di nuovo ed unico sta per nascere.. ma ve lo racconterò nella prossima puntata!

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

FORME
BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

Concorso

STUPORE ED EMOZIONE

3ª edizione - Bergamo 23/24 ottobre 2021

Premio
OLTRE IL FORMAGGIO

1° CLASSIFICATO PER LA CATEGORIA "OLTRE IL FORMAGGIO"

ERBORINATO
Erborinato Sancarlone caffè in crosta
Luigi Guffanti 1876, Arona, Novara

PRIMI CLASSIFICATI PER SOTTOCATEGORIE:

PASTA MOLLE
Rose Smarino
Kasanna di Memoli Nicola, Sala Consilina, Salerno

PASTA SEMIDURA
Capra Tonka e Vermouth
Perenzin latteria, San Pietro Di Feletto, Belluno

PASTA DURA
Nostrano Valtrompia DOP
Azienda Agricola Beltrami Mauro, Marmentino, Brescia

PASTA FILATA
Scamorza Affumicata
Caseificio Preziosa, Seriate, Bergamo

ERBORINATO
Erborinato Sancarlone caffè in crosta
Luigi Guffanti 1876, Arona, Novara

Premio
IL CASARO D'ORO

1° CLASSIFICATO PER LA CATEGORIA "IL CASARO D'ORO"

FORMAGGIO ERBORINATO
Parbleu
Caseificio Sepertino, Marene, Cuneo

PRIMI CLASSIFICATI PER SOTTOCATEGORIE:

FORMAGGIO MOLLE
La rocca
Az. Agricola Tre Gatti, Poncarale, Brescia

FORMAGGIO SEMIDURO
Canestrino
Sargra, Thiesi, Sassari

FORMAGGIO DURO
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP 36 mesi
Caseificio Gennari Sergio e Figli, Collecchio, Parma

FORMAGGIO A PASTA FILATA
Provolone Valpadana Piccante DOP "Zogi"
Brazzale, Zanè, Vicenza

FORMAGGIO ERBORINATO
Parbleu
Caseificio Sepertino, Marene, Cuneo

www.onaf.it - www.progettoforme.eu

Dice Gambera

TIPICO VÒ CERCANDO

di Armando Gambera

Uno dei fattori di qualità che rendono grande il made in Italy è la micro-produzione. Artigiani della moda, piccole e medie case vitivinicole, aziende agricole e, per quanto riguarda il settore dei formaggi, casari che trasformano direttamente il latte dei loro animali, talvolta in ambienti disagevoli quali troviamo in montagna.
Qui la materia prima ineccepibile viene lavorata con arte e abilità attraverso metodi e tecniche tradizionali, mediate dal giusto apporto della tecnologia moderna che permette di raggiungere eccellenti gradi di igiene e pulizia del prodotto.
Il quadro sensoriale della micro-produzione dei formaggi ci permette di toccare con mano la tipicità ma talvolta essa ci sfugge, ingabbiati in una ricerca organolettica omologata o meglio chiusa in una cerchia ristretta di descrittori familiari. Cerco di spiegarmi meglio. E' pur vero che la nostra metodica ha un ampio ventaglio di termini attraverso i quali percepiamo le sfumature più diverse, ovvero un lessico attraverso cui leggere il profilo sensoriale dettagliatamente e quindi cogliere le espressioni tipiche.
Ma quando, per mancanza d'esperienza, non conosciamo a fondo la carta d'identità di quel formaggio caratterizzato da un'evidente tipicità, corriamo il rischio di confondere tale aspetto caratteristico con l'esatto contrario, ossia come elemento di disturbo. E questo succede con certi descrittori segnatamente territoriali, ovvero legati ai luoghi di produzione, conservazione e stagionatura, quali possono essere i locali di montagna, gravidi di umidità, alla presenza di muffe (pensate a quelle che producono l'erborinatura del Castelmagno). Formaggi completamente diversi da quelli conservati in celle a temperatura controllata, piastrellate e disinfettate.
Quest'ultimi corrono il rischio dell'omologazione: formaggi perfettini, tutti uguali, anche nel gusto. Quegli altri invece corrono il rischio opposto: diseguali, con profili sensoriali che mutano a seconda delle erbe pascolate, dei giorni caldi o freddi. Questi ultimi sono l'espressione della tipicità. Talvolta non compresa.
Quante volte ho dovuto spiegare il concetto di malga, ossia di luogo dove gli animali vivono nei mesi caldi e dove si fa il formaggio.
E' un microcosmo di essenze vegetali e animali, di erbe, cantina, stabulazione, che passano nel formaggio che voi conoscete essere un alimento che vive e respira. La tipicità proviene dal territorio e ben lo sanno i francesi che l'hanno sostituita con terroir. Ma noi sappiamo che tipico deriva dal greco topos che significa luogo, e questa derivazione lessicale ci basta.
A settembre, durante l'ultima edizione di Cheese, ho avuto modo, insieme all'amica Maria Sarnataro, di toccare con mano un'espressione di tipicità. Assaggiavamo due tome d'Alpe piemontesi, l'una proveniente da un alpeggio a più di 2000 metri d'altezza che conosco bene, dell'altra non avevamo riscontri se non quelli stabiliti dalla Dop.
Due ottime produzioni, ma la prima aveva qualcosa in più: un profilo aromatico esaltante dove appariva anche una nota inusuale, di balsamico, di resina di pino. Dagli assi d'abete dove stagionano queste tomette? No, perché avremmo dovuto riscontrarlo anche nelle altre partite di quella produzione estiva.
Allora? Mentre assaggiavo mi scorrevano davanti agli occhi le immagini delle mucche che pascolavano a ridosso delle ultime abetaie prima di raggiungere la sommità del colle. Immagini colte nell'estate del 2019, durante la mia ultima visita con l'amico Pier Battaglino. Ora mi chiedo: come sarebbe stata interpretata quella sensazione balsamica da chi non possedeva la mia esperienza in loco? Credo e mi auguro positiva. Ci sono purtroppo situazioni più complesse, legate alle note animali soprattutto quando appaiono con evidenza: talvolta sono considerate come espressioni di scarsa igiene in stalla e quindi negativamente nell'analisi del formaggio. E ciò risulta sufficiente per cassarlo, pur presentando altre aromaticità interessanti.
La tipicità può avere dei limiti. Come l'asetticità di alcuni locali di stagionatura. Tra i piccoli locali di campagna e il caseificio prefabbricato passa la stessa differenza tra chi vive in una casa in mezzo al verde e chi sta in un alloggio di condominio.
Come vedete, i limiti stanno da entrambe le parti. Tuttavia, la nostra società iper-igienista tende a ingigantire gli uni e a sottovalutare gli altri, a scapito del gusto, purtroppo. E spesso, anche noi assaggiatori ci lasciamo coinvolgere in questa dinamica che ci porta alla standardizzazione gusto-olfattiva. Di conseguenza, una raccomandazione: nei concorsi territoriali, quali regionali o provinciali, ad esempio, inseriamo nei panel d'assaggio anche degustatori locali che meglio di altri riconoscono la tipicità.

I grandi mercati di città, dalle Halles al Balon, tra letteratura e pittura

DOVE IL FORMAGGIO RACCONTA LA STORIA

di Gianmario Giuliano

La nascita del mercato rappresentò un capitolo significativo nella storia del commercio del cibo. Nell'antica Roma il bisogno di fare la spesa, quindi di reperire giornalmente il cibo necessario per vivere, andava di pari passo con il bisogno di socializzare e di avere notizie dei propri simili. Per questo motivo i "fori" romani (prima ancora le agorà greche) avevano una duplice destinazione: attività politiche e attività commerciali. Nelle vicinanze erano presenti i termopolium, locali di dimensioni ridotte, dotati di un piccolo magazzino ed il bancone di vendita. Quasi sempre avevano l'affaccio sulla strada e qui si potevano trovare formaggi e cibi già cotti, pronti al consumo che potremmo definirli antenati dei moderni fast food.

Dopo la caduta dell'impero romano – nel Medioevo – i formaggi, considerati cibi frugali, divennero alimento non solo del popolo ma soprattutto dei monaci, in sostituzione della carne. E furono proprio i religiosi ad appoggiare lo sviluppo delle attività commerciali nei pressi delle cattedrali. Nell'ambito delle fiere-mercato si assisteva a spettacoli e l'affluenza era favorita dal fatto che erano organizzate in occasione di feste religiose. Inoltre si concedevano esenzione dai pedaggi relativi al trasporto delle merci, la liberazione degli arrestati per debito e si autorizzava lo svolgimento di giochi altrove proibiti.

Il commercio e la Chiesa durante la fiera andavano a braccetto, tanto che i mercanti, prima mal visti, iniziarono ad essere persino ospitati in luoghi precedentemente riservati ai pellegrini. In pratica erano diventati il tramite del commercio di reliquie di santi provenienti dall'area mediorientale, portate da monaci che avevano partecipato a pellegrinaggi. In quel periodo era molto en vogue portare un ricordo, una reliquia che potesse trasmettere il potere magico di un personaggio santo o ritenuto tale.

Nel castello di Issogne, dimora feudale della bassa Valle d'Aosta, è presente un porticato – che perimetra il cortile interno – la cui volta a crociera è decorata con affreschi che risalgono alla fine del XV secolo raffiguranti scene di mercato e varie attività commerciali. Nella lunetta che mostra la bottega del salumiere, è presente un banco su cui si vede una pila di formaggi praticamente uguali alla Fontina prodotta ancora oggi. Nonostante risalga ai tempi della preistoria, l'arte casearia diventò incredibilmente comune soprattutto durante il Medioevo: molti formaggi popolari ancora ai nostri giorni, come Roquefort, Camembert, Cheddar, Parmigiano e Gruyère, ebbero particolare diffusione in quel periodo.

Il formaggio divenne un alimento essenziale nella vita di tutti i giorni grazie alla sua versatilità: infatti la stagionatura più o meno lunga era un metodo per utilizzare il latte invenduto e le forme realizzate potevano essere trasportate dai mercanti in luoghi distanti mantenendo intatte le peculiarità. Le varie popolazioni adattarono il processo di caseificazione a seconda delle esigenze locali, procurando così la grande varietà di formaggi giunta fino a noi; l'ingrediente fondamentale per il formaggio medievale era il latte di pecora (non di vacca), almeno fino al XIV-XV secolo.

Dalla seconda metà del '500 in poi le scene di mercato si affacciarono con frequenza nelle opere pittoriche dall'Italia alle Fiandre. Esse celebravano l'abbondanza derivata dalla crescente fiducia nel commercio, fonte primaria di ricchezza per le classi emergenti. Nel periodo che include il 1600 e il 1700 avviene una lenta trasformazione in cui – tuttavia – si affermano nuovi orientamenti in merito ai derivati del latte. Nei testi di Bartolomeo Scappi (fu cuoco di papa Paolo III Farnese e papa Pio V), e di Bartolomeo Stefani ("L'arte di ben cucinare") si fa largo uso di burro, panna e formaggi vari, come la provatura, il cascio grasso e altri ancora, consumati al naturale o cosparsi di zucchero. Tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX si presenta in tutta Europa la necessità di migliorare gli spazi urbani quindi si rende indispensabile eliminare i mercati all'aperto che creano disordine e sporcizia sulla pubblica via e si afferma la struttura per il mercato chiuso.

Il Paese che per primo diede segnali di progresso in fatto di mercati coperti fu la Francia, dopodiché tutte le nazioni seguirono il suo esempio. A Parigi, si promuove la costruzione di un edificio monumentale, Les Halles, principale mercato della città costituito da 12 padiglioni separati da strade interne coperte.

A metà dell'Ottocento Venezia realizza il mercato del pesce situato sul Canal Grande.

Contemporaneamente, a Milano sono costruiti tre mercati di cui, uno, destinato unicamente ai formaggi. A Firenze, viene imitato il modello parigino. Esemplare è il Mercato Centrale edificato alla fine del XIX secolo – negli anni di Firenze capitale d'Italia – dall'architetto Giuseppe Mengoni, lo stesso che progettò la Galleria Vittorio Emanuele II di Milano.

A Torino la costruzione del mercato di Porta Palazzo fu deliberata nell'agosto del 1835 a seguito di un "Manifesto Vicariale" che proibiva, per l'infierire del colera, la presenza di banchi di vendita sulla piazza delle Erbe e strade limitrofe. Per la conservazione delle derrate alimentari venivano utilizzate le Ghiacciaie (già presenti in una pianta della città risalente al 1753), grandi locali nel sottosuolo con forma elicoidale degradante - per consentire ai carri di scendere e salire agevolmente - disposti su quattro piani rispetto al livello stradale. La bassa temperatura di questi locali era ottenuta stipando e pressando neve raccolta nei campi durante l'inverno e quando la stagione invernale era troppo mite, squadre di operai partivano alla volta del Moncenisio per procurarsi la materia prima direttamente dal ghiacciaio.

Passando alla letteratura, di donne e avventure guerresche di cui si è fregiato Gabriele d'Annunzio, ci sono abbondanti notizie ma non è altrettanto noto quanto il Vate fosse ghiotto e di appetito vorace paragonabile a quello sessuale. In una memoria trovata si legge che il "formaggio lo ispirava intensamente" e che la sua cuoca, la fedelissima Albina, forse l'unica donna con cui visse in assoluta armonia e soprattutto castità era spesse volte sollecitata a recarsi al mercato di Bagolino per procurare il formaggio da lui preferito, quel Bagòss prodotto con latte crudo di vacca bruno-alpina.

Era il 1903, Giovanni Pascoli scrivendo ad un amico, ricorda con nostalgia gli anni trascorsi a Urbino per gli studi classici, richiamando alla memoria la Crescia Sfogliata imbottita di prelibati formaggi che vendevano unicamente in un determinato mercato.

Grazia Deledda, unica donna italiana insignita, nel 1926, del premio Nobel per la letteratura, raccontava, con ironia, che quando il messo dell'ambasciata di Svezia le portò la comunicazione del conferimento del Premio, le baciò la mano che odorava di pecorino perché aveva appena terminato di approntare i formaggi da portare al mercato. Non si può non ricordare Palomar di Italo Calvino.

Prima di noi anche i cugini francesi avevano preso spunto dai "nuovi" mercati per dipingere e descrivere questi "involucri" che ospitano uno spaccato di vita, da Gustave Flaubert a Charles Baudelaire e Alexandre Dumas. C'è poi chi come Émile Zola compone la "sinfonia dei formaggi" nel romanzo Le ventre de Paris (1873). Nel descrivere la formicolante attività di Les Halles, il mercato centrale di Parigi, lo scrittore francese analizza dettagliatamente la grande varietà, dagli odori alle forme, dei formaggi esposti. Questo testo, di dichiarato stampo moderno, va a comporre una sequenza pittorica di grande impatto storico; Zola crea, con la sua penna, una successione di scenografie parlando di macchie di colore con riferimento sia alla corrente impressionista quanto ai cosiddetti macchiaioli.

