

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

36

GIUGNO 2021
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2021



Dai pascoli d'alpe
l'eleganza dei Cru



L'ESTATE
PROFUMA
DI BLU

14 pagine speciali
sugli Erborinati



Assaggi a Milano
di Sabor d'España

Omaggio
a Rigoni Stern
maestro onorario Onaf

Onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano è una forma di *ispirazione*.

Una forma di Parmigiano Reggiano è molto di più di una semplice forma di formaggio. Perché il sapore inconfondibile delle diverse stagionature riesce ad ispirare piatti capaci di diventare capolavori.



**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

L'EDITORIALE



Paul Gauguin, *Il pasto (Bananas)*, 1891, Parigi, Musée d'Orsay

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



La pandemia ci ha profondamente cambiati e forse ci ha resi più consapevoli di quanto sia importante per noi l'universo caseario. Ora che vediamo un po' di luce in fondo al tunnel devo ringraziare tutti voi che avete continuato a sostenerci. Prepariamoci a una nuova stagione

Il gusto della ripresa

Siamo assaggiatori di formaggi e in quanto tali il massimo della felicità, per noi, è quando riusciamo a vederli, toccarli, annusarli per poi passare alla degustazione con il piacere che ne deriva (a volte, una vera estasi). Dedichiamo del tempo a soddisfare questa nostra passione, a scapito anche della famiglia, e siamo disposti a fare sacrifici, ma tutto questo non ci pesa, anzi lo viviamo come un momento appagante. Un discorso che, ahimé, va declinato al passato prossimo, perché i momenti più belli e più intensi sono stati quelli in cui abbiamo potuto condividere passione, conoscenze ed esperienze, confrontandoci con altri soci, con i produttori, con tutto quel mondo piccolo e grande che gravita intorno al formaggio. Ci mancano le parole dette vis-a-vis, e anche i sorrisi, le battute, le strette di mano. Il senso di appartenenza alla nostra grande famiglia ci ha sempre dato un senso di appagamento, anche quando le singole idee non collimavano e fiorivano le discussioni, i duelli in punta di erborinato o di una crosta lavata. Tutto questo per noi era scontato: le belle abitudini facevano parte della normalità, e la cultura della socialità

ci pareva un bene acquisito per sempre. La pandemia ci ha profondamente cambiati e forse ci ha resi più consapevoli di quanto sia importante per noi l'universo caseario. Ci siamo dovuti adattare a prendere in considerazione le attività da remoto, rendendoci presto conto che non c'è schermo che tenga. Videoconferenze, webinar e tutta insieme la potenza dei social non possono sostituire la ricchezza e l'intensità del rapporto umano. Com'è possibile, d'altronde, provare in modalità virtuale le emozioni di un corso, di una parata d'assaggi o un frenetico concorso? Abbiamo fatto il possibile, è vero, con la serietà che ci contraddistingue, e ora che vediamo un po' di luce in fondo al tunnel devo ringraziare tutti voi che avete continuato a sostenere l'Onaf aderendo in modo consistente, e in parte inaspettato, alla campagna di rinnovo delle iscrizioni. Una partecipazione senza la quale la stessa attività della nostra associazione non avrebbe più avuto senso. Concentriamoci sulla ripartenza e organizziamoci per il dopo che ormai vediamo vicino. Con lo stesso entusiasmo dei giorni migliori. Intanto teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia
del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Il centenario
di Mario Rigoni Stern
di Gianbattista Rigoni Stern, Raffaele
Cavalli, Sergio Varini, Elio Ragazzoni

12-13

Uno sguardo al futuro
di Pierluigi Passaro

14

Dice Gambera
di Armando Gambera

15-17

La ripartenza:
parlano i produttori
di Andrea Magi, Angela Saba
e Claudio Seghi, Antonio Morbidi

20-21

I Cru dei formaggi d'Alpe
di Nicola Bentoglio

22-23

Andrea Colombero,
allevatore casaro
delle valli cuneesi
di Franca Serale

24-25

Sabor d'España
Degustazione speciale
a Milano
di Simonetta Cortella

26

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

28-41

L'estate profuma di Blu
di Enrico Surra, Lola Raviele,
Jean-Charles Arnaud, Yves Retiere,
Consejo Regulador del Queso
Cabrales Dop, Luca Grilli Pagani,
Valentina Bergamin, Beppe Serafini,
Alessandra Agrestini e Simone
Cantonio, Gabriele Merlo,
Beppe Casolo

42

Trieste, l'osmiza
è luogo dello spirito
di Stelio Smotlac

43

Caciocavallo di Agnone
una perla molisana
di Antonio Lodedo

44-45

Concorso
gastronomico nazionale
"Mediterraneo a Tavola"
di Pietro Pappalardo

46-47

A Catania
non chiamatemi focaccia
di Alfio Rapisarda

48-49

La sfida di Capraia
cinque anni dopo
di Alessandro Signorini

50

Ritorno in alta
Val Brembana
per incontrare il Branzi
di Antonio Lodedo

51

La risonanza magnetica
svela il vero Fiore Sardo
di Maurizio Orrù

53

Fave e Pecorino
alla moda ligure
di Riccardo Di Terlizzi, Riccardo Collù

54-55

I formaggi
del Lago Gerundo
di Giuseppe Roberto Mauro

56-57

Le ricette
di Fabio Campoli
di Sara Albano

58-59

Vita Onaf: Bracciano
città del Formaggio
di Ilaria Castodei

Consiglio nazionale
di Marco Quasimodo

61-63

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

64

Agenda
di Marco Quasimodo

65

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

66

La vignetta
di Gianni Audisio

BIOLOGA IN PRIMA FILA NELLE ASSOCIAZIONI
DI ASSAGGIATORI, FU TRA I FONDATORI DELL'ONAF

Bianca Piovano, pioniera dell'analisi sensoriale



• Bianca Piovano (al centro) a un convegno dell'Onaf del 1999

di Marco Quasimodo

La scomparsa di Bianca Piovano ha colto di sorpresa tutti. Chi ha avuto modo di lavorare al suo fianco ricorda gli insegnamenti professionali e di vita ricevuti, chi l'ha conosciuta in una delle associazioni da lei frequentate sottolinea la passione che la animava, le enormi capacità e competenze nelle funzioni di assaggio degli alimenti, carisma, rigore e autorevolezza accompagnati da cordialità sincera. Come ha scritto Ugo Bonazza, consigliere nazionale Onas e maestro assaggiatore Onaf, "Bianca era un vulcano con una crosta esterna dura, ma con un cuore caldo, morbido e fiammeggiante".

Bianca Piovano nel 1967 consegue la laurea in scienze biologiche e dopo breve tempo diviene responsabile del laboratorio di analisi di un importante caseificio del cuneese e addetta a prove sulla conservabilità dei prodotti. Ha inizio in questo modo l'esperienza professionale e di vita di una figura che ha indiscutibilmente lasciato una traccia importante nel mondo dell'agro-alimentare italiano, nel quale ha operato sino a pochi mesi fa. Pioniera nello studio dell'analisi sensoriale volta all'individuazione delle proprietà organolettiche dei prodotti alimentari, parallelamente agli incarichi lavorativi continua ad approfondire la materia, studiando ad esempio la "sensometria", frequentando corsi internazionali di microbiologia e creando i primi gruppi di assaggio nel salumificio al quale nel frattempo si è trasferita.

Nel 1989 la Camera di Commercio di Cuneo pubblica il bando per la costituzione dell'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio e il 12 novembre nasce l'Onaf. "Bianca Piovano aderì immediatamente all'invito della Camera di Commercio - ricorda il presidente dell'Onaf Pier Carlo Adami - e il suo nome resterà scolpito per sempre tra quelli dei soci fondatori e sottoscrittori dell'atto costitutivo".

E' docente nei primi corsi proposti dall'Associazione, partecipa alla stesura della didattica e ricopre l'incarico di consigliere nazionale per più mandati.

Nel 1999 nasce l'Onas, Associazione rivolta alla filiera suinicola e alla formazione degli assaggiatori di salumi, e Bianca Piovano viene eletta Presidente. Manterrà tale incarico sino alla fine e dell'Onas diverrà l'anima, strutturando il percorso di studi in quattro livelli, organizzando decine di corsi, creando delegazioni su tutto il territorio italiano e innumerevoli eventi.

Accontentarsi di quanto già raggiunto non ha però mai fatto parte della natura della Dottoressa Piovano, sulla cui iniziativa nel 2007 nasce il Gia, Gruppo Italiano Assaggiatori, che riunisce le associazioni degli assaggiatori di sette diversi prodotti: aceto balsamico tradizionale di Modena, miele, grappa e acquavite, frutta, formaggi, salumi, vino.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Rinascita è il privilegio di viverla insieme

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Scivolando verso la vita

di prima dovremo

fare come gli atleti:

riprendere

gli allenamenti

Nascosto nei nostri

palati c'è un rischio:

disabituati alla ricerca

del meglio e del curioso

potremmo sopportare

di più il sapore banale

Bisognerà

prestare attenzione

Adelante Pedro, con juicio. L'illuminata esortazione manzoniana del Gran Cancelliere di Milano Antonio Ferrer rivolta al suo cochiere è più che mai attuale. Si riparte, pur con le debite attenzioni, necessità di coscienza civile e qualche scheggia di restante paura.

Il formaggio, insieme a noi, si riappropria del futuro. La normalità è alle porte, può ancora imperversare il ricordo dei momenti difficili ma sarà, in quanto assaggiatori, un dettaglio. Come direttore di InForma ho avuto un privilegio: mi sono sovente sentito più libero di tanti altri anche quando muoversi era un'avventura e la reclusione forzata un dovere. Perché mi giungevano le vostre parole e la vostra disponibilità a collaborare.

D'altronde lo diceva anche il grande Giorgio Gaber che "Libertà è partecipazione". Ora che scivoliamo verso la vita di prima dovremo fare come gli atleti, riprendere gli allenamenti. Nascosto nei nostri palati c'è un rischio: disabituati alla ricerca del meglio e del curioso potremmo sopportare di più il sapore banale, non inorridirci di fronte ai formaggi senz'anima, accettare una qualità priva di carattere.

Bisognerà prestarci attenzione anche se non capiterà, ne sono certo perché la ripresa degli assaggi in diretta abbrevierà la nostra convalescenza gustativa.

I dati che mi giungono confermano che il formaggio nel disastro pandemico si è

comportato benissimo, non ha avuto cedimenti, anzi in molti casi ha raggiunto crescite di fatturato. Siamo ambasciatori di un campione, dovremo dimostrare di essere degni della sua forza.

In questo numero abbiamo riservato alcune pagine alla memoria di un grande scrittore che verrà insignito del titolo di Maestro Assaggiatore Onorario alla memoria. Si tratta di Mario Rigoni Stern, che del formaggio non ha mai fatto operazione letteraria, ma di vita. La celebrazione vuole essere conferma del fatto che, pur oramai proiettati al futuro, il passato non vogliamo dimenticarlo.

C'è poi un servizio sugli erborinati che coinvolge più nazioni e diversi prodotti. È l'inizio di pagine tematiche sulle tipologie casearie che più stimolano la fantasia di chi vuol provare in bocca ritmi degustativi inconsueti e di piacevole contrattempo.

Assaggeremo formaggi spagnoli e scopriremo come un alpeggio può essere simile al cru di un nobile vino. Leggeremo le voci dei territori. Abbiamo aumentato le pagine e non è bastato. Alcuni pezzi sono rimasti indietro. Permettetemi ancora una volta di ringraziare chi all'ultimo momento ha scoperto che il suo articolo sarà dilazionato accettando con amichevole serenità il fatto. Tutto dipende dalla legge di compenetrabilità dei corpi applicata all'editoria. Finito lo spazio, finite le pagine.

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 Samataro
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: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Alessandra Agrestini, Gianni Audisio, Jean Charles Arnaud, Nicola Bentoglio, Valentina Bergamin, Simone Cantonio, Beppe Casolo, Consejo Regulador Queso Cabrales, Ilaria Castodei, Raffaele Cavalli, Simonetta Cortella, Fiorenzo Cravetto,

Luigi Cremona, Armando Gambera, Antonio Lodedo, Andrea Magi, Giuseppe Roberto Mauro, Antonio Morbidi, Maurizio Orrù, Luca Grilli Pagani, Pietro Pappalardo, Pierluigi Passaro, Marco Quasimodo, Gianbattista Rigoni Stern, Stelio Smotlac, Elio Ragazzoni, Alfio Rapisarda, Ives Retiere, Lola Roviele, Angela Saba, Claudio Seghi, Beppe Serafini, Franca Serale, Alessandro Signorini, Riccardo Di Terlizzi, Sergio Varini, Lorenza Vitali, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: Mario Rigoni Stern (foto di Adriano Tomba, 21 dicembre 1998)

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

ASIAGO

1° NOVEMBRE 1921 - 16 GIUGNO 2008

Un doppio evento a Vicenza domenica 4 luglio e venerdì 3 settembre

Al grande scrittore sarà conferito il titolo di Maestro assaggiatore onorario Onaf alla memoria

Mario Rigoni Stern, mancato ad Asiago il lunedì 16 giugno 2008 a ottantasei anni, nacque il 1° novembre 1921, al numero 5 di via Ortigara ad Asiago. In occasione del centenario della nascita del grande autore, anima della sua terra e testimone della nostra storia, la Biblioteca Bertoliana di Vicenza e la delegazione Onaf vicentina organizzano due eventi in memoria del "narratore dell'Altipiano".

Il primo appuntamento è per domenica 4 luglio, con un laboratorio didattico (inizio alle 10) presso la Malga Stazio, 1° lotto Valmaron, a Enego 2000 (Vicenza). Ci sarà una caldaia posta in mezzo al prato e si farà il formaggio usando gli strumenti e le metodiche dei secoli passati. Si effettuerà, inoltre, la marchiatura a fuoco di una forma di Asiago Dop di Montagna. Il tutto verrà commentato, minuto per minuto, dal casaro Andrea Dalla Palma e dai maestri Onaf Giancarlo Andretta e Sergio Varini.

Saranno presenti, tra gli altri, il dottor Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio per la tutela del Formaggio Asiago e il dottor Gianni Rigoni Stern, figlio dello scrittore Mario, porteranno i saluti il consigliere provinciale delegato allo sviluppo dell'accoglienza turistica sul territorio Leonardo De Marzo e la presidente della Biblioteca Bertoliana Chiara Visentin.

Il laboratorio è aperto a tutti, ma a numero chiuso previa prenotazione obbligatoria almeno 8 giorni prima dell'evento.

Gli iscritti rientranti nel numero massimo riceveranno immediatamente comunicazione telefonica, con i dettagli per il pranzo e la successiva celebrazione del centenario di Mario Rigoni Stern.

La seconda tappa andrà in scena venerdì 3 settembre alle 18 alla Biblioteca Bertoliana di Palazzo Cordellina, in Contrà Riale 12 a Vicenza. Qui il ricordo del grande scrittore sarà a più voci, in un simposio dal titolo significativo: "Tra boschi, malghe e formaggi per ricordare Mario Rigoni Stern".

Dopo il saluto delle autorità, spazio agli interventi. Questo il programma.

- La cultura boschiva di Mario Rigoni Stern, relatore professore Raffaele Cavalli, past delegato dell'Accademia italiana della Cucina, delegazione Vicenza
- Quando un figlio ricorda, relatore dottor Gianbattista Rigoni Stern, figlio dello scrittore
- Formaggi, storia di uomini della montagna, relatore Elio Ragazzoni, direttore della Rivista InForma

Moderà avvocato Paolo Portinari, presidente dell'Accademia italiana della Cucina, delegazione di Vicenza. Durante l'evento Pier Carlo Adami, presidente nazionale Onaf, conferirà alla memoria, il titolo di Maestro Onaf allo scrittore Mario Rigoni Stern. Il titolo verrà consegnato nelle mani del figlio Gianni.



IL CENTENARIO DI MARIO RIGONI STERN



Mario Rigoni Stern, sergente degli Alpini e penna nera per tutta la vita. Accanto alcuni dei suoi libri più famosi

RICORDI DI GIANBATTISTA

RIGONI STERN

Così mio papà scoprirebbe la

magia dell'Altipiano

di Gianbattista Rigoni Stern

È difficile scrivere del proprio padre, ci sono ricordi personali che devono restare in un angolo particolare del proprio cervello altri perché vissuti in famiglia o in pubblico sono ricordi di tutti. Mio padre dopo il ritorno dalla guerra e dalla prigionia ha avuto una vita difficile finché ha cominciato a lavorare come impiegato all'ufficio del catasto, rimanendovi fino alla pensione. Quando era libero dal lavoro scriveva ma anche con passione coltivava l'orto, esercitava la caccia, andava in bosco per legna con cui riscaldava la casa, accudiva il cane e le galline, aiutava mia madre nelle faccende giornalieri.

Ho alcuni ricordi particolari. Fino ai miei tredici anni abitavamo nelle così dette case Ina a riscatto e nella corte comune di 11 appartamenti. Eravamo tanti bambini e ragazzi a giocare sempre fino all'imbrunire e papà mi lasciava tranquillo al contrario di mia mamma che dalle finestre di casa mi invitava a rientrare per fare i compiti di scuola. Ripeteva spesso un motto di un suo amato zio che aveva lavorato nelle miniere di carbone negli Stati Uniti: mai chiamarli per mangiare ma solo per lavorare!

Nel 1963 ha costruito personalmente assieme a due operai edili una semplice casa a bordo del bosco a tre chilometri dal centro del paese dove abitò per tutta la vita. Con lui uscivo tutti i giorni a portare il cane in passeggiata nel confinante bosco e da lui ho appreso tante cose: camminare nel bosco in silenzio e con calma, osservare animali e piante, portare a casa penne di uccelli e fatte di animali per riconoscere sui libri la loro origine, distinguere i canti degli uccelli, i vari nidi e i "cucci" della lepore o del capriolo, le tane delle volpi o del tasso e poi portava sempre a casa per mia mamma fiori selvatici, erbe e ramoscelli di arbusti.

Ricordo giornate memorabili di caccia, albe e boschi autunnali, piogge con l'acqua che ti inzuppava fino alle mutande e poi dallo zaino appariva il termos con il caldo caffè e un panino con buon formaggio Asiago vecchio e dagli scarponi saliva il profumo di terra ricca di humus e di foglie di rododendro.

In Altipiano di Asiago non c'erano scuole superiori e sono dovuto scendere per tutta la settimana in pianura. Scelsi l'Istituto Tecnico Agrario e poi Scienze Forestali all'Università di Padova, di fatto eccetto qualche mese estivo ero lontano da casa.

Mio padre dopo la pensione mantenne le stesse abitudini aumentando il tempo da dedicare alla scrittura e alla lettura. Sicuramente mi ha indirizzato nelle scelte degli studi e anche del lavoro, di questo gli sono riconoscente in quanto ho esercitato per quasi quarant'anni un lavoro che mi ha dato molte soddisfazioni come funzionario presso la Comunità Montana all'ufficio agricoltura e foreste. Ho imparato da lui come instaurare legami di reciproca amicizia, di collaborazione, di rispetto, di chiarezza.

Mi diceva: «Ascolta con calma la loro vita, osserva la loro esperienza, non avere fretta e parla in modo semplice, chiaro, sincero». Ho collaborato molto con i professori delle Università di Padova, Milano, Torino, l'Istituto di Colture foragere di Lodi, mi sono specializzato in praticoltura-foraggicoltura e selvicoltura, ho seguito come correlatore molti studenti nella compilazione di tesi sperimentali. Ho lavorato soprattutto per una corretta gestione dell'attività di alpeggio. Centinaia sono state le volte che mi sono ritrovato con il mio papà a camminare sui pascoli delle 77 malghe di proprietà collettiva nel nostro Altipiano e 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 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 papà chiedeva del tipo di 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 di trucchi tipici a conoscenza del casaro. A fine lavoro di solito si abbrustoliva la polenta sulle braci rimaste che veniva accompagnata da formaggio e fette di salame, era bello intrattenersi a chiacchierare e mio papà riusciva a carpire tutti i segreti, sia dell'allevamento del bestiame che della lavorazione del latte che quelli personali dei malghesi. S'instaurava un'amicizia duratura nel tempo ed una reciproca stima.

Credo che il ricordo più piacevole con mio padre sia stato quello di essere seduti insieme al malghese all'imbrunire d'estate sopra un pascolo di una malga a 1700 metri di quota ed aspettare la notte, sentire il frinire dei grilli, il suono dei campanacci delle vacche al pascolo, individuare i singoli capi ed il loro comportamento che varia seconda dello stato del tempo e poi sdraiarsi ad osservare i milioni di stelle.



La laurea ad honorem a Mario Rigoni Stern

In Scienze forestali e ambientali

di Raffaele Cavalli*

Che ci azzecca una laurea ad honorem in Scienze forestali e ambientali a un uomo di lettere come Mario Rigoni Stern era il pensiero che aleggiava tra i componenti della Commissione per l'esame delle proposte di laurea ad honorem del Senato Accademico dell'Università di Padova di fronte alla proposta che la Facoltà di Agraria aveva approvato all'unanimità nel Consiglio del 13 maggio 1997, accogliendo il parere formulato dal Consiglio di corso di laurea in Scienze forestali e ambientali.

Non fu semplice convincere la Commissione della razionalità della proposta, ma alla fine il preside della Facoltà, professor Umberto Ziliotto, riuscì nell'intento e la Commissione prima, e il Senato Accademico poi, deliberarono positivamente.

Si riuscì così a dare concretezza a un'idea che avevo gradualmente elaborato leggendo le opere del Mario e, soprattutto, frequentandolo in occasione delle visite in Altipiano, complice, ma non solo, l'attività sperimentale e didattica che conducevo nei boschi e nelle foreste di quei luoghi.

I concetti espressi in molti dei suoi libri e i colloqui su vari argomenti di carattere forestale e ambientale, sempre affrontati con dovizia di conoscenze e qualificata competenza, mi avevano convinto che il Mario possedeva appieno i requisiti per un riconoscimento importante come una laurea ad honorem.

Ma per dare concretezza a questa mia convinzione bisognava, innanzitutto, verificare se l'idea poteva far piacere alla famiglia Rigoni Stern, agendo in modo riservato e senza ovviamente lasciar trasparire nulla all'interessato. Mi venne in soccorso il figlio Gianni Rigoni Stern, con il quale condivisi la mia idea, complice l'amicizia che ci legava e la comunanza degli interessi professionali, e che si interessò sondare l'opinione della famiglia, ricavandone una risposta affermativa.

Il passo successivo prevedeva di raccogliere l'adesione dei colleghi del corso di laurea e già dopo i primi incontri esplorativi l'entusiasmo fu palpabile e l'adesione piena.

Occorreva adesso procedere con la stesura della motivazione necessaria per sostenere la proposta per il conferimento della laurea ad honorem, motivazione che sarebbe stata alla base dei vari atti procedurali, a partire dal Consiglio di corso di laurea fino al Senato Accademico.

La lettura critica di tutta l'opera di Mario Rigoni Stern mi consentì di evidenziare ogni passo in cui lo scrittore faceva riferimento alle foreste e all'ambiente in generale e di collezionare il materiale su cui basare la prima bozza della motivazione.

Non avrei potuto redigere il documento così come fu successivamente approvato dai vari organismi accademici se non avessi potuto contare, nell'opera di revisione, sull'aiuto di Fausto Dalla Fontana, insegnante e poeta di Arsiero, papà del mio collega Giancarlo. La sua lettura critica fu preziosa per portare la motivazione alla sua forma definitiva così come viene di seguito riportata.

"Laurea ad honorem in Scienze forestali e ambientali a Mario Rigoni Stern, scrittore nato ad Asiago (Vicenza) l'1.11.1921.

Il conferimento di una laurea scientifica a Mario Rigoni Stern, un artista delle lettere che manifesta anche una particolarissima sensibilità per il mondo della natura, è giustificata dal fatto che arte e scienza nascono dall'uomo nella sua

Venne assegnata l'11 maggio 1998 dall'Università di Padova: ecco come nacque la luminosa idea e il dibattito accademico che ne conseguì

interezza originaria e si sviluppano per l'uomo come valori illimitati che si perpetuano nella sua tradizione culturale.

Nonostante la notorietà della sua vita e delle sue opere è opportuno sottolineare alcuni aspetti che fanno di Rigoni Stern un artista "singolare" nel panorama letterario del nostro tempo.

Singolare perché lontano dall'industria editoriale che costruisce spesso personaggi e opere labili come un miraggio; singolare perché la sua capacità inventiva è fortemente radicata nella realtà dell'uomo e della sua storia tanto mirabile quanto drammatica; singolare perché Rigoni Stern sa vedere il mistero dell'uomo e della natura nella loro inscindibile unità; singolare, infine, perché l'universalità del suo messaggio è alimentata dalla concretezza della vita con la gente, con la sua "gente" dell'Altipiano di Asiago.