A questo punto, ecco che la letteratura va a pari passo con l'arte pittorica, caratterizzando così la Belle époque. Frattanto nasceva il movimento estetico che meglio rappresentò l'essenza di quell'epoca piena di ottimismo: l'Art Noveau conosciuta in Italia come Stile Liberty. È sempre incantevole – ancora oggi – vedere che le caratteristiche dei mercati variano di stagione in stagione, di luogo in luogo, con profumi, colori sempre diversi, ma immancabilmente allietati dai richiami gioiosi dei venditori che risuonano senza tregua.

Les Halles di Parigi, principale mercato costituito da 12 padiglioni separati da strade interne coperte, vennero celebrate nel libro di Emile Zola "Le ventre de Paris" Dopo oltre un secolo sono state demolite Nella pagina a fianco, l'opera di Edouard Jean Dambourgez "Marchandes de crème et de fromage blanc aux Halles"

Dall'alto, il mercato centrale di Firenze edificato alla fine del XIX secolo sul modello parigino dall'architetto Giuseppe Mengoni, lo stesso che progettò la Galleria Vittorio Emanuele II di Milano. Qui sopra, il mercato di Porta Palazzo a Torino: la sua costruzione fu deliberata ufficialmente nell'agosto del 1835 a seguito di un "Manifesto Vicariale" che proibiva, per l'infierire del colera, la presenza di banchi di vendita sulla piazza delle Erbe e strade limitrofe. Nella foto a lato di pagina 40, pellegrini medioevali: erano diventati il tramite del commercio di reliquie di santi, per lo più provenienti dall'area medio-orientale

onaf
Per riconoscere la qualità

In omaggio
BORSA FRIGO
Rinnovo adesione

QUOTA 2022 » € 70
2022 + 2023 » € 130
Il tesseramento va eseguito entro il 15 aprile 2022 (art. 5 dello Statuto).
La quota associativa annua comprende l'abbonamento ad InForma, la nostra rivista, la nostra voce: facciamola sentire!
Idee ed argomenti proposti dai Soci saranno sempre presi in considerazione.
MODALITÀ DI PAGAMENTO
Si prega di indicare sempre nella causale di pagamento nome e cognome del Socio.
Il pagamento può essere eseguito tramite una delle seguenti modalità:
1) O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente c/o Banca d'Alba
Filiale di Piazza Ferrero 2 - Alba (CN)
IT 09 X 08530 22505 000000253620
2) O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente postale n. 10218121
Banco Posta IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
3) Transazione con carta di credito dalla pagina POS VIRTUALE del sito www.onaf.it
4) Addebito annuale automatico su conto corrente bancario (SDD, come per le bollette di luce, gas, ecc.). Questa modalità dà diritto ad uno sconto di 10 euro sull'importo della quota annua. La segreteria Onaf è a disposizione per l'attivazione: 0173.231108, onaf@onaf.it
onaf ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI
ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0173.231108 – onaf@onaf.it

Fiocco azzurro: nel pinerolese è nato il formaggio del Dahù

di Ettore Bevilacqua

Lasciamo a voi la scelta del colore del fiocco, se rosa o azzurro, la sostanza è che c'è un nuovo formaggio da gustare. In occasione della Settimana della Montagna di Pomaretto, si è svolta la presentazione ufficiale di una nuova specialità casearia, il Formaggio del Dahù. Innanzi tutto il nome: nasce nelle Terre del Dahù e non poteva che chiamarsi così.

Ma cosa è il Dahù? Per chi non frequenta la Val Chisone, la Val Germanasca o la Valsusa, Dahù è il nome che identifica il leggendario animale di montagna che ha una zampa anteriore ed una posteriore più lunghe delle altre due, per potersi muovere agevolmente su terreni in forte pendenza. E per essere coerente con il suo nome, il formaggio ha una faccia piana ed una inclinata (quasi una bestemmia per noi dell'Onaf, che ad un concorso lo penalizzeremmo per la scarsa cura dedicatagli dal casaro!).

Ma in questo caso è uno stratagemma tecnologico, voluto, dovuto ad un "controstampo" contenuto nella fascera, per ottenere tale risultato. Artefice della trovata è quella vecchia volpe dell'arte maieutica casearia di Guido Tallone da Moretta, autore del disciplinare, con annessi e connessi.

A proposito del disciplinare: è un disciplinare che potremmo definire moderno. Sintetico, ma esauriente, preciso ma né pedante, né troppo rigido, per concedere piccole licenze tecnologiche ed agevolare magari le consuetudini del casaro, senza sbracare in caratteristiche dove vale tutto (a puro titolo esemplificativo la Toma piemontese il cui peso può variare da 1.8 kg. a 9.0 kg.!). Inoltre sono richiamate le mungiture consecutive, da una a quattro, per venire incontro ai piccoli produttori, le caratteristiche dell'alimentazione delle bovine, privilegiando i foraggi locali ed il divieto di insilati.

Il formaggio è una piccola toma vaccina di circa un chilo di peso (da 0.9 a 1.2 kg.), commercialmente molto azzeccata come pezzatura, a latte intero, crudo, che non deve aver subito acidificazioni, con caglio di vitello, stagionatura minima di trenta giorni. Una menzione anche per l'etichetta, proposta in versione tonda od a semicerchio, per essere conforme alla forma intera od alla mezza forma.

Dall'assaggio estemporaneo di un campione, si notano sentori puliti di latte, sensazioni erbacee molto gradevoli, con richiamo esplicito del disciplinare alle varietà stagionali della flora, dolcezza ed equilibrio di sapori; dichiarato, ed è un impegno importante per un formaggio a latte crudo spesso caseificato in alpeggio, mai amaro, grande solubilità e struttura morbida; con maggiore stagionatura il formaggio assume profumi ed aromi più intensi ed al gusto sapidità intrigante e complessa, con lievi note animali, che, per far comprendere le sensazioni organolettiche, ci riportano alle fontine d'alpeggio valdostane.

All'evento, svoltosi nel giardino di Villa Willy a Perosa Argentina, erano presenti numerosi sindaci dei Comuni compresi nel disciplinare, Comunità Montana, Asl ed altre autorità del luogo, una buona rappresentanza del consiglio di delegazione Onaf di Torino ed il membro della Commissione Tecnico Scientifica dell'Onaf, professor Zeppa, oltre ai produttori ed ai loro formaggi.

Per quanto riguarda i produttori, finora sono cinque quelli che si sono impegnati nella caseificazione del Formaggio del Dahù: le aziende agricole di Chiaffredo Agù, di Oscar Plavan, dei fratelli Sanmartino e gli agriturismi Il Picchio e La Chabranda; siamo certi che se ne aggiungeranno altri, in un territorio ricco di tradizioni casearie e di esperti casari.

Non bisogna dimenticare infatti che ancora una volta quell'area di Val Chisone si è rivelata vitale nel proporre formaggi, idee e marketing, come già nel 2000 col Plaisentif, ormai mitico formaggio delle viole, richiesto e conteso dalle migliori boutiques del formaggio.

Resiste in Sardegna la tradizione del formaggio con l'argilla, antichissima tecnica casearia dei pastori di Escalaplano

Su casu cun s'Axridda, pecorino unico al mondo

di Maurizio Orrù

In Sardegna si allevano all'incirca tre milioni di ovini, con una produzione di latte che viene venduto prevalentemente a caseifici cooperativi, che lo destinano alla produzione di Pecorino sardo Dop e Pecorino romano Dop. Purtroppo il prezzo del latte è crollato miseramente con riflessi negativi sulle economie del comparto ovino della Sardegna.
I fatti, anche cruenti, in cui sono stati protagonisti pastori sardi, sono entrati prepotentemente nelle cronache sarde e nazionali. Un dramma che ha coinvolti migliaia di pastori e allevatori sardi. L'isola vanta particolari e rinomate eccellenze casearie. Infatti quando parliamo di "Su casu cun s'Axridda" il formaggio con l'argilla, identifichiamo quel tipo di pecorino unico al mondo, che viene preparato con tecniche casearie antichissime, che nascono dall'ingegno e tecniche secolari dei pastori di Escalaplano, un piccolo paese situato tra il Gerrei e l'Ogliastra (Sardegna sud-orientale).
S'Axridda, è un formaggio in via di estinzione, ovvero un prodotto importante e significativo della cultura casearia della Sardegna, che annovera anche altre importanti prodotti agroalimentari tradizionali, come la Fruhe (latte cagliato e lasciato inacidire), il semicotto di capra, i formaggi canestrati, il casizolu, il pecorino di Osilo ed tanti altri. Questo tipo di formaggio "Su casu cun axridda" viene spesso genericamente definito "Axridda" (argilla) prende il nome dall'impiego della polvere di argilla che viene cosparsa sul prodotto durante la stagionatura, entrando trionfalmente nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) della Sardegna.
Questo tipo di formaggio a pasta dura stagionata è un prodotto con latte ovino crudo indifferentemente di capra o di pecora con una particolare stagionatura superiore a due mesi e che può protrarsi sino a due anni. E' di forma cilindrica, con peso che varia da due o quattro chilogrammi, crosta liscia e di colore grigio o nocciola. La pasta è semidura e friabile, di colore giallo paglierino o bianco, con sapore acidulo. Nella lavorazione del latte la mungitura può essere meccanica o manuale, mentre la particolare caseificazione deve avvenire sempre in modo tradizionale utilizzando caldaie di rame stagnato (su cadharxiu) nelle quali si attende la coagulazione del latte con l'utilizzo di latte liquido di vitello, con una temperatura di circa 35-36°C in circa 35-45 minuti.
"Su casu cun Axridda" deve riposare almeno per circa 8 ore, salato a secco lavato e posto ad asciugare. La prassi consiglia che nelle prime tre settimane di stagionatura le forme debbano essere rivoltate almeno una volta al giorno, mentre successivamente la cadenza diventa settimanale.
Successivamente nel primo periodo di stagionatura è necessario che il prodotto venga lavato ogni 8/10 giorni per evitare lo sviluppo di muffe superficiali. Nel mese di giugno, quando il formaggio comincia a trasudare viene cosparso dell'argilla sulla sua superficie. Ad onore del vero, questa particolare tecnica dell'applicazione dell'argilla del formaggio è allo scopo di proteggerlo e di conservarlo per meglio utilizzare le caratteristiche fisiche chimiche del formaggio.
L'argilla utilizzata per la cappatura del formaggio può essere: impasto con acqua (l'argilla in polvere viene mescolata con l'acqua, lasciata riposare per alcune ore e poi spalmata sul formaggio); impasto con morchia di olio di oliva (che evita eventuali spaccature della crosta); impasto diretto sulla forma (necessariamente inumidito attraverso una cappatura di uno spessore di 4-5 mm); impasto con olio di lentischio (l'argilla in polvere viene mescolata con olio di lentischio, un arbusto tipico della macchia mediterranea). La maggior parte dei produttori utilizza questa tecnica vetusta.
Il formaggio sardo, con queste caratteristiche fisiche e chimiche non è solo una esclusiva del territorio di Escalaplano. Vi sono dei precedenti in altr e realtà, ciascuno con altre peculiarità come il Parmigiano Reggiano Nero (con l'aggiunta di una cappatura di argilla detta "terra d'ombra, di nerofumo e di olio di vinaccioli); l'increà, un vetusto formaggio a base di latte di capra prodotto dai pastori Morlacchi, originari della Dalmazia.
Il sapore deciso e aromatico del formaggio s'axridda, accompagnato da un gustoso e ricco bicchiere di vino, come il Nasco e il Cannonau passito, sono e rappresentano una vera leccornia per i palati più esigenti e più ricercati.
Oggigiorno sono pochissimi i produttori di "s'Axridda". Si tratta di particolari produzioni su scala familiare, che a Escalaplano superano di poco i dodici quintali annui. In questo contesto è particolare la produzione di Axridda da parte di Rino Farci, pastore e titolare dell'azienda agricola Fossada di Escalaplano, il quale produce solo un centinaio di forme del formaggio sardo, che vengono prenotate e vendute ai buongustai sardi e nazionali. Una vera produzione di nicchia casearia. Particolarità dell'azienda Fossada è quella di lavorare solo latte degli ovini di razza sarda che pascolano su colture di erbe selvatiche, germogli, elicriso e mirto.
L'alimentazione del gregge è quindi esclusivamente naturale.

• Maurizio Orrù

Nessun additivo o integratore, nessun mangime viene utilizzato dall'azienda di Rino Farci, che alleva all'incirca 400 pecore allo stato semi-brado. Ogni giorno dalla mungitura si ricavano, all'incirca, 50 litri di latte. Queste caratteristiche naturali hanno permesso al pastore sardo di aggiudicarsi nel 2019, il Premio per la "Resistenza Casearia" promosso da Slow Food Italia, dedicato "ai pastori e ai casari artigiani che rifiutano le scorciatoie della modernità e restano fedeli alle antiche e tradizionali tecniche di produzione". Slow Food, come noto, è da sempre impegnata a dare il giusto valore al rispetto dell'ambiente ed alla valorizzazione degli ecosistemi tutela, e promuove quelle particolari produzioni casearie legate al territorio, che stanno rischiando di scomparire come l'arxidda di Escalaplano.
Il Presidio dell'Arxidda nasce per salvaguardare le produzioni e il territorio. Questo presidio è finanziato dal ministero del Lavoro e delle Politiche sociali. La Sagra del formaggio Axridda dell'olio di lentisco e dei prodotti tipici" si tiene l'ultima domenica di maggio ogni anno. «Per il futuro sono ottimista - afferma Rino Farci-. Il mio sogno è quello di fare uno dei pecorini più buoni al mondo; spero di poter continuare a vivere questo splendido sogno insieme alla mia famiglia e ai miei amici».

Percorso di studio tra produzioni lattiero-casearie e filiera del grano duro nell'area dei Monti Sicani

*di Alfonso Piscopo**

Grande debutto dell'ItaSicani, Istituto Tecnico Superiore istituito presso la sede dell'ex plesso scolastico di via Benedettine nel comune di Bivona (Agrigento). L'Its accoglie due moduli professionalizzanti che si articolano nei seguenti settori formativi:

1. Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni lattiero-casearie siciliane;
2. Tecnico superiore della filiera del grano duro in ambiente mediterraneo.

La fondazione Its-Sicani vede tra i soci fondatori l'Università degli studi di Palermo, dipartimento di scienze agrarie, alimentari e forestali, enti di ricerca il Corissia e la fondazione Lima Mancuso, l'Istituto scolastico Pirandello di Bivona, enti locali quali i Comuni di Bivona e Santo Stefano Quisquina.

I discenti dei due moduli hanno partecipato attivamente e con entusiasmo alle lezioni teoriche-pratiche (della durata di 2000 ore) che si sono svolte nel plesso della sede di via Benedettine e in giornate prestabilite che si sono svolte con delle visite guidate in alcuni caseifici e aziende del territorio, particolarmente vocato alla trasformazione lattiero casearia e alla produzione di grano duro, delle vere e proprie eccellenze del made in Sicily intorno all'area dei Monti Sicani.

Tirocinio pratico

Dopo la pausa estiva la ripresa è prevista con l'attivazione del tirocinio pratico (di 1000 ore) presso i caseifici e le aziende produttrici di grano. I corsi si concluderanno con le verifiche finali, condotte da commissioni d'esame costituite da rappresentanti della scuola, dell'università, della formazione professionale ed esperti del mondo del lavoro.

Gli studenti possono svolgere i percorsi formativi in regime di Apprendistato Intesa in Conferenza 162 del 1° ottobre 2015 e Decreto Legislativo 81, articolo 45 del 15 giugno 2015. Al termine del corso si consegue il Diploma di Tecnico Superiore con la certificazione delle competenze corrispondenti

Di particolare rilievo è stata la scelta dei docenti provenienti in parte dal mondo del lavoro di anch'io sono stato partecipe e del mondo accademico. Il promotore è il professor Giuseppe De Miceli dell'Università degli studi di Palermo, dipartimento di scienze agrarie, alimentari e forestali, che è il responsabile del comitato scientifico, a lui il merito di aver scelto, dopo disamina dei curricula, i docenti, e di coordinare lo svolgimento dei lavori. Le competenze in esito ai percorsi Its sono riferibili al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF).

ITS SICANI

START YOUR FUTURE

Per favorire la circolazione in ambito nazionale ed europeo, il titolo è corredato dall'Europass diploma supplement. E i diplomi vengono rilasciati dall'istituzione scolastica ente di riferimento dell'Its sulla base di un modello nazionale.

Titolo Europass

Per favorire la circolazione in ambito nazionale ed europeo, il titolo è corredato dall'Europass diploma supplement. I diplomi sono rilasciati dall'istituzione scolastica ente di riferimento dell'Its sulla base di un modello nazionale.

In sostanza gli Its (Istituti Tecnici Superiori) sono delle scuole di eccellenza, ad alta specializzazione professionalizzante, che permettono ai discenti di conseguire il diploma di tecnico superiore. Si tratta di percorsi formativi di recente ideazione ministeriale, che hanno come obiettivo quello di colmare la distanza esistente fra il mondo della scuola e quello del lavoro, ed è costituito da un' attività formativa che proietta il trasferimento di alcune competenze settoriali connesse ai percorsi formativi, da svolgere in uno specifico ambito lavorativo.

Gli Its si costituiscono in base alla formula della compartecipazione tra più soggetti secondo il modello di gestione pubblico – privato ad attività no-profit e di cui lo standard minimo prevede almeno:

- un istituto di istruzione secondaria superiore dell'ordine tecnico o professionale;
- un ente locale (comune, provincia, città metropolitana, comunità montana);
- una struttura formativa accreditata dalla regione per l'alta formazione;
- un'impresa del settore produttivo cui si riferisce l'Istituto Tecnico Superiore.

** Dirigente Veterinario Azienda Sanitaria Agrigento*

La visita guidata al caseificio Sperikotta di D'Agostino Gerlando, via Seneca 7, San Biagio Platani

Onaf Day
a Rizzolaga,
Baselga di Piné
(Trento)

10 SFUMATURE DI GRIGIO

di Renato Filippi

Splendida giornata, sia dal punto di vista meteorologico che didattico-culturale, quella dell'11 settembre scorso, organizzata da Giampaolo Gaiarin, consigliere nazionale e delegato Onaf di Trento e Bolzano. Il programma del giorno prevedeva la visita all'azienda agricola Maso Prener di Andrea Giovannini in località Preneri di Rizzolaga, frazione di Baselga di Pinè (Trento) e alla Malga Stramaiolo con degustazione didattica di vari formaggi e relativo pranzo.

Ecco il racconto di questo istruttivo e piacevole Onaf Day. La grande struttura, di abbastanza recente costruzione, comprende due stalle, il fienile, il caseificio, il piccolo spaccio per la vendita dei formaggi ed altri ambienti di servizio. Andrea ci descrive ampiamente la storia dell'azienda nata dal suo amore per gli animali trasformatasi, dopo gli studi, in una vera e propria passione per l'allevamento dei bovini, in particolare per le vacche di razza Grigio alpina.

La Grigio alpina, antica razza bovina molto presente in passato nel territorio trentino, ha rischiato l'estinzione a causa della scarsa produttività (circa 20-25 litri di latte al giorno). Ma alcuni allevatori intelligenti e lungimiranti, nonostante ciò, l'hanno scelta per la sua forza e robustezza che la rendono molto adatta ai pascoli di alta montagna.

È una vacca di piccole dimensioni, naturalmente di mantello grigio, con arti robusti, grande appetito e resistente alle malattie, adatta sia alla lattazione che alla riproduzione. In questo momento le stalle dell'azienda sono vuote in quanto le vacche sono al pascolo libero in alta quota presso Malga Stramaiolo. Dopo una lunga e giovanile esperienza presso Maso Sass in Val di Fiemme, Andrea Giovannini si è trasferito qui a Rizzolaga dove ha costruito l'attuale maso circondato da prati per la fienagione nei posti dove prima c'erano boschi di conifere distrutti dalla tempesta Vaia. Il ripristino di questi terreni a pascolo è stata anche un'importante operazione culturale e paesaggistica.

Ci rechiamo poi all'interno del caseificio dove il giovane casaro Patrik Dalsant sta lavorando per trasformare il latte intero in formaggio. Sta già rompendo, all'interno della caldaia, la cagliata (ottenuta con latteinnesto autoprodotto e con caglio animale) con l'apposito attrezzo chiamato "spino" ed alla successiva cottura. Appena pronta, la cagliata viene versata in un contenitore forato per lo sgrondo del siero e pressata per alcuni minuti con dei pesi. I fiocchi così pressati vengono tagliati in 6 o 8 parti, depositati nelle fascere anch'esse pressate per ottenere le forme di formaggio che verranno poi immesse in salamoia e trasferite nelle celle per la maturazione. Tutti i formaggi prodotti qui a Maso Prener sono a latte crudo e intero.

Finita la visita riprendiamo la strada verso Malga Stramaiolo bassa, posta a 1.677 metri, bella e rinnovata costruzione gestita dalla famiglia Giovannini.

Qui Giampaolo Gaiarin conduce una interessante degustazione di nove tipologie di formaggi, diversi per età, consistenza, sapori e caseifici di produzione.

La degustazione a Malga Stramaiolo

Caciotta fresca del Maso Prener ottenuta dal latte di malga. Caratterizzata da odori e aromi erbacei di animale e lattici, il sapore è dolce e leggermente acidulo.

Maso Prener fresco. Prodotto nel mese di maggio da latte di vacche alimentate a fieno. Le note caratteristiche sono il burro, la panna, il lattico fermentato e una delicata nota animale.

Sei lune del Maso Santa Libera. Questo è un agriturismo ubicato a Tesero in Val di Fiemme in cui sono allevate 15 vacche di razza grigia. Gli odori e gli aromi sono più tenui e caratterizzati da lattico, burro, animale, cuoio, tostato e una leggera nota di ammoniaca.

Nostrano di 10 mesi del Maso Sicherhof. Questo è un agriturismo situato nel paese di Romeno in alta Val di Non. È gestito da un giovane imprenditore che alleva circa 20 vacche di razza grigia.

Nostrano di 16 mesi del Maso Sicherhof. Rispetto al precedente è più delicato, tenue e complesso essendo stato ottenuto da latte decremato. Si possono riconoscere le note erbacee di fieno, il burro fuso con la salvia e di tostato. Molto interessanti anche la solubilità e la presenza di granuli di tirosina.

Maso Prener stagionato 14 mesi. Il latte è stato ottenuto da vacche alimentate a fieno. È un formaggio molto complesso con note di frutta esotica, di ananas, di burro, ai animale e un vegetale amaro.

Nostrano del Maso Fior di Bosco. È un agriturismo della Valfloriana con circa 25 vacche di razza grigia. La produzione è caratterizzata da un formaggio molto occhiato, infatti, nel profilo aromatico ricorda il Pannerone, vi sono poi note floreali, di lattico fermentato e di animale.

Maso Prener estate 2020. Il formaggio colpisce per l'intensa colorazione dorata, nell'aroma e nell'odore si riconoscono le note di animale, vegetale fermentato, burro, caffè tostato. Particolare anche una delicata nota rinfrescante tipo mentolo.

Maso Prener estate 2019. Il colore della pasta in questo caso è ancora più carico. È caratterizzato da note di frutta esotica, erbaceo fresco, floreale, burro, tostato e animale.

La giornata si conclude con l'immancabile pranzo con un piatto di tortelli di farina d'avena ripieni di crema di formaggio e ricotta affumicata conditi con burro fuso, una grigliatina di carni miste con patate al forno, dolci vari e caffè. Al termine, un caloroso ringraziamento a Giampaolo Gaiarin per l'organizzazione, con i saluti e l'arrivederci alla prossima uscita.

La cerimonia del premio assegnato per il "Miglior formaggio tipico tradizionale 2021" a Malga Gasparini dei fratelli Ivano e Omar Andreatta Nella foto, con il premiato, la madrina di Caseus Veneti Eleonora Daniele e il presidente Onaf Pier Carlo Adami

I premi di Caseus Veneti 2021

Al Bastardo del Grappa la targa dell'Onaf

di Maurizio Mazzarella

Per l'annuale evento di Caseus Veneti 2021 il riconoscimento di "Miglior Formaggio Tipico Tradizionale 2021" è stato assegnato al "Bastardo del Grappa" prodotto nel gennaio 2020 dai fratelli Ivan e Omar Andreatta della Malga Gasparini. Il formaggio ha ottenuto la miglior valutazione fra tutti gli iscritti nelle categorie Malga Fresco (alpeggio 2021) e Malga Vecchio (alpeggio 2020 e antecedenti) al 17° Concorso Regionale dei Formaggi del Veneto. Un formaggio a latte crudo e pasta semicotta, prodotto con caglio di vitello, che ha conquistato le giurie per l'equilibrio delle caratteristiche organolettiche e l'elevata persistenza gustativa, presentandosi anche all'esame visivo con una forma perfetta.

Malga Gasparini si aggiudica il riconoscimento per il Miglior formaggio tipico tradizionale

Il formaggio di Malga Gasparini non ha solo convinto la commissione tecnica formata da Maestri Assaggiatori Onaf ed esperti del settore, ma si è guadagnato anche le preferenze della Giuria Critica composta da giornalisti e gastronomi. Inoltre, con questo formaggio Ivan Andreatta si è aggiudicato il riconoscimento di miglior Casaro per la categoria formaggi di malga, assegnato dalla Giuria Popolare composta da appassionati e visitatori. Un en plein ampiamente meritato che conferma la professionalità raggiunta dai fratelli Andreatta che già in agosto alla "25 Mostra dei Formaggi del Grappa" si erano affermati con il loro Morlacco.

Malga Gasparini è situata a 1250 metri di quota, sulle pendici del Monte Grappa nel comune di Solagna (Vicenza) e da quando i fratelli Andreatta hanno preso in mano le redini dell'azienda di famiglia nel 1998, è attiva tutto l'anno. Gli animali restano sempre in montagna e, finché il tempo lo permette, vanno al pascolo. Quando l'inverno si fa sentire e non c'è più erba o inizia a cadere la neve, gli animali vengono ricoverati in stalla, dove ricevono una razione alimentare a base di fieno prodotto nei prati della malga.

Le 45 vacche allevate sono tutte di razza Burlina, una razza autoctona del Massiccio del Grappa rustica e adatta ai pascoli e con un latte ottimo per la caseificazione. Per salvaguardare questa preziosa razza dal rischio di estinzione, l'azienda ha intrapreso un programma di miglioramento genetico.

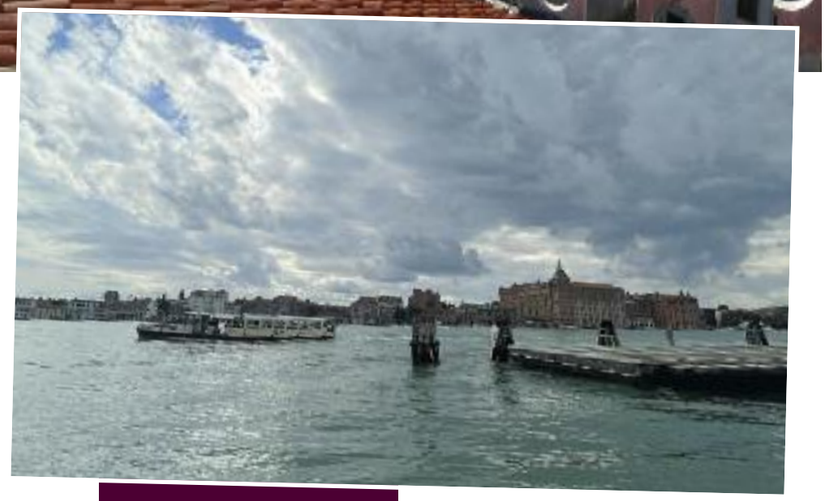
In azienda i formaggi vengono ancora stagionati in un locale costruito in sasso con la volte a botte chiamato "casarin". Sul massiccio del Monte Grappa ogni famiglia aveva il proprio "casarin", oggi quello di Malga Gasparini è l'unico ancora utilizzato.

Girando per i viali della splendida Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (Padova), che il 25 e 26 settembre ha ospitato l'edizione 2021 di Caseus Veneti, abbiamo incontrato Adriana Scaccabarozzi. Per chi non conoscesse Adriana possiamo dire che, oltre ad essere un'amica, è Maestro Assaggiatore Onaf e Casara ed è una delle migliori e geniali "cheese designer" europee. Se andate sul suo profilo facebook potrete ammirare le sue creazioni e rendervi conto che il formaggio può diventare veramente un'opera d'arte. Adriana vive e lavora a Merate (Lecco) ed era a Villa Contarini, per ritirare il premio per il miglior formaggio a latte misto del 3° Concorso Nazionale dei Formaggi di Fattoria. Complimenti ad Adriana, e ci auguriamo di poter anche assaggiare qualcuna delle sue eccellenti creazioni nella prossima edizione.

Buon Compleanno Venezia

Una magia che dura da sedici secoli: 1600 anni portati con gran dignità

di Maurizio Mazzarella



Girando per i campi e le calli di Venezia è possibile come per incanto sentirsi catapultati in un quadro del Guardi o del Canaletto, con gli stessi palazzi, gli stessi colori e con gli stessi rumori. Una magia che solo poche città sanno offrire. Una magia che dura da ben sedici secoli, 1600 anni portati con gran dignità fra splendori ed eccessi e periodi bui e difficili, come per tutte le storie di questo mondo.

Con la pandemia Venezia si è ritrovata di colpo senza turisti, senza quella moltitudine di "foresti" che calpestandola frettolosamente ogni giorno ne stavano snaturando lo spirito e la sua vera natura di città dai ritmi lenti a misura d'uomo. Ritrovandosi all'improvviso immersa in un insolito silenzio, senza più quel vociare, quella babele di lingue che erano diventate la colonna sonora della città.

Un silenzio rotto solo dal respiro delle acque della laguna che da sempre l'hanno cullata, difesa e ultimamente anche minacciata. Un silenzio che ha fatto riscoprire il volto di una città che stava perdendo la sua identità, i suoi valori, drogata da un futuro effimero fatto di solo turismo che l'ha trasformata lentamente in un set fotografico senza più abitanti. Nei suoi sedici secoli di vita Venezia è riuscita a superare guerre, pestilenze, carestie e adesso speriamo anche le sempre più frequenti e minacciose acque alte.