Dal "Sergente nella neve" del 1953, all'ultimo "Le stagioni di Giacomo" del 1995 si dipana il mondo reale e poetico di Rigoni Stern che dal microcosmo dell'Altipiano tocca le note più profonde dell'animo umano: l'amore disinteressato per la propria terra, l'amicizia tra le persone e tra queste e gli animali, le piante e le montagne, la solidarietà, la partecipazione alla sofferenza e alla gioia. Rigoni Stern è radicato alla sua terra montana, al dialetto che crea intimità, al paese dove si conosce ogni persona, agli amici senza secondi fini, al mondo



Tornato dalla Russia e dalla prigionia Rigoni Stern ha trascorso la sua intera esistenza sull'Altipiano di Asiago

semplice e duro della civiltà rurale, alle sue tradizioni, al ritmo misterioso e infallibile delle stagioni. Egli fa riferimento a tutti questi elementi per narrare, cantare, incantare con la sua parola fresca, essenziale, antiretorica, con il suo stile asciutto e penetrante, con la sua lingua sapientemente intessuta di espressioni dialettali.

Scrittore per vocazione, "talento di tempra fine" (Piero Chiara), "non si creda che questo Senofonte dialettale" (Elio Vittorini) "sia completamente digiuno di letteratura" (Carlo Bo), anche se Rigoni Stern non si considera uno scrittore, ma "uno che racconta per far compagnia alla gente", che cerca "di leggere con la fantasia la vita e con la vita arricchisce la fantasia, mai in astratto, bensì vicenda per vicenda, uomo per uomo ..."

L'interesse per l'ambiente e la natura traspare in tutte le opere di Rigoni Stern, spesso in piccoli accenni, altre volte in minuziose descrizioni. Le manifestazioni naturali sono sovente di sollievo nelle penose situazioni della guerra e della prigionia, ricordo del fluire delle stagioni e testimonianza della capacità rigenerante della natura. Perché il male, sembra dire Rigoni Stern in "Uomini, boschi e api", è solo dell'uomo, quando dimentica gli equilibri del bosco, li disprezza o li distrugge.

La natura e, insito in essa, il sentimento dell'umano, sono di conforto al risorgere della vita dopo la tragedia della guerra. In "L'anno della vittoria" i protagonisti, attraverso la partecipe intelligenza dei grandi ritmi biologici e la lettura della vita vegetale e animale, riescono a riannodare i fili degli affetti e dei sentimenti, a riprendere la vita, pur dura, ma in continuo dialogo con la natura dell'Altipiano.

Rigoni Stern si dimostra un profondo conoscitore della vita degli animali e degli uomini che dalla montagna traggono risorse per la loro sopravvivenza. In "Uomini, boschi e api" egli descrive con cura minuziosa le attività di insetti, uccelli e mammiferi che vivono nel bosco, ne esamina le abitudini, ne analizza le relazioni con l'ambiente. Particolarmente accurato dal punto di vista scientifico è il racconto "Stagione di vita in compagnia delle api" nel quale Rigoni Stern riferisce con linguaggio semplice, ma efficace dal punto di vista scientifico, della vita di un alveare, dall'uscita dall'inverno fino alla formazione di un nuovo sciame.

Anche nella descrizione dei lavori che in montagna venivano e, in alcuni casi, vengono tuttora effettuati, risalta la meticolosa cura di Rigoni Stern del particolare, quasi a volere coinvolgere il lettore nel ruolo di testimone di attività che il tempo tende a cancellare. E così nel capitolo "Lavori di montagna" si analizzano i lavori agro-silvo-pastorali, quelli legati all'estrazione del marmo e alla produzione di calce e di carbone, per ciascuno dei quali l'Autore fornisce nozioni storiche, metodologie applicative, dati numerici.

Rigoni Stern resta comunque particolarmente legato ai boschi del suo Altipiano e a tutte le manifestazioni naturali che in essi accadono. Se ne "Il libro degli animali" il bosco è inquadrato come universo narrativo e gli animali come protagonisti, è in "Arboreto salvatico" che traspare il particolare legame di Rigoni Stern con la scienza delle foreste. In questa opera egli fa un appassionato omaggio a quello che Gadda chiamava "il popolo degli alberi",

un popolo antico, dignitoso e saggio. E la partecipazione dello scrittore al soggetto narrativo è completa e intima. Come uno scienziato Rigoni Stern racconta i meccanismi biologici di queste straordinarie forme di vita; come uno psicologo svela l'anima degli alberi cui dedica le sue pagine; come amante degli alberi trasmette il suo amore per tutti loro.

Rigoni Stern introduce il suo lavoro con una citazione di Cechov: "Chi conosce la scienza sente che un pezzo di musica e un albero hanno qualcosa in comune, che l'uno e l'altro sono creati da leggi ugualmente logiche e semplici". E a queste leggi egli continuamente fa riferimento nella descrizione di venti alberi a lui particolarmente cari, analizzandone le caratteristiche botaniche e ambientali, illustrandone la storia, spiegandone gli influssi sulla cultura popolare e sulla letteratura.

Da profondo conoscitore della natura e dei suoi meccanismi egli sembra avvertirci che "il destino degli uomini è associato a quello degli alberi con legami talmente stretti e forti che è lecito chiedersi che ne sarà di un'umanità che li ha brutalmente spezzati" (J. Brosse).

Nell'analisi che Rigoni Stern conduce sia sul piano scientifico che su quello artistico-letterario appare comunque un messaggio di speranza per ridare significato al rapporto tra l'uomo e gli alberi, in sintonia con quanto affermato da San Bernardino da Chiaravalle "troverai più nei boschi che nei libri. Gli alberi e le rocce t'insegneranno le cose che nessun maestro ti dirà".

La natura quindi ancora punto di riferimento dell'uomo e il bosco diventa struttura vitale di cui Rigoni Stern con le sue opere invita a comprendere i meccanismi per uno sviluppo in accordo con l'armonia delle cose naturali". Dopo l'approvazione del Senato Accademico fu deciso che la cerimonia del conferimento della laurea ad honorem sarebbe avvenuta il giorno 11 maggio 1998 in una sessione che vedeva l'attribuzione del titolo anche all'economista angloindiano Amartya Sen e al filosofo francese Paul Ricoeur, laureati in Scienze politiche, Guido Vannucchi, vicedirettore generale della Rai, laureato in Ingegneria delle telecomunicazioni, e al filosofo americano Michael Ira Pesne, laureato in Psicologia.

Delle emozioni provate in tale occasione è ricordo tangibile quanto affermò il Magnifico Rettore Giovanni Marchesini prima di pronunciare la formula del conferimento della laurea ad honorem:

"Rigoni Stern per ultimo, ma è la persona che mi riempie di emozione, cioè la persona alla quale non mi rivolgo come scienziato ma come la persona alla quale sono debitore di grandissime e splendide emozioni nella lettura dei suoi scritti, dei suoi libri che vanno da quelli che riguardano la storia degli alpini, delle nostre guerre, fino a quelli che riguardano i nostri boschi, la vita delle nostre montagne. Sono sensazioni splendide alle quali io sono legatissimo. Sono un lettore accanito, che adesso trova poco tempo per leggere, ma che riesce sempre a collocare nel mezzo della notte, ahimè, delle ore nelle quali rivolgersi alla lettura, e la rilettura di alcune cose di Mario Rigoni Stern mi ha sempre riempito di grandissime emozioni".

*Dipartimento Tesaf - Università degli Studi di Padova

Sergio Varini, delegato Onaf di Vicenza, è stato un grande cultore di Mario Rigoni Stern. È autore di apprezzate pubblicazioni dedicate alle sue montagne



• Da sinistra Mario Rigoni Stern, Sergio Varini e Tarquinio Marini

A guidare la mandria sull'Altipiano era Tarquinio Marini. Lo scrittore, che lo conosceva da tempo, dopo i convenevoli gli chiese: "Com'è andato il tuo raccolto?"

IL SALUTO DI MARIO AI TRANSUMANTI

di Sergio Varini

Ci sono delle abitudini, degli usi, dei riti che si compiono quasi fossero gesti scaramantici. Sarà forse per questo motivo che Tarquinio Marini organizza il rilascio del pascolo estivo delle sue vacche, sempre di sabato mattina. E quel giorno inizia in ore antelucane perché per vestire l'intera mandria ci vogliono almeno quattro ore. Ci sono campane, campanacci, bronzine e campanelli da appendere al collo dei singoli capi con apposite cinghie di cuoio alcune delle quali, di pregevole fattura. C'è qualche orpello che farà bella mostra come fiocchi di lana, nastri colorati e rametti di abete. Questi ornamenti sono posti sulla testa, al collo, tra le corna, sulle code con scelte ben precise. Bisogna conoscere la singola bestia, tenendo presente se ha già fatto la transumanza, se ha l'attitudine per restare davanti o a chiudere la fila, se è in grado di arrivare alla meta finale avendo memorizzato l'esatto tragitto da percorrere.

Questa è una mandria di razza bruno alpina ed anche se non abituata alle lotte per stabilire le regine come fanno le vacche valdostane, si tratta pur sempre di animali al pascolo che stabiliscono, comunque, la gerarchia di gruppo.

Il mio compito iniziale è quello di precedere tutti portando una vettura giù in Val D'Assa ed aspettare che arrivi la mandria. L'ultimo sguardo alla casara dove il fumo del camino sembra salutare tutti e via al luogo d'appuntamento dove ci sono anche altri transumanti che aspettano.

E' in quel momento che una vettura proveniente da Asiago si ferma. Ne scendono lo scrittore Mario Rigoni Stern e la sua consorte Anna. Salutiamo gli illustri viaggiatori ed apprendiamo che stanno andando nelle "Vezzene", ma vogliono vedere il passaggio del gruppo transumante.

A quell'ora la mandria sicuramente è partita, ma noi non possiamo né vederla né sentirla perché ci sono dei dossi da

superare ed i tornanti iniziali non sono prospicienti la Val D'Assa. Poi si sente un primo suono ovattato e in quel momento lo scrittore mette il dito indice sopra il suo naso per invitarci ad ascoltare in silenzio.

Lui è a capo chino e di tanto in tanto tende l'orecchio per percepire anche il più piccolo suono. Ora la melodia pastorale incomincia a sentirsi distintamente, ma viene più o meno filtrata dalla vegetazione boschiva. I suoni sono alti e bassi a seconda della posizione dei tornanti rispetto alla valle sottostante. Poi i rumori diventano un concerto che una banda non saprebbe imitare. Adirittura sentiamo i muggiti, i cani abbaiare ed i comandi dei "vaccari". Ora inizia a passare la speciale processione accompagnata anche dal rumore degli zoccoli del bestiame che dovrà percorrere una settantina di chilometri.

A chiudere la fila c'è Tarquinio che, come vede i graditi osservatori, si ferma a salutare lo scrittore. I due si conoscono da molto tempo. Scambio di convenevoli, di elogi per una tradizione che si rinnova e lo scrittore che domanda "Come è andato il tuo raccolto?". Ma è già tempo di partire perché la mandria si sta allontanando accompagnata da magici suoni ancestrali. Mi incammino con Tarquinio e medito sull'insolita domanda dello scrittore.

Rigoni Stern ha usato la parola raccolto che mi fa pensare alla mietitura del grano e non la domanda diretta per sentire come è andata la resa del formaggio. Solo che la mia riflessione è banale mentre lo scrittore ha usato quel termine collegandolo ad una precisa considerazione.

Il lavoro della gente di montagna è sempre accompagnato da grande fatica e al sudore della fronte per guadagnare il pane quotidiano. Ecco la vera domanda "Sei contento del pane che porti a casa?". Lo sguardo all'indietro mi fa vedere ancora lo scrittore che con la mano rivolge un prolungato saluto ai transumanti. E sicuramente è rimasto lì immobile, ad ascoltare quell'infinita melodia che allontanandosi progressivamente svaniva nel nulla.



L'ultima intervista rilasciata al direttore di InForma "Nei formaggi di malga sento il profumo della fatica dei casari"

Questa è l'intervista rilasciata da Mario Rigoni Stern a Elio Ragazzoni, attuale direttore di InForma, pubblicata allora su "Caseus" poco tempo prima della scomparsa dello scrittore. È un documento prezioso sulla passione di Rigoni Stern per il mondo del formaggio.

di Elio Ragazzoni

Mario Rigoni Stern, testimone e protagonista della ritirata di Russia, ha scritto le prime righe su di un rotolo di carta igienica nascosto nella zaino in un lager tedesco, imprigionato dopo la cattura sulla strada del ritorno.

Li nacque "Il sergente nella neve" che nel 1953 Elio Vittorini farà pubblicare per Einaudi nella collana de "I Gettoni". E poi, dopo la guerra, la memoria e la natura si uniscono per fornire all'Autore un percorso artistico che parla di boschi, cacciatori, uomini e montagne. Nascono così "Il bosco degli urogalli", "Storia di Tonle", "Amore di Confine", "Storie dell'Altipiano", "Tra due guerre ed altre storie", "L'Altipiano delle meraviglie", per citare solo alcuni dei titoli pubblicati. Mario Rigoni Stern è nato ad Asiago il 1° novembre 1921.

Cantore di storie semplici quanto drammatiche e intense è la dimostrazione letteraria di come il territorio si possa radicare nell'anima e suggerire una immensa efficacia narrativa. Poche battute a parlare di formaggio, e dietro semplici considerazioni appare chiaro un aspetto: il formaggio di montagna è ricordo forte, realtà da difendere, sapore che offre emozioni. Che siano formaggi portoghesi o della sua montagna, l'Altipiano di Asiago dove gli alpeggi hanno un altro nome: si chiamano malghe.

Quale è il suo rapporto con il formaggio?

«È una frequentazione importante, una amicizia che dura da una vita. Per sei giorni alla settimana formaggio ed un bicchiere di vino buono fanno parte della mia alimentazione».

Quale è il suo formaggio del ricordo?

«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. 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».

Quale legame tra emozioni e sapori?

«L'emozione della diversità: un formaggio prodotto in un giorno diverso è diverso, sempre nuovo al palato, curioso, può essere una sorpresa anche se lo si conosce».

Se esistesse un ipotetico Nobel del formaggio a quale lo attribuirebbe?

«A un formaggio portoghese: il "Cheso de Serra" che mi regalò un professore dell'Università di Coimbra dove

mi ero recato per una conferenza. Era prodotto da uno studente, in montagna. L'abbiamo assaggiato insieme: non mi è più capitato di gustare sapori così intensi ed accattivanti.

Esistono formaggi poveri e formaggi ricchi?

«Esistono i prezzi e la gente a volte li rincorre convinta che sempre il costo maggiore corrisponda ai sapori migliori. Ricco non vuoi dire niente. Ricordo il formaggio che chiamavano "scartino": erano forme di Asiago con qualche difetto di forma venduto ad un prezzo più basso, proprio tra quelli si trovavano, a volte, i sapori migliori».

Nella sua esperienza come si è modificato negli anni il rapporto tra i formaggi e coloro che li consumano?

«C'è più fretta, più disattenzione. A me, ad esempio, il formaggio piace guardarlo nella crosta, nelle sue differenze. Già si capisce, a vederlo, come sarà in bocca. Ora si consumano sovente formaggi tutti eguali, inodori, palliducci, e insapori e nessuno si lamenta, anzi a volte li preferiscono. È un pò come le malghe che sono fatte per i pascoli, le vacche ed i casari ed ora sono in preda a frotte di turisti distratti che non sanno distinguere e molte volte neppure cercare».

Se l'Asiago fosse uno scrittore che genere letterario immagina produrrebbe?

«Se fresco, un racconto di Anton Cecov sobrio e semplice, se stagionato potrebbe essere una pagina di Giovanni Verga, scrittore forte e di sapore. Un racconto breve, curioso quanto elegante potrebbe essere, invece, un incontro con una burraia pugliese dai sentori delicati ed emozionanti».

I degustatori sono sempre alla ricerca dei sentori: potrebbe descriverci quello di malga?

«Sentori di pascolo, d'erba, d'aria e di animali. Forse anche il profumo della fatica dei casari. È il profumo d'alpeggio l'eccellenza. Un alpeggio senza formaggio che alpeggio sarebbe? Ma non esiste una regola, non si può incasellare, sono profumi diversi da malga a malga, una varietà di differenze sottili ed essenziali.

A proposito di degustatori, vorrei stimolarli a lavorare per difendere formaggi che non siano banali, che abbiano carattere e che si possano distinguere. Stiamo scivolando verso gusti sempre più standardizzati ed è un grave errore. Vorrei esortarvi anche a difendere il territorio, non si migliora certo il formaggio allargando i confini di produzione come è successo proprio all'Asiago. Con il formaggio c'è la tendenza a comportarsi in questo campo con leggerezza. Mi piacerebbe sapere cosa capiterrebbe se estendessero la produzione del Barolo a tutto il Piemonte».

Esiste un formaggio dell'infanzia ed uno della maturità?

«Il formaggio deve seguire la vita dell'uomo: fresco e più delicato per i giovanissimi, dopo i vent'anni il ragazzo potrà dedicarsi a sapori più decisi che lo aiuteranno a crescere, l'adulto saprà distinguere, potrà scegliere con più discernimento, sarà più invogliato a provare sapori nuovi e viverli con più attenzione, passione».





Uno sguardo al futuro

Le reazioni delle imprese italiane alla pandemia: alcuni casi di eccellenza

di Pierluigi Passaro

Le imprese italiane della filiera lattiero casearia, da nord a sud, hanno l'obiettivo comune di cercare di far fronte alla crisi sanitaria ed economica garantendo la produzione del latte, le attività di trasformazione e la vendita dei prodotti pur utilizzando le giuste precauzioni nel rispetto delle misure di sicurezza.

Sia le aziende del nord come quelle del centro e del sud, hanno realizzato piani strategici differenti per raggiungere questo fondamentale obiettivo comune, poiché si tratta di aziende che hanno diverse caratteristiche in funzione delle peculiarità dei territori in cui sono situate ma anche per ciò che riguarda le dimensioni e le risorse economiche di cui dispongono: normalmente le aziende del centro nord sono medio-grandi con importanti risorse economiche; quelle meridionali, invece, sono tradizionalmente piccole imprese a conduzione familiare.

La gran parte di latte bovino è prodotta in Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna dove c'è un numero maggiore di stabilimenti di trasformazione rispetto al sud. Il centro sud, invece, è caratterizzato prevalentemente da greggi ovis e caprini importanti e numerosi (basti pensare ad esempio alla Sardegna).

Si è osservato che la maggior parte delle aziende del settore hanno ridotto la produzione di latte per evitare sprechi e hanno utilizzato strumenti digitali per garantire la consegna a domicilio ai clienti.

Ci sono realtà importanti quali i consorzi che hanno attuato veri e propri piani strategici per affrontare la crisi. I consorzi sono associazioni di

natura economica tra imprese tra cui vi è una specifica regolamentazione. Le imprese che fanno parte di un consorzio hanno obiettivi comuni, collaborano tra loro con lo scopo di massimizzare i risultati che intendono raggiungere.

In questo studio abbiamo focalizzato l'attenzione sull'importanza dei consorzi nel settore lattiero caseario, in quanto protagonisti di proposte e iniziative particolarmente utili in questo periodo storico caratterizzato dalla pandemia.

I consorzi si sono rivelati ancora una volta degli strumenti molto importanti non solo nell'ambito della filiera lattiero casearia, ma per quanto concerne l'intero settore enogastronomico.

Far parte di un consorzio significa fare sistema per tutelare le eccellenze enogastronomiche e avviare processi produttivi che rispettino la sostenibilità ambientale, il benessere degli animali e anche la salute dei consumatori. Un consorzio coinvolge diversi attori del settore seppure non collocati nel medesimo spazio geografico e stabilisce degli standard per la produzione. Viste le difficili sfide portate dalla pandemia, le aziende del settore sono state chiamate a dar vita a delle azioni coordinate sempre più necessarie.

Un'occasione quindi per salvaguardare il ruolo dei consorzi e delle aziende consorziate.

Ecco di seguito alcune realtà consorziali che abbiamo considerato in questo studio.

Il Consorzio Tutela Grana Padano coinvolge produttori stagionatori e commercianti del formaggio Grana Padano con l'obiettivo di assicurare la qualità del prodotto, la sua tutela, promozione, valoriz-

zazione e il rispetto del suo disciplinare di produzione (Dop). Durante la fase di lockdown è stato registrato un aumento delle vendite del Grana Padano.

Il Consiglio di amministrazione del Consorzio in questione si è fatto notare per delle donazioni in denaro a favore delle località in cui ci sono gli stabilimenti di produzione del Grana Padano Dop per supportare il settore sanitario nella lotta contro il covid: un'azienda consorzata in particolare ha garantito le consegne a domicilio attraverso una nuova piattaforma. Inizialmente utilizzando il proprio sito Internet ma poi, visto che era una procedura non del tutto sostenibile, si è avvalsa dell'aiuto di esperti food advisor attraverso il servizio Discovery che offre la possibilità di consultare il menù in formato digitale e al tempo stesso di poter effettuare un ordine.

Un'altra eccellenza lattiero casearia è sicuramente il Parmigiano Reggiano. Allo scoppio della pandemia la filiera che produce il formaggio famoso in tutto il mondo ha chiesto all'Unione Europea di poter effettuare due caseificazioni al giorno.

Il Consorzio Parmigiano Reggiano è stato solidale nei confronti dei caseifici mettendo a disposizione le caldaie non utilizzate per evitare che le attività produttive si fermassero. Le aziende consorziate hanno rafforzato i controlli veterinari per monitorare eventuali contagi anche nelle stalle e hanno elaborato un database con i dati dei casari in pensione o dei mungitori affinché potessero essere reperibili in caso di contagi.

Il Consorzio ha voluto lanciare un messaggio di speranza facendo rinascere l'iniziativa "caseifici aperti", un'occasione per vedere dal vivo il processo produttivo, effettuando visite guidate presso i caseifici e i magazzini di stagionatura, organizzando degustazioni utilizzando tutti gli accorgimenti necessari di distanziamento sociale previsti dai protocolli sanitari.

Altrettanto importante è stata l'iniziativa del Consorzio Provolone Valpadana che ha deciso di essere presente presso gli enti caritativi di tutta Italia fino alla prossima estate e fornire pasti agli ospedali in particolare al personale medico e agli infermieri.

Al centro Italia da oltre trent'anni opera il Consorzio Pecorino Romano con l'obiettivo di controllare la qualità del pecorino, valorizzarlo e promuovere la sua immagine in Italia e nel

Mondo.

Anche in questo caso c'è stata molta solidarietà tra gli attori della filiera: i caseifici produttori del pecorino romano hanno aiutato i piccoli produttori dei prodotti freschi facendosi carico del latte a loro destinato e trasformandolo in Dop.

Questo Consorzio ha puntato anche sulla differenziazione della produzione focalizzandosi, cioè, nella produzione di nuovi prodotti anche per impiegare il latte ed evitare sprechi.

Il Consorzio Pecorino Romano, prodotto nel Lazio ma anche in Sardegna, ha utilizzato come strategia anche il pegno rotativo. Si è trattato di una misura determinata dal ministero delle Politiche agricole che interessa tutti i prodotti agricoli e alimentari a denominazione di origine protetta per supportare le aziende. Questo pegno rotativo dà la possibilità di concedere in pegno le specialità alimentari in cambio di prestiti che vengono incassati senza compromettere la proprietà del prodotto.

I consorzi e la cooperazione hanno permesso di stabilire una organizzazione ordinata e precisa.

In generale le aziende lattiero casearie hanno dimostrato una grande responsabilità e capacità nel garantire nonostante tutto lo svolgimento dell'attività senza sprechi.

Per tutelare il food di qualità di tutta la filiera enogastronomica si segnala anche l'iniziativa del Poligrafico dello Stato che ha lanciato una piattaforma digitale "Trust It". Si tratta di una piattaforma che nasce dall'esigenza di fornire ai consumatori informazioni chiare e precise anche circa la qualità dei prodotti: informazioni riguardanti le certificazioni dei prodotti, le normative di riferimento, i dati di provenienza delle materie prime. Ciascun attore della filiera ha potuto aderire volontariamente a questa iniziativa rendendo trasparenti le informazioni dei propri prodotti sulla piattaforma.

Per quanto riguarda il sud Italia, in particolare le aziende pugliesi del settore lattiero caseario hanno continuato la produzione. C'è stata una tendenza inversa

rispetto alle aziende del centro nord Italia anche grazie ad iniziative istituzionali in favore delle imprese di trasformazione lattiero casearia gravemente colpite dal blocco delle vendite.

Grazie a tali iniziative è stato possibile continuare a raccogliere latte immagazzinandolo sotto forma di cagliata o di formaggi stagionati, sostenendo spese straordinarie per via dell'inventario.

E ancora sono state messe a disposizione delle imprese pugliesi dei percorsi di accompagnamento e assistenza per lo sviluppo di competenze nella vendita digitale.

In Puglia in particolare il Consorzio della Burrata di Andria Igp, nato con l'obiettivo di salvaguardare l'origine della Burrata e di definire standard di lavorazione, forma e caratteristiche fisico-chimiche uniche e chiaramente identificabili dal consumatore, ha potuto continuare a raccontare l'arte e la tradizione di un prodotto storico, la burrata di Andria appunto, e di promuovere e stimolare direttamente l'intera filiera lattiero casearia pugliese.