Noi siamo sicuri che Venezia, come il suo celebre teatro "La Fenice", riuscirà sempre a risorgere per prosperare per altri 1600 anni.

Buon compleanno Venezia!

La Serenissima dei commerci

di Eva Moro

I commerci furono il motore dell'affermazione della supremazia di Venezia sui mari. I veneziani erano consci di non avere terra a sufficienza per poter nutrirsi con i propri raccolti e quindi il cibo andava cercato e comprato altrove. Iniziarono a viaggiare e a commerciare vendendo quello che avevano: il pesce e il sale.

Poi arrivarono le spezie: gli aromi d'oriente, il pepe, la cannella, lo zenzero, il cumino, la noce moscata, l'incenso. Acquistate nei porti di Alessandria d'Egitto, di Costantinopoli, di Beirut venivano vendute a caro prezzo in tutta l'Europa. Un giro d'affari enorme che assicurava alla Città Serenissima l'assoluto predominio sulle altre repubbliche marinare, Genova e Pisa, e ne fece la terza città d'Europa quanto a popolazione, la prima quanto ad opulenza e raffinatezza.

Uno dei motivi della supremazia dei Veneziani sui mari era legato all'organizzazione dei trasporti marittimi che erano gestiti direttamente dal Senato della Repubblica.

La corporazione degli Arsenalotti

Nel suo Arsenale, nei periodi di punta, erano impiegati più di 5000 persone chiamate "arsenalotti" che rappresentavano la corporazione più influente e numerosa della città. Uomini perfettamente organizzati che riuscivano a produrre, utilizzando una tecnica costruttiva innovativa, oltre due galee al giorno. Le galee costruite in arsenale erano navi speciali dall'aspetto filante adatte alla navigazione nel Mediterraneo ed erano prevalentemente di due tipologie. Quelle da "guerra" sottili e veloci e quelle da "mercato" più grosse e capienti adibite al trasporto delle merci pregiate e dei passeggeri.

Le galee erano di proprietà della Serenissima che le noleggiava ai nobili i quali dovevano provvedere a tutte le spese. Il vitto dell'equipaggio era uno degli aspetti più delicati nella gestione di un viaggio ed era regolamentato dal capitolo 142 del Libro Consolato del Mare. Comprendeva carne salata, cipolle, sarde secche, legumi, vino, "biscotto" (una galletta secca da inzuppare nel brodo o nell'acqua) e formaggio (preferibilmente a pasta dura e non molto stagionato).

Poiché i viaggi potevano durare anche alcuni mesi, le provviste insieme ai formaggi venivano imbarcate nei vari scali secondo un rigido programma.

Asìn e Bagoss i formaggi dell'epoca

Così a seconda della rotta venivano caricati formaggi di varia provenienza da Famagosta, Rodi, Corfù, Otranto e Pera (quartiere di Istambul). A Venezia venivano imbarcati i formaggi provenienti dalla Carnia o dalla Bergamasca. Ci piace pensare che, come vi è testimonianza di un "Provveditore del Biscotto", un funzionario che sopraintendeva alla produzione delle gallette, ci sia stato anche il "Provveditore al Formaggio" a sopraintendere all'acquisto, un assaggiatore ante litteram.

Nelle cucine patrizie gli aromi di spezie orientali si sposavano con i prodotti dei campi, del pescato e ai formaggi dei pascoli alpini. Al mercato di Rialto, si trovavano formaggi provenienti dai territori sotto il dominio della Serenissima, alcuni molto apprezzati come l'Asìn, formaggio friulano morbido ed aromatico ottenuto immergendo le forme a lungo in una "salamoia" o il Bagòss arricchito dall'oro dello zafferano che, più che un alimento lo rendeva un elisir.

La cucina rinascimentale diventa un tripudio di rarità, raffinatezze costose, abbinamenti azzardati, l'"arte culinaria" si trasforma in un'affannosa ricerca per stupire il commensale.

Il nobile esibiva la sua potenza, in un susseguirsi di portate pensate per sorprendere, segni prestigiosi del potere, della ricchezza ostentata.

I banchetti del Doge, incarnazione vivente della maestà e dello splendore della Serenissima, rispondevano a precise esigenze politiche. Il fastoso banchetto del 1574 in onore di Enrico III re di Francia e Polonia, con 3000 convitati ,ne è un esempio tra i tanti. Decorazioni, tovaglie, salviette, posate, piatti, perfino il pane, furono realizzate in pasta zuccherina dalla maestria di Niccolò della Cavalliera speziale, che aveva lavorato su modelli del Sansovino.

Nel Rinascimento Venezia arriva alla massima espressione artistica e la nobiltà veneziana sposta il suo interesse verso la terraferma e la proprietà fondiaria. Si sviluppa e fiorisce la "civiltà delle ville": sulle tavole si esibisce un lusso estremo.

Tutte le cose seguono il proprio corso e dopo i fasti e gli eccessi del Rinascimento arrivano gli anni bui, ma Venezia, memore della sua storia, non si lascia schiacciare dal fato avverso. Sfruttando le sue eccellenze e le sue peculiarità da inizio a un nuovo corso che la porta, con fasi alterne e con qualche contraddizione, fino ai nostri giorni con lo sguardo rivolto al futuro.

I risultati di un recente studio pubblicato su Scientific Reports

Storico Ribelle, la biodiversità di un formaggio d'alpeggio

Lo Storico Ribelle viene prodotto in estate sulle Alpi Orobie ad altitudini comprese tra 1500 e 2000 metri il processo di caseificazione dipende da tradizioni locali come l'utilizzo di latte vaccino crudo appena munto con l'aggiunta di latte di capra Orobica

di Nicola Bentoglio

Lo scorso maggio è stato pubblicato su Scientific Reports, una rivista del gruppo Nature, uno studio nato dalla cooperazione di tre istituti del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) con l'Università degli Studi di Milano, nell'ambito del progetto "Filagro" finanziato dalla Regione Lombardia, che aveva come obiettivo lo studio dei cambiamenti della biodiversità nei pascoli alpini: da qui è nata l'idea di analizzare le caratteristiche dei formaggi legati all'attività di pascolamento, tra i quali è stato scelto lo Storico Ribelle.
La ricerca, svolta con la collaborazione del Consorzio Salvaguardia del Bitto Storico, dimostra come, in un'area ristretta di montagna, sia possibile riscontrare, grazie a diversi fattori, un'elevata biodiversità dei formaggi prodotti in condizioni di alpeggio.
È stata quindi condotta per Informa un'intervista a cui hanno contribuito i ricercatori coinvolti nello studio: Paola Cremonesi, Flavia Pizzi (coordinatrice del progetto) e Federica Turri dell'Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria del Cnr; Marco Severgnini dell'Istituto di Tecnologie Biomediche del Cnr; Giovanna Battelli e Milena Brasca dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Cnr; Gustavo Gandini docente dell'Università degli Studi di Milano.

Perché avete scelto lo Storico Ribelle?
«Dovendo caratterizzare la biodiversità microbica di un formaggio legato alpascolamento, abbiamo pensato subito allo Storico Ribelle. Questo formaggio viene prodotto in estate sulle Api Orobie ad altitudini comprese tra i 1500 e i 2000 metri, dove viene praticato il pascolo turnato in funzione dello stato vegetazionale del cotico erboso. Il processo di caseificazione dipende da tradizioni locali, come l'utilizzo di latte di vacca crudo appena munto con l'aggiunta di latte di capra Orobica. La lavorazione avviene in loco, anche nei "calecc", tipiche strutture costituite da muretti a secco e copertura temporanea, con attrezzi in legno tradizionali. Non è prevista la somministrazione di mangimi e insilati e l'utilizzo di starter microbici. Tutte queste condizioni, in combinazione quindi a un'acidificazione dovuta unicamente ai microrganismi indigeni, garantiscono una variabilità delle caratteristiche dello Storico Ribelle, strettamente associate alla biodiversità dello specifico terroir».
Che cosa avete analizzato durante la vostra ricerca?
«Abbiamo analizzato 54 campioni di Storico Ribelle di sei produttori diversi, due per ciascuna delle tre valli di produzione: Val Gerola, Valle Brembana e Valle del Bitto di Albaredo. Di ciascun produttore sono stati quindi esaminati 9 campioni, suddivisi per tre diversi periodi di monticazione (giugno-luglio-agosto). La ricerca si è incentrata sull'analisi del microbiota, ossia delle popolazioni microbiche presenti nel formaggio, mediante il sequenziamento del Dna. Sono stati inoltre analizzati il volatiloma, costituito dai prodotti finali del metabolismo di zuccheri, proteine e lipidi durante la stagionatura, gli acidi grassi, e i terpeni, composti organici volatili emessi dalle erbe di montagna».
Quali differenze avete rilevato tra i singoli produttori e tra i diversi periodi di alpeggio?
«Abbiamo dimostrato che i produttori coinvolti nella nostra sperimentazione, pur appartenendo ad un piccolo territorio (i pascoli distano l'uno dall'altro circa 12 km in linea d'aria), hanno un ruolo fondamentale nel definire le caratteristiche del singolo formaggio. In particolare, l'analisi della popolazione microbica ha rilevato come il formaggio di ogni produttore abbia una diversa composizione batterica, considerando anche i diversi periodi di pascolamento. Anche per i componenti volatili è stata riscontrata una forte variabilità tra produttori e periodi di monticazione, anche in funzione dell'altitudine».
Quali sono i composti volatili che caratterizzano lo Storico Ribelle?
«I principali sono chetoni, acidi grassi ed esteri, oltre alla componente terpenica. I chetoni sono i composti che caratterizzano maggiormente questo formaggio, in termini, ad esempio, di intense sensazioni olfattive di burro (legate all'acetoino), sapore dolce e nota piccante. Inoltre, è stato rilevato un elevato livello di acidi grassi liberi, tra cui l'acido butirrico, l'acido isobutirrico e l'acido isovalerianico, che contribuiscono fortemente all'aroma, soprattutto durante la stagionatura. Sono poi risultati presenti gli esteri, composti derivanti dall'esterificazione degli acidi grassi,che conferiscono note fruttate».
Quale rapporto è stato riscontrato tra acidi grassi e alimentazione degli animali?
«La composizione degli acidi grassi riflette quella di un tipico formaggio di montagna. Durante la monticazione, infatti, aumentano gli acidi grassi polinsaturi a catena ramificata, provenienti da alpeggi ricchi soprattutto in piante erbacee e legnose come le dicotiledoni. Abbiamo riscontrato elevati livelli di acido linoleico coniugato e Omega-3 nei formaggi dei diversi produttori, doppi rispetto a quelli rilevabili con un'alimentazione di pianura. Inoltre, in relazione al fatto che durante i mesi di alpeggio le mandrie si muovono in aree di pascolo con altitudini diverse, caratterizzate da una differente composizione e stadio fenologico delle erbe, abbiamo riscontrato una differenza significativa nella composizione in acidi grassi tra i formaggi dei diversi produttori, e per lo stesso produttore tra i tre periodi di pascolamento».
Quali evidenze avete riscontrato con riferimento alla componente terpenica legata alla flora?
«Sebbene non sia stato possibile effettuare un'analisi vegetazionale seguendo le varie mandrie durante il pascolo, è stato tuttavia possibile individuare nei formaggii terpeni caratteristici delle erbe dei prati estivi di alta quota, principalmente dicotiledoni, quali achillea, cardo, erba mutellina. Abbiamo visto che, anche per questi composti, il contenuto varia a seconda del produttore e del periodo di monticazione, con un maggiore contenuto nei formaggi dei produttorii cui animali hanno pascolato in prossimità dei 2000 metri».
Potete spiegare qual è il ruolo delle attrezzature tradizionali impiegate?
«Dall'analisi batterica abbiamo riscontrato un'elevata presenza di Streptococcus thermophilus. Questa specie batterica viene normalmente utilizzata come starter microbico. Nello Storico Ribelle, in cui non è prevista l'aggiunta di starter, questo microrganismo proviene quindi dall'ambiente, diventando un vantaggio "naturale", che concorre a ottimizzare la caseificazione. Ci siamo chiesti a cosa potesse essere dovuta la prevalenza di questa specie batterica nello Storico Ribelle. La spiegazione principale è che durante la produzione del formaggio vengono ancora utilizzati strumenti in legno appartenenti agli alpeggi di produzione, che contribuiscono al mantenimento del tipico microbiota di ciascun alpeggio. Tra questi: gli spign, palecon fili di metallo su un'estremità utilizzate per rompere la cagliata, le fascere e gli spresùn, mensole su cui poggiano le forme.
La presenza di questo batterio potrebbe derivare anche dalla componente genetica degli animali. In una recente ricerca effettuata dalla dottoressa Cremonesi, è stato osservato che, a parità di condizioni di allevamento, nel latte di bovine di razza Rendena è stato trovato più S.thermophilus rispetto a quello della razza Frisona. Pertanto, anche le mandrie che popolano gli alpeggi dello Storico Ribelle, costituite per lo più da Bruna Alpina e da capre di razza Orobica, potrebbero avere ruolo a questo riguardo: è uno spunto di riflessione per future indagini».
A quali ulteriori approfondimenti apre la strada questa ricerca?
«Date le differenze rilevate tra produttori e periodi di produzione, sarebbe interessante valutare come la particolare composizione floristica e lo stato vegetativo delle essenze del singolo alpeggio influenzino le caratteristiche organolettiche del prodotto, anche mediante analisi sensoriale. Parallelamente, si potrebbero identificare strategie produttive e commerciali per valorizzare questa diversità a beneficio di allevatori e produttori, e delle produzioni montane».

Magie di latte
per addolcire
con intramontabile
semplicità
la tavola delle feste
Ecco due creme
d'eccellenza
con ingredienti
semplici e genuini

Caramel & Brûlée

a cura di Sara Albano

Anche questo dicembre, come sempre tanto attese quanto puntuali, le feste di Natale e fine anno sono alle porte. E non si può negare quanto, soprattutto negli ultimi due particolari anni, tanti di noi abbiamo imparato a ritrovare la serenità nelle piccole cose, nei gesti quotidiani, nonché nei ricordi emozionali dell'età giovanile… non di meno legati alla tavola di una volta. Per alcuni "ripetitiva", per altri "irrinunciabile", una cosa è certa: la cucina più basilare e tradizionale del nostro continente, applicata nelle ricette che compaiono da almeno due secoli sulle nostre tavole delle feste, sono le uniche davvero in grado di trasportare subito le menti e i palati, sia nostri che degli ospiti, in una "comfort zone" sempre particolarmente piacevole nel risvegliare un certo "pathos", come carica emotiva che fa parte di ogni sapore della propria memoria.

È da queste riflessioni che è nata l'idea di proporvi, in questo ultimo numero dell'anno di Informa, due creme dolci per eccellenza, fra storia, ricette e giuste tecniche di preparazione. Protagoniste del loro sapore sono ingredienti genuini come il latte e/o la panna, uniti a zucchero e uova per dar vita a risultati differenti.

Suadente a prima vista, delicata al palato e dalla dolcezza ammorbidita dai toni amarognoli del caramello, la prima è la crème caramel. Nel corso del XX secolo è diventato un dolce internazionale, servito come fine pasto in tanti ristoranti, anche grazie alla caratteristica di poter essere preparato in anticipo. Latte, uova, zucchero e aromi (generalmente vaniglia, ma non solo) vengono lavorati insieme con grande rispetto delle temperature di cottura dell'uovo: infatti, una vera crème caramel viene cotta a bagnomaria o in forno a vapore, per consentire al composto in cottura di non oltrepassare gli 85°C e alle uova di cuocere senza sviluppare sgradevoli note di aroma sulfureo. Il caramello di copertura viene preparato a parte, poi colato e lasciato rapprendere sul fondo degli stampini prima di versarvi all'interno il composto al latte: in questo modo non andrà a mescolarsi alla crema, ma si discioglierà nuovamente in cottura, per poi colare sul dolce nel momento in cui si capovolgerà sul piatto. Differente dalla crème caramel è la crème brûlée. Ricordate Amélie Poulain? Protagonista dell'indimenticato film Il favoloso mondo di Amélie, capolavoro di Jean-Pierre Jeunet, la sua personalità resta indimenticabile per molti, pervadendo l'intera pellicola con un grande messaggio d'amore incondizionato verso le cose più semplici della vita. Amélie prova grande, infantile piacere nell'infilare una mano in un sacco di legumi, ma soprattutto nel rompere l'invitante crosticina di zucchero fiammeggiato che riveste e caratterizza questo secondo dolce al cucchiaio.

Letteralmente, crème brûlée si traduce come crema bruciata, in quanto il passaggio finale e più caratteristico della ricetta consiste nel ricoprirne la superficie con dello zucchero di canna (o altre tipologie, anche aromatizzate) e gratinarlo o fiammeggiarlo fino a farlo sciogliere trasformandolo in un uniforme strato sottile, croccante, colorato e profumato di caramello. Non si conosce con esattezza la data di nascita (nonché il primo autore) della crème brûlée, ma di certo la ricetta venne riportata per la prima volta all'interno di un libro di cucina francese a fine '600: proprio in questo documento, gli studiosi hanno scoperto che in realtà si menziona un'origine inglese della preparazione.

Ma accanto alla sua caratteristica finitura, in cosa consiste la crème brûlée? Una gialla crema al cucchiaio a base di panna fresca, tuorli d'uovo e zucchero, cotta a bagnomaria fino a rapprendersi e mostrarsi vellutata e morbidissima al cucchiaio, a differenza della crème caramel, che prevedendo l'uso delle uova intere (e dunque l'aggiunta di albume) e del latte (meno concentrato in materia grassa rispetto alla panna) si mostra di consistenza più ferma e gelificata. In poche parole: se una crème caramel andrà capovolta e sformata prima di essere servita, nel caso della crème brûlée il dessert verrà consumato direttamente al cucchiaio nel recipiente di cottura, data la sua particolare cremosità conferita dalla panna e dai tuorli d'uovo.

Per concludere, non posso che invitarvi a provare le mie ricette, ma soprattutto ad utilizzare il latte e i suoi derivati in cucina per le feste sia con creatività che alla riscoperta della tradizione. Buona fine dell'anno a tutti!

CRÈME CARAMEL ALL'ARANCIA

Ingredienti per 8 persone
- Latte fresco, 1 lt
- Uova intere, 8
- Tuorli, 2
- Zucchero, 240 g
- Liquore all'arancia, 2 cucchiai
- Scorza di 1 arancia

Per completare
- Arancia, 1
- Zucchero, 220 g

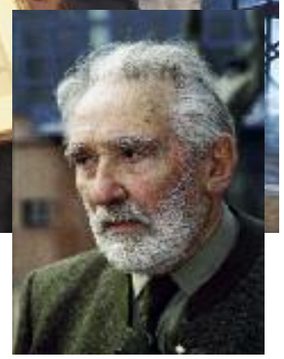
Esecuzione
Portate ad ebollizione il latte con la scorza di ½ arancia amara grattugiata finemente, e a parte battete le uova con lo zucchero. Unite il latte bollente alle uova, battete bene e poi passate il tutto al colino per eliminare eventuali impurità. Schiumate il composto in superficie. Preparate il caramello lasciando fondere 120 g di zucchero in un padellino con 4 cucchiai di acqua. Fate cuocere senza mai mescolare; quando lo zucchero raggiunge il colore caratteristico del caramello (marrone ramato), toglietelo dal fuoco e versatelo sul fondo di uno stampo alto rotondo.
Appena noterete che il caramello è freddo, versateci all'interno il composto della crème caramel fino a bordo. Sistemate lo stampo in una teglia dai bordi alti nella quale avrete posto un panno sul fondo. Riempite la teglia di acqua calda e inserite nel forno preriscaldato 130-140°C. Quando la crema inizia a sobbollire, spegnete il forno e lasciate terminare la cottura al suo interno.
La crème caramel sarà pronta quando toccandola con un dito in superficie noterete che hanno assunto una consistenza soda. Lasciate freddare in frigorifero, quindi sformate e servite ben fredda, decorandola in superficie con filetti sottili di scorza d'arancia che avrete lasciato cuocere in un pentolino in uno sciroppo ottenuto con 100 g di zucchero e 100 g di acqua, fino a diventare morbide e lucenti.

CRÊME BRULÉE AL LIMONCELLO E RIBES

Ingredienti per 4 persone
- Panna fresca, 400 ml
- Tuorli, 80 g
- Zucchero, 110 g
- Liquore limoncello, 80 ml
- Vaniglia, ½ stecca
- Zucchero di canna, q.b.
- Ribes rosso, q.b.

Esecuzione
Lasciate in infusione la panna con la bacca di vaniglia che avrete precedentemente inciso facendone fuoriuscire i semi. Fate bollire la panna in un pentolino.
In un recipiente unite i tuorli, lo zucchero ed il limoncello, incorporate al composto la panna calda e filtrate il tutto per togliere la stecca di vaniglia e la schiuma che si potrebbe essere formata.
Versate il composto nelle cocotte. Mettete un canovaccio alla base della teglia, adagiatevi sopra le cocotte e versate l'acqua bollente nella teglia fino a ricoprire metà dell'altezza delle cocotte, fate cuocere la crema a bagnomaria in forno preriscaldato a 140°C per un'ora circa, la superfice dovrà risultare compatta e dorata. Togliete dal forno e lasciate freddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero. Servite rifinendo con bacche di ribes rosso.
Al momento dell'utilizzo cospargete le creme in superficie con dello zucchero di canna e mettetele in forno preriscaldato sotti il grill per qualche minuto per farle caramellare, o ancor meglio, utilizzate un cannello da cucina.

Il titolo alla memoria conferito a Vicenza al figlio Gianni dal presidente Adami



Vicenza, biblioteca La Vigna, 3 settembre 2021: la consegna dell'attestato di Maestro assaggiatore onorario a Gianni Rigoni Stern, alla memoria del padre Mario Rigoni Stern

Mario Rigoni Stern "Maestro assaggiatore" Onaf

di Fiorenzo Cravetto

Nell'ideale Pantheon dell'Onaf si è insediata con pieno merito una figura leggendaria: lo scrittore Mario Rigoni Stern. All'autore del "Sergente nella neve" e di una vasta produzione di libri dedicati alla natura e alla gente del suo Altipiano di Asiago, è stato conferito venerdì 3 settembre a Vicenza il titolo di Maestro assaggiatore.

Un titolo "alla memoria" del celebre scrittore nel centenario della nascita (Asiago, 1° novembre 1921) e a tredici anni dalla sua scomparsa nel 2008. Il presidente dell'Onaf Pietro Carlo Adami ha simbolicamente investito del titolo – una "prima volta" assoluta per l'associazione - il figlio Giambattista Rigoni Stern, detto Gianni, che visibilmente commosso ha ricordato i frequenti incontri del padre con malgari e casari e la sua sete di conoscenza di un mondo che lo affascinava.

«Centinaia sono state le volte che mi sono ritrovato con papà a camminare sui pascoli delle 77 malghe di proprietà collettiva nel nostro Altipiano e a discutere del carteggio floristico e della sua origine: suolo, orografia nei termini di pendenza ed esposizione, quota altimetrica, tecniche di concimazione e di pascolo, di animali: bovini e ovini e di quali razze. E' dalla qualità dell'erba brucata – ricordava il babbo - che viene la qualità del latte e la salute degli animali. In casara attorno alla "caldiera" posta sul fuoco si osservava l'arte del casaro. Mio padre chiedeva del caglio usato, del titolo di acidità del latte, della temperatura per la cottura della cagliata con valori che variavano di giorno in giorno, a seconda del tipo di erba mangiata, dell'andamento climatico e dei trucchi tipici a conoscenza del casaro».

La cerimonia, fortemente voluta dalla delegazione Onaf di Vicenza guidata da Sergio Varini, si è tenuta nelle antiche sale della Biblioteca Internazionale "La Vigna", con il patrocinio istituzionale di numerosi enti. Moderati da Paolo Portinari, dell'Accademia italiana della Cucina, sono intervenuti Mario Bagnara, membro del Comitato scientifico della Biblioteca "La Vigna" e Raffaele Cavalli, il docente vicentino che nel 1997 propose all'Università di Padova di attribuire a Mario Rigoni Stern la laurea ad honorem in Scienze forestali e ambientali, poi conferita nel 1998.

In una platea affollata – pur nel distanziamento imposto dalle normative sanitarie - erano presenti per l'Onaf Pierantonio Schievano e Maurizio Mazzarella rispettivamente delegati di Padova e Venezia, assieme a cultori e amici dell'autore di tanti capolavori. Ne ricordiamo alcuni: dal fondamentale "Il sergente nella neve" che nel 1953 Elio Vittorini fece pubblicare per Einaudi nella collana "I Gettoni" ai titoli che, tra memoria e natura, hanno ispirato a Rigoni Stern un percorso letterario che parla di boschi, cacciatori, uomini e montagne. Sono nati così "Il bosco degli urogalli", "Storia di Tonle", "Amore di Confine", "Storie dell'altipiano", "Tra due guerre ed altre storie", "L'altipiano delle meraviglie".

Elio Ragazzoni, direttore di Informa, rivista dell'Onaf, ha poi messo in risalto il forte legame di Mario Rigoni Stern con le tradizioni casearie delle malghe di Asiago, raccontate in una intervista definita un "prezioso vademecum per gli assaggiatori".

Alla domanda su quale fosse il suo formaggio del ricordo, lo scrittore aveva risposto: «Vivo in montagna ed è quello di casa: il formaggio delle malghe di Asiago. In particolare quello prodotto tra giugno e settembre, a volte riesco ancora a riconoscerne i pascoli. Ogni zona ha i suoi profumi, come il mio Asiago di malga, quello fatto con il latte di vacche Burline. E' quello che ha il profumo della mia infanzia. Ricordo anche con affetto un pecorino degustato con Emilio Lussu: lo mangiammo con pane sardo ed una minestrina e ci sembrò un convivio da re».

Ha sottolineato Ragazzoni: «Per lui il formaggio era sentori di pascolo, d'erba, d'aria e di animali. Il profumo dell'alpeggio... E a proposito dei nostri degustatori, mi disse: vorrei stimolarli a lavorare per difendere formaggi che non siano banali, che abbiano carattere e che si possano distinguere».

Convegno, esposizioni, confronti e degustazioni nella due giorni del 22 e 23 ottobre

I formaggi del Monviso presentati dall'Onaf

di Marco Quasimodo

Pieno successo per la manifestazione sulla filiera lattiero-casearia andata in scena all'abbazia di Staffarda (Revello, Cuneo: monumento millenario di arte e storia) nei giorni di venerdì 22 e sabato 23 ottobre. L'iniziativa, promossa dal Parco del Monviso con l'egida della Regione Piemonte, è stata organizzata in collaborazione con l'Onaf, chiamata a gestire sia la parte convegnistica che gli aspetti relativi all'esposizione e degustazione dei formaggi.

«L'obiettivo che si proponeva l'ente Parco del Monviso di promuovere i prodotti di un settore che per il nostro territorio è strategico - sottolinea il presidente Dario Miretti - è stato raggiunto. Il convegno di venerdì 22 ottobre ha visto la partecipazione di un pubblico qualificato e molto più numeroso di quanto ci saremmo aspettati: sindaci, associazioni di categoria, rappresentanti di fondazioni bancarie, imprenditori ed esponenti della filiera lattiero-casearia. Li ringrazio tutti assieme al direttore dell'Istituto Zooprofilattico, Angelo Ferrari.

Ringrazio anche tutti i relatori che sono intervenuti e sottolineo che sono particolarmente felice di avere notato, nelle diapositive dei loro interventi, la costante presenza del logo della Riserva MaB Unesco del Monviso. Continueremo a lavorare in questo senso mettendo in risalto tutte le altre produzioni locali».

Nel meeting ospitato nella Foresteria del Mauriziano, i docenti dell'Università di Torino Giuseppe Zeppa (Tecnologie alimentari) e Luca Maria Battaglini (Produzioni animali) hanno inquadrato il tema relativo all'eco-sostenibilità della filiera, mentre gli esperti del territorio Enrico Surra e Guido Tallone si sono alternati nel descrivere tradizioni e tecnologie di un piccolo ma qualificato universo di allevatori e casari che sanno fare qualità.

Dirigenti di lungo corso come Roberto Chialva (presidente dell'associazione allevatori piemontese), Franco Biraghi presidente dei Consorzi Dop locali e Matteo Torchio capo del marketing Inalpi hanno poi dettagliato le rispettive esperienze, in un contesto particolare qual è l'area del Parco, che dalla piana dei grandi casefici e delle stalle sempre più green si estende alle valli Po e Varaita dominate dal Monviso, dove la produzione delle razze da latte è arricchita dalla biodiversità di pascoli e foraggi straordinari.

• Il meeting sulla filiera lattiero-casearia all'abbazia di Staffarda. A lato, Jean-Charles Arnaud con il direttore di InForma Elio Ragazzoni

Una realtà «che fa onore al Piemonte», ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa nel suo saluto.

Certamente molto resta da fare per valorizzare le produzioni e il reddito dei piccoli produttori. Al riguardo, ha catturato il generale interesse Jean-Charles Arnaud, tra i massimi specialisti francesi del comparto e produttore del Comté Juraflore, che ha illustrato il modello del Parc Naturel Regional dell'Haut-Jura, dove agricoltura, zootecnia e formaggi attraverso un circuito virtuoso hanno rilanciato l'economia locale, abbinata al turismo. «Da quanto sentito e visto - ha detto Arnaud, festeggiato ospite, ai promotori del Parco Monviso - siete sulla buona strada e dovete insistere nella tutela delle vostre tipicità di eccellenza, favorendo il progresso della filiera anche sotto il profilo sociale ed economico».

I Maestri assaggiatori dell'Onaf hanno presentato la spettacolare selezione dei formaggi in esposizione e degustazione - oltre cinquanta – che dimostrano la duttilità casearia dell'area. Oltre le grandi Dop del Bra, Raschera e Toma Piemontese, le produzioni dei Nostrali d'alpe e preziosi vaccini affinati, sono giunti caprini accattivanti e freschi, frutto di una saggia e giovane modernità che investe anche i Toumin dal Mel, splendidi vicini di casa del Parco Monviso.