Tale consorzio è stato portavoce delle problematiche che caratterizzano la nostra realtà. Gli operatori del settore lattiero caseario pugliesi hanno avuto l'opportunità di portare all'attenzione delle istituzioni le ataviche problematiche di filiera, dalla mancanza sull'intero territorio pugliese di una centrale latte, fondamentale punto di incontro tra domanda e offerta, alla ripopolazione bovina dell'Alta Murgia, al riutilizzo dei residui di lavorazione, all'istituzione di una scuola per gli operatori del settore lattiero caseario in grado di formare le future generazioni di casari e di tecnici preservando le tradizioni e permettendo l'evoluzione del settore.

Le aziende lattiero casearie pugliesi hanno anche attivato il servizio delle consegne a domicilio attraverso il supporto e la cooperazione della grande distribuzione per sostenere i conferitori di latte. Questo per non sprecare la quantità di latte in eccesso che avrebbe potuto rimanere inutilizzata a causa del blocco del canale Ho.Re.Ca.

Tutte iniziative aventi il comune obiettivo di sensibilizzare i consumatori ad acquistare prodotti freschi per evitare sprechi o prodotti invenduti.





Anche i formaggi sono colorati

di Armando Gambera

L'Italia da più di un anno è tutta un colore. Anzi, a più colori contemporaneamente. C'è la regione rossa, mentre quella attigua è arancione, quell'altra magari è gialla. La Sardegna per un po' è stata bianca, ma poi ha virato subito al rosso porpora.

Questo caleidoscopio potrebbe anche apparire bello, qualcuno potrebbe alludere ad un Arlecchino che sta giocando con noi a colorarci a chiazze. Purtroppo sappiamo che non è così, e siamo in attesa che questo maledetto Covid 19 ci lasci finalmente in pace. Per scaramanzia, per esorcizzarli questi quattro colori che ci perseguitano, bianco giallo arancione rosso, pensiamoli abbinati ai formaggi.

Del resto è facile e noi assaggiatori lo sappiamo bene quando andiamo a valutare le colorazioni delle croste e delle paste. Anche se il giallo predomina - l'abbiamo anche inserito nel nostro logo - non possiamo non considerare che il bianco viene subito dopo.

Il bianco è un colore neutro, rassicurante, quello del latte, alimento primario, della purezza, del candore, ma anche, tutto sommato, quello che ama abbinarsi a tutti gli altri. Che affronta tutti gli altri colori con la calma fredda e glaciale di chi sa di esserne superiore, ma non lo manifesta. Perché da lui discendono, essendone lui la sommatoria. Il padre di tutti. Perché un corpo bianco trasmette tutte le lunghezze d'onda cui corrispondono i colori nel campo del visibile.

Un formaggio bianco dappertutto, sia in crosta che in pasta, è normalmente giovane. Il più delle volte diventerà adulto, assumendo nuances colorate diverse. E quindi lo assaggiamo con una certa ritrosia, o se volete con affetto, pensando quali armonie gustative potrà riservarci in futuro. Intanto ne apprezziamo la freschezza, la leggera suadanza, la semplicità dei sapori, la persistenza misurata, il calmo equilibrio. La sua crosta è come una bianca camicia di cotone sul corpo di una fanciulla o di un maschietto. La camicia bianca delle croste fiorite.

Il giallo nei formaggi è un colore abituale, neanche ci accorgiamo della sua esistenza, lo analizziamo per vedere se presenta macchie anomale, per capirne il passaggio dal chiaro dell'interno allo scuro del sottocrosta.

Carico, scarico, paglierino. Ma quanti giovani aspiranti assaggiatori hanno mai visto la paglia davvero, dal vivo? Mah! Allora vadano con la morosa o col ganzo per campi di frumento e capiranno. Il giallo, ho letto da qualche parte, è il colore della gelosia. Chissà se le forme dei caci provano questo sentimento, quando vedono che quella vicina ha una bella crosta gialla pulita, o quell'altra ha leggere chiazze di muffa bianca, che magari non stonano affatto.

Comunque il giallo è sinonimo di un gusto più evoluto, completo, talvolta affascinante quando si lega a sentori di fruttato. Di chi ha raggiunto la maturità, una solida corporatura, una forza pacata. Che sa raccontarsi, dialogare, ascoltare i tuoi pensieri che vagano dal profumo all'aroma ai sapori. Un buon compagno di viaggio gastronomico, insomma, che s'accontenta di un buon pezzo di pane. Ah, pane e formaggio, semplicità eletta a goduria sensoriale!

Con l'arancione, alt. Attenzione. Il formaggio potrebbe aver subito manipolazioni. Coloranti naturali all'interno, proliferazione di muffe artificiali o comunque volute in crosta. Ogni due anni mi reco volentieri a Campo Tures, in Alto Adige, per il biennale Festival dei formaggi (prossimo appuntamento, si spera, nel 2022). Lì ci trovo una bella selezione di caciottelle a crosta lavata e aranciata, che prelude a paste molli vaccine, molto fruttate, provenienti dall'area e talvolta dalla vicina Austria. Tutte produzioni artigianali, di malga, deliziose. Armoniche, già nella crosta che non è invadente e un po' sporcacciona come quella dell'Epoisses de Bourgogne.

L'Italia, comunque, non è Paese di formaggi arancioni e rossi, bisogna andare nel Nord d'Europa per trovarne in quantità rilevante. Il clima, la tradizione, il gusto giocano le loro carte produttive. Notissimi gli olandesi Gouda, crosta arancione e pasta gialla, e l'Edam, crosta rossa paraffinata e pasta gialla aranciata. Anche la Danimarca offre formaggi analoghi. Nella Francia del nord è celebre il Mimolette o Boule de Lille, sferico e a pasta arancione, mentre l'analogo olandese ha crosta rossa paraffinata. Tra gli inglesi, il più rosso è il Red Leicester, colorato con annatto.

Come vedete, i rossi sono spesso formaggi dal gusto variabile, imprevedibili, talvolta arroganti, altre volte mansueti. Alcuni sono garibaldini, anzi piccanti, come il Queso de Afuega'l pitu roxo delle Asturie.



Riflessioni notturne

di Andrea Magi

Sembra di vivere in un film, con il finale ancora tutt'altro che certo. Ma la nostra passione è più forte di tutto e ogni giorno che viene trasmette la giusta energia e la carica per continuare il nostro lavoro

Questo periodo sarà sicuramente ricordato nei libri di storia, ma non solo per il numero dei morti e contagiati che la pandemia ha causato nel mondo, ma per tutto quello che sta generando il fenomeno.

Stiamo vivendo l'inizio di una nuova era? Boh, non so, probabilmente sì, ma in queste mie riflessioni, mi limito a scrivere alcuni miei pensieri e paure, dubbi e incertezze, consapevole che non sono né uno scrittore, né uno psicologo, né un giornalista, né un sociologo, ma ho una mente pensante, ho dei figli, una famiglia, un'azienda e guardando quello che accade intorno a me, sono seriamente preoccupato. Invece non mi preoccupo di dover piacere a tutti per forza, non mi interessa avere i "like" o i cuori, ma solo condividere con chi sa apprezzare, spiegare a chi ha voglia di capire, raccontare a chi ha voglia di ascoltare, non per dovere, ma semplicemente per il piacere di farlo.

Desidero però fare una doverosa premessa: non mi sento il detentore della verità, non è detto che io abbia ragione, il mio è un semplice punto di vista che si può condividere o meno, l'importante è rispettarlo.

Si parlerà dell'epoca "post-Covid" (e in tutta sincerità non vediamo l'ora che ciò avvenga), per descrivere ciò che questa era ha scaturito, visto che già adesso si utilizza descrivere e paragonare atteggiamenti e situazioni "pre-Covid".

Intanto posso sommariamente descrivere alcuni scenari che si stanno delineando: in questa era dove molti stanno diventando più "social"... ma con meno socia-

lità; in questa era dove molti si dimostrano solidali con chi soffre... ma sempre più egoisti; in questa era dove molti a parole esternano affetto... ma con i fatti, spesso dimostrano poco rispetto; in questa era dove molti inneggiano al senso civico... ma troppo spesso, senza utilizzare alcun buon senso; in questa era dove molti dispensano consigli... ma in verità nessuno sa davvero cosa fare.

Una cosa è certa, che davvero la nostra vita non sarà più come prima... la domanda, che sorge spontanea: in meglio o in peggio? Questo lo si vedrà con il tempo. Adesso è difficile persino riordinare le idee, mettere in fila i concetti, attribuire le priorità, visto che in momenti come questi, c'è troppo tempo per poter pensare e si verificano assemblamenti di idee, dubbi, paure e incertezze, nel nostro cervello.

Sembra di vivere in un film, dove la trama è già stata travagliata da troppi colpi di scena e il finale ancora è tutt'altro che certo, ma più che altro non sappiamo se il primo tempo è già finito oppure no, quindi ci rende ancora più incerto quello che sarà l'epilogo e quante ne dovremo ancora vedere.

Questo è lo stato d'animo di alcune persone che la mattina si alzano, per fortuna, per andare al lavoro, con tutte le precauzioni, ma al tempo stesso paure del caso. Mentre è più difficile da immaginare lo stato d'animo, di coloro che non sanno come mandare avanti la propria attività di lavoratori autonomi, con il lavoro ridotto ai minimi termini e con le difficoltà economiche a cui dover far fronte.

Invece, è proprio impossibile da descrivere, lo stato d'animo di coloro che non riescono nemmeno a dor-

Segue a pagina 16

Forse per andare avanti bisognerà tornare indietro

La voce di una coppia di allevatori

di Angela Saba e Claudio Seghi

La pandemia ha messo in ginocchio tante attività che hanno le proprie vendite orientate verso canali di distribuzione diversi dalla Gdo, quindi tutto il settore della ristorazione e del catering, il cosiddetto Ho.re.ca. Legata alla chiusura dei ristoranti c'è tutta quella filiera alimentare e quell'indotto di cui si parla poco ma che ha subito fortemente lo stop di tali attività. Il settore della ristorazione italiana che fatturava nel 2019 circa 90 miliardi di euro con un indotto del settore agroalimentare di circa 20 miliardi, si stima abbia subito nel 2020 una perdita secca di 38 miliardi (circa il 40% del fatturato). Questi sono i numeri che è necessario conoscere prima di qualsiasi analisi o personale interlocuzione.

Il governo è intervenuto con decreti ristori che hanno portato qualche beneficio, ma che non

possono ovviamente ripagare appieno le perdite subite. Ovunque sui media rimbalza a catena la disperazione degli operatori del nostro settore ed è quindi lecito domandarsi cosa possiamo fare e se esistono vie d'uscita per poter ripartire; anche perché, in questo momento, nessuno si chiede chi dovrà restituire nei prossimi anni e decenni tutti i soldi necessari per far fronte oggi ai disastri che ha creato la pandemia: saranno però sicuramente i nostri figli e nipoti.

Quando tutto finirà, il mondo sarà completamente cambiato; le abitudini delle persone, il nostro modo di mangiare, di relazionarsi, di sentirsi parte integrante dell'ambiente in cui viviamo. In questo cambiamento tutti noi abbiamo un ruolo fondamentale da giocare: migliorare. Questo vuol dire stare veramente attenti, anche in ogni più piccola azione, a non disperdere l'insegnamento che la pandemia ci ha dato e che abbiamo pagato tutti a caro prezzo.

Dovremo riscoprire un po' quello che facevamo in tanti quando eravamo bambini, quando le mamme ci mandavano a prendere il latte o le uova dal produttore, la carne dal macellaio vicino casa o quello di paese per chi abitava fuori città; ed ovviamente non poteva mancare la forma di formaggio (che da noi era il pecorino) presa dal pastore. Noi, allevatori da generazioni, queste cose le avevamo già, ma le scambiavamo magari con ciò che ci serviva. Dobbiamo tornare ad acquistare nel negozietto sotto casa, quello in cui siamo tornati in quanto obbligati dalle restrizioni imposte dal governo. Dobbiamo imparare a mangiare frutta e verdura di stagione; non dico di evitare le banane perché provengono dall'altra parte del mondo, ma prima di comperare le ciliegie o le fragole a Natale forse una piccola riflessione è doverosa.

Smettiamola di acquistare le monoporzioni di qualsiasi genere che ci costano peraltro il doppio



(fosse per me le farei pagare il triplo) dove la metà del peso è data dall'incarto di plastica! Attenti, e dico attenti, ai prodotti a basso costo: se costano poco, nel bene o nel male, ti rendono per ciò che sono; questo non vuol dire che prodotti ad alto costo siano comunque sempre sinonimo di qualità. Dobbiamo dedicare un po' più tempo alla spesa degli alimentari, conoscere come sono fatti e chi li produce, da dove provengono, preferire, ritengo, quelli che per arrivare sulla nostra tavola non devono compiere migliaia di chilometri e viaggi planetari.

Abbiamo imparato a capire il valore della socialità

di Antonio Morbidi

Quando l'amico Andrea Magi mi ha chiesto di scrivere delle impressioni su quest'annata la prima considerazione che mi è venuta in mente è che purtroppo a distanza di un anno non siamo molto lontani dalla situazione che abbiamo vissuto la primavera passata. La differenza forse è che adesso abbiamo imparato un po' a convivere con gli effetti della pandemia e che con molta probabilità la fine del tunnel si sta avvicinando.

Sicuramente sarà un'annata che condizionerà il nostro modo di essere e di pensare, di cui ricorderemo i momenti di disperazione e di incertezza ma anche le manifestazioni di vicinanza e di collaborazione che vicendevolmente abbiamo avuto e dato. E' forse questo l'aspetto che voglio sottolineare: questo periodo così difficile è stata un'occasione unica in cui abbiamo tutti avuto necessità degli "altri". Come non mai abbiamo capito che in questo caso la "sopravvivenza" degli "altri" era anche la nostra, abbiamo compreso la necessità di salvare e di mantenere oltre la pandemia rapporti costruiti negli anni che rappresentano il nostro vero patrimonio e che correvamo il rischio di perdere. Alla fine di tutto porteremo in dote la solidarietà sincera e autentica di tanti (collaboratori, allevatori, colleghi, clienti, fornitori) con i quali potremo dire di avercela fatta insieme.

Occorre quindi imparare di nuovo a mangiare, e mangiare, come direbbe il nostro buon Petri di Slow Food, "buono, pulito e giusto". Ma per fare questo bisogna visitare le aziende di produzione, gli allevatori, gli agricoltori e solo così ci faremo una cultura di qualcosa che non pensavamo neppure esistesse, impegnati come eravamo fino ad un anno fa a correre tutti i giorni ritenendo che tanto tutto si trova al supermercato o al centro commerciale.

La nostra azienda, ora più che mai, nel rispetto di tutte le regole, è aperta a chiunque desideri farsi una nuova cultura e quello che diventa un piacere

per i nostri clienti, è un grande piacere per noi stessi.

Anche il ristoratore, lo chef, il cuoco, l'oste devono ripartire da questi principi e da queste basi, con una consapevolezza nuova, per poter cambiare ed innovare il loro modo di fornire un servizio che tornerà sicuramente ad essere il top della cucina mondiale. Molti hanno capito e già lo fanno.

Beh, adesso vi siete dimenticati di tutti quei numeri all'inizio di questo articolo, ma se avete imparato qualcosa o soprattutto se si è risvegliato in voi un nuovo spirito di riscoperta del mondo e della natura che ci circonda, forse è meglio così.

La passione che ci spinge

Segue da pagina 15

mire di notte, perché il lavoro in un modo o nell'altro non ce l'hanno più, perché nei loro pensieri ci sono i desideri di trovare soluzioni, ma ad una situazione troppo più grande di noi stessi.

Non sono un catastrofista. Penso che occorra individuare i problemi e le criticità, e cercare di trovare quante più soluzioni possibili e determinare scelte, affinché si possa intraprendere un percorso, che se non risolutivo, almeno riesca ad attenuare lo stato di difficoltà in cui ci troviamo.

Ovviamente non mi riferisco al virus, o alla situazione sanitaria, dato che è giusto che se ne occupi chi è deputato per farlo, è giusto che ne parlino solo gli operatori che sanno, ed in questo ambito io mi limito a rispettare le regole e le direttive che ci vengono imposte anche a malincuore. E' con il senso civico che occorre avere per il rispetto del nostro prossimo.

Non è giusto giudicare gli altri, o per lo meno, non dovremmo mai fermarci alle apparenze, ma di sicuro, quello che ho percepito nell'ultimo anno di emergenza, è la lontananza della politica, dai cittadini. Attenzione, non faccio un discorso politico, sto semplicemente affermando che in una situazione emergenziale, mi sarei aspettato che fossero messe da parte le proprie "bandiere", le appartenenze e le ideologie ed essere uniti più che mai, nella speranza di fare le scelte più corrette per affrontare una situazione già complessa e difficile di suo. Mi sarei aspettato dei sacrifici almeno simbolici, per dimostrare la vicinanza con la popolazione, invece nulla di tutto ciò, anzi nulla di più distante.

Non banalizzo la gravità della situazione, dicendo "io avrei fatto... io avrei detto..." perché già ci sono troppi in tv che fanno questo, ma soprattutto perché non è una situazione facile da affrontare, così come non sono facili le scelte da prendere. Per chiunque si deve trovare a fare delle scelte, non è una situazione semplice, specialmente se riguarda la collettività intera, mi limito a dire, che la regola del buon senso l'ho vista poco applicata.

Avete fatto caso quanto in un anno è cambiato il nostro modo di essere e di comunicare? Le piattaforme di dibattiti on line, corsi on line, webinar, chat e social media sono diventati il pane quotidiano anche di coloro, che solo un anno fa, disconoscevano questa tecnologia e questo modo di comunicare. Ovviamente invece che avvicinarci, tutto questo ci allontana, invece di socializzare, nei social si assiste sempre più frequentemente a cattiverie gratuite. Oppure persone che fanno di tutto per avere dei "mi piace" che gratificano come sentirsi nella classifica del SuperTelegattone.

Poi le stesse persone che pochi minuti prima hanno pubblicato un loro "selfie" sorridenti, fieri e felici, vanno su altri profili o gruppi ad emettere sentenze o a distruggere e denigrare con cattiveria e perfidia di colui che si sente il potere nelle mani, di ergere o distruggere. Per non parlare di coloro che godono a divulgare informazioni, non importa se giuste o sbagliate, vere o fasulle, ma devono essere i primi a divulgare una notizia, come giornalisti d'assalto.

Che dire invece di coloro che filmano anche il vigile che gli fa la multa, peraltro motivata e giusta, o altri che filmano risse di persone senza invece curarsi di intervenire per sedarle. Concludo con l'intensificarsi di truffe on line, visto che il ladro dell'era Covid non ti entra in casa, ma direttamente nella tua vita, si appropria della tua identità, fino ad arrivare al tuo conto corrente.

Quindi, dove andrà a finire, di questo passo, la nostra possibilità di socializzazione, visto

che si parla sempre meno di persona e sempre più nascosti, tramite un avatar o falso profilo che a volte non può nemmeno essere rintracciato. Quando diventa più importante "postare" che aiutare.

Giornalmente ci capita di assistere a casi di persone, prima a noi lontane, poi, pian piano, sempre più vicine, con problemi di salute collegati al Covid-19, oppure cause insorte per il protrarsi di questa situazione, e mentre in un primo momento, chi più e chi meno, in molti si dimostravano solidali e comprensivi con coloro che vivevano il dramma in prima persona... adesso molti pensano a se stessi, ai propri affetti, al proprio nucleo, ai propri interessi, al proprio benessere, ovvero c'è molto egoismo nell'aria.

Posso sembrare troppo severo?

Perché coloro che non sono disposti a privarsi della propria libertà, perché vi sono delle restrizioni, non sono egoisti? Coloro che pensano che il proprio tempo valga più del tempo degli altri non sono egoisti? Coloro che non percepiscono il problema socio-sanitario-economico globale, perché comunque hanno una sicurezza e/o un agio personale, non sono egoisti?

Oltre all'egoismo anche una dilagante mancanza di rispetto, per esempio coloro che continuano a comportarsi e a ragionare come se nulla fosse accaduto. Oppure coloro che ritengono il proprio punto di vista più importante di un altro.

Occorre dimostrare più solidarietà e comprensione a coloro che hanno bisogno di parlare e sfogarsi, coloro che hanno bisogno di aiuto e supporto soprattutto psicologico, perché il protrarsi di questa situazione, sta

portando con sé, anche grossi problemi sulla tenuta dell'equilibrio mentale e della lucidità delle persone.

Il cambiamento passa da noi, dal nostro atteggiamento nei confronti degli altri, non voglio con questo passare dall'essere troppo duro al diventare promotore per il "vogliamoci bene", ma c'è una carenza di buon senso in modo verticale ed orizzontale.

Il buon senso è non fare agli altri ciò che non vorresti venga fatto a te! Il buon senso dovrebbe illuminare ogni attimo della vita di un essere umano.

L'evoluzione della specie da sempre, ha fatto progredire la civiltà, questa situazione potrebbe essere ispirazione per una svolta comportamentale, potrebbe scaturire un nuovo modo di pensare e questo dipende da ognuno di noi. Non si può aspettare che gli altri facciano il primo passo, facciamolo noi.

Quanto era bello e piacevole allungare il braccio per primi per stringere la mano ad una persona, un gesto semplice e banale all'apparenza, ma che in sé esprimeva stima, rispetto e amicizia. A me manca tantissimo, e spero di poterlo ripetere come gesto, quanto prima, come potersi abbracciare, tra amici, un'espressione di totale condivisione, il contatto ha sempre avuto un valore fondante sulla società, e adesso che ci manca, dovrebbe essere da tutti compreso la sua importanza.

Concludo questa mia riflessione, esprimendo un sentito cordoglio a tutte le famiglie che hanno subito un lutto e quindi una grave perdita, ma consentitemi altresì, di esprimere tutta la mia solidarietà al comparto del turismo e agricolo, al comparto dell'accoglienza e alla ristorazione che in qualche modo conosco più da vicino, ma nel contempo a tutti, ma proprio tutti quei lavoratori autonomi, artigiani, imprenditori e coloro che non si arrendono e continuano a combattere la propria battaglia per la sopravvivenza.

Adesso sono le 4 del mattino e, tra poco, posso finalmente recarmi a fare il mestiere più bello del mondo, che nonostante tutte le avversità ed i problemi, mi trasmette ogni giorno ho la giusta energia e la carica per farlo sempre al meglio, e di questo mi sento un privilegiato, perché ho la fortuna di amare il mio lavoro e tutto ciò che ruota al meraviglioso mondo dei formaggi.



Andrea Magi e Pier Carlo Adami al concorso caseario di Pienza



www.robioladiroccaverano.com



...Da oltre 40 anni la D.O.P. di casa tua!

Consorzio per la Tutela del Formaggio
Robiola di Roccaverano

Via Roma, 8 - 14050 ROCCAVERANO (AT)
tel. 0144.88465 – fax 0144.93350

www.robioladiroccaverano.com – info@robioladiroccaverano.com

VIAGGIO CON FORMAGGIO

Grande successo
della nostra pubblicazione

Ordinate subito il libro
sconti per i soci



Il libro, anche in più copie, può essere acquistato direttamente presso la sede nazionale Onaf. L'ordinativo va prenotato telefonando al numero 0173.231108 o scrivendo una mail a: onaf@onaf.it.

Costo dell'opera 26 euro.
Sconto speciale per i soci Onaf:

- 2 copie 50 euro**
- 3 copie 70 euro**
- 5 copie 120 euro**

Pascolo che vai, foraggio che trovi: ogni alpeggio è un contesto irripetibile. Per l'altitudine e la pendenza, la varietà delle erbe e l'esposizione al sole

di Nicola Bentoglio

Specie, razza, età e condizione degli animali, qualità e trattamento del latte, tecnica produttiva, "mano" del casaro, innesti, caglio, strumenti e ambiente di caseificazione, pratiche e luoghi di stagionatura e affinamento, igiene e pulizia, e così via, sono fattori che influenzano le caratteristiche e le qualità del formaggio.

Anche l'alimentazione degli animali ricopre un ruolo importante.

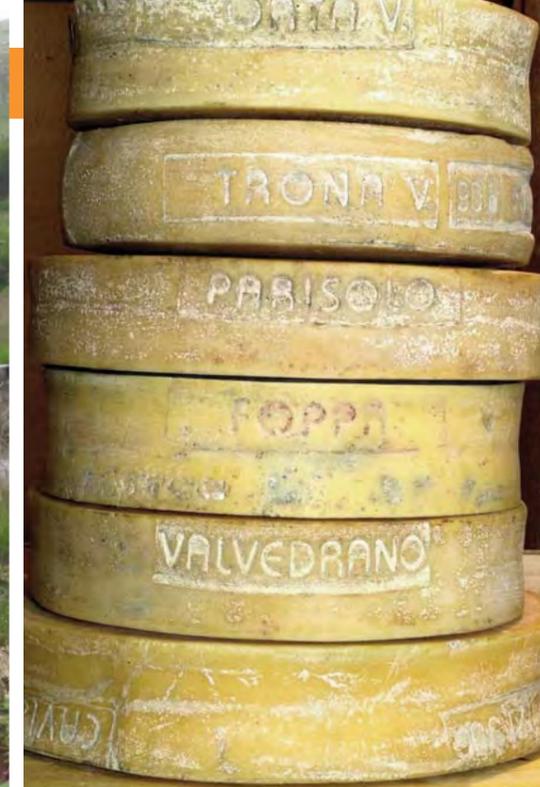
In particolare, molti studi hanno confermato l'elevata qualità del foraggio dei pascoli di montagna e, quindi, del latte e dei formaggi d'alpe. In condizioni di monticazione, infatti, aumentano gli acidi grassi insaturi a

lunga catena (fondamentali nella determinazione del flavour) e diminuiscono gli acidi grassi saturi. È stata altresì rilevata un'elevata presenza di vitamine liposolubili e di acido linoleico coniugato, di cui sono note le proprietà antitumorali, di riduzione dei depositi di grasso nell'organismo e di miglioramento delle difese immunitarie. Il foraggio di pascolo ha anche un alto contenuto di carotenoidi, che conferiscono a burro e formaggi il colore giallo.