L'ospite caseario d'onore, il Castelmagno, in vetrina con forme di differente stagionatura, ha ingolosito le centinaia di visitatori transitati a Staffarda nella giornata di sabato 23 ottobre. Lo conferma la dichiarazione del neo-presidente del Consorzio Mario Cappa, che si è detto orgoglioso di aver partecipato all'evento con i suoi formaggi.

In conclusione il presidente Onaf Pier Carlo Adami ha affermato: «Il risultato di questa manifestazione ha superato le più rosee previsioni, ne sono particolarmente felice a nome dei partecipanti e della nostra squadra che dopo quasi due anni ha ritrovato la bellezza della presenza e della condivisione. Un plauso al Parco del Monviso per la bella iniziativa, che merita di essere portata avanti».

Dibattuta Commissione tecnico-scientifica

di Beppe Casolo

In merito ai corsi di 2° livello, ribadite le modifiche apportate al piano di studi
Ampia discussione sull'Onaf-Touch, strumento da perfezionare
Nasce l'applicazione Onaf-concorsi che costituirà il riferimento d'obbligo per la gestione di tali eventi

Qui si formulano proposte per l'introduzione, l'aggiornamento, o la revisione di norme e regole di ordine tecnico relative alla metodica di assaggio, alla formazione, alle attività di consulenza, ecc. realizzate da Onaf. E' il cuore pulsante dell'associazione, che non può fermarsi. È la Commissione tecnico-scientifica dell'Onaf.

C'è parecchio dibattito al suo interno: idee, pareri, proiezioni in avanti e rallentamenti di riflessione. A Bra la riunione svoltasi a "Casa Onaf", durante lo svolgimento di Cheese, è stata prolifica, forse anche perchè da tanto tempo gli incontri non si svolgevano in presenza, con una partecipazione così nutrita.

I presenti hanno dibattuto sui diversi punti trattati, proponendo visioni diverse, frutto delle differenti esperienze professionali, didattiche e personali, ma trovando sempre una sintesi condivisa.

In merito ai corsi di 2° livello, sono state ribadite le modifiche apportate al piano di studi, al quale dovrà corrispondere la stesura del nuovo testo, che opportunamente aggiornato, sarà reso disponibile per i corsisti all'inizio del prossimo anno 2022. Da quel momento potranno essere organizzati i nuovi corsi per Maestro Assaggiatore.

I componenti della Commissione si sono poi soffermati sull'Onaf-Touch, l'applicazione digitale relativa alla compilazione della scheda qualitativa del corso di I Livello a disposizione di tutti i soci, mettendo in luce i vantaggi e le problematiche emerse nella fase iniziale della sua applicazione nell'ambito delle lezioni. Dopo un ampio e interessante dibattito, si è deciso di promuoverne l'utilizzo durante i corsi, lasciando, per ora, ai corsisti e ai docenti facoltà di scelta tra la scheda cartacea e quella digitale, col vincolo di usare quella cartacea in sede d'esame. Durante la discussione è stata evidenziata la scarsa esperienza nell'uso di Onaf-Touch da parte di molti docenti, ma soprattutto dei direttori dei corsi, che raramente hanno mostrato una sufficiente competenza nella gestione dell'applicativo. Si è quindi deciso di programmare, a breve, un aggiornamento sull'argomento.

A seguito della proposta avanzata da Giuseppe Zeppa, la Commissione Tecnico-scientifica ha approfondito il tema dell'inserimento nella metodica di assaggio Onaf anche del quinto e del sesto gusto: "umami" e "oleogusto". Per trattare diffusamente l'argomento, anche attraverso prove sensoriali, si è concordato di convocare a breve i docenti Onaf per una seduta di aggiornamento.

Infine, si è parlato dei concorsi organizzati da Onaf, ribadendo la necessità che, prima della loro realizzazione, venga presentata la proposta di regolamento alla commissione tecnica.

La bozza di "Regolamento ufficiale Onaf" presentata da alcuni membri della Commissione andrà ulteriormente valutata e integrata per divenire, una volta approvata dal Consiglio direttivo, il Regolamento unico da applicare ad ogni Concorso caseario che voglia fregiarsi del logo della nostra organizzazione.

Per la gestione dei concorsi Onaf, è messa fin da ora a disposizione degli organizzatori Onaf-concorsi, l'applicazione recentemente ufficializzata. Essa consente l'iscrizione on-line delle aziende e dei formaggi, la gestione della scheda di valutazione "on-line" attraverso i diversi device (smartphone, tablet, pc) a disposizione dei giudici, nonchè la produzione delle graduatorie e dei report finali da consegnare ai produttori, relativamente ad ogni formaggio valutato.

La commissione Tecnico-scientifica ha dato la sua opinione anche nel merito del Corso di 3° livello Onaf, in via definizione, da realizzarsi in collaborazione con l'Università di Torino. Soltanto i Maestri Assaggiatori Onaf riceveranno il diploma di Professional CheeseTaster, mentre gli altri iscritti riceveranno un attestato di partecipazione. Avrà una durata di 60 ore e si svolgerà nell'arco di 5 fine settimana, comprendendo lezioni teoriche e pratiche.

Al termine tutti i componenti della Commissione si sono impegnati a proseguire l'attività a distanza, con l'obiettivo di ritrovarsi di persona in tempi brevi.

Consiglio direttivo nazionale

Nasce il Terzo Livello

Un corso destinato ai maestri assaggiatori e ad altre categorie in collaborazione con il Disafa ed il Dsv dell'Università di Torino

di Marco Quasimodo

La riunione del Consiglio direttivo nazionale dell'Onaf svoltasi a Bra in occasione di Cheese è stata essenzialmente incentrata sul cosiddetto "corso di terzo livello". E' questo un obiettivo che da sempre, fin dai tempi della sua costituzione, l'Organizzazione degli assaggiatori di formaggio persegue e che è sembrato diventare più concreto esattamente due anni fa, quando il Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari (Disafa) ed il Dipartimento di Scienze Veterinarie (Dsv) dell'Università degli Studi di Torino presentarono il progetto della prima "Scuola Universitaria Professional Italian Cheese Taster". La pandemia, poi, ha naturalmente fermato tutto ciò che, nell'autunno 2019, sembrava potersi realizzare in tempi ragionevolmente brevi. Gli elementi essenziali già descritti allora sono stati confermati nella riunione di Bra. Si tratterà di un corso avente lo scopo di formare tecnici, definiti appunto "cheese tasters" o, per utilizzare la terminologia più consueta per l'Onaf, assaggiatori di terzo livello.

Il corso sarà destinato a Maestri Assaggiatori Onaf, ma anche ad esperti tecnici del settore caseario, veterinari, tecnologi alimentari, tecnici del settore zootecnico, agronomi, allevatori, con il fine di fornire aggiornamenti e approfondimenti sulla filiera produttiva del mondo caseario per definire le migliori tecniche e metodologie di assaggio del formaggio per definire le caratteristiche derivanti dal territorio e dalle tecniche di caseificazione, a valutare il livello qualitativo ed esprimere giudizi ai fini della valorizzazione e promozione della filiera a livello nazionale ed internazionale.

Unica, per ora, dato il progetto in cui si inserisce il corso, la sede individuata: l'Università di Torino, nello specifico il Campus di Grugliasco dove operano i dipartimenti coinvolti. Sarà pertanto indispensabile un lavoro organizzativo che contempli supporto logistico per coloro che vorranno

iscriversi e che si presume arriveranno in Piemonte da ogni parte d'Italia.

Nelle 60 ore previste per il corso, distribuite su 10 giornate (sabato+domenica) verranno fornite nozioni sull'allevamento (presentando specie e razze, le tecniche di alimentazione degli animali, la fisiologia della riproduzione e della lattazione, le norme sanitarie di allevamento e di gestione del latte e dei prodotti caseari) sulle tecniche di assaggio sensoriale (rivolte in primo luogo ai partecipanti "extra-Onaf"), sulle tecniche più avanzate di caseificazione ed affinazione dei formaggi e sulle leggi che regolano l'etichettatura. Verranno, inoltre, illustrati i regolamenti da applicare nel corso delle manifestazioni e dei concorsi organizzati direttamente dall'Onaf.

Durante le esercitazioni verranno presentati e valutati tutti i formaggi Dop prodotti in Italia e i relativi disciplinari. Questa parte del corso in particolare vedrà il coinvolgimento dell'Onaf e dei suoi migliori docenti.

Il Consiglio direttivo nazionale ha poi appreso con piacere quanto comunicato dal Presidente circa la ripresa delle attività associative, dopo lunghi mesi di riposo forzato. Sono infatti ripartiti i sette corsi a suo tempo interrotti e altrettanti sono stati attivati ex-novo. Allo stesso modo le delegazioni hanno ricominciato a proporre momenti di approfondimento a livello locale, mentre l'Onaf nazionale ha già partecipato, oltre a Cheese, al Cibus di Parma.

All'unanimità il Consiglio ha infine approvato le proposte di attribuzione del titolo di Città del Formaggio 2022 ai seguenti Comuni: Asiago (VI), Borgo Valbelluna (BL), Capaccio Paestum (SA), Forlimpopoli (FC), Gioia del Colle (BA), Pandino (CR), Roccaverano (AT), Melle (CN).

ERRATA CORRIGE

Si segnala che a pag. 338-339 del volume "Viaggio con Formaggio", pubblicato da Onaf e inviato in omaggio a tutti i Soci in regola con la quota annua 2021, è pubblicato il testo intitolato "Casonsei e Scarpiocc i piatti dell'identità". Per un'involontaria svista avvenuta in fase di impaginazione il testo, anzichè la firma dell'autrice Silvia Tropea Montagnosi, riporta un nome che nulla ha a che fare con lo scritto in questione.

L'Editore si scusa con l'autrice del testo e con tutti coloro che potessero avere subìto danni a causa dell'errore.

a cura di BEPPE CASOLO
persito@onaf.it

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI

>>>>>>>>

Bollicine lungo il Decumano Sommerso

• **Il delegato Salvatore Varrella**

La delegazione Onaf di Napoli ha contribuito alla realizzazione dell'evento "Bollicine lungo il Decumano Sommerso" organizzato da Ais Napoli - Associazione Italiana Sommelier, con un banco di formaggi di Casearia Arnoldi Valtaleggio. Gli ospiti hanno potuto visitare il Museo dell'Acqua "Lapis Museum" passeggiando nel sottosuolo di Napoli a 35 metri di profondità e ammirando le cisterne dell'acquedotto della Bolla alimentate da Abc, Azienda Speciale del Comune di Napoli: la cosiddetta "cisterna delle anguille" e la "sala delle onde" tra mura ellenistiche, cave di tufo, tracce di opus reticulatum e giochi di luce. Al percorso è stata abbinata una degustazione di bollicine italiane e internazionali. Nel Cheese Corner a cura dei Maestri Assaggiatori Onaf Napoli, guidati da Salvatore Varrella, sono state proposte cinque tipologie di formaggio: Fontina Dop, Salva Cremasco Dop, Toma Piemontese Dop, Fior di Capra e Fresco Capra a crosta fiorita.

Il maestro assaggiatore Daniela Marfisa

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA

>>>>>>>>

Caseificio Busti

• **Lo scarico della cagliata del Pecorino con Pistacchio di Bronte Dop e il ricco piatto della degustazione**

Rimandata più volte a causa della pandemia, eccoci, finalmente, davanti al caseificio Busti: una costruzione recente, ben armonizzata nella campagna toscana circostante, con un ampio punto vendita, sovrastato dal ristorante e, nella zona retrostante, la parte produttiva, vero cuore pulsante di tutta l'attività. E la nostra giornata parte proprio dal caseificio, che, debitamente equipaggiati, andiamo a visitare. Non è, come talvolta accade, una veloce e superficiale occhiata alle attrezzature, ma entriamo nel dettaglio, fatto di esaurienti spiegazioni da parte della nostra guida, ma anche e soprattutto assistiamo a tutte le fasi produttive e ci privilegiamo di un contatto diretto con gli operatori, che ci offrono la loro esperienza rispondendo alle nostre più disparate domande. Quello che si percepisce, fin dai primi momenti, è la sintonia tra tutto il personale, qualsiasi sia il ruolo che riveste, integrando anche noi in quella che si potrebbe definire una grande famiglia. Vediamo tutto il percorso che compie il latte, in stragrande maggioranza ovino, partendo dai grandi contenitore refrigerati fino al reparto di spedizione, passando attraverso la filtrazione meccanica e l'eventuale pastorizzazione, la lavorazione in caldaia e lo scarico nelle fuscelle, i successivi rivoltamenti e il passaggio in camera calda, il raffreddamento e la salatura, la stagionatura e il confezionamento. Senza dimenticare la ricotta, fiore all'occhiello dell'Azienda, alla cui produzione è riservato un apposito reparto, nel quale gli operatori estraggono manualmente il prezioso prodotto. Non poteva mancare una visita alle vicine grotte di stagionatura, dove vengono affinate alcune tipologie di formaggi grazie al particolare microclima che solo un ambiente naturale può regalare. La giornata si conclude con una ricca degustazione di alcuni prodotti dell'Azienda, tutti di alto livello e ben definiti nei caratteri organolettici. Ma al di là della indiscussa qualità casearia, quello che più ci ha colpito è stata l'accoglienza riservataci, facendoci sentire, per un giorno, anche noi orgogliosi di far parte di una tradizione che la famiglia Busti riesce a portare avanti da parecchi lustri con dedizione e amore per la propria attività. Grazie.

Il delegato
Eros Bianchi

DALLA DELEGAZIONE DI COMO

>>>>>>>>

Che bontà i formaggi della valle

Sabato 11 Settembre 2021 il Comune di Centro Valle Intelvi (Co) ha organizzato, in collaborazione del Museo etnografico di Casasco, dell'Ente Valle Intelvi Turismo e dell'Associazione di Agricoltori Trematerra, la prima edizione di "Intelvi Caseus", una vetrina sui formaggi prodotti nel Centro Valle con degustazione guidata da Simonetta Cortella, delegata Onaf di Como.

Nella bella cornice dell'Alpe Grande sulla strada che porta gli escursionisti sul Monte Generoso, abbiamo assistito ad un evento fortemente voluto per dare risalto e valore alle piccole, ma numerose realtà casearie della zona. La Valle Intelvi si sviluppa partendo dalla parte occidentale del lago di Como raggiungendo con pendenze morbide la quota massima di 1704 mt del Monte Generoso, confine naturale con la vicina Svizzera. Da sempre vocata alla pastorizia, le attività si sono ridotte dal secondo dopo guerra in poi, come in tutte le prealpi lombarde, giungendo ad una timida ripresa negli ultimi anni. La produzione locale propone lavorazioni storiche fatte a latte crudo: la Casoretta: formaggella magra di latte vaccino, il Grasso e il Semigrasso d'Alpe di latte vaccino, le Caciotte di latte caprino, i Formaggini a coagulazione lattica e presamica sia vaccini che caprini, lo Zincarlin (impasto di ricotta pepe e sale stagionato almeno 3 mesi).