Inoltre, i formaggi di monte sono ricchissimi di terpeni, molecole volatili aromatiche. Tale correlazione fu rilevata, già nel 1978, analizzando il Beaufort e, in seguito, è stata riscontrata anche in altri formaggi, tra cui Comté, Gruyère, Etivaz e toma piemontese. I terpeni, come confermato da altri studi su Abondance e Ossolano, dipendono dalle specie botaniche di cui è composto il foraggio e sono presenti in concentrazioni più elevate nel periodo di pre-fioritura e fioritura nei mesi di giugno e luglio.

Il pascolo ricopre quindi un ruolo centrale, le cui caratteristiche mutano in funzione dell'andamento meteorologico della stagione, sia dal punto di vista termico, che delle precipitazioni. Basti pensare a situazioni estreme come l'estate 2015, molto calda e asciutta, quando in diverse zone dell'arco alpino l'erba è maturata precocemente ed è diventata rapidamente paglia. Negli stessi pascoli l'alimentazione foraggera varia a seconda del periodo (il secondo passaggio della monticazione è più breve perché l'erba "ricaccia" di meno) e delle pratiche di gestione e conduzione dell'alpeggio (quando è libero di pascolare l'animale può selezionare il foraggio più appetibile, rispetto a un ambiente recintato).

A ciò si aggiunga che gli alpeggi non sono uguali tra di loro. Anzi si tratta di contesti unici e non replicabili, luoghi dove si fa formaggio da secoli, in cui



I CRU DEI FORMAGGI D'ALPE

unici come il Barolo e il Barbaresco

le caratteristiche del singolo pascolo possono mutare in base a diverse variabili, tra cui altitudine, esposizione, pendenza del terreno, composizione chimica e struttura geologica dei suoli.

Come riportato in una relazione dell'Accademia Italiana di Scienze Forestali, infatti, all'aumentare dell'altitudine corrisponde una diminuzione della temperatura dell'aria di 0,6°C ogni 100 metri, che provoca, in media, un accorciamento dell'attività vegetativa di cinque giorni e una diminuzione della produzione foraggera di circa il 5%. Tuttavia, a queste riduzioni si accompagna un miglioramento qualitativo del foraggio e a un aumento del contenuto di zuccheri, tant'è che a quote elevate si parla di piante "saccarofile". Inoltre, l'esposizione a sud garantisce una maggiore illuminazione e quindi una temperatura mediamente più alta, dando luogo a una produzione di sostanza secca più elevata e, in genere, a un alimento verde qualitativamente migliore. E, ancora, più aumenta la pendenza più diminuisce lo spessore del terreno e, di conseguenza, la produzione di foraggio. Infine, le caratteristiche geologiche e pedologiche influenzano in modo significativo le varietà botaniche, che, come accennato, hanno un ruolo determinante in relazione alle componenti terpeniche.

Parlare di "cru" dei formaggi d'alpe, quindi, ossia individuare all'interno di un territorio o di uno stesso alpeggio delle aree più ristrette con caratteristiche identificative, è forse qualcosa di più di una mera suggestione. Se si pensa allo Storico Ribelle, nomi quali Alpe Cavizzola, Ancogno Soliva, Trona Vaga, Valvedrano e Orta Soliva, giusto per citarne alcuni, sono ormai diventati familiari a molti appassionati di questo formaggio, che è espressione non solo di un'azienda e di un casaro (spesso anche il suo nome è riportato sulla forma insieme a quello dell'alpe), ma di un territorio specifico.

Un esempio fra tutti. A giugno la stazione più bassa dell'Alpe Valvedrano rimane ancora molto umida, perché la neve in questo punto tende a sciogliersi tardi. Le forme prodotte hanno quindi sin da giovani note tostate molto intense, nonché sentori quasi torbati. Nello stesso periodo, invece,

Anche le caratteristiche geologiche e pedologiche influenzano le varietà botaniche. Così i formaggi assumono ogni volta proprietà e sapori diversi, grazie alla ricchezza delle molecole volatili aromatiche dette "terpeni". Tale correlazione fu rilevata già nel 1978 analizzando il Beaufort e, in seguito, è stata riscontrata anche nei tipici Comté, Gruyère, Etivaz, Toma piemontese. I casi emblematici: lo Storico Ribelle nella valle del Bitto, l'Alpe Ticinese, il Bettelmatt e la Fontina

presso l'Alpe Ancogno Soliva, in posizione più elevata, si trova un terreno più asciutto; i formaggi hanno note più delicate da giovani, ma tendono ad acquisire entro i tre o quattro anni maggiore complessità, con un ottimo potenziale di lungo affinamento. Su questi formaggi prodotti in luoghi diversi incidono vari fattori tra cui la quantità di latte di capra e lo stile del casaro, ma anche le caratteristiche del "cru" fanno probabilmente la differenza. Un altro caso emblematico è quello del Formaggio d'Alpe Ticinese (che reca il nome dell'alpe in caratteri cubitali sullo scalo). Dall'analisi sensoriale

svolta qualche anno fa da un panel di assaggiatori sulle forme prodotte nello stesso periodo, è emerso che quasi tutti i formaggi provenienti dalla stessa valle avevano profili aromatici simili tra di loro, differenti da quelle dei formaggi di altre valli. Non solo. Sono state riscontrate differenze anche tra i singoli alpeggi: l'Alpe Piora, grazie alla sua particolare struttura geologica, presenta una composizione floristica molto più variegata rispetto a quelle di altre aree, che consente ai formaggi di acquisire una particolare complessità.

Anche il Bettelmatt, prodotto a quote che variano dai 1.800 ai 2.400 metri in alpeggi tra la Valle Antigorio e la Val Formazza, riporta sulla forma l'alpe di provenienza, al fine di sottolineare il legame con il luogo di produzione. La scelta di valorizzare singole aree e la loro peculiarità all'interno di un territorio non è invece nuova per il mondo dei vini Dop: in particolare, con l'introduzione delle "unità geografiche aggiuntive" si è voluto dare ai produttori la possibilità di affermare ulteriormente la qualità dei propri vini nel segno della "territorialità", anche con l'obiettivo di venire incontro alla domanda dei consumatori più esigenti. Non è quindi un caso che proprio due vini di nicchia, quali Barbaresco e Barolo, siano stati tra i primi casi in Italia di accurata mappatura dell'areale di produzione.

Si può quindi ipotizzare anche per i formaggi d'alpe una strategia che, pensata caso per caso, miri a valorizzarne ulteriormente la relazione con il territorio, anche dal punto di vista storico e ambientale? E, ancora, possono "cru", sottozone, unità geografiche, o come le si vorrà chiamare, favorire l'affermazione sul mercato dei formaggi di monte quali prodotti caseari unici e ricercati, che si distinguano rispetto a prodotti più standardizzati?

Come può inserirsi un percorso di questo tipo nell'ambito dell'attuale contesto normativo che regola le Dop? Il progetto "Estrema d'Alpeggio Fontina Dop", ad esempio, si è posto l'obiettivo di valorizzare i formaggi prodotti tra i 2.000 e i 2.700 metri attraverso un protocollo che prevede, tra l'altro, l'analisi vegetazionale dei pascoli, l'analisi chimica e sensoriale dei prodotti e un'etichetta parlante con l'identificazione dell'alpeggio. La sfida è aperta.



«Venite a provare il nostro Saben un po' italiano e un po' savoiano»

Andrea Colombero, allevatore-casaro delle valli cuneesi, si è raccontato a Geo & Geo. Classe 1980, sale all'alpeggio nel Parco del Mercantour, assieme alla moglie Barbara e ai quattro figli. La sua produzione è a latte crudo, dedicata al classico Nostrale ma con qualche interessante "variazione"

di Franca Serale

Andrea Colombero, allevatore e casaro della Valle Stura di Demonte, si è raccontato alla trasmissione Geo&Geo di Rai3 presentando le sue attività. Ritenendo che ai soci Onaf possa interessare approfondire la conoscenza di questa realtà cuneese l'abbiamo raggiunto per un'intervista.

Può presentarsi e raccontarci com'è nata la sua attività?

«Sono della classe 1980, originario di Villafalletto (Cuneo) ed insieme alla mia compagna Barbara Viale portiamo avanti la nostra azienda agricola che si chiama "Fiori dei monti". L'azienda è a conduzione familiare e ci occupiamo di allevamento di bovini con trasformazione e vendita diretta dei nostri prodotti caseari.

L'azienda di per sé non è stata creata direttamente da noi ma per entrambi si tratta della prosecuzione di un lavoro di famiglia, portato avanti ormai da diverse generazioni. Entrambi proveniamo da famiglie di malgari e nel 2016 abbiamo deciso di trasferirci a Moiola in Valle Stura, dove abbiamo acquistato una piccola azienda agricola dismessa, diventata la nostra base fissa per la stagione invernale. Da qui la decisione di ampliare il nostro periodo di produzione e trasformazione dei formaggi che prima era limitato soltanto al periodo dell'alpeggio estivo.

L'allevamento conta circa un centinaio di capi prevalentemente di razza piemontese e abundance, ed è di tipo estensivo: stabulazione fissa nei mesi invernali, pascolo semibrado in autunno e primavera ed alpeggio estivo. La sede dell'alpeggio esti-

vo è ubicato nella val de Mollières, e si trova in territorio francese, nel cuore del parco del Mercantour (Alpi Marittime). La mia famiglia sale su questi pascoli con la mandria ormai dal lontano 1975. Qui da fine giugno a fine settembre ci trasferiamo con tutta la famiglia, praticando ancora l'antica tradizione della transumanza che nel nostro caso dura un paio di giorni. Durante la permanenza in alpeggio la trasformazione avviene in loco e l'azienda di Moiola è praticamente chiusa.

Ad oggi trasformiamo interamente tutto il latte prodotto in azienda, la nostra filosofia aziendale e produttiva è molto legata ai concetti di territorialità e stagionalità.

In questo periodo di pandemia è cambiato qualcosa nell'allevamento e nella produzione e vendita dei formaggi?

«Questo periodo di pandemia che perdura ormai da un anno è stato sicuramente un periodo particolare. Ovviamente noi, come nessun altro, avevamo gli elementi e le conoscenze per affrontarlo: potevamo solo fare affidamento su quanto fino ad allora la vita ci aveva insegnato. Dal punto di vista emotivo è stato sicuramente un periodo difficile da affrontare, pieno di mille preoccupazioni e dubbi sul futuro. E' altrettanto vero, però, che nella quotidianità lavorativa la nostra vita è stata poco stravolta perché i nostri animali hanno continuato a mangiare, produrre latte e far nascere vitellini come se nulla fosse e questa boccata di apparente normalità nelle mansioni quotidiane è sicuramente servita a non farci travolgere emotivamente dagli eventi.

Per quanto riguarda l'allevamento c'è stata una forte contrazione dei prezzi degli animali soprattutto

per quel che riguarda la filiera della carne. Mentre per quanto riguarda la nostra produzione casearia devo ammettere che per certi versi questa pandemia è stata anche una sorta di opportunità. Soprattutto nel periodo iniziale come azienda abbiamo notato che da parte dei consumatori c'è stata sicuramente un'attenzione particolare nell'andare a ricercare certe produzioni e di conseguenza certe realtà aziendali che hanno di base una filosofia produttiva più "slow", il prodotto locale, la sostenibilità. Dal punto di vista commerciale poi, come molti, ci siamo ritrovati a dover reinventare i nostri canali di vendita (prima della pandemia noi effettuavamo praticamente tutta vendita diretta in azienda, salvo alcune partecipazioni a fiere e sagre); abbiamo sperimentato le consegne a domicilio e di conseguenza una sorta di vendita o prenotazione online».

Abbiamo visto nella trasmissione Geo un bel servizio sul suo operato, com'è stata questa esperienza?

«L'esperienza con Geo è nata in modo un po' casuale nel senso che loro si trovavano in Valle Stura per raccontare e far conoscere la valle proprio nei giorni a ridosso della nostra transumanza primaverile. L'evento è stato segnalato ai registi i quali proprio all'ultimo momento ci hanno chiesto se potevano aggregarsi a noi per delle riprese. Credo che abbiano trovato la cosa interessante così da chiederci di poter tornare a trovarci in estate in alpe per riprendere anche le fasi lavorative della giornata e rendere il servizio più completo. Il tutto è stato girato tra giugno e luglio del 2019 ed è poi stato trasmesso il 5 marzo 2021.

A mio parere si è trattato di un'esperienza molto veritiera, nel senso che la presenza di operatori e telecamere durante le riprese è stata veramente poco invasiva, tanto da far sì che le nostre operazioni quotidiane avvenissero con estrema naturalezza e così ne è venuto fuori un ritratto molto spontaneo di quello che quotidianamente facciamo.

Alla fine, anche se a distanza di due anni dalle riprese, è venuto fuori questo bel servizio al quale io in modo forse un po' superficiale avevo dato poca importanza. Invece mi sono reso conto che il passaggio in tv ha rappresentato una grande cassa di

risonanza, andando oltre la semplice promozione aziendale».

Può descrivere le sue produzioni più interessanti?

«Il concetto che sta alla base di tutte le nostre produzioni casearie è sicuramente quello della lavorazione a latte crudo. La nostra tecnica di produzione tiene conto sicuramente di una parte della tradizione, dei classici insegnamenti tramandati di padre in figlio, uniti però alla formazione. Io sono un ex allievo dell'Istituto lattiero-caseario di Moretta, ed infine praticando da sempre l'alpeggio in Francia abbiamo avuto in più questa fortuna/ricchezza di confrontarci sia con i produttori locali e le loro tradizioni, sia con un consumatore che ha gusti ed attenzioni diversi dai nostri. Questo interscambio ha sicuramente influito sulle nostre conoscenze e di conseguenza sul nostro modo di produrre.

Ad oggi in azienda produciamo sette tipologie diverse di formaggi; nel nostro caso si tratta di tutti formaggi stagionati o semi stagionati. Questa scelta è dovuta non tanto ad un discorso di strategia commerciale quanto ad un'esigenza pratica: non proponiamo tipologie di formaggi freschi semplicemente perché tra stalla e trasformazione in caseificio l'impegno per me e Barbara è abbastanza gravoso tenendo conto che a casa abbiamo anche quattro figli di cui occuparci. Questo fa sì che, per ora, non possiamo permetterci di effettuare uno o più mercati settimanali, la vendita avviene tutta direttamente in azienda. Il flusso di clienti è discontinuo, molto legato a fattori quali il meteo o altro, abbiamo deciso di prediligere la produzione di tipologie di formaggi che possano stagionare più o meno a lungo così da evitare eventuali sprechi che la produzione di formaggi freschi potrebbe comportare.

Sicuramente il formaggio principe della nostra produzione è il Nostrale d'alpe che è il formaggio tipico e storico delle produzioni casearie dei margari della provincia Granda ed è anche il più richiesto dai consumatori, soprattutto locali che si avvicinano a realtà come la nostra. Poi nella nostra gamma casearia abbiamo deciso di offrire proposte che facciano parte della tradizione alpina. Come il Tajare che ricorda come tipologia un taleggio, oppure un formaggio che chiamiamo Saben che deriva da una lavorazione a pasta cotta che riprende un po' le tipologie della Savoia».



Barbara Viale è la compagna di Andrea Colombero e la madre dei loro quattro figli. La loro azienda è a Moiola; d'estate portano le vacche in alpeggio nella Val de Mollières

Se dovesse consigliare un suo formaggio quale indicherebbe?

«A oggi indicherei il Saben che è un formaggio a pasta cotta e crosta lavata. La pasta si presenta compatta con una discreta elasticità ed il gusto è intenso e tendenzialmente dolciastro con l'avanzare della stagionatura. Mi sento di segnalare questo tipo di formaggio non tanto perché lo ritengo migliore di altri oppure perché abbia chissà quale successo commerciale: semplicemente è un formaggio che mi dà molta soddisfazione dal punto di vista professionale visto che alle spalle ho uno studio e una ricerca fatta apposta per ottenere una specialità che uscisse un po' da quelli che sono i nostri schemi e le nostre produzioni locali. E' un formaggio che, anche a livello di lavorazione esula dalle tecniche tradizionali locali e quindi è anche stimolante proprio la parte pratica della lavorazione. Tutti questi aspetti lo rendono un formaggio che ha al momento poco mercato», soprattutto in provincia di Cuneo. Infatti il consumatore locale è poco abituato a questo tipo di produzione a pasta cotta e quindi diventa anche stimolante raccontarlo, spiegarlo, farlo assaggiare e conoscere».



Presentati e illustrati a una qualificata platea di professionisti della distribuzione dieci formaggi del panorama caseario iberico

di *Simonetta Cortella*

La grande varietà di paesaggi e di condizioni climatiche della Spagna determinano differenti tipi di allevamenti ed i casari, preservando le razze autoctone, trasformano latte vaccino, ovino, caprino. La Spagna vanta un'antica usanza casearia, che si rispecchia ai giorni nostri in centinaia di tipologie di formaggi tradizionali, a denominazione d'origine protetta, indicazione geografica protetta e nelle produzioni tradizionali ed innovative.

Nell'ambito della promozione dei prodotti alimentari spagnoli di qualità, l'Ufficio Economico e Commerciale di Spagna a Milano ha organizzato una manifestazione, invitando professionisti italiani della distribuzione alimentare e della ristorazione ad una degustazione guidata on-line. Una confezione contenente i 10 formaggi spagnoli da degustare, insieme con i picos (piccoli grissini), il membrillo (cotognata) e l'acqua naturale, arriva al domicilio di ogni partecipante. Sono incluse le 10 schede descrittive Onaf compilate nelle note di presentazione, un Quaderno di degustazione con la descrizione di tutti i formaggi e delle aziende spagnole produttrici, una mappa dei formaggi con Dop e altro materiale informativo.

Nel locale allestito per l'evento, le forme intiere troneggiano sul tavolo, nella sequenza di assaggio. La video registrazione affidata ad esperti operatori inizia con il benvenuto, da Roma, del Signor Ambasciatore di Spagna in Italia, dottor Alfonso Dastis, e con la relazione della dottoressa Beatriz Pérez Raposo, Console per gli Affari Commerciali di Spagna a Milano. Dopo una breve spiegazione sulla modalità di assaggio, i 10 formaggi spagnoli entrano in scena per la degustazione guidata da Simonetta Cortella, maestro assaggiatore Onaf. Il dottor Castelli, Capo Dipartimento Alimentari e Vini dell'Ufficio Commerciale di Spagna, interviene per annotare le aziende produttrici.

Due siti aggiornano il tema caseario spagnolo: "alimentosdespana.es" redige un catalogo di 300 pagine con schede descrittive dei formaggi; "ec.europa.eu - eAmbrosia" pubblica i disciplinari di produzione dei Consorzi di Tutela.

Hanno accompagnato la degustazione tre prodotti spagnoli: il membrillo prodotto da "Yemas de Santa Teresa", i picos di "Sinblat Alimentación Saludable" e l'acqua naturale Goddess of Water di "The Brand Company".

SABOR d'ESPAÑA

Degustazione "speciale" a Milano in collaborazione con Onaf

Queso Manchego Dop semi curado

La Mancha - Pasta dura, pasta cruda, pressata, coagulazione presamica - latte ovino intero crudo di razza Manchega. Stagionatura circa 3 mesi. L'intenso odore di nocciola tostata domina il latte bollito. E' dolce. Lo yogurt s'impone sull'aroma di burro cotto e crosta di pane. **Quesos - Artesanos Villarejo "Nuestra Señora de Fuentes"**



Queso Camerano Dop

La Rioja. Pasta dura, pasta cruda pressata manualmente. Latte caprino crudo da razza Serrana-Murciana, caglio capretto. Stagionato 90 giorni. Crosta trattata con olio di oliva. L'aroma vegetale quale il legno ed il fieno sono presenti. Il dolce è intenso ed altrettanto intenso e persistenti sono gli aromi di nocciola e castagne tostate. **Lacteos Martinez SI**



Queso Manchego Dop curado

La Mancha. Pasta dura, cruda, pressata, coagulazione presamica - latte ovino intero pastorizzato da razza Manchega. Stag. oltre 6 mesi. Al naso, prevale la caramella mou; il pane tostato. E' dolce e la percezione retronasale è di burro fritto e castagna bollita. **Parra Jiménez - Don Merendón**



Queso de La Serena Dop

Provincia De Badajoz, regione Extremadura. Pasta molle, pasta cruda pressata, caglio vegetale Cynara cardunculus, latte ovino crudo da razza Merinos. Stagionatura minima 60 giorni. Cuoio, fieno bagnato e funghi s'impongono. L'amaro è medio basso. L'aroma di carciofo crudo sovrasta la noce tostata ed il brodo di carne. **Arteserena SI**



Queso Iberico Viejo

Formaggio tradizionale Leon. Pasta dura, pasta pressata, coagulazione presamica 50% latte vaccino crudo, 25% latte ovino, 25% latte caprino. Stag. oltre 6 mesi. All'olfatto, il tostato torrefatto suggerisce il cacao amaro; è percepito anche il vegetale della buccia del limone. E' mediamente salato. Gli aromi di yogurt e burro fuso sono medio bassi. **Industrias Lacteas San Vicente SI**



Queso de Cabra

Formaggio tradizionale. Andalusia. Pasta molle, coagulazione lattica, latte caprino. Crosta fiorita cosparsa di carbone vegetale. L'aroma ircino è molto elevato, l'acidità è media. La percezione retro olfattiva annota lo yogurt e l'erba appena tagliata. **Queseria de la Sierra Subbética SI**



Queso Murcia Dop al vino

Murcia. Pasta dura, pasta cruda pressata, latte caprino pastorizzato da razza Murciana. Stag. minima 45 giorni. Affinato in vino rosso Jumilla Ircino e mandorla abbrustolita sono gli aromi. Il dolce è elevato e compaiono i vari sentori lattici. Sono presenti anche il sottobosco e la frutta tostata. **Central Quesera Montesinos Del Grupo La Fuente**



Queso Massimo del Rey Silo

Formaggio innovativo Asturias. Pasta molle, pasta cruda, coagulazione prevalentemente lattica. Latte vaccino intero. Stagionato 60 giorni a crosta fiorita, poi affinato 30 giorni in barili con bucce di mele derivanti dalla produzione di Sidro di Asturias Dop. Sotto bosco, muschio e frutta fermentata spiccano al naso. L'aroma rileva mandorla tostata, mela cotta e fermentata. **Madera López Ernesto**



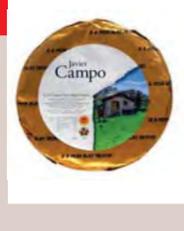
Queso Majorero

Isole Canarie. Pasta dura, pasta cruda pressata, coagulazione presamica: caglio capretto, latte caprino da razza Majorera. Stagionato minimo 5 mesi. Crosta trattata con paprica. Un misto di frutta secca tostata risalta sull'odore ircino. E' dolce e la mandorla abbrustolita prevale sull'ircino. **Grupo Ganadero de Fuerteventura**



Queso Picon Bejes Tresviso Dop

Cantabria. Pasta molle, pasta cruda, erborinato, coagulazione prevalentemente lattica. Latte vaccino da razza Tudanca, Parda-Alpina, stagionato 2 mesi in grotte calcaree. Gli odori ci trasportano nel bosco con sentori vegetali di muschio, fungo e legno bagnato. Il sapore è mediamente salato, gli aromi sono fungo, brodo vegetale, la percezione di pepe è bassa. **Santander Delicatessen Consortium SI**



LA RICETTA DEGLI CHEF

Cuori di capesante e gamberi con crema di Queso Murcia Dop

Domenico Virgilio, chef e titolare del ristorante La Barca, assaggiatore Onaf, regala una ricetta realizzata da chef Domenico e chef Giuseppe Virgilio.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cuori di capesante
- 12 mazzancolle grossi
- 20 g olio evo
- q.b. Sale, pepe, erbe aromatiche (timo maggiorana).
- 300 g Queso Murcia Dop
- 200 g Crema di latte
- 50 g Parmigiano Reggiano Dop

Preparazione

Pulire i gamberi eviscerarli e sistemarli in una coppa con i cuori di capesante condire con un filo d'olio evo un pizzico di zucchero sale pepe e le erbe aromatiche e lasciare marinare per un'ora con pellicola a contatto e in frigorifero. Intanto preparare la crema di formaggio Murcia Dop, in un tegame alto mettere il formaggio Murcia Dop tagliato a dadini aggiungere la crema di latte il Parmigiano Reggiano Dop, il sale e il pepe e fondere a bagnomaria, se necessario frullare il tutto con un minipimer, tenere in caldo. Scaldare una padella antiaderente aggiungere un filo di olio evo versare tutto insieme i gamberi e capesante e rosolarli a fiamma viva, la cottura è molto breve sui 3/4 minuti. Aggiungere un cucchiaio di brodo di crostacei (oppure acqua), impiattare a piacere al centro del piatto e adagiare al lato dei cucchiaini di crema di Queso Murcia Dop. Servire subito con crostini di pane tostato. Suggestivo italo-spagnolo: asportando la parte superiore, il Queso de La Serena Dop è gustato spalmato sul pane e per assaporarlo fino all'ultimo cucchiaino di cremosità. Versate degli spaghetti bollenti, nella crosta rimasta.





di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Peccati di gola

Pavia Ristorante Lino

Pochi chef sono bravi ed eclettici come Andrea Ribaldone. Cresce come spalla del bravo Riccardo Aiachini a La Fermata, ad Alessandria, per poi andare fare esperienza in giro per il mondo e rientrare a casa per rilanciare lo storico ristorante "Alli Due Buoi Rossi" nel centro storico alessandrino.