Colori, odori, aromi e sapori si sono susseguiti durante la degustazione. Protagonista assoluto il latte crudo che con i suoi pregi e difetti ha fatto scorrere a 360 gradi la ruota dei descrittori. Dal naso e dal palato è stato un crescendo: lattico, vegetale, florale, fruttato, tostato, animale, speziato ed altro ancora, arrivando ad identificare: latte cotto, crosta di formaggio, verdura lessa, aglio e cipolla, fiori, nocciola, tostato medio, stalla, brodo di carne, letame di bovino, menta ed ancora, agro, pungente e buttirico. Tra i sapori, un equilibrio tra dolce, acido e salato: di rado amaro. Tra le strutture da ricordare il gommoso del magro, l'elasticità del semigrasso e la solubilità del caprino lattico. Per quanto riguarda l'aspetto esterno: lavorazioni senza crosta, con crosta liscia o crosta rugosa con presenza di acari.

Al termine della giornata il sindaco Mario Pozzi e l'assessore Erica Nicolò , ringraziando il pubblico e la delegata Simonetta Cortella, hanno ribadito l'importanza dell'iniziata volta a motivare ed incoraggiare l'attività di queste realtà locali, contro l'abbandono del territorio e dato appuntamento al prossimo anno per una nuova iniziativa in collaborazione con Onaf Como: un concorso caseario dedicato ai prodotti di tutta la Valle Intelvi. Arrivederci quindi al 2022.

L'assaggiatore Maurizio Brigo

>>>>>>>>

Formaggella del Luinese Dop

Domenica 23 agosto 2021. In origine, la Formaggella del Luinese era prodotta anche in alpeggio ed, attualmente, l'unico allevatore e casaro che prosegue la tradizione è Carraro dell'azienda Pian du Lares in Valle Veddasca. La giornata inizia all'alpe Monterecchio dove le capre, al pascolo, sono avviate nel locale mungitura. Il latte, trasportato al caseificio e immesso nella caldaia è sottoposto alla coagulazione. Assistiamo al taglio, all'estrazione della cagliata e ad un abile rivoltamento nella fuscella. Infine ci spostiamo nelle celle di stagionatura per osservare le forme sulle assi di legno. Tutte le fasi sono spiegate dai differenti addetti. A tavola si procede alla degustazione di tutto l'assortimento di formaggi.

La delegata Simonetta Cortella

>>>>>>>>

Alpe di Rosso

Domenica 25 luglio 2021. Pochi e coraggiosi sfidiamo le previsioni meteo avverse ed accompagnati dalla guida escursionistica Giada Butti, dopo un'ora di camminata raggiungiamo Alpe di Rozzo a 1470 m. Carlo Panatti e sua moglie Simona ci accolgono con grande ospitalità e simpatia. Simona ci conduce alla scoperta dei diversi locali dell'alpeggio: il casello del latte, la sostra, il locale di lavorazione con il grande camino e la cantina in sasso con il soffitto a volta. Assaggiamo i formaggi e non possiamo rinunciare all'acquisto dei prodotti. Al ritorno, Giada illustra le tradizioni locali. Un grazie enorme a Simona e Carlo per la disponibilità.

La delegata Simonetta Cortella

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA

>>>>>>>>

La partecipazione come Giudice a Caseus Veneti 2021

Caseus Veneti 23 settembre 2021, 17^ edizione. Nella magnifica Villa Contarini a Piazzola sul Brenta, viene rappresentata l'eccellenza dei Formaggi Veneti. Il concorso è iniziato dopo la tradizionale foto dove i Giudici sono schierati sulle gradinate di questa villa ideata dall'Architetto Andrea Palladio. I Formaggi in concorso circa 380 e sotto la direzione della dott. ssa Monica Cappellari di Veneto Agricoltura, i Giudici debitamente distanziati e con tutte le disposizione per operare con assoluta sicurezza, hanno intrapreso la sessione di valutazione, prima gustativa poi visiva. Per la parte gustativa ognuno aveva le referenze in un contenitore isolato e trasparente, per la parte visiva i Giudici trovavano le forme, disposte per categoria su tavoli numerati con la denominazione dei formaggi presenti. Anche quest'anno è stata una edizione di grande soddisfazione per i Giudici e di grandissimo impegno per tutto il personale di Veneto Agricoltura che ha operato con professionalità e dedizione verso il comparto caseario veneto.

Il delegato Cornelio Marini

• **Da sinistra Marini, Del Miglio, Carnevali, Tafurelli**

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA

>>>>>>>>

"Cheese" si rivede a Bra!

Evento nell'evento! Quest'anno, dal 16 al 19 settembre 2021, in occasione dell'attesissima "Cheese", la delegazione Onaf di Roma ha organizzato un viaggio di 15 persone tra Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, capitanati dal delegato, Domenico Villani. Giovedì 16 settembre, i componenti il gruppo sono partiti dalla Capitale con destinazione "le Langhe". Il giorno successivo, divisi in gruppi di tre persone, ognuno con il proprio Maestro Assaggiatore, è stata effettuata una 'perlustrazione' dei vari stand e regioni di provenienza dei produttori caseari. Ad ogni gruppo infatti erano state associate diverse regioni per poter coprire tutto il territorio italiano e internazionale presente alla manifestazione. Nel pomeriggio, presso Casa Onaf, briefing per lo scambio di pareri e considerazioni. Un'esperienza sul campo straordinaria, da veri tecnici del settore. Nella serata, immancabile visita a Grinzane Cavour e il suo castello.

La giornata a Cheese del 18 settembre è stata ricca di assaggi, seminari e ovviamente acquisti di formaggi imperdibili da portare a casa. Nel pomeriggio una gradevole visita con degustazione alle cantine Marchesi di Barolo: in un territorio da sempre vocato alla viticoltura, non poteva mancare una piccola esperienza enologica.

Ricchi nel corpo e nello spirito, domenica 19, ci si è avviati verso l'amata capitale.

>>>>>>>>

"Il lago dei Caci"

Sabato 16 ottobre, la delegazione Onaf di Roma, nell'ambito della nomina di "Bracciano, città del formaggio 2021", ha organizzato, in collaborazione con Arsial, l'evento 'Il Lago dei Caci'. L'iniziativa che si è tenuta presso il Consorzio Lago di Bracciano, sul lungolago, comprendeva 4 degustazioni guidate da Maestri Assaggiatori Onaf. Tutti i formaggi protagonisti delle degustazioni provenivano da caseifici del territorio sabatino, come l'Az. Agr. Acquaranda con il Caciofiore e la Caciotta al mosto, l'Az. Agr. Gennargentu con Romae Flores e il Fresco Fiore, l'Az.Agr. F.lli Gentili con lo Stracchinato e il Saporito e l'Az. Agr. l'Isola del Formaggio con il Principe.

Le degustazioni sono state arricchite da abbinamenti enologici con il supporto di Sommelier della Fisar, con i vini delle Cantine Capitani di Trevignano Romano.

Al termine dell'ultima degustazione si è svolta la cerimonia di premiazione del Contest di cucina 'Il Lago incontra il cacio', sempre organizzato dalla delegazione Onaf di Roma, in cui erano coinvolti i Ristoratori di Bracciano. La vittoria è andata al ristorante Manicaretto cucina pop, con il piatto 'Come le foglie d'autunno'. A premiare il cuoco Fernando Lopez e il titolare Alessandro Pusceddu, è intervenuto il delegato Domenico Villani che ha letto le motivazioni della giuria.

L'assaggiatrice Ilaria Castodei

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI

>>>>>>>>

Vini dall'Est europeo ed eccellenze piemontesi

Giovedì 16 settembre si è tenuta ad Asti una serata di degustazione di Vini dell'Est Europeo tenuta dal brillantissimo Guido Invernizzi e organizzata da Ais Asti. Da tempo la delegazione Onaf di Asti collabora con Ais nella realizzazione delle serate, con reciproco piacere.

Avendo avuto alcune difficoltà causate anche dal periodo Covid nel reperimento di formaggi delle zone dei vini, si è deciso di abbinare delle eccellenze casearie regionali; ci siamo infatti affidati al Caseificio La Bruna, che ci ha fornito un Bra tenero Dop, una Toma Piemontese Dop, un Castelmagno di Montagna Dop di circa 18 mesi e un Castelmagno d'Alpeggio Dop di un anno.

Entrambe le forme di Castelmagno presentavano un'ottima erborinatura naturale, e la scelta dei formaggi è stata molto apprezzata dai partecipanti alla serata, che pur essendo principalmente appassionati di vino, hanno seguito con grande interesse la breve degustazione guidata dei formaggi che ha concluso la serata.

Il consigliere Alice Sattanino

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA

• **Momenti della serata**

>>>>>>>>

La Distilleria Sibona incontra Onaf Parma

Il tema della serata di degustazione di martedì 5 ottobre, che si è svolta nell'elegante cornice del ristorante "Il Rigoletto" a Bianconese di Fontevivo (PR), era centrato sull'abbinamento con i prodotti della Distilleria Sibona.

In questo affascinante percorso di conoscenza e degustazione siamo stati finemente accompagnati da Luigi Barbero, amministratore delegato dell'azienda artigianale cuneese, e i numerosi partecipanti hanno apprezzato la raffinatezza delle grappe e dei distillati proposti.

I formaggi scelti per l'abbinamento sono stati: "Il Principe", caprino fresco biologico del caseificio mantovano "L' Alba"; "Pecorino di Farindola" (PAT e Presidio Slow Food) di 5 mesi di stagionatura dell'azienda agricola pescarese "Farindolagri"; "Castelbufalo", 1 anno di stagionatura, del caseificio cuneese "Moris": latte crudo di bufala realizzato con la tecnica del Castelmagno; Gorgonzola Malghese Dop del caseificio lodigiano "Angelo Croce".

Il segretario Mario Truant

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA

>>>>>>>>

Apericheese

In occasione di Caseifici Aperti e Cheese di Bra, il 10 Settembre la delegazione Genovese ha organizzato l'evento Apericheese al Bar La Pausa di Via Assarotti. Sono stati degustati una Prescinsêua stagionata da latte di razza Bovina Cabannina dell'Az. Dolce Fiorita e un caprino dell'Az. Pilan entrambe partecipanti alla Manifestazione Caseifici Aperti. Di seguito il Ciazze dell'Az. Lavagé, un formaggio di Santo Stefano d'Aveto di Claudio Carpanese e il celebre Pecorino del Beigua stagionato circa un anno. I vini proposti tutti naturali, senza solfiti aggiunti. Buona la partecipazione alla serata, che ha confermato l'attaccamento dei soci alla delegazione, nonostante il periodo forzato di inattività.

CHEESE BRA 17-20 SETTEMBRE 2021

Anche in questa edizione della manifestazione, la delegazione di Genova era presente assieme alla Condotta Slow Food Giovanni Rebora nello stand della Regione Liguria in piazza Spreitenbach. La delegazione è inoltre intervenuta nei laboratori con Formaggi e Birre Iga a palazzo Traversa e sui formaggi e vini etici da territori confiscati alla malavita presso la banca del vino di Pollenzo.

SALONE AGROALIMENTARE LIGURE 8-10 OTTOBRE 2021

L'ultraventennale manifestazione di Final Borgo anche in questa edizione ha visto presente la delegazione Onaf di Genova. Nel giardino della cultura Abbiamo partecipato a presentazioni dei prodotti caseari Liguri e dei mieli in abbinamento ai formaggi esposti. Nell'area centrale assieme al consorzio Oié delle Dop liguri e alle condotte Slow Food liguri abbiamo presentato per il pubblico e la stampa i prodotti e i formaggi della Liguria. L'intervento è stato particolarmente apprezzato da un gruppo di biker influencer provenienti dal Trentino.

Il delegato Riccardo Collu

DALLA DELEGAZIONE DI
MILANO

>>>>>>>>>

Nati per stare insieme Grana Padano e Ascovilo

Poker di degustazioni sabato 11 e domenica 12 settembre per la Delegazione di Milano invitata a partecipare a "Eccellenze europee del gusto. Nati per stare insieme", iniziativa organizzata dal Consorzio di Tutela Grana Padano e da Ascovilo, l'Associazione dei consorzi di Tutela dei vini lombardi.
Le degustazioni, che hanno visto come protagonista il Grana Padano in varie stagionature in abbinamento a un'ampia selezione dei migliori vini lombardi, sono state condotte dal Delegato di Milano Filippo Durante e dai Maestri Assaggiatori Marco Benedetti e Gabriele Merlo.
Il Grana Padano, ha dimostrato ancora una volta la propria capacità, nelle giuste stagionature, di accompagnare vini con caratteristiche organolettiche diversificate che sono stati presentati dai produttori coordinati dalla Presidente del consorzio Giovanna Prandini.
Gli oltre 100 partecipanti intervenuti hanno potuto apprezzare le sfumature di un formaggio caratterizzato da una crescente complessità organolettica al proseguire della stagionatura, che sono state ben valorizzate dai vini proposti, in un reciproco scambio di emozioni gustative.
Al termine di ogni degustazione i partecipanti hanno potuto approfondire la conoscenza dei singoli vini presentati direttamente dai produttori e delle diverse stagionature di Grana Padano, accompagnati da Edoardo Peduto del Consorzio di tutela, nella grande sala di Casa Nervesa, allestita per consentire a tutti la partecipazione in totale sicurezza.
L'iniziativa rappresenta un nuovo tassello nella collaborazione fra Consorzio Grana Padano e Onaf, consolidata nel tempo con varie iniziative che hanno visto la partecipazione dei Maestri assaggiatori e conferma l'attenzione del Consorzio di tutela del Grana Padano verso la nostra Associazione, che costituisce un importante punto di riferimento per produttori e appassionati del formaggio di qualità.

Il maestro assaggiatore Marco Benedetti

>>>>>>>>>

I principi delle Orobie e i formaggi delle Cheese Valleys

Ed eccoci con un altro evento on-line, questa volta organizzato in collaborazione con Pedro Domenghini Albano, Assaggiatore di Onaf Cremona e – soprattutto – molto attivo sul territorio, con il quale ho condotto i 40 partecipanti lungo un itinerario caseario che si è sviluppato nel territorio delle Alpi Orobiche. I protagonisti sono stati, come sempre, i formaggi ai quali Pedro ed io abbiamo dato la parola, arricchendo le spiegazioni con aneddoti personali di vita in alpeggio di Pedro, rendendo così la serata ancora più interessante. Sei sono stati i formaggi in degustazione: Agrì di Valtorta (Presidio Slow Food) Pat; Storico Ribelle Alpe Cavizzola 2020 (Presidio Slow Food); Formaggio Tipico di Branzi, Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop; Stracchino all'antica delle Valli Orobiche (Presidio Slow Food); Strachitunt Dop.

La serata è volata via in un crescendo di sapori ed aromi, tra domande e curiosità, e si è conclusa brindando con un calice di Calepino, dell'omonima azienda agricola, dandoci appuntamento alla prossima serata, augurandoci di poter dare l'addio al virtuale per tornare agli eventi in presenza.