Tra le tante esperienze come non citare la Prova del Cuoco, che gli ha dato grande notorietà e dove si è sempre distinto per l'originalità delle sue esibizioni (noi in qualità di giudici di gara lo vedevamo tutte le settimane). Poi ha alternato esperienze dirette e consulenze raccogliendo ovunque consensi e stelle Michelin in posti così diversi come I Due Camini a Borgo Ignazia e Osteria Arborina nelle Langhe.

Ha sempre saputo scegliere anche i suoi collaboratori, non ultimo Federico Sgorbini al quale ha affidato il lancio di Lino a Pavia. Federico è un giovane chef, nato nell'Oltrepò e quindi di casa, con varie esperienze in giro, anche Oltralpe, per poi crescere definitivamente con Enrico Bartolini e, appunto, Andrea Ribaldone.

Pavia è una piccola meraviglia tra le città di provincia italiane, ma dai tempi di Sadler (ormai Anni Ottanta) non ha più avuto un ristorante gourmet di riferimento. Ci tenta, e secondo noi ci riesce, questo Lino sito nella bella piazza del Lino nel centro di Pavia, che per posizione e immagine vuole diventare il vero "salotto del gusto" di città. Un salotto con due proposte, la prima bistrot, e la seconda di ristorante gastronomico. A queste proposte si affiancherà anche un bar pasticceria per completare l'opera e un'offerta per tutte le ore della giornata. Un'apertura che si è scontrata con la pandemia e quindi con non pochi problemi. Ma i due chef non si sono demoralizzati e hanno avviato una formula di delivery e takeaway che funziona bene.

Qualche cenno al menù, che alterna qualche piatto classico di Ribaldone con alcune nuove intriganti ricette. Quella che ci ha più colpito è il risotto ai 4 formaggi. Prende il nome di una ricetta che era alla moda negli anni novanta, e merita da sola il viaggio. Il risotto viene servito con 4 salse di 4 formaggi del pavese e riesce ad essere un crescendo di sapori che si rincorrono e contrastano tra di loro in perfetta scansione tra il dolce e l'amaro, tra l'acido e l'umano, una tavolozza di sapori che ravviva lo zoccolo di base: il risotto mantecato con purea di pere fermentate a richiamare un classico abbinamento gastronomico. Ma gli amanti del formaggio duro e puro trovano anche una bella selezione tra i 6 e gli 8 formaggi ben scelti non solo nella zona, ma anche guardando al resto d'Italia e per finire come non prendere il delizioso dessert "Meringa formaggio e pere?"

Ristorante Lino
Piazza del Lino, 15 - Pavia
Tel 0382 1803920 - lino.pavia15@gmail.com



Lido di Camaiore - Lucca Ristorante il Merlo

Tutto inizia con la Gastronomia Claudio, una storia di famiglia avviata dal bisnonno di Angelo oltre 70 anni fa con il suo punto di ristoro chiamato il Merlo, poi dal figlio Giulio che aprì la bottega. Il figlio di Giulio, Claudio, le diede il nome e la grande passione per i vini d'Oltralpe e le migliori specialità di tutto il mondo. In quest'ambiente crebbe il figlio Angelo, maneggiando e assaggiando le primizie e le migliori etichette.

E' difficile non vederla salendo dal mare verso il borgo interno di Camaiore. Subito prima del centro storico (bellissimo e da visitare) è sulla sinistra. Dapprima Angelo iniziò con le degustazioni di vini, attingendo dalla sua fornitissima cantina, poi abbinata a quelle dei prodotti. Nasceva così l'idea di aprire nello spazio accanto anche un ristorante per la cena: il Merlo, in ricordo di quel semplice punto di ristoro da dove tutto era nato. Angelo così aprì una seconda entrata indipendente, rivoluzionò la cucina che non doveva fare solo le preparazioni di gastronomia (leggendaria la torta con i becchi fatte di erbe selvatiche amare) ma anche predisporre per un servizio serale. In principio erano solo cene a tema, magari per gruppi di appassionati o amici, poi il Merlo cominciò ad avere una sua vita indipendente fino a farsi conoscere ad apprezzare dalla critica con presenza su tutte le principali guide.

La cucina di Angelo è sempre stata particolare, amante delle preparazioni classiche, un'ammirazione costante per la Francia, ma anche con i capisaldi della cucina tradizionale. Una cucina di cotture lunghe, di grandi pezzi, e anche di cacciagione quando è stagione. Una cucina anche di grandi formaggi. Angelo è cresciuto nella sua bottega e quindi ha potuto assaggiare le produzioni di tutta Italia e Francia. In cucina è fedele al Parmigiano, citiamo ad esempio il suo uovo fritto con Parmigiano e topinambur e i suoi cappelletti con parmigiano di trenta mesi e nocciole.

Da qualche tempo il Merlo si è trasferito, è arrivato a pochi metri dal mare per la comodità dei tanti che hanno qui la seconda casa o preferiscono la zona per le vacanze. Il pesce è così diventato più presente sulla carta, ma, sorpresa per un ristorante a mare, è rimasta intatta la proposta dei formaggi con una selezione notevole sempre varia italiana e internazionale, che d'altronde si basa sulla grande dispensa disponibile presso la gastronomia di famiglia. In sala, una menzione speciale va al giovane sommelier Nicola Busetti, che propone etichette biodinamiche e biologiche, oltre a quelle famose di Borgogna e Bordeaux, vanto della casa.

Ristorante Il Merlo
Via Bernardini, 660 - Lido di Camaiore (Lucca)
Tel. 0584.1660839 - cell. 338.3721892 - info@ilmerlocamaiore.it
ristoranteilmerlo@gmail.com - Chiuso martedì e mercoledì a pranzo



“IO SONO IL GORGONZOLA,”

*Dolce o Piccante, si dice Gorgonzola DOP.
E hai detto gusto.*



G
GORGONZOLA
CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO GORGONZOLA

gorgonzola.com



Tra scienza e leggenda, tecnica e magia

L'ESTATE PROFUMA DI BLU

di Enrico Surra

Una manifestazione che ha per protagonisti i formaggi erborinati sovente è contraddistinta da termini altisonanti che richiamano ad una grande attenzione verso l'evento. Non è un caso se, per indicare una degustazione, si parla di "matrimonio d'amore", di "viaggio sensoriale" e di "incontro tra muffe nobili" o se, per intitolare un concorso caseario, il termine usato è "infiniti blu".

In questo contesto di curiosità e di stupore, come se fosse sempre una "prima volta", è racchiusa la magia degli erborinati.

A molte leggende con protagonisti semplici casari, semplici pastori o grandi regnanti si fa risalire la nascita di questi formaggi. C'è chi narra che il formaggio erborinato sia nato come frutto di un casaro sbadato, di una notte d'amore e di una cagliata dimenticata, oppure come un pezzo di formaggio dimenticato in una grotta vicino a del pane di segale, che dopo qualche tempo divenne cibo delizioso. Si dice addirittura che lo stesso Carlo Magno, capitato in un'abbazia medioevale nel Sud della Francia, fu rispettosamente ripreso dal priore per il fatto che scartava le muffe verdi sul formaggio di pecora prodotto in loco. Le assaggiò, ne fu estasiato ed ordinò una fornitura per la sua reggia di due casse ogni anno.

Sarà che gli erborinati sono formaggi colorati, dalle mille sfumature, dall'aspetto talvolta marmorizzato, talvolta cremoso, ma è un dato di fatto che attirano l'attenzione e che presentano profumi e sapori decisi.

Si ottengono con l'impiego di ceppi di muffe che si sviluppano sulla pasta casearia creando delle particolari venature di colore dal verde al grigio al blu, che, con il tempo, sviluppano delle componenti aromatiche importanti.

Il vero protagonista dell'erborinatura è una muffa,

un organismo relativamente semplice, appartenente alla grande famiglia dei Penicillium, il Penicillium roqueforti. Un tempo questo fungo passava dall'ambiente al latte e quindi al formaggio; oggi è stato studiato, selezionato e riprodotto in laboratorio. Alcuni studiosi ritengono addirittura che, per certi versi, questa muffa sia stata "addomesticata" dall'uomo.

La muffa non agisce da sola ma in combinazione con l'altra microflora del latte, ovvero con i batteri lattici ed in qualche erborinato, come il Gorgonzola, anche con i lieviti. Questi attori apportano enzimi che velocizzano la maturazione della cagliata con la formazione di composti aromatici.

Formaggi dalle mille sfumature, scatenano la fantasia di produttori e consumatori

È interessante l'interazione tra la microflora lattica, che fa aumentare l'acidità della cagliata, e crea le condizioni ideali al Penicillium. La muffa, sviluppandosi, disacidifica nuovamente la cagliata. Si tratta di una situazione di dare e avere favorevole sia per i batteri che per i Penicillium, ma che alla fine è favorevole per chi deve consumare il formaggio.

Da non sottovalutare anche l'interazione in questi formaggi che può avvenire tra le muffe e il Brevibacterium linens responsabile delle colorazioni aranciate della crosta di alcune tipologie di formaggi blu, con benefici effetti cromatici e di gusto.

L'azione delle muffe si divide in azione proteolitica

(demolizione della frazione proteica) e lipolitica (demolizione dei grassi). Le proteine della cagliata vengono scisse e subiscono dei processi di idrolizzazione che liberano componenti più semplici come gli aminoacidi liberi. A loro volta gli aminoacidi possono essere ancora demoliti in frazioni azotate solubili e responsabili degli odori di ammoniacale, di fungo, di sottobosco e di cantina tipici di questi formaggi.

A carico dei grassi della cagliata invece lavorano le lipasi delle muffe le quali dapprima liberano gli acidi grassi i quali a loro volta favoriscono la comparsa dei composti volatili come, ad esempio, i metilchetoni che caratterizzano l'odore tipico di questi formaggi, in qualche caso anche fruttato.

Quali caratteristiche deve avere il Penicillium roqueforti per svolgere pienamente la sua azione? Dapprima deve favorire una buona colonizzazione delle cavità all'interno della cagliata e formare un bello strato di muffa, che possa essere ammirato sia alla vista ma anche dal palato. Successivamente deve possedere una buona attività lipolitica per favorire la produzione di composti aromatici, deve tollerare il sale ed infine non deve produrre micotossine dannose per l'uomo.

A differenza di molte specie di Penicillium che invece producono micotossine il Penicillium roqueforti non le crea, si sviluppa velocemente sulla cagliata, ha un colore attraente ed un gusto gradito al consumatore. Per queste caratteristiche viene definito come una muffa "addomesticata".

Una interessante nota geografica: i formaggi erborinati sono originari dell'area continentale europea che presenta estati non particolarmente calde. Inoltre, storicamente gli ambienti di maturazione dei formaggi erano vicini ai depositi dei fieni, particolarmente ricchi di muffe e microrganismi. Ricordiamo che nel medioevo le muffe non erano inoculate nel latte, ma derivavano direttamente dagli ambienti di produzione.

Il re degli erborinati, fenomenologia di un successo planetario

GORGONZOLA, GLORIA MILLENARIA



di Lola Raviele

Nato, pare per sbadataggine, intorno all'anno 1000 nella cittadina di Gorgonzola (Milano), la storia del "Re degli erborinati" trova oggi radici nell'operosità di oltre 400 maestri casari del territorio di produzione, a cavallo tra Piemonte e Lombardia, che ogni giorno danno vita al Gorgonzola Dop mantenendo viva una straordinaria tradizione casearia italiana fatta di gesti antichi rimasti identici nel tempo.

Il Gorgonzola Dop è un formaggio molle a pasta cruda che appartiene alla famiglia degli "erborinati" (da "erborin", che in dialetto milanese vuol dire prezzemolo) ovvero quei formaggi che presentano le tipiche striature verdi date, non dall'utilizzo del prezzemolo, bensì dalla formazione di muffe.

Queste ultime nulla hanno a che fare con la muffa che si forma naturalmente nei formaggi conservati troppo a lungo, ma sono dovute alle colture di penicilli innestate durante la lavorazione.

Il Gorgonzola Dop piccante si differenzia, oltre che per il gusto forte e deciso più simile al Roquefort o allo Stilton, per le venature blu-verdi piuttosto accentuate e per la pasta più consistente e friabile. Il suo gusto peculiare è dovuto a un periodo di stagionatura maggiore e all'innesto di colture di penicilli differenti. Questo tipo di gorgonzola, detto anche "gorgonzola del nonno" o "antico" perché consumato maggiormente in passato, rappresenta oggi oltre l'11% della produzione globale.

La qualità e l'autenticità del Gorgonzola Dop sono assicurate da una severa legislazione che definisce la raccolta del latte, i tempi di stagionatura, gli standard di produzione e di confezionamento. Forse non tutti sanno che solo il latte appena munto proveniente dagli allevamenti bovini delle provincie di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese, Verbano-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato può essere utilizzato per produrre il formaggio Gorgonzola conferendogli la denominazione d'origine protetta.

Il metodo di produzione

Ancora oggi il procedimento di produzione del Gorgonzola Dop prevede un forte intervento manuale. Per ottenere una forma (12 kg ca.) occorre circa un quintale di latte vaccino, intero pastorizzato, a cui si aggiungono fermenti lattici, caglio e spore di penicilli.

A coagulazione avvenuta la cagliata viene sistemata nei fassiroli, o fascere, e viene lasciata riposare per permettere la perdita di siero. Successivamente le forme vengono girate manualmente e marchiate su entrambe le facce con il numero identificativo del caseificio di produzione. Quindi vengono spostate in

celle, dette "purgatorio", con una temperatura di 18/24°C, dove le forme vengono salate.

Dopo 3 settimane circa di stagionatura, in celle frigorifere a 2/7°C, con umidità dell'85/99%, ha luogo la foratura con grossi aghi metallici che permette all'aria di entrare nella pasta, sviluppare le colture già innestate nella cagliata e dare così vita alle inconfondibili venature blu-verdi del Gorgonzola.

A stagionatura ultimata, dopo circa 2 mesi, le forme vengono tagliate e ciascu-

Segue a pagina 30

Migliora l'umore: lo dice la scienza

L'estate è alle porte, ma spesso il cambio di stagione può mettere a dura prova l'umore. La tavola, in questo periodo, può essere una preziosa alleata grazie ai comfort (o mood) - food, ovvero quegli alimenti, come il Gorgonzola Dop, capaci di incidere positivamente sul benessere psichico perché ricchi di vitamina A e B12, folati, calcio, fosforo, zinco e, soprattutto, triptofano.

Il triptofano è un aminoacido coinvolto nella sintesi della serotonina, noto anche come "ormone della felicità", e della melatonina che sembra modulare il ritmo sonno-veglia. Diversi studi hanno dimostrato che il consumo di latte e derivati sarebbe associato ad una migliore qualità e durata del sonno: ecco spiegato perché le nonne erano solite consigliare un bel bicchiere di latte caldo prima di andare a dormire. Ebbene, forse non tutti sanno che una porzione da 50 g di Gorgonzola Dop fornisce all'organismo un quantitativo quasi doppio di triptofano rispetto ad un bicchiere da 125 ml di latte.

Non è, dunque, solo una percezione comune che alcuni alimenti possano migliorare lo stato d'animo, come dimostra un ricerca di Unisalute per l'Osservatorio Sanità secondo cui per il 46% degli italiani il cibo è gioia. Sono sempre più numerose le evidenze scientifiche che sottolineano la stretta relazione tra nutrienti e funzioni cognitive, umore e benessere legati anche ad una dieta sana ed equilibrata.



Segue da pagina 29

GLORIA MILLENARIA

na parte viene avvolta in alluminio riportante l'inconfondibile marchio in rilievo del Consorzio, unica garanzia di qualità. Senza il numero del caseificio d'origine, i marchi del Consorzio sull'alluminio in rilievo, infatti, il formaggio non è Gorgonzola.

Produzione e mercato

Dalle 39 aziende consorziate dislocate nelle 15 province di produzione, sono partite nel 2020 più di 5 milioni di forme dirette in tutto il mondo, per un giro d'affari stimato in circa 800 milioni di euro. Negli ultimi dodici anni il Gorgonzola Dop ha visto aumentare la produzione di quasi ¼ (erano circa 4 milioni le forme prodotte nel 2008) senza far mai registrare una battuta d'arresto.

Nell'ottobre 1955, la denominazione di origine controllata "Gorgonzola" viene ufficialmente riconosciuta in Italia (con D.P.R. 1269).

Per vigilare sul suo utilizzo, nonché sulla produzione e sul commercio del prodotto, nel 1970 nasce il Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola, ente senza fini di lucro che opera per tutelare produttori e consumatori. Qualche anno più tardi, nel 1996, il Gorgonzola viene inserito nella lista dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta dell'Unione Europea e diventa Dop. La storia del formaggio Gorgonzola è la storia di un'eccellenza della cucina italiana. Ci sono voluti più di mille anni per raggiungere questo titolo ed è stato un percorso ricco di successi che hanno portato il Gorgonzola ad essere oggi il terzo formaggio Dop italiano a base di latte vaccino per importanza (dopo Parmigiano e Grana).

C'è chi ne apprezza la versatilità perché può essere utilizzato in un cocktail o addirittura intinto nel cioccolato; i "puristi" che adorano il suo gusto intenso e lo preferiscono assoluto; o, ancora, chi apprezza il fatto che è un alimento completo ad alta digeribilità, adatto anche agli intolleranti al glutine e al lattosio. Nel corso della sua lunga storia il Gorgonzola ha conquistato milioni di appassionati. Oggi il Gorgonzola Dop è sulle tavole di tutto il mondo. In Giappone, primo paese extra-europeo per consumo, nel 2020 sono arrivate oltre 31 mila forme, in Australia 26 mila e negli Stati Uniti poco meno di 22mila.



• Gorgonzola Dop in concorso



• Bleu de Gex Haut Jura Aop



• Roquefort Aop



• Fourme de Montbrison Aop foto di Guy Renaux

Allèz les Bleus Tre campioni di Francia

di Jean-Charles Arnaud*

Il mio carissimo amico Elio Ragazzoni mi ha chiesto di scrivere due pagine sui migliori formaggi erborinati di Francia... Per me, senza dubbio, sono i sette Bleu Aop de France. Uno è prodotto con latte di pecora, il Roquefort, e gli altri sei sono fatti con latte di vaccino. Tutti e sette sono formaggi di montagna e il loro metodo di produzione è una conseguenza. Sceglierne tre è stato molto difficile. Per ognuno di loro ho citato il Terroir, con elementi di storia, area geografica, know-how, tipicità e caratteristiche organolettiche.

Roquefort Aop

Come parlare dei grandi Bleu Aop della Francia senza menzionare il Roquefort? Impossibile, per almeno due ragioni. Certo, per la sua meravigliosa tipicità e la sua complessità aromatica che delizia il palato. Ma anche perché il Roquefort "Rocca Forta" è ricco di millenni di storia che illustrano perfettamente cosa sia realmente il concetto di Denominazione di Origine. Nel 1666 il Parlamento di Tolosa decretò che solo i formaggi stagionati nelle cantine di Roquefort possono rivendicare questo nome. Almeno un libro sarebbe necessario per parlarne seriamente...

Il Terroir di Roquefort è severo e sontuoso: le Grands Causses, di Sauveterre, Méjean, Noir, del Larzac, le terre rosse di Camarès o Marcillac. Il potente sole del clima mediterraneo le illumina e le asciuga dall'inizio dell'estate. L'uomo e le sue pecore hanno dovuto adattarsi a questo clima, lo testimoniano le "lavognes", serbatoi d'acqua, così come il ciclo produttivo.

Roquefort, ai piedi del monte Combalou, è un pic-



colo villaggio adagiato su un ghiaione roccioso attraversato dalle "fleuries", faglie che ventilano le emblematiche cantine naturali del luogo. Impilate una sopra l'altra, di incredibile diversità e bellezza, sono una parte essen-

ziale dell'unicità di Roquefort. È nell'ambiente unico di queste cantine che le pagnotte di grano e il pane di grano e di segale fungeranno da substrato per raccogliere le spore del famoso "Penicillium roqueforti". Durante la lavorazione, da novembre a luglio, con esso verrà inoculato il latte crudo delle orgogliose pecore di razza "Lacaune", sia al momento dell'aggiunta del caglio, sia in polvere quando la cagliata viene messa in forma.

Dopo una prima fase di maturazione del formaggio a nudo nelle cantine di Combalou, ogni "pane di Roquefort" viene avvolto in un foglio di stagno, o di un materiale equivalente per continuare il suo lungo processo di trasformazione profonda. Ma, basta sulla tecnica, parliamo di degustazione...

Bisogna iniziare osservando le sue magnifiche venature verdazzurre che variano a seconda del ceppo di Penicillium utilizzato, della cantina in cui è stato maturato e dell'età del formaggio. Sono preziosi indicatori dell'intensità e della diversità di aromi e sapori.

In bocca lasciate che la sua pasta si scioglia al palato, e lasciatevi trasportare da questo meraviglioso connubio di potenza e di sottigliezze aromatiche diverso da qualsiasi altro... Emozione garantita!

La Fourme de Montbrison Aop

Il suo nome probabilmente vi è sconosciuto, ed è proprio per farvi scoprire una piccola ma bellissima produzione di Bleu Aop che voglio scriverne. Il suo terroir è ancorato agli "Hautes chaumes" che costituiscono la parte più alta dei Monts du Forez. Terre aspre, con brughiere a bassa quota, dove si stabilirono le "Jasseries", piccoli masi d'alpeggio.

La Fourme, dal greco "Formos" ("Forma" in latino) poi, "forme" in francese, per evocare il "contenitore" in cui è posta la cagliata e quindi il nome del formaggio stesso. Scopriremo tutta la sua originalità nel caso di Fourme de Montbrison.

La produzione agricola è necessariamente costituita da latte crudo e intero. La cagliatura avviene al massimo 16 ore dopo la mungitura più vecchia. L'inoculo del latte vaccino viene effettuato con Penicillium roqueforti. La cagliata viene tritata abbastanza finemente per ottenere un blu, che non è neutro, di una particolare dolcezza aromatica. Può avvenire una pressatura molto leggera prima della sbriciolatura della cagliata. Seguono la salatura in massa e la formatura.

Dopo che la forma viene tolta dal contenitore si verifica una specificità suggestiva. Le forme fresche vengono poste in grondaie di legno di conifera. Il mezzo tronco è scavato in modo emisferico per costituire una forma perfetta per accogliere le formes in sineresi per almeno 6 giorni. Questa sineresi cosiddetta "in rovere" e la tecnica della salatura daranno alla crosta questo bel colore arancione così caratteristico. La foratura avviene dal decimo giorno e la maturazione dura almeno 32 giorni.

L'erborinatura marmorizzata della Fourme de Montbrison non è molto marcata. È di un magni-

fico azzurro che contrasta con molta eleganza e femminilità con la sua crosta arancione. Per secoli questo formaggio è stato l'opera delicata del lavoro dei contadini. La sua consistenza, dapprima leggermente soda, risulta essere abbastanza morbida alla fine. I suoi sapori sono tutti fini ed equilibrati. Il Penicillium roqueforti è sottile e si ammorbidisce per completare delicati sapori di latte e fruttati.

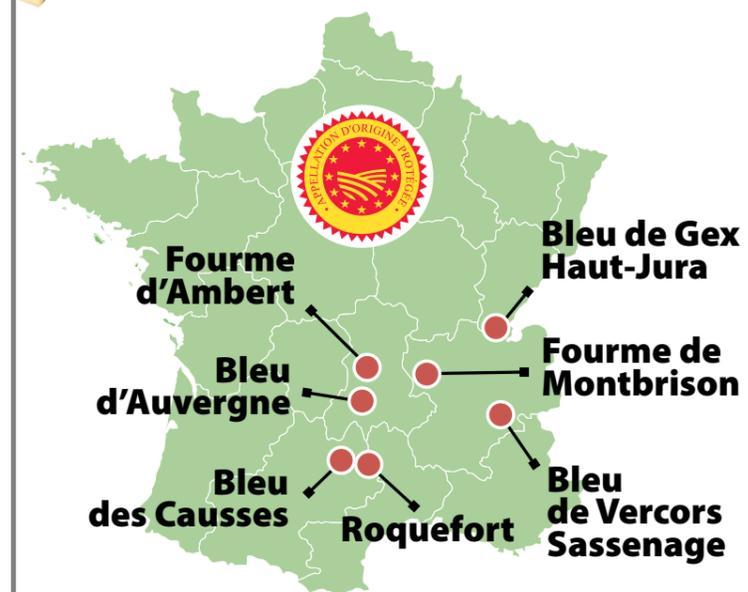
La Fourme d'Ambert è armonia e morbidezza. Una vera felicità dei sensi per palati attenti.

Il Bleu de Gex Haut Jura Aop

Ora è sulla bellissime montagne del Jura, dove sono nato, che vi porterò. È senza dubbio la zona più fredda della Francia, a un'altitudine ben oltre i mille metri. Qui i record di temperatura sono stati registrati a -40°C. Il rilievo è molto tormentato dalle famose pieghe giurassiane e dalle sue bellissime valli sorprendentemente parallele alla linea di cresta del massiccio. Il bosco è dominante e copre il 60% del territorio con i suoi abeti rossi e i suoi faggi. Il pre-bosco caratterizza il paesaggio. È un mosaico costituito da un intreccio di boschi e pascoli permanenti. Per questa parte alta del massiccio, mi piace parlare di un'agricoltura che è un equilibrato complemento del bosco.

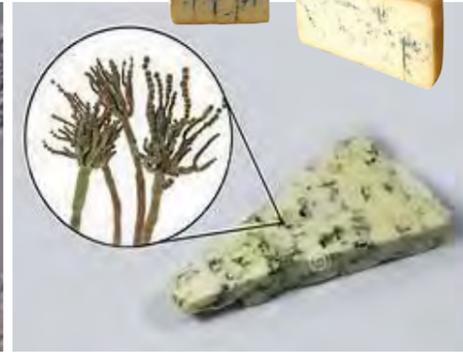
La diversità floristica è eccezionale e sarà pienamente espressa in questo formaggio a latte crudo. La sua tecnologia è semplice, e indicativa delle sue origini molto lontane. Le prime popolazioni di montagna dovettero adattarsi a questo difficile ambiente e produrre un formaggio abbastanza grande, che poteva quindi essere conservato per un tempo piuttosto lungo, con un minimo di utensili in legno. I monaci dell'Abbazia di

LES GRANDS BLEUS AOP DE FRANCE



Condat hanno sicuramente contribuito a codificare meglio questa produzione agricola d'alpeggio. Il Bleu de Gex Haut Jura è prodotto interamente con latte crudo. Penicillium glaucum e/o roqueforti vengono insemminati nel latte. L'aggiunta del caglio avviene ad una temperatura massima di 30° C. Il formaggio viene messo in forma manualmente e singolarmente in uno stampo di 36 cm di diametro con una tela di lino. Essa serve a favorire il drenaggio del siero, e permette, con un gesto sapiente, rapido e magnifico, di rigirare il formaggio nella sua forma quando la coesione della cagliata è ancora molto precaria. Il formaggio rimarrà quindi per almeno tre giorni in una vasca di salatura individuale. Il formaggio viene forato da 7 a 15 giorni dopo la sua produzione. Il Bleu de Gex ha uno scalzo con angoli ben arrotondati. La maturazione dura almeno 21 giorni e può essere prolungata per diversi mesi per poter beneficiare del nome di "Perrassu" secondo la tradizione orale locale. Ne risulta una vastissima tavolozza di sapori. Da giovane, la pasta può presentare zone leggermente gessose e altre più gialle e proteolizzate. È marmorizzato in un verde azzurro abbastanza chiaro. I suoi sapori sono lattici, di sottobosco e di funghi con quel sottile tocco di amaro che si trova appieno nei nostri liquori di genziana. Più affinato, la sua consistenza si scioglie, i profumi ed i sapori aumentano di intensità e diventano più animali senza abbandonare l'universo aromatico così specifico dei formaggi erborinati. Una pura felicità.

*Già Presidente dell'Inao e del Comitato Nazionale dei prodotti lattiero-caseari Maestro assaggiatore onorario dell'Onaf Casaro e affinatore al Fort des Rousses



PENICILLIUM ROQUEFORTI

Padre del Roquefort

di Yves Retiere

La Société des Caves e gli studi

Nel 1960, la Société des Caves de Roquefort - realtà privata - collocata ai piedi del Combalou, crea il proprio laboratorio di controllo: un grande spazio di ricerca multidisciplinare dove vengono costituiti tre distinti dipartimenti di ricerca ed un caseificio sperimentale nel quale operano 30 ingegneri e tecnici.

L'attività di ricerca si è svolta dal 1960 al 1967 e si concentra principalmente sull'analisi delle interazioni ed influenze tra i principali costituenti del latte e oltre 2500 ceppi selezionati di *Penicillium roqueforti* (fatti sviluppare su pane ammuffito).

Vengono svolte ricerche lungo tre direttrici principali: il lattosio, per studiare la glicolisi; le proteine specifiche, per la proteolisi; i lipidi specifici, per la lipolisi. Dopo aver studiato l'azione di ciascuno di questi tre parametri e il ruolo enzimatico del *Penicillium roqueforti*, si è riusciti a spiegare meglio i meccanismi connessi all'antico sistema empirico di utilizzare il pane di segale ammuffito nelle cantine del Roquefort.

Questo pane ammuffito veniva schiacciato e impiegato per inoculare la cagliata: l'operazione consisteva nel mescolare manualmente la cagliata con la polvere di pane ammuffito e terminare quindi la sineresi; successivamente il formaggio veniva destinato alla salatura, poi avviato ai locali di stagionatura, ed infine sottoposto a spillatura in modo da sviluppare le muffe aerobiche del *Penicillium*.

Azione enzimatica sulla stagionatura

Gli studi sul *Penicillium roqueforti* hanno permesso di selezionare e valorizzare le diverse varietà di *Penicillium* che, grazie alla loro specifica azione enzimatica, influenzano in modo differente il colore della pasta, la proteolisi e la lipolisi, in funzione del processo di glicolisi avviato in fase di inizio produzione.

Questa selezione ha consentito inoltre di ottenere erborinati con diverse tonalità di verde, paste più stagionate, più o meno piccanti o dolci, in modo da adattarsi alle diverse esigenze del mercato. Sono state anche messe a punto tecniche di raccolta delle diverse varietà di spore coltivandole su focacce di pane di segale all'interno di flaconi ("Boites de Roux"), raccogliendo quindi le spore con tecniche sofisticate.

In alto immagini del *Penicillium* al microscopio e pagnotte di pane per ricavare le muffe secondo una antica usanza

Le tecniche di produzione molto rigorose all'interno del caseificio sperimentale - variando un solo parametro per volta - hanno confermato i risultati ottenuti dai laboratori di ricerca di base e la maggior padronanza della produzione ha avuto significative ripercussioni sul piccolo mondo produttivo del Roquefort.

Infatti, negli anni 1969-71, la Société des Caves, grazie al suo lavoro innovativo, ha iniziato a primeggiare dal punto di vista commerciale ed economico sugli altri concorrenti. Inoltre, le implicazioni pratiche sono state determinanti: è stata sviluppata una nuova tecnica di inoculo in caldaia, al momento della coagulazione, usando fiale contenenti un concentrato di spore di *Penicillium roqueforti*. Così si è avviata la pratica di inoculare il *penicillium*, senza intervento manuale, fatto importante sia dal punto di vista igienico sanitario, sia dal punto di vista della costanza dei processi produttivi (in termini di riduzione delle perdite) ed ancora in termini di possibilità di controllare l'aspetto del formaggio al taglio, migliorandolo dal punto di vista organolettico.

Va aggiunto che la specificità del Roquefort è che si producono metilchetoni per azione enzimatica, ed il fatto di conoscere meglio l'azione del *Penicillium* ha permesso di controllare e modulare meglio questo fattore-processo.

Le diverse tecniche di utilizzo

Come detto la Société des Caves ha abbandonato l'inoculo con pane ammuffito a favore dell'inoculo in caldaia e della sua produzione effettuata e controllata in laboratorio. Il caseificio "Papillon" ha conservato il suo panificio e produce i suoi formaggi ancora mediante l'inoculo di pane ammuffito distribuito meccanicamente sulla cagliata al momento della sua messa in forma; gli altri produttori acquistano le spore dalla Société de Caves.

Oggi la Société des Caves è di proprietà Lactalis. Il laboratorio non è più attivo e si limita alla tracciabilità del prodotto. Al momento la questione d'attualità è se il latte crudo - elemento distintivo e qualificante il prodotto - rimarrà una caratteristica specifica del Roquefort.

**Laureato all'Ecole nationale d'industrie laitière d'Aurillac.*

Ha lavorato presso il laboratorio Roquefort Société come ricercatore.

È stato responsabile del caseificio sperimentale.

Sulla via del
Cammino di Santiago

il CABRALES delle ASTURIE

a cura del Consejo Regulador del Queso Cabrales Dop

Il Cabrales è un formaggio spagnolo erborinato a pasta molle ottenuto con latte misto (vaccino e/o ovino e/o caprino) nella cittadina omonima Cabrales, nel Principato delle Asturie, a nord della Spagna, in prossimità dell'Oceano Atlantico, e nelle zone limitrofe della Peñamellera, caratterizzate da clima fresco e temperato, montagne e verdi pascoli. Questa zona fa parte di una delle catene montuose più alte d'Europa, detta Los Picos de Europa.

E' una storia ancestrale quella del Cabrales, si racconta che agli albori del medioevo i pellegrini sul Cammino di Santiago di Compostela si imbattevano in questo splendido esemplare caseario.

Il 9 maggio 1981 la Denominazione di Origine Cabrales venne provvisoriamente riconosciuta, poi confermata. Fu l'inizio di una nuova fase che avrebbe rappresentato una sfida nello sviluppo dell'industria casearia e del economia della zona.

Attualmente sono 26 i casari registrati che producono in caseifici situati nella zona e 39 allevatori che producono latte vaccino, ovino e caprino.

Il latte utilizzato per fare il formaggio proviene dalla mungitura di diversi tipi di specie, vacche o loro miscele con pecore e capre. La quantità dipende solo dal numero dei capi di bestiame di ogni specie di proprietà del produttore e dal periodo dell'anno in cui si produce.

Tecnologia. Il primo passo nella produzione di questo formaggio è la refrigerazione e la filtrazione del latte prima di metterlo nella vasca di cagliatura. Prima di aggiungere il caglio, il latte viene riscaldato nel serbatoio a una temperatura di 26-30° C. e un pH dal 6.60 al 6.70.

Per la coagulazione del latte il caglio elaborato in proprio dal produttore è stato sostituito dal caglio sanitario di origine industriale. Il tempo di coagulazione varia da 90 a 120 minuti. La cagliata, viene poi tagliata con granulometria variabile da 1 a 4 cm di spessore. Dopo aver affettato la cagliata, il siero di latte sale in superficie e il composto viene tenuto a riposo per 15-20 minuti prima di iniziare l'estrazione.

La disidratazione della cagliata è un lavoro lento e delicato. Si gira a poco a poco con il cucchiaino mentre il siero viene estratto con una leggera pressione.

La cagliata, sufficientemente sgocciolata, viene impastata prima di essere introdotta negli stampi e in alcuni casi viene aggiunta una piccola quantità di sale. Gli stampi sono di dimensioni variabili e mancano di una base. In basso è posto un codice composto da lettere e numeri che identifica il lotto di formaggio.

Il tempo di permanenza nello stampo è solitamente di due o tre giorni.

La salatura avviene per due volte consecutive 24-48 ore dopo aver prodotto il formaggio e quando è ancora nello stampo si aggiunge il sale ad uno dei lati. Nei giorni successivi l'operazione viene completata su tutta la superficie.

Il formaggio passa poi attraverso un periodo di essiccazione (oreo). È fatta in stanze con ventilazione controllata. Il tempo di permanenza in questo luogo è compreso tra 15 e 20 giorni; sono le condizioni meteorologiche e l'esperienza del produttore a determinare il momento preciso in cui mettere il formaggio in grotta.

Le grotte. La stagionatura del formaggio Cabrales in una grotta naturale è uno dei suoi tratti distintivi. Le grotte di natura calcarea esistente in montagna hanno condizioni ambientali ideali per trasformare il formaggio fresco che proviene dal caseificio in un prodotto emblematico ed eccezionale.

Il Consiglio Regolatore ha registrato 25 grotte di maturazione, il loro utilizzo è collettivo; il produttore usa la sua grotta contemporaneamente ai suoi vicini e mette i suoi formaggi su scaffali di legno detti "talameras". Il formaggio rimane a stagionare da 2 a 4 mesi. Durante questo periodo riceve la cura del produttore, che periodicamente rivolta i formaggi e ne strofina la superficie per rimuovere la crosta muffosa prodotta. Ciò impedisce che la catena di aerazione venga tagliata all'interno del formaggio, fatto essenziale per lo sviluppo della muffa *Penicillium* sp., microorganismo fondamentale nella maturazione del formaggio Cabrales. La temperatura della grotta è compresa tra 8 e 14° C

Segue a pagina 34

Stilton, misteri e battaglie

Nelle contee note per la caccia alla volpe si sviluppa la storia tortuosa di un nobile Blu che, dopo la Brexit, è diventato un affare di Stato

Quando in Inghilterra tutto sembra perduto, c'è ancora lo Stilton...
(Robert Benchley, giornalista statunitense) (Rev.03)

di Luca Grilli Pagani

Così come per molti formaggi erborinati, anche la storia dello Stilton è tortuosa, accompagnata da numerosi aneddoti e curiosità; è storia intrisa di segreti, piccoli misteri, contraddizioni che d'altronde forniscono la misura della passione e anche degli interessi che ruotano attorno a questo prodotto.

Siamo nella Gran Bretagna del XVIII secolo: al tempo formaggi erborinati venivano prodotti in varie parti del paese, ma la storia e le radici dello Stilton affondano nelle Midlands, in un'area collocata a circa 150 km a nord-ovest di Londra, nel centro dell'Inghilterra e più precisamente nelle contee di Nottinghamshire, Leicestershire a

Derbyshire. Oggi come allora quest'area è caratterizzata da colline tondeggianti muri in pietra, laghi e pascoli bagnati da abbondanti piogge. I primi riferimenti a questo formaggio sono di carattere letterario e si possono attribuire a William Stukeley, nel suo "Itinerarium Curiosum" (1722) e a Daniel Defoe, in "A tour through the whole island of Great Britain" (1724).

Passando al 1730, la figura da cui non si può prescindere e alla quale questo formaggio deve fama e diffusione è Cooper Thornhill, proprietario della taverna Bell a Stilton; la Bell Inn, punto di sosta per carrozze e cavalli, era infatti nota per l'eccellente formaggio offerto agli ospiti di passaggio. La vita di Thornhill si intreccia con quella di Elisabeth Scarborough e di Frances Pawlett: la prima, di professione portinaia di una famiglia agiata di Quenby, produceva questo formaggio a partire da una ricetta dei primi del '700 (appartenuta ad una certa Lady Beaumont) e, da lei, Thornhill iniziò a rifornirsi regolarmente. A Pawlett va attribuito il merito di aver definito la forma e le caratteristiche standard



dello Stilton e degli erborinati inglesi a pasta cremosa. Dopo il 1790, la fama acquisita dal prodotto, convinse altri caseifici a cimentarsi nella sua difficile produzione, specie nell'area di Melton Mowbray. Nel 1936 prese forma la Stilton Cheese Makers Association (Scma) che nel 1966 si adoperò con successo affinché allo Stilton - unico formaggio al tempo a poter godere di tale status e tutela - venisse garantita protezione legale nazionale grazie alla registrazione di un marchio di fabbrica depositato. Nel 1989, tra i consumatori di Stilton, si verificarono alcuni casi, non meglio identificati, di disturbi gastrointestinali, evento che decretò la fine dell'impiego di latte crudo. Riconoscimento Dop. Nel 1994 la Scma, in rappresentanza di 7 produttori (numero ancora oggi invariato), presenta domanda per il riconoscimento Dop, conseguito nel 1996. Il disciplinare Dop regola la produzione di 3 varianti di Stilton: White Stilton, Blue Stilton, Mature Blue Stilton e/o Vintage Blue Stilton. In merito al Disciplinare Dop non si può tacere che lo Stilton goda di una deroga

che consente, nei periodi di picco di domanda, di approvvigionarsi di latte anche al di fuori dei confini stabiliti; inoltre si evince che il processo di lavorazione è estremamente complesso e delicato al punto da far dire ad una rispettata produttrice di Stilton di 200 fa, la signora Mousson, che "I formaggi Stilton, pur non frignando, sono più problematici che gestire dei neonati". Abitudini di consumo. Il consumo del vino Porto in Gran Bretagna è attribuito ai mercanti inglesi che, nel 1600, ne introdussero l'uso all'interno dei salotti dell'alta borghesia inglese. La fama che avvicina, nell'immaginario collettivo, il vino Porto e lo Stilton non è stata tuttavia frutto di una attenta e raffinata ricerca dell'abbinamento vincente bensì dipende da esigenze ben più prosaiche: infatti, il vino, versato al centro della forma aperta, grazie anche ai suoi vapori alcoolici, annientava le larve e gli acari che frequentemente albergavano nella crosta e nelle parti più esterne del formaggio stesso; ricordiamo inoltre che, quest'ultimo, in assenza di refrigeratori, veniva conservato all'in-

terno di un tipico contenitore in ceramica con tappo dove gli esserini facevano festa.

A tale stregua, l'uso dello "scoop", il tradizionale cucchiaino che vediamo spesso accompagnare le immagini del prodotto, è stato "progettato" in quanto consentiva al consumatore di attingere dalla parte più centrale del formaggio evitando così i cadaveri dei vermetti nel frattempo affogati. Il consumo di Stilton ha un proprio apice nel periodo natalizio ma, in tale occasione, è facile imbattersi in prodotti non adeguatamente stagionati a causa dell'eccesso di domanda; gli estimatori, dal canto loro, prediligono il prodotto di dicembre perché ottenuto grazie alla prima erba di settembre, più delicata e sottile; inoltre, nonostante la stagionatura minima prevista vada dalle 6 alle 15 settimane, gli esperti ritengono che un buono Stilton debba stagionare minimo 6 mesi - massimo 18.

Lo Stichelton. La storia ha origine a fine anni '70. Al tempo, in Gran Bretagna, la produzione casearia era ormai quasi esclusivamente industriale e rimanevano solo una manciata di aziende agricole produttrici dirette. Questo processo di dismissione, iniziato già durante la II° guerra mondiale, era proseguito nel dopoguerra a causa di scelte di politica industriale ed agricola volte a privilegiare la produzione industriale di massa. In questo contesto, nel 1979, Randolph Hodgson iniziò a produrre e vendere formaggi nel suo negozio di Neal's Yard Dairy a Londra.

L'interesse di Hodgson si rivolgeva alle "rarità casearie" britanniche ottenute con latte crudo; purtroppo, al tempo, solo la Colston Basset & District Dairy, fondata nel 1913, produceva ancora Stilton con questo procedimento ma, nei primi anni '90, a seguito degli eventi poc'anzi descritti, anch'essa dovette capitolare ed arrendersi al latte pastorizzato. Randolph Hodgson cercò, senza successo, di convincerli a ritornare sui propri passi e così, infine, si convinse a produrre, in prima persona, Stilton con latte crudo. Il suo progetto naufragò immediatamente a causa dei vin-



coli imposti dal Disciplinare Dop; tuttavia, non perdendosi d'animo, decise di dar vita ad un formaggio erborinato a latte crudo - usando lo stesso procedimento dello Stilton - da battezzarsi con altro nome.

Dopo una lunga ricerca approdò al nome Stichelton (da "stichl" che significa stile e "tun" che significa villaggio o hamlet, cioè agglomerato di case senza un centro), toponimo con il quale veniva identificato, in tempi remoti, il villaggio di Stilton. La prima produzione di Stichelton risale al 9 ottobre 2006 ma il prodotto risultò troppo asciutto e acido. In seguito - e qui la storia si tinge di un giallo carico - a giugno del 2007, il signor Schneider, casaro di Hodgson, grazie all'impiego di uno starter liquido denominato MT36, riuscì ad ottenere un prodotto di assoluta eccellenza, specialmente dal punto di vista strutturale.

Lo starter in questione era quello usato in precedenza dalla Colston Basset e poi abbandonato a seguito dell'introduzione del latte pastorizzato. Fortunatamente ed in maniera racombolesca quello specifico innesto era stato conservato, e nutrito gelosamente per 15 anni, in attesa di una possibile nuova vita. Oggi lo Stichelton è prodotto da Schneider nel villaggio di Cuckney, al confine settentrionale della foresta di Sherwood, nella contea di Nottinghamshire, è annoverato tra i presidi Slow Food e non è di facile reperibilità.

Ultimissime. Le ultime sullo Stilton riguardano dispute legali piuttosto accese circa la possibilità (già per due volte respinta) di chiedere una modifica al Disciplinare ed ampliare la zona di produzione, includendo anche il villaggio di Stilton. Le difficoltà sono sia di ordine nazionale (Trade Mark depositato nel 1966) sia di ordine sovranazionale (riconoscimento Dop). Sembra però che la fuoriuscita della Gran Bretagna dall'Unione europea abbia dato nuovo fiato ed energia ai sostenitori di questo progetto.

Segue da pagina 33

Cabrales delle Asturie

con un'umidità relativa intorno al 95%. La ventilazione è naturale, a causa della sua natura carsica nella grotta si formano correnti d'aria chiamate "scoppi", consentendo le ottime qualità organolettiche del formaggio di Cabrales.

Per valutare la qualità organolettica, il Consiglio Regolatore dispone di un panel di degustazione formato che si riunisce periodicamente per valutare i formaggi che scelgono di essere certificati.

Caratteristiche della forma. Il formaggio Cabrales ha una forma cilindrica con facce piatte che in alcuni casi può ammettere una leggera concavità. Il scalzo del formaggio è dritto o leggermente convesso. L'altezza del formaggio è compreso tra 7 e 15 cm e il diametro tra 10 e 25 cm. Il peso deve essere compreso tra 0,750 e 4 chilogrammi.

Caratteristiche della crosta. La maturazione del formaggio Cabrales in grotte naturali con elevata umidità genera una crosta naturale, morbida, sottile e ruvida, senza presenza di crepe o segni strani. Il colore che acquisisce nelle grotte è da marrone-arancio a grigiastro. Può presentare crescite microbiche

di colore rosso o giallo in determinati punti.

Caratteristiche del colore della pasta. La pasta ha una tonalità bianco avorio che può variare secondo il tipo di latte utilizzato per la produzione. Il colore deve essere omogeneo e presenta zone blu-verdi uniformemente distribuite e striature dovute alla crescita del fungo *Penicillium*.

Caratteristiche dello sviluppo del *Penicillium*. Il *Penicillium* deve crescere in modo omogeneo su tutta la massa del formaggio, il colore va dal verde al blu chiaro o scuro a seconda del tempo di maturazione. Non dovrebbe assumere un aspetto nerastro dovuto all'eccessivo invecchiamento. L'aspetto del taglio non deve mostrare segni di foratura.

Texture. La compattezza della pasta dipenderà dal tempo di maturazione. La caratteristica ottimale è tra semi-morbida e morbida, untuosa e cremosa, il che significa che è maturato in una grotta abbastanza a lungo. La consistenza deve essere omogenea, con una granulosità molto fine quasi impercettibile e con adesività a livelli medio bassi.

Odore. L'odore del formaggio Cabrales è molto intenso e penetrante. La famiglia predominante è quella lattica evoluta, pur essendo un formaggio nella cui maturazione interviene la muffa che ha importante lavoro lipolitico e provoca una complessità nei composti rilasciati. Il tipo di latte utilizzato influenza anche l'intensità dell'olfatto percepito, di maggiore aggressività quando il formaggio

è ottenuto da una miscela di latte vaccino, ovino e caprino.

L'odore deve essere pulito, gradevole, con note speziate e componenti fruttate con sentori di nocciole e mandorle.

Sapore. Il sapore deve essere equilibrato e intenso. Come nell'odore, a seconda del tipo di latte che è stato utilizzato questa intensità può essere accentuata. Non deve presentare un eccesso di sale, né lasciare un sentore amaro alla fine. La percezione del piccante deve essere a livelli di media intensità, non deve essere fastidiosa così come l'astringenza.

Retrogusto o sapore residuo. Per la sua commercializzazione, il formaggio è ricoperto da un foglio di alluminio verde che riporta la scritta "Dop Cabrales". La confezione è completata da un'etichetta con tutti i dati del produttore, indicando il tipo di latte con cui è stato prodotto, e un'etichetta sul retro numerata, fornita dal Consejo Regulador che rilascia il certificato di autenticità e qualità.