Il delegato Filippo Durante

Corso di 2° livello a Grumolo delle Abbadesse (Vi)

Sarà Grumolo delle Abbadesse in provincia di Vicenza la sede del primo corso per aspiranti Maestri Assaggiatori di formaggio svolto secondo il nuovo programma redatto dalla Commissione tecnico-scientifica Onaf e recentemente approvato dal Consiglio direttivo nazionale.
Vi potranno partecipare i soci Onaf che:
- abbiano superato l'esame del corso di 1° livello,
- abbiano partecipato ad almeno 4 incontri didattici successivi al corso di 1° livello,
- siano in regola con il pagamento della quota associativa per l'anno 2022.

La quota di iscrizione è di Euro 400,00 e dovrà essere versata entro il 10 gennaio 2022.
Le iscrizioni verranno registrate in ordine cronologico e fino ad esaurimento dei posti disponibili. L'ammissione alle lezioni avverrà su presentazione di Green Pass. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.onaf.it nella sezione "Corsi".
Programma e calendario del corso: 29/01/2022 Tecnica di assaggio II - 1; 29/01/2022 Tecnica di assaggio II - 2; 05/02/2022 Tecnica di assaggio II - 3; 05/02/2022 Influenze della materia prima sulle caratteristiche sensoriali dei formaggi; 12/02/2022 Influenze della tecnologia sulle caratteristiche sensoriali dei formaggi; 12/02/2022 Influenze della stagionatura sulle caratteristiche sensoriali dei formaggi; 19/02/2022 Produzioni casearie italiane; 19/02/2022 Produzioni casearie europee con accenni alle produzioni extra europee; 26/02/2022 Aspetti nutrizionali delle produzioni casearie; 26/02/2022 Laboratorio sugli abbinamenti dei formaggi con vini, birre, mieli e confetture. Il taglio dei formaggi. Esame 12/03/2022.

Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Gloria al Tiramisù, figlio di tutti e di nessuno

Tiramisù è la quinta parola della cucina italiana più conosciuta all'estero, la prima per i dolci (le prime quattro sono pizza, cappuccino, spaghetti, espresso). Non serve il vocabolario per coglierne l'etimologia. Ci vuole invece un'attrezzata biblioteca per indagarne le origini, considerando la valanga di rivendicazioni sull'autentica paternità di questa portentosa leccornìa fatta di pochi essenziali ingredienti: uova, zucchero, cacao amaro in polvere, savoiardi, caffè e mascarpone.
La querelle si è riproposta nei mesi scorsi con la scomparsa a 93 anni di Ado Campeol, storico titolare del ristorante "Le Beccherie" di Treviso, dove il Tiramisù sarebbe nato, secondo la versione accreditata da autorevoli gastronomi. E non ha perso tempo il governatore del Veneto, Luca Zaia, che rendendo omaggio a Campeol, ne ha scolpito la leggenda: «In casa sua, grazie all'intuito e alla fantasia della moglie, nacque uno dei successi dolciari più famosi al mondo come il Tiramisù, certificato dall'Accademia Italiana della Cucina».
Come per altre invenzioni culinarie, anche il trevigiano "Tireme su", italianizzato in Tiramisu, sarebbe figlio di un "incidente", datato tra gli anni '60 e '70. Nella brigata delle Beccherie, operava allora il pasticciere di lungo corso e vaste esperienze mitteleuropee Roberto Linguanotto detto "Loly", che durante la preparazione dei dessert lasciò cadere un po' di mascarpone nella ciotola delle uova e zucchero. Dicono le cronache che «assaggiando il cucchiaio sporco rimase estasiato». Loly fece gustare la delizia alla moglie di Campeol, la signora Alba, e i due insieme decisero di provare quell'impasto sui savoiardi bagnati nel caffè amaro, convenendo che si fondeva al palato «in un qualche cosa di meraviglioso».
Da quel momento si è scatenata la memorialistica locale, rimembrando che nella "Gioiosa Marca" un dolce con quelle caratteristiche già veniva servito in passato dalla intraprendente "maitresse" di una casa di piacere di Treviso. La Siora lo offriva ai suoi clienti prima come afrodisiaco, al termine della prestazione come corroborante. Un rito, quello del "Tireme su", testimoniato anche da quel velo di pruderie e di vergogna popolare che lo ha oscurato al tempo del perbenismo trionfante, per poi svelarsi appieno nella seconda metà del '900, quando la soglia del comune senso del pudore è andata scemando.
A detta dei cantori di paese, alcuni aspetti peculiari tramandati a voce stabiliscono in modo inconfondibile l'origine veneta - e trevigiana - del dolce. La ricetta deriverebbe dallo "sbatudin", un composto di tuorlo d'uovo sbattuto con lo zucchero, utilizzato comunemente dalle famiglie contadine come ricostituente o per i novelli sposi. A questo sono stati aggiunti via via mascarpone, caffè e cacao.

***

C'è una pagina di Giovanni Comisso, illustre scrittore trevigiano, che vale come una lapide. In essa viene rievocata la figura di nonna Giuseppina discendente del conte Odoardo Tiretta, devota del Tiramisù, o meglio del "Tireme - sospiro - sù", come lei lo chiamava con grazia maliziosa.

> Dove si parla dell'origine trevigiana codificata da Giovanni Comisso e contestata fieramente in Friuli Venezia Giulia, dell'antesignano Dolce Torino nonchè dello Sbatudin caro alle maîtresse

Detto ancora che la famiglia Tiretta era fieramente risorgimentale al punto da importare dal Piemonte i savoiardi, biscotti tipici dei Savoia, resta il fatto che altre città, altre terre insidiano il primato di Treviso sul Tiramisù. Siena ne ha visto il genoma nella Zuppa del Duca creata per celebrare una visita di Cosimo III dé Medici; in Piemonte gli irriducibili fans di Camillo Benso conte di Cavour si sono cimentati in una tortuosa rivendicazione fondata sulla proverbiale ghiotteneria dello statista e soprattutto sugli ingredienti del Dolce Torino (codificato in seguito da Pellegrino Artusi), ma senza troppa fortuna.
Dove invece la lotta per la primogenitura si fa strenua è nel Friuli Venezia Giulia. In questa lotta - al cucchiaio più che al coltello - tutta interna al Nordest, Tolmezzo si è assegnata i natali del Tiramisù grazie all'estro della cuoca Norma Pielli, che partendo anch'essa dalla ricetta dell'artusiano Dolce Torino, e sostituendo all'alchermes il caffè e al burro il mascarpone, assemblò il suo capolavoro fin dal 1950 nelle cucine dell'hotel Roma.
Non finisce qui. Al ristorante al Vetturino di Pieris (Gorizia) già negli anni '40 il cuoco Mario Cosolo, reduce da una corvéè sulla nave Savoia, ideò un dolce al cucchiaio fatto con i semplici ingredienti che sappiamo, e l'aggiunta di Marsala. Venne presentato come Coppa Vetturino e infine proclamato "Tirime su Coppa Vetturino".
Questi sono i dibattiti pubblici degni di attenzione.

Conaf

la Vignetta

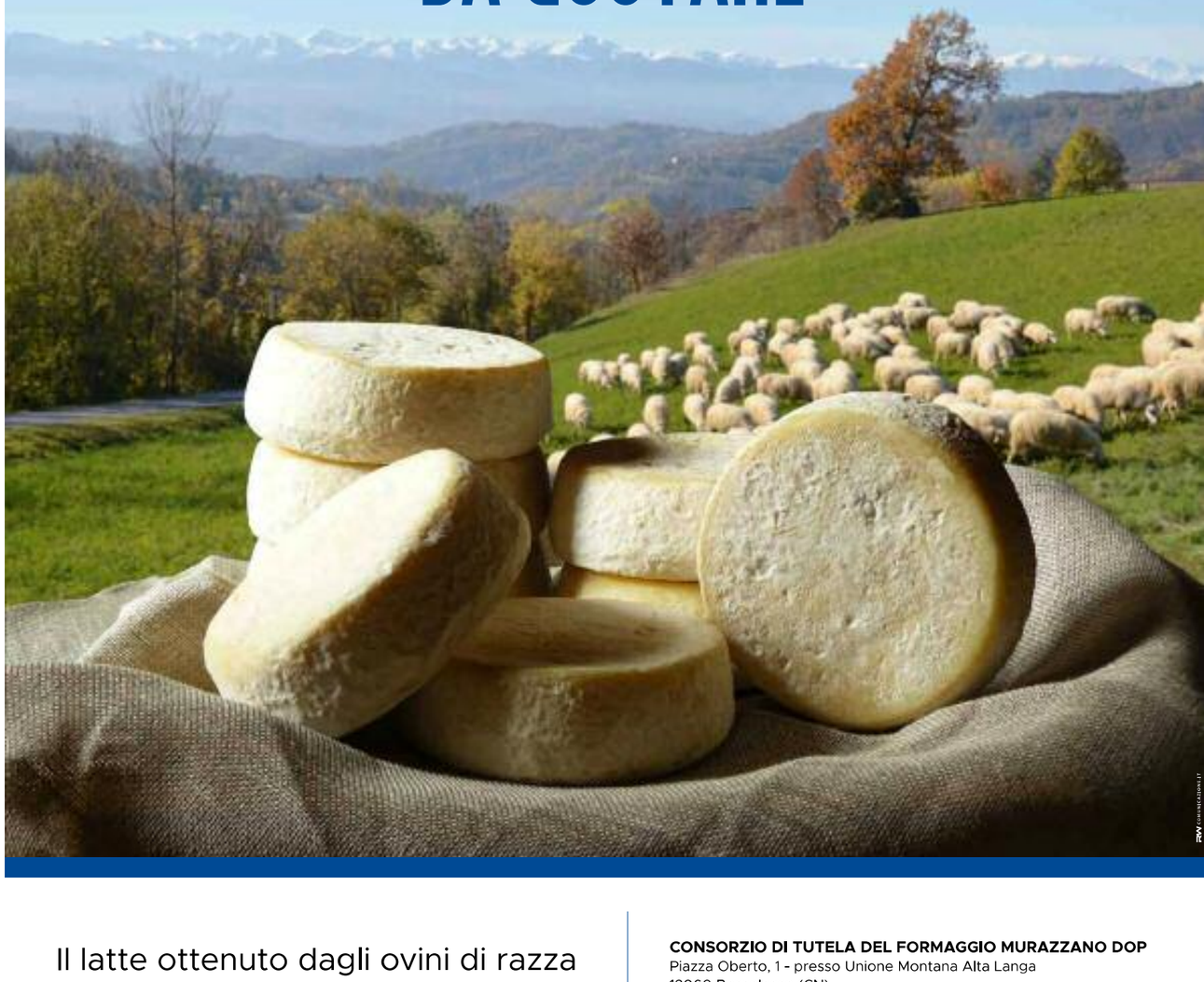
di Gianni Audisio

giovanniaudisio@alice.it

MURAZZANO

Murazzano DOP - Il Formaggio dell'Alta Langa

UN TERRITORIO TUTTO DA GUSTARE



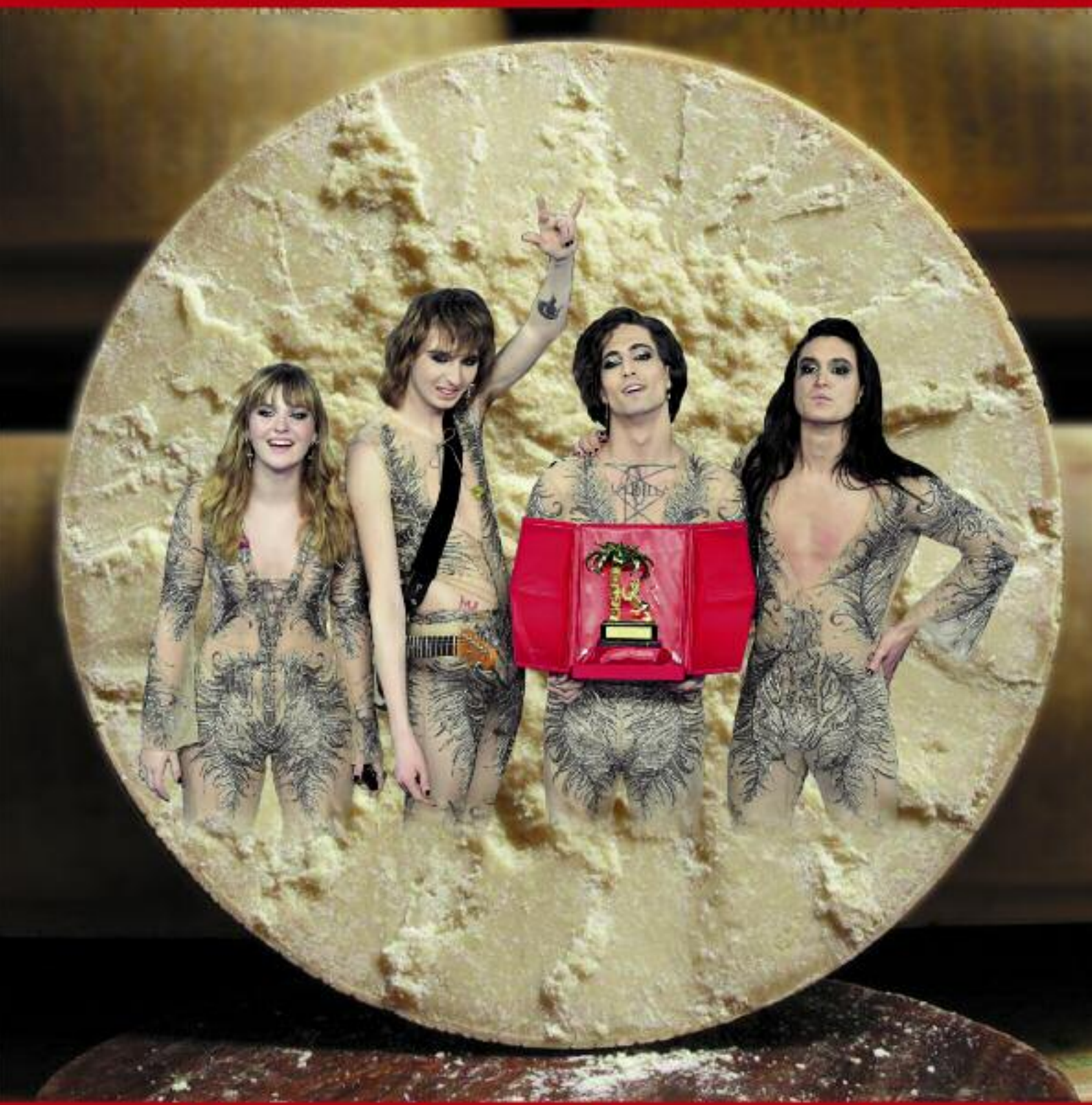
Il latte ottenuto dagli ovini di razza autoctona "Pecora delle Langhe" fà di questo formaggio un prodotto dalle qualità uniche.

CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP
Piazza Oberto, 1 - presso Unione Montana Alta Langa
12060 Bossolasco (CN)

REGIONE PIEMONTE

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

Onaf



L'energia del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

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