La commercializzazione viene effettuata in pezzi interi compresi tra 500 e 2.500 grammi o a spicchi.

Nel 2020 sono stati certificati 363.727 chilogrammi di formaggio Dop Cabrales, di cui il 10% approssimativamente è commercializzato per l'esportazione in paesi terzi. Non si hanno dati esatti sul paese di destinazione, poiché gran parte del prodotto passa tramite distributori o intermediari.





Rogue River Blue, vincitore del World Cheese Awards 2019



Un casaro di origine italiana e la scuola francese dietro il Blu americano

A sinistra, il vincitore dell'ultimo World Cheese Awards disputato a Bergamo nel 2019

di Valentina Bergamin

È di origini italiane Tom Vella, fondatore della Rogue River Creamery, azienda che ha dato i natali al Rogue River Blue formaggio vincitore dell'ultimo World Cheese Awards disputato a Bergamo nel 2019.

Siamo in Oregon nel periodo della grande depressione americana, in un territorio costellato di verdi e fertili pascoli, fattorie e frutteti, acqua in abbondanza. Determinato e generoso Vella apre il caseificio, acquista il latte dai piccoli allevamenti locali e offre impiego stabile e duraturo a una popolazione abituata a sbarcare il lunario con lavori occasionali. È un uomo sostenuto ed amato da tutti.

Produce Cheddar e qualche formaggio a pasta molle e breve stagionatura. All'inizio degli anni 50 l'azienda è florida e in costante crescita e Tom può così dedicarsi al suo grande sogno, quello che aveva in mente fin dal principio: ampliare la sua produzione e trasformare il latte in formaggi blu.

Per farlo però ha bisogno di imparare, "rubare con gli occhi" le tecniche ed i segreti per realizzare erborinati, di cui la cultura casearia americana è povera. Così, accompagnato dalla moglie e assistito da tanta fortuna, s'imbarca in direzione sud della Francia. Obiettivo: imparare dai migliori. Si mormora sia riuscito ad entrare nelle grazie del responsabile di produzione del Roquefort - di origini italiane come lui - parlandogli in dialetto: verità o solo leggenda, vero è che da quel giorno ha avuto libero accesso a tutte le fasi di produzione del famoso blue francese potendo assorbire tutti i segreti per realizzare un formaggio molto simile ma in America, nella sua terra.

Rimane particolarmente affascinato dalle grotte naturali scavate nel monte Cambalou, ne studia le caratteristiche, dalla temperatura costante tra gli 8 e i 10 gradi, l'aerazione e l'umidità e, quando a fine estate è pronto per lasciare la Francia, ha già in mente il suo progetto.

Tornato in Oregon, fa costruire due ambienti dove maturare i suoi futuri formaggi erborinati, un'impresa costosa ma in tanti aspetti fedele alle grotte calcaree ammirate durante il suo viaggio e può finalmente dar vita a quello che nel 1956 diventerà famoso per essere il primo Oregon blue.

Il successo è estremo, ma i 4 figli hanno preso strade diverse e quando, nel 1998 Tom muore, nessuno ha le capacità per proseguire l'attività. Rispettando le volontà del padre, cedono l'azienda a due persone che dimostrano infinita passione per l'arte casearia, il benessere animale, e che sanno dedicare estrema attenzione alla sostenibilità e al rispetto per la comunità esattamente come lo era stato il capostipite Tom.

Ignazio Vella, primo erede di Tom, decide quindi di vendere, trascurando

il guadagno economico ma sicuro nella continuità del progetto creato dal padre anni prima.

I nuovi proprietari, Gremels e Bryant, proseguono sulla linea aziendale, ma nel contempo sperimentano e perfezionano. Dalla grotta nasce il Rogue River Blue, formaggio a latte vaccino, da razze Brown Swiss e Holstein al pascolo, in aziende certificate biologiche. Il latte intero viene pastorizzato e inoculato di *penicilium roqueforti*. La stagionatura dura tra i 9 e i 12 mesi in quella famosa grotta costruita da Tom Vella: tornato dalla Francia ha realizzato il suo capolavoro ispirandosi al monte Cambalou, dove il stagiona il Roquefort. Durante questi mesi viene rivoltato e forato così da permettere il proliferare della muffa aerobica all'interno della pasta. Al termine della stagionatura viene avvolto nelle foglie di vite biologica che per un anno sono state a loro volta fatte macerare in un liquore alla pera Syriah, anch'esso biologico.

Il risultato è il famoso Rogue River Blue: forma cilindrica regolare, con scalzo dritto e facce piane. Le foglie sono raccolte e tenute strette, oltre che dalla bagna di liquore, anche dalla rafia che impreziosisce il formaggio facendolo sembrare un piccolo pacchetto regalo; se si sollevano, la crosta è presente, sottile, molto umida e leggermente untuosa, sono ancora visibili i buchi dell'agatura.



La carta d'identità

Il **colore** della pasta non è uniforme, vira dal giallo paglierino scarico al carico intenso, fino ad un rosa pallido localizzato nel sottoscrosta, contributo del liquore usato per l'affinamento.

L'erborinatura è presente, abbastanza uniforme nella distribuzione anche se spesso localizzata a centro pasta, di un bel verde muschio intenso.

Occhiatura assente.

La pasta è molle, umida, compatta ma leggermente friabile nei pressi dell'erborinatura.

Odori: intensità medio-elevata. Il primo elemento che si avverte nonostante l'affinamento audace è il lattico di burro e panna fresca, il vegetale fermentato dalle foglie di vite biologica macerata, poi le note alcoliche straordinariamente delicate ed eleganti.

Aromi: intensità medio-elevata. Si confermano le note lattiche di panna e burro fresco. Tanta panna. Il tostato leggero della vaniglia, il

tostato medio del caramello, il fruttato della noce. La liquirizia, forse confusa con le note alcoliche, è leggermente balsamica. Il brandy, e il fungo bianco, una spugnola precisamente e aroma di pancetta.

Tra i **sapori** spicca il dolce, il salato è medio, l'acido appena percettibile e l'amaro, se presente, basso.

La **struttura** in bocca è stupefacente, la consistenza una vera sorpresa. La solubilità è elevata, è ancora molto umido nonostante l'età, mai adesivo. A volte presenta dei cristalli da piccoli a medie dimensioni che regalano un gioco di consistenze inaspettato nei pressi dell'erborinatura. La persistenza è medio-alta.

Note: l'inusolata ma piacevole caratteristica "crocante" della muffa, gli aromi che non vedono protagonista il fungo né il sottobosco, l'assenza delle note ammoniacali che per un blu di 270 giorni ci si potrebbero aspettare e l'affinamento... così audace ma che non monopolizza i profumi.

Oggi è il formaggio blu più ricercato al mondo. La sua produzione, limitata al periodo autunnale, non riesce a soddisfare l'enorme richiesta e a gennaio risulta già sold out in tutto il mondo.



TUTTI MATTI PER IL BLU



Bufala, capra e pecora: le affascinanti interpretazioni di una stessa nota cromatica

di Beppe Serafini

Negli ultimi 30 anni il panorama caseario italiano si è arricchito notevolmente di produzioni di erborinati diverse dal Gorgonzola per tipologia di latte utilizzato, tecniche di caseificazione, stagionatura ed affinamento. Si tratta in genere di produzioni espresse da tante realtà artigianali distribuite a macchia di leopardo sul territorio nazionale: piccoli caseifici, malghe di montagna, affinatori, dove la trasformazione di latte caprino, ovino e bufalino si traduce spesso in autentiche chicche casearie espressioni uniche della territorialità e delle tecniche proprie dei singoli.

Per capire le differenze tra le varie tipologie di erborinati bisogna partire dal latte. Come è noto la composizione del latte differisce nelle diverse specie animali e anche tra razze diverse della stessa specie. Ulteriori variabili sono rappresentate dal tipo di alimentazione, dalla cura dell'animale e dallo stadio di lattazione. Essendo il contenuto in grassi il fattore con maggior impatto su struttura ed aroma dei formaggi, è da ritenersi il parametro più rilevante, la cui percentuale nei diversi latti si può stimare, mediamente, come da tabella:

	Vacca	Capra	Pecora	Bufala
Grasso%	3,8	3,8	7,4	7,5

Il contenuto in grassi nei latti ovino e bufalino è quasi il doppio rispetto a quello vaccino. Questo fa sì che questi latti siano particolarmente adatti ed interessanti per la produzione di erborinati poiché conservano sentori lattici molto distintivi nel prodotto finito.

Negli erborinati ovini, l'alta presenza di grassi

offre generalmente intensi profumi ed aromi di burro ed animale unitamente ad una dolcezza unica che ben si fonde con le sensazioni aromatiche di fungo/sottobosco e trigeminali di pungenza/piccantezza fornite dal *Penicillium*. Questi formaggi sono prevalentemente diffusi in Piemonte, territorio dalla grande tradizione di erborinati (Erborinato Sancarloni di Pecora, Blù di Pecora Cisalpino, Erborinato di Pecora delle Alpi Cozie) in alcune aree dell'Italia Centrale (Guttus, Santo Blù di Pecora, Muffato di Pecora) e in Sardegna (Ovinforth di Thiesi, Blù Mediterraneo, Brebiblù).

Anche gli erborinati di bufala si caratterizzano per le sensazioni tipiche del latte, in particolare di burro e panna. Rispetto a quelli ovini, l'intensità è meno spiccata per la minor quantità di acidi grassi volatili, responsabili della nostra percezione olfattiva, presenti nel latte di bufala. Questo implica anche una netta riduzione d'intensità delle note animali generando una delicatezza complessiva solitamente in una buona armonia ed equilibrio con gli aromi sviluppati dal *Penicillium* via via più intensi con il prolungarsi della stagionatura. Buoni esempi di erborinati bufalini li troviamo in Lombardia (Baffalo Blù, Blù di Bufala) e in Campania (Blù di Bufala).

Infine gli erborinati di capra, prodotti da un latte con un contenuto in grassi simile a quello del latte vaccino ma dalle caratteristiche diverse. I globuli dei grassi di latte caprino sono infatti di dimensioni assai più piccole rispetto a quelli di latte vaccino. Da una parte questo aumenta la digeribilità di latte e formaggi, dall'altra causa maggiori problemi di caseificazione in quanto i globuli di grasso vengono inglobati più difficilmente nel reticolo caseinico durante la coagula-

zione. Il latte di capra è pertanto più adatto per lavorazioni che non richiedono maturazione e stagionatura troppo lunghe. Da un punto di vista organolettico questi erborinati, generalmente caratterizzati da un pronunciato sentore ircinico, possono cambiare a seconda della stagione. Utilizzando il latte di primavera o autunno, più ricco di sostanze grasse, il nostro erborinato presenterà una generale dolcezza e una struttura della pasta relativamente cremosa e solubile. Se prodotto con latte estivo, più povero di grassi, ne risulterà un formaggio con aromaticità ridotta e una pasta relativamente più asciutta e friabile. Erborinati caprini molto interessanti li troviamo in Lombardia (Caprablù, Ol Sciu, Deliziola di Capra) e in Piemonte soprattutto in provincia di Cuneo. Non vi resta che provare dunque!



ERBORINATI A TUTTA BIRRA

di Alessandra Agrestini e Simone Cantoni

La grande varietà dei numerosi stili brassicoli ben si sposa, negli abbinamenti, con ogni tipologia di erborinato, in un gioco di sensazioni e consistenze le cui sfaccettature consentono combinazioni più consolidate, così come altre più curiose e innovative. In questo breve articolo vorremmo proprio ragionare in tal senso, fornendo due chiavi di lettura per ciascuno dei formaggi proposti: una più tradizionale e una meno.

Gorgonzola dolce

Probabilmente il primus inter pares tra gli erborinati italiani, si ottiene da latte vaccino intero e gode di fama internazionale, tenendo alta la bandiera del proprio areale di produzione, tra Piemonte e Lombardia.

Di struttura variabile in base alla stagionatura, spicca per la densità sensoriale (intensità, complessità e persistenza), nonché per una tendenza gustativa dettata - su un bordone grasso e dolce - da una svettante spinta sapida. Con una ficcante pungenza nella versione piccante e invece risaltante in solitaria nella versione dolce.

Su quest'ultima proponiamo in abbinamento (per la sua solida base maltata e per il suo sostrato alcolico, a bilanciare le veemenze del boccone) una Doppelbock: tipologia a bassa fermentazione di tradizione teutonica, la cui genesi rimanda ad ambienti religiosi monacensi e al digiuno pre-quaresimale che prevedeva l'assunzione del solo pane liquido. In alternativa, una Eisbock; oppure, per un connubio meno convenzionale, una Iga (Italian Grape Ale) con aggiunta di mosto di acini a bacca bianca. Primo stile tricolore riconosciuto a livello internazionale, la Iga, nelle molteplici interpretazioni, privilegia spesso uve del territorio, contribuendo persino al rilancio, talora, di vitigni autoctoni in declino. La freschezza e l'aromaticità, assieme a un discreto corredo alcolico e una carbonazione vivace, si armonizzano con l'erborinato in un incontro ricco di emozioni.

Blue Stilton

His majesty The Blue vanta a buon diritto il titolo di alto rappresentante della scuola casearia britannica. Frutto di una tradizione che - nelle contee del Leicestershire, Derbyshire e Nottinghamshire - assume come materia prima latte vaccino intero, presenta consistenze da molli a semidure in ragione dei tempi di stagionatura.

Di notevole spinta e persistenza gustolfattiva, al palato contempera un sostrato burroso-dolce con



incisivi slanci di sapidità, nonché (mediamente più dosati) di piccantezza. Abbinamento di grande spessore sensoriale è quello con uno stile birraresco stesso di matrice anglosassone, il Barley Wine: complesso nelle sensazioni (si va dalla frutta secca al toffee), con note ossidative che possono rimandare allo Sherry e con una rotondità che rende la beva avvolgente, calda, morbida. In alternativa una Old Ale; oppure, su sentieri meno battuti, una Russian Imperial Stout, purché in versioni meno estreme, in cui la vena d'amaro sia contenuta, lasciando spazio alla profondità d'espressione di questo stile: colore scuro e impenetrabile, olfattività dominata da torrefazioni e note fruttate (uvetta, prugna) più rotonde con l'invecchiamento, grado alcolico rilevante, corpo pieno e carbonazione delicata.

Roquefort

Tra le icone dell'arte casearia transalpina, si ottiene, in Occitania, da latte ovino (crudo e intero) che proviene da sei dipartimenti (Aude, Lozère, Hérault, Gard, Tam, Aveyron) e che può essere lavorato solo nel comune di Roquefort-sur-Soulzon. Stagionato in grotte, consegna una pasta molle o a tendenza friabile, in proporzione al tempo; la densità sensoriale è elevata, la condotta gustativa bilancia vigorie sapido-piccanti e un tessuto di fondo dolce-burroso. Per quest'ultimo gioco di incastri la prima proposta è una Double Blanche: fresca, di lieve acidità (data dall'utilizzo di frumento non maltato), di aroma speziato (coriandolo, scorza d'arancia), di gradazione discreta, che dà energia e dosato calore alla bevuta. In alternativa una Belgian Golden Strong Ale; oppure una birra ispirata alle Sour fiamminghe: la cui naso, complesso (acido, fruttato, con rimandi maltati e precipue note da legno), in alcuni esemplari rivela delicate derive acetiche e tratti vinoso-ossidative per via di lunghe maturazioni in botte. Alcuni esempi di birre artigianali italiane, suddivise in base allo stile di ispirazione: Doppelbock: Doppelbock di Birra Elvo; Bern di Birra Mastino; Italian Grape Ale: BB 7 (con mosto di Moscato di Cagliari) del Birrifico Barley; J Lips (con mosto di Vermentino) del Birrifico J63; Barley Wine: Fortezza Nuova del Piccolo Birrifico Clandestino; Via della Comacchia del Birrifico Hilltop; Russian Imperial Stout: Piedi Neri di Croce di Malto; Eretica di Chianti Brew Fighters; Double Blanche: Wit Wit di Birra Nix; Hangover del Birrifico Altotevere; Sour Ale di ispirazione Flemish: Birra Santa di Birrifico del Forte; Binde di Loverbeer.

CIN-CIN IN BLU

ogni muffa ha il suo bicchiere

di Gabriele Merlo

Nell'immenso panorama caseario nessuna tipologia di formaggio si presta ad abbinamenti sorprendenti, complessi e unici con il vino come i formaggi erborinati.

Le fondamenta di questo incantevole matrimonio si basano sulle peculiari caratteristiche organolettiche di questi formaggi: profumi e aromi intensi e penetranti, elevata sapidità, forte aromaticità, piacevole succulenza indotta, grassezza, lunghissima persistenza gusto-olfattiva e intrigante tendenza amaro-gnola. Queste componenti, più o meno bilanciate e percettibili a seconda della tipologia e della stagionatura, possono essere sovente accentuate da sensazioni trigeminali come piccantezza e pungenza.

Un caleidoscopio di sensazioni al palato che richiede vini morbidi, dal buon tenore alcolico, rinfrescante acidità, di grande struttura, persistenza e complessità; caratteristiche che sono in grado di regalare un abbinamento armonico e avvolgente tra vino e formaggio.

Un connubio semplice solamente sulla carta, che può essere tentato con vini rossi complessi e strutturati come, ad esempio, Barolo, Barbaresco, Sforzato della Valtellina, Amarone della Valpolicella e Châteauneuf-du-Pape. Vini di grande eleganza e raffinatezza, in grado di esaltare e valorizzare formaggi delicatamente erborinati come il Castelmagno, il Gorgonzola dolce o lo Strachitunt in cui le percezioni di amaro e piccante non sono protagoniste e prevalgono invece aromaticità, grassezza e succulenza.

In numerose tipologie di formaggi erborinati, le componenti di durezza, sapidità e tendenza amaro-gnola, accentuate dalle sensazioni trigeminali non riescono a essere perfettamente bilanciate dall'elegante morbidezza dei grandi vini rossi strutturati. Se



queste sensazioni aggressive balzano alla ribalta, è necessario rivolgersi alla suadente morbidezza e al vellutato residuo zuccherino dei vini passiti o liquorosi dolci, capaci di donare meravigliose e curiose sensazioni al palato.

In Italia vi è l'imbarazzo della scelta di vini dolci passiti o da vendemmia tardiva, da nord a sud è possibile sperimentare decine di stimolanti combinazioni, dai freschi e luminosi Nus Malvoisie e Chambave Muscat flétri Valdostani, passando per l'Erbaluce di Caluso passito, il Torcolato di Breganze, il Picolit friulano, il Cinque Terre Sciacchetrà, il Vin Santo Toscano, il Moscato di Trani, il Greco di Bianco

calabrese, fino al Moscato di Noto, alla Malvasia delle Lipari e al Passito di Pantelleria della calda e assolata Sicilia. Insomma un vero e proprio dolcissimo Giro d'Italia.

I celeberrimi erborinati francesi si abbinano, per tradizione, ai grandi vini passiti bottrizzati d'oltralpe. Questa particolare tipologia di vini è ottenuta a partire da grappoli colpiti dal fungo *Botrytis cinerea*, conosciuta con il nome di "muffa nobile", che disidrata internamente una parte degli acini e dona ai vini ottenuti da essi grande complessità di aromi e profumi e sontuosa morbidezza. Vini "muffati" come il Sauternes e il Barsac ottenuti da uve bottrizzate di *sémillon*, *sauvignon blanc* e *muscadelle* a sud di Bordeaux, il Monbazillac di Bergerac nel sud ovest, il Quarts-de-Chaume denominazione della Valle della Loira ottenuta dal vitigno *chenin blanc* e le *Sélection de Grains Nobles* alsaziane, che sono in grado di avvolgere il palato e stemperare la prorompente esuberanza dei Bleu di Francia.

Ma perché fermarsi solo a vini francesi, con i bleu possono essere abbinati anche il Vino Santo Trentino, la Romagna Albana passito, il Ramandolo e l'Orvieto muffa nobile. I Blu tedeschi o il Danablu si sposano alla perfezione con i superbi Trockenbeereauslese di Germania e Austria, mentre in Ungheria il "Re dei vini, vino dei Re", sua maestà il Tokaji Aszù, nella tipologia 5 Puttonyos, può entusiasmare se abbinato a uno Stilton o a un Shropshire Blue inglesi.

Piacevole e interessante è anche il connubio con i vini liquorosi, dolci o secchi, in grado di unire la morbidezza glicerica e l'eventuale dolcezza a una maggiore gradazione alcolica e riuscendo a mitigare anche erborinati di grande struttura e complessità gustativa. L'intensa piccantezza del Queso de Cabrales può essere stemperata da uno Sherry Pedro Ximénez, dolce, vellutato e avvolgente. Lo Sherry Oloroso, il Porto Tawny, il Banyuls "rancio" e il Marsala Vergine Riserva sono invece ottimi con erborinati più equilibrati come il Gorgonzola naturale o gli erborinati di capra o pecora.

Infine, se degustassimo un erborinato affinato con frutti rossi o petali di rosa e viola l'accordo perfetto sarebbe con vini passiti rossi come il Moscato di Scanzo o l'Elba Aleatico Passito, vini dotati di sorprendenti nuance speziate e balsamiche che ben si fondono con queste particolari tipologie di affinamento "in rosso".

Un universo di formaggi erborinati e vini riassunto in poche righe per stimolare la curiosità e la voglia di sperimentare, creando abbinamenti unici capaci di regalare grandi emozioni al palato.



La valutazione degli erborinati

di Beppe Casolo

Ne siamo convinti: i formaggi erborinati stimolano più di altri emozioni, passioni e forti richiami. Già partendo dall'aspetto estetico, particolarmente intrigante e complesso, si rimane catturati, affascinati dalle sfumature del colore delle muffe che assume un'infinità di tonalità: dal bianco al blu petrolio, passando dal grigio per arrivare al verde acqua.

Analizzando formaggi diversi, ci si accorge quanto l'entità e la differente distribuzione delle muffe, siano elementi caratterizzanti delle diverse tipologie di erborinati. Ci sono formaggi che concedono poche chance allo sviluppo delle spore di *Penicillium roqueforti* e altri, grazie soprattutto all'ossigeno che riesce a penetrarli, che ne sono invasi, rischiando di vedere quasi annientata la base caseinica originaria.

Quando si rivolge l'attenzione all'aspetto olfattivo, le sensazioni e di conseguenza le emozioni si intensificano. Possiamo passare, a seconda dei casi, dal burro fresco con solo esili, ma caratteristiche note che confermano la presenza di agglomerati verdi-blu quasi invisibili, a una percezione intensa di sottobosco umido, per raggiungere in altri casi un'apoteosi di porcini secchi....

La matrice lattica, la pasta più o meno liscia o grumosa, può fungere da base per far decollare la personalità e l'esuberanza del formaggio, attraverso le sue muffe, oppure può contenere queste ultime, mitigando i loro effetti, in un connubio quasi romantico e molto sensuale.

Il fascino consiste proprio nel reciproco scambio e nella trasformazione delle diverse componenti: latte, muffe, lieviti, crema, proteine e grassi. E' un continuo divenire, una trasformazione, un gioco delle parti, uno scambio di responsabilità, di sussurri delicati o di affermazioni esasperate.

I blu hanno bisogno di essere ascoltati, più di altri formaggi, di essere capiti, interpretati e raccontati. Partendo da queste considerazioni possiamo definire un approccio specifico all'analisi dei formaggi erborinati attraverso l'approfondimento di alcuni parametri descrittivi: l'entità dell'erborinatura, la sua distribuzione, regolare o irregolare, i colori delle muffe (bianco, grigio, rosa, verde, azzurro, blu). Quindi la sensazione tattile in bocca.

L'indagine più interessante riguarda il rapporto esistente tra la pasta del for-

I blu hanno bisogno di essere "ascoltati", più di altri formaggi, di essere capiti, interpretati e raccontati

Il fascino consiste proprio nel reciproco scambio e nella trasformazione delle diverse componenti: latte, muffe, lieviti, crema, proteine e grassi

maggio e l'erborinatura. Pensiamo ad esempio a un Gorgonzola Dop piccante, di qualità; la sua peculiarità è quella di avere un'erborinatura solubile, diffusa omogeneamente all'interno della pasta e che, con quest'ultima, forma un tutt'uno sciogliendosi completamente senza lasciare percepire la differente consistenza delle due componenti.

Nelle forme più giovani di Gorgonzola Dop dolce si può percepire una differente consistenza tra muffa e pasta, con la prima caratterizzata da una solubilità non elevata, ma che nelle forme più mature tenderà ad aumentare. Descriveremo invece come difetto il campione che presenta tubuli di muffa inspessiti e non solubili, che si differenziano notevolmente dalla pasta morbida e non si integrano con essa.

Una parte degli erborinati stranieri presenta una muffa molto piccante, che non si integra con la pasta facendo percepire separatamente le caratteristiche delle componenti. Risulta pertanto utile verificare la solubilità della muffa nella matrice lattica esprimendo poi una valutazione descrittiva del grado di solubilità dell'insieme pasta-muffa.

La caratteristica tattile, ovvero la consistenza è certamente uno degli aspetti che maggiormente influenzano il gradimento di un formaggio ed è quindi importante approfondirne la conoscenza.

Anche le sensazioni trigeminali prodotte dalle muffe vanno analizzate con attenzione: non bisogna dare per scontato che un blu debba essere necessariamente piccante. Esistono moltissimi ceppi e varietà di *Penicillium roqueforti*, che oltre a conferire al formaggio differenza di colore, svolgono diverse attività, in particolare quella proteolitica (da quasi nulla a molto forte) e quella lipolitica (da poco a molto pronunciata), che determinano le sensazioni trigeminali.

E' necessario quindi verificare il formaggio nel suo insieme, pasta ed erborinatura, valutando il grado di intensità della pungenza, conseguente alla trasformazione delle proteine, della piccantezza, dovuta al metabolismo dei grassi e ancora della sensazione metallica come dell'astringenza, cercando di discriminare i singoli descrittori che possono consentirci di individuare l'origine della percezione.

L'assaggio di un erborinato è un'attività interessante e complessa, che merita una particolare dedizione: in cambio può regalare emozioni profonde.



A Trieste l'osmiza è luogo dello spirito

di Stelio Smotlac

A Trieste godiamo di una realtà veramente originale. Una consuetudine, trasversale ai vari ceti, che ci vede coinvolti nella pratica gioiosa del fuori porta. Parlo dell'osmiza, rivendita temporanea di vino di propria produzione, e cibi freddi: salumi e formaggi autoprodotti o comunque reperiti in zona. È tale la valenza enogastronomica, ma anche sociale e culturale, da essere percepita al pari di un'istituzione.

L'origine si perde lontana nei secoli. Il Fonda, studioso locale, fa risalire la speciale licenza di somministrazione diretta addirittura a un'ordinanza imperiale in capo a Carlo Magno. Non c'è riscontro documentale, ma tant'è: così si alimenta il mito.

I provvedimenti formali specifici risalgono al Settecento asburgico. Consentivano la vendita del vino in casa, pure segnalata con l'esposizione di una "frasca": un'insegna composta da tralci di edera raggruppati e appesi sottosopra. L'edera rimanda agli emblemi tipici del dio Bacco: la corona e il tirso. Ancora oggi si dice andar per frasche per indicare la frequentazione di tali destinazioni dionisiache bacchiche.

A fine Ottocento sul giornale locale "Edinost" compare per la prima volta la dicitura "osmica", che in lingua slovena si legge "osmiza". Da qui il dialettale triestino osmiza. Come spiega bene lo storico Fulvio Colombo l'etimologia rimane incerta. Viene fatto risalire a "osem" che in sloveno significa otto, con riferimento al presunto numero di giorni originariamente consentiti per l'apertura. Comunque sia un paio di anni fa il termine "osmiza", con la variante "osmiza", è entrato a pieno titolo nelle lingue italiana, inserito tra i neologismi pubblicati dallo Zingarelli.

Oggi chi produce vino può aprire lo spaccio due o tre volte l'anno, per la durata di alcune settimane. Cortili, giardini, sottoportici e taverne di casa si riempiono di panche e tavoli per ospitare singoli, coppie, amici e comitive. Le osmize sono molte, distribuite tra i sobborghi urbani, le frazioni, e i comuni dell'altopiano carsico, alle spalle della città. Ritrovi di svago, divertimento e relax.

Il servizio tradizionale consiste in vino spillato, tipicamente il rosso Teran, servito nei caratteristici bicchieri bassi e accompagnato da uova sode ben impepate. Di

epoca più recente, ma oramai prassi consolidata, l'accostamento a fantasmagorici piatti di salumi, spesso derivati da maiali allevati in casa. Con magari l'aggiunta di sottaceti e sottoli casarecci. Insomma tutto quello che si può servire freddo perché l'uso della cucina non è consentito, diversamente dagli agriturismi.

Il re del tagliere rimane il prosciutto cotto e arrosto, sempre con una generosa componente grassa e l'immane aggiunta di cren grattugiato al momento. Quindi il prosciutto crudo, la pancetta, i capocolli, ecc. E ancora la salsiccia stagionata, caratteristica del Carso.

Segnalo in particolare l'originale pancetta stesa di Stanko Mili in quel di Sgonico: il taglio anatomico fresco viene avvolto nella pasta di pane e cotto al forno. Le fette vanno consumate con uno spolvero di finocchietto selvatico. Goduria assoluta!

Come dicevo non mancano neppure i formaggi. A riguardo è entrata in uso la pratica di versare sul formaggio in tavola un filo di olio extravergine. Un modo da "novello vernacolo" che, confesso, mi lascia un po' perplesso. È pur vero che la nostra cultivar Bianchera regala un olio pirotecnico - bello piccante e amaro - capace di integrare la saporosità del cacio fresco affinandone nel contempo la sensazione grassa.

Sempre l'amico Stanko propone il famoso Jamar del genero Dario Zidari. Piace precisare che il merito e la fatica della caseificazione è da ascrivere alla figlia Alessandra.

Merita sottolineare come negli ultimi anni sia cresciuta una generazione di straordinari viticoltori: piccoli aziende, ma di fama oramai nazionale, e talvolta internazionale. Orgogliosi delle origini e

tradizioni non rinunciano ad aprire la loro osmiza. Pure mantenendo lo spirito genuino la proposta si fa sontuosa, con i super nettari serviti in eleganti calici di cristallo. Penso a Benjamin Zidarich e alla sua magnifica terrazza vista mare, in località Prepotto. Ma anche alla vicina cantina di Sandi Skerk, scrigno di fantastici millesimi. E altri ancora.

Da quanto esposto si può comprendere come l'osmiza sia per molti un autentico luogo dello spirito, dove vivere esperienze ed emozioni pervase da un sapore antico e familiare. Culla di verace e contagiosa umanità a dispetto di ogni avversità passata, presente o futura.



• L'autore ed il mitico personaggio del Carso Triestino Stanko Mili ammirano il formaggio Jamar



CACIOCAVALLO DI AGNONE una perla molisana

Nato lungo i tratturi della transumanza, grazie al Caseificio Di Nucci ha raggiunto le vette dei concorsi caseari nazionali ed internazionali, collocandosi tra i 54 migliori formaggi del mondo

di Antonio Lodedo

In molti paesi costieri viene prodotto un formaggio simile al Caciocavallo italiano. In Turchia, ad esempio, forme simili prendono il nome di Kasar (Casciar) o nella regione Balcanica quello di Kashcaval. L'etimologia della parola rimanda alla tradizione di appendere le forme a stagionare a cavallo di un bastone o di una pertica, in coppia. Non è sbagliato spingersi a pensare che questa tecnica, impiegata per lo più in formaggi prodotti nell'Italia Meridionale, derivi da scambi culturali, avvenuti secoli or sono, tra pastori italici e meridionali.

Di sicuro, in Italia, il Caciocavallo si è diffuso lungo i tratturi della transumanza, le autostrade verdi che tutt'oggi attraversano Abruzzo, Molise, Puglia sino agli inizi della Basilicata.

Nel piccolo Molise e precisamente nell'Alto Molise, esiste un polo caseario di importanza nazionale ed internazionale. Si tratta di una ventina di paesi dediti alla caseificazione fra i quali spicca il paese di

Agnone dove solo lì sono presenti ben quindici caseifici dediti alla pasta filata.

Il prodotto principe della produzione è rappresentato dal Caciocavallo di Agnone al quale, negli anni Novanta, è stata riconosciuta la Pat, il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale. Nel paese delle campane, il Caseificio Di Nucci ancora oggi continua una tradizione casearia di famiglia ininterrotta dal 1662: ben oltre tre secoli di tradizione casearia che prosegue ancor oggi con la lavorazione del latte crudo e del sieroinnesto.

L'utilizzo di attrezzature e secchi per la filatura in legno che di fatto determinano meccanismi di proliferazione della componente batterica filo-casearia è possibile in deroga alla normativa europea proprio grazie alla riconosciuta longevità di questa tradizione casearia.

Il Caciocavallo di Agnone comincia a prendere forma con il raffreddamento della pasta in acqua ghiacciata, la successiva salatura in salamoia satura e la lavorazione manuale delle forme. Il processo di asciugatura prima e di stagionatura poi si svolgono in ambienti areati al naturale, seguiti da ulteriori 4-6 mesi, in celle di stagionatura in pietra tufacea, ove avviene l'affinamento.

In queste celle di stagionatura il Caciocavallo di Agnone sviluppa muffe nobili, una sorta di imprinting conferito dal sieroinnesto utilizzato, ma anche dall'ambiente, saturo di tali muffe, nel quale altre forme hanno in precedenza affrontato fino a 8-9 mesi di stagionatura.

L'Agnone Pat si presenta nelle tre varianti: Semistagionato, Stagionato ed Extrastagionato.

Il semistagionato, con una maturazione sino a 3 mesi, presenta una crosta sottile e lucida completamente edibile, pasta tenera, occhiatura tonda e rada. La componente aromatica si esprime mag-

giormente su note lattiche di burro fuso e panna.

Lo stagionato, la cui maturazione va dai 4 agli 8 mesi, è caratterizzato da un colore della crosta più marcato che può raggiungere il color ocra, con leggera presenza di muffe superficiali.

Solitamente, questa versione del Caciocavallo di Agnone deriva dal latte prodotto nei mesi di aprile e maggio, da capi alimentati da erbe del primo pascolo. Questa alimentazione facilita reazioni nel processo di maturazione tali da indurre alla formazione della sensazione della piccantezza, note gusto-olfattive più spiccatamente erbacee, compattezza della pasta distesa in una lieve sfogliatura.

La versione extra-stagionato, con oltre 8 mesi di stagionatura, presenta una crosta totalmente edibile di colore giallo intenso tendente al rossastro. La pasta si presenta dura e compatta, granulosa, con cristalli di tirosina piuttosto evidenti. Ottimo il suo livello di solubilità, caratteristica tipica di questo prodotto. Dal punto di vista aromatico i sentori sono più evoluti con prevalenza di note tostate e fruttate, esaltate dall'affinamento nella cantina di famiglia in pietra tufacea.

Le forme del Caciocavallo di Agnone pesano attorno ai 2 kg circa, che durante le fasi di maturazione e affinamento, raggiunge gli 1,8 kg del Semistagionato, gli 1,6 kg nello Stagionato e l'1,3-1,4 kg nell'Extrastagionato.

Grazie al Caseificio Di Nucci, il Caciocavallo di Agnone ha raggiunto le vette dei concorsi caseari nazionali ed internazionali. Ma soprattutto il Caciocavallo di Agnone resta formaggio della transumanza e della tradizione ovvero l'anima dell'Alto Molise.

I ragazzi degli istituti professionali alberghieri, sono i grandi protagonisti del concorso promosso in collaborazione con l'Onaf. Nella foto un gruppo di studenti-chef all'opera nella scorsa edizione



L'iniziativa coinvolge dieci istituti professionali della Sicilia, della Sardegna e del Lazio. Obiettivo valorizzare in cucina la peculiarità di quattro Dop ovine: Pecorino Romano, Pecorino Siciliano, Piacentinu Ennese e Vastedda della valle del Belice

"Mediterraneo a Tavola" Concorso gastronomico nazionale

di Pietro Pappalardo

Grazie al progetto del ministero delle Politiche Agricole, nell'ambito delle attività di promozione finanziate ai Consorzi di Tutela (decreto n. 9375109 del 14 dicembre 2020) si sono da poco avviate le attività del "Progetto Pecorini Dop". Beneficiario diretto Origin Italia, beneficiari indiretti 4 Consorzi di Tutela delle Dop ovine Sarde e Siciliane: Pecorino Romano Dop, Pecorino Siciliano Dop, Piacentinu Ennese Dop e Vastedda della valle del Belice Dop.

In questo quadro progettuale è nato il concorso gastronomico nazionale "Mediterraneo a Tavola" che, alla sua seconda edizione, si rivolge alle classi di 10 Istituti professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera delle regioni Sicilia (5), Sardegna (3) e Lazio (2).

Obiettivo generale del concorso è quello di valorizzare in cucina la peculiarità dei 4 formaggi Dop coinvolti, diffondere le conoscenze su questi formaggi attraverso il veicolo degli studenti degli Istituti alberghieri, futuri chef, maestri di cucina, di sala e operatori in genere della ristorazione.

Obiettivi specifici del progetto sono:

- offrire la possibilità alle scuole di tornare a fare attività pratiche sperimentando, nell'ambito di una competizione, tecniche e prodotti del Mediterraneo nonché conoscendo le caratteristiche di diversi formaggi a Denominazione di Origine Protetta da latte ovino;

- integrare le attività di cucina sviluppando un'Unità di Apprendimento multidisciplinare integrando conoscenze dei territori di produzione, contesti storici in cui nascono i formaggi, aspetti ambientali di Educazione Civica con approfondimenti sulle tipologie di allevamento sostenibile ed il legame con il territorio ed apprendimenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione;

- fornire la possibilità agli allievi degli Istituti di far valere la partecipazione al concorso come attività di alternanza scuola-lavoro;
- coinvolgere i Maestri assaggiatori Onaf nella giuria tecnica attraverso la redazione dei profili descrittivi sensoriali dei formaggi oggetto dell'intervento;
- acquisire almeno dieci ricette originali con scheda tecnica e foto dei piatti realizzati dalle classi di futuri chef;
- realizzare diversi prodotti video (videoricette) da veicolare su piattaforme in streaming, sui canali social, Youtube e siti web dei Consorzi;
- realizzare un webinar finale, strutturato, con interventi istituzionali, ospiti, giuria e collegamenti dai diversi Istituti Alberghieri e conclusione con la proclamazione dei quattro piatti vincitori, uno per ogni formaggio protagonista dell'iniziativa;

- lasciare agli Istituti partecipanti un segno dell'iniziativa per l'anno scolastico 2020-2021 attraverso targhe premio e di partecipazione con i loghi dei consorzi e dei soggetti partner, nonché dei premi in formaggio da utilizzarsi come materiale didattico per gli altri allievi degli istituti stessi.

In un periodo molto particolare, nel quale si chiede ai ragazzi di vivere la scuola a distanza per ridurre la possibilità di contagio, siamo grati ai dirigenti scolastici che vogliono far vivere, in sicurezza, l'esperienza di una competizione e conoscenza di quattro eccellenze casearie ovine nazionali. Un momento che vuole essere opportunità di interfacciarsi non solo con il mondo

della produzione, rappresentata dai Consorzi di Tutela ma di relazionarsi con il mondo degli assaggiatori: sempre più attenti alle giovani generazioni. Sicilia e Sardegna sono accomunate dall'essere isole al centro del Mediterraneo e dal custodire, ancora vive, testimonianze di popoli e civiltà che hanno segnato la storia e che si possono assaporare in una sintesi perfetta di sensazioni nei formaggi ovini Dop.



La parola ai presidenti dei Consorzi di Tutela

Domenico Ferranti
Presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano Dop



«Il coinvolgimento del consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano Dop in un'azione congiunta con gli altri consorzi mi riempie di soddisfazione. La collaborazione fra Consorzi di Tutela porta sempre buoni frutti. Grato all'ex presidente Palitta del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano Dop per averci spronato a metterci insieme per la presentazione di questo progetto. Buon lavoro ai giovani chef!».

Pietro Di Venti
Presidente del Consorzio di Tutela del Piacentinu Ennese Dop



«I pascoli, il latte crudo, le attrezzature storiche, lo zaffirano, il pepe nero, il colore... sono solo alcuni degli elementi che fanno del Piacentinu Ennese Dop un formaggio che si distingue e che, nei piatti realizzati, riesce a dare un "carattere" particolare di gusto e tipicità. Con questo concorso chiediamo ai giovani chef di sperimentarsi valorizzando la tradizione e le risorse del Mediterraneo. In "bocca al lupo" a tutti gli studenti!».

Massimo Todaro
Presidente del Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice Dop



«La riproposizione del concorso gastronomico "Mediterraneo a Tavola", realizzato qualche anno fa dal Consorzio di Tutela della Vastedda della valle del Belice Dop mi rende particolarmente contento. Sono convinto che questa edizione, allargata ai 4 formaggi pecorini Dop, sarà di sicuro successo e consentirà ai tanti allievi degli Istituti per la ristorazione di conoscere e degustare le prelibatezze

casearie del sud Italia. In queste scuole si formeranno gli chef, il personale di sala e di cucina di domani, lungimirante è quindi l'attività dei Consorzi di Tutela coinvolti, che hanno deciso di investire per il futuro!».

Gianni Maoddi
Presidente del Consorzio di Tutela del Pecorino Romano Dop



«Siamo sempre molto felici di partecipare a iniziative che coinvolgono gli studenti. Il nostro Consorzio sui giovani punta moltissimo, perché attraverso loro il comparto dell'agroalimentare può crescere e innovarsi, assicurandosi quel ricambio generazionale necessario per avere una visione innovativa delle produzioni e dei mercati. I giovani con le loro competenze possono fare la differenza, ecco perché è fondamentale trasmettere loro una solida conoscenza e consapevolezza. E questo è il nostro compito, essere capaci di raccontare un prodotto, la terra dove ha origine, le caratteristiche che lo contraddistinguono. Il Pecorino Romano Dop nasce in pascoli incontaminati, dove le pecore si nutrono scegliendo da sole le erbe e gli arbusti che preferiscono, scaldate dal sole e in un ambiente privo di inquinamento. Questo fa la differenza nel prodotto finale, sano, gustoso e genuino, naturalmente privo di lattosio e con ridotte quantità di sale per essere ancora più salutare. È certo che si può andare verso il futuro facendo tesoro di un passato che fa la differenza. E allora, auguri ai giovani chef: siamo impazienti di curiosare nelle loro cucine!».

Cesare Baldrighi
Presidente Origin Italia
Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche



«Il Concorso Mediterraneo a Tavola, finanziato con il contributo delle politiche agricole alimentari e forestali e rivolto agli Istituti Alberghieri, è totalmente incentrato sui giovani, sono loro i protagonisti che determinano le scelte del futuro. Obiettivo del progetto è la diffusione delle caratteristiche dei 4 Pecorini Dop che saranno utilizzati e apprezzati dai giovani studenti, che rappresentano i futuri ristoratori, chef e personale della ristorazione. Di primaria importanza è divulgare il forte legame che lega le eccellenze agroalimentari al proprio territorio di origine.»

a Catania

non chiamatemi focaccia

La Scacciata ha attraversato, inalterata nella sua composizione, secoli di storia, continuando a rappresentare l'identità gastronomica della popolazione etnea

di Alfio Rapisarda

La modifica repentina del nostro stile di vita causa pandemia, ci ha fatto riscoprire il piacere di preparare in casa il nostro cibo. Passato il momento iniziale di panico, quando abbiamo fatto incetta di farina e lievito per far fronte ad un'emergenza che non era alimentare, ci siamo ritrovati a dover consumare le scorte di quanto accumulato. Una popolazione di cuochi e pasticceri casalinghi, anche senza esperienza, si è messa all'opera per preparare pane, pizze, dolci, con la compiacenza di internet che fornisce sempre ricettari alla portata di tutti.

Questo entusiasmo culinario può trovare forza nell'agganciarsi a quelle tradizioni gastronomiche che costituiscono la vera identità della cucina regionale italiana e che devono essere mantenute e trasmesse alle generazioni future. Come nel caso, parlando di cucina catanese, della scacciata.

La scacciata è una preparazione squisitamente invernale che, all'unanimità popolare, viene considerato il piatto principe nel menù della vigilia di Natale. Si potrebbe descrivere facilmente dicendo che si tratta di due strati di pasta di pane con in mezzo un ripieno e poi cotta in forno. Non renderebbe nemmeno lontanamente l'idea.

Nella realizzazione della scacciata ci sono gesti che si ripetono da secoli, profumi che si rinnovano ogni volta, sapori che evocano momenti vissuti in serenità. C'è una ritualità nell'attenzione con cui le donne e gli uomini la preparano, che dimostra l'affetto di chi cucina per i propri cari.

Per abbozzare una rapida storia della scacciata bisogna risalire alle origini del pane. La Sicilia, terra primitiva di frumenti pregiati, è stata crocevia di popoli che colonizzando introducevano nuove tecnologie, contribuendo così alla crescita della civiltà in quella che sarebbe diventata la Magna Grecia.

I Fenici, che già cuocevano delle focacce preparate con un impasto di farina e acqua, introdussero in Sicilia il crivello per la farina. In epoca greca il perfezionamento delle macine, l'invenzione dei mulini ad acqua, la costruzione dei forni per la cottura, permise ai Sicelioti, che già conoscevano l'arte delle paste fermentate, di produrre dell'ottimo pane, tanto che il poeta Archestrato di Gela (IV secolo a. C.), buongustaio e cuoco, lo cita nel suo poema.

I Romani, copiando l'arte panificatoria dai Greci e sfruttando la produzione frumenticola isolana, realizzarono i primi forni a Roma, dopo circa tre secoli da quelli siciliani, sostituendo con del buon pane la loro pappa di farro.

La storia del pane di grano duro siciliano continua fino ai giorni nostri, aggiornando i gusti e le tecniche di preparazione secondo l'opulenza o la miseria delle varie epoche che ha attraversato.

Non viene difficile pensare che, ad un certo punto della storia, qualcuno con una mossa creativa, abbia deciso di mettere in mezzo alla pagnotta di pane in pasta che stava per infornare, qualche ingrediente che aveva a portata di mano, giusto per avere, a fine cottura, il pane col companatico già dentro. Ma cosa aveva a portata di mano quel mio antico conterraneo? Sicuramente

il formaggio! Quel pecorino di omerica memoria, che si produceva in tutta l'isola, si continua a produrre ancora oggi immutato dopo qualche millennio di storia. E poi erbe e verdure spontanee, facili da reperire nelle ubertose pianure e nelle fertili colline vulcaniche. Ancora olive, pesce salato o del lardo. La primordiale scacciata muove così i primi passi nelle abitudini alimentari degli antichi siciliani, attraversando indenne, fino ai giorni nostri, tutte le mode e le contaminazioni gastronomiche lasciate da ognuna delle dominazioni transitate in Sicilia.

Va senz'altro ricordato che l'usanza di preparare delle delizie di pane ripiene è largamente diffusa anche in altre province e località siciliane, dove tradizionalmente sono state elaborate e che vengono identificate in altro modo.

La scacciata moderna, escludendo le discutibili variazioni sul tema, è figlia della panificazione domestica, compito squisitamente femminile in tutta la Sicilia. Si faceva il pane prevalentemente una volta la settimana, e la massaia, prima di infornare sacrificava una forma di pane per preparare la scacciata. Pasto povero ma che evocava sempre la festa.

Poi il cambiamento delle abitudini e gli stili di vita moderni, posero fine alla panificazione domestica anche nelle piccole realtà paesane.

Ma la scacciata, tramandata nei gesti da madre in figlia, ha imposto la sua squisita presenza anche durante la pandemia, vista la sua facile realizzazione. La ricetta non ha una rigida codifica, l'Atlante del Pane di Sicilia ne cita due varianti, e questo consente un ampio margine di applicazione delle tradizioni di famiglia.

Considerato che l'esterno della scacciata dovrà essere ricavato da pasta per il pane di semola di grano duro, occorre procurarsi della farina di buona qualità, del lievito madre, ove possibile, e del sale marino. Procedere quindi all'impasto e alla realizzazione di due panetti di pasta da mettere a lievitare. Intanto si preparano gli ingredienti. Due tra le varianti più popolari, con tuma e acciughe la prima e con verdure la seconda, celebrano il pecorino siciliano in tutte le sue età.

L'attuale disciplinare del Pecorino Siciliano Dop descrive le tre diverse tipologie: "Fresco", "Semistagionato" e "Stagionato", indicando, per le prime due, anche l'eventuale presenza di pepe nero in grani. Nel catanese anche nello stagionato, fuori disciplinare, viene aggiunto il pepe.

Nella nostra prima scacciata utilizziamo il "Fresco" (circa 20 giorni di maturazione), ma che per volontà popolare chiamiamo "Tuma", che trova il suo periodo di maggior produzione e consumo durante le festività natalizie, quando diventa anche dolce e filante ospite di pasta al forno e timballi di riso. La tuma deve essere tagliata a fette, non troppo sottili, e disposta a strato sulla pasta, che a lievitazione conclusa, avremo provveduto a stendere su una teglia leggermente unta d'olio di oliva extravergine.

Si aggiungono "anciovi", le acciughe salate, ovviamente prima pulite e diliscate e poi lavate in aceto e asciugate, pepe nero abbondante e possibilmente macinato al momento. Infine un filo d'olio e si può procedere alla copertura con l'al-

tro strato di pasta. I bordi vanno chiusi accuratamente per evitare la fuoriuscita degli ingredienti durante la cottura; è questa infatti la parte più difficile: realizzare "u reficu", cioè la cucitura dei bordi. Versare un altro filo d'olio sulla superficie della scacciata e con le dita ungere tutta la pasta quasi come un massaggio. Qualche piccolo buco con una forchetta farà uscire l'aria durante la cottura.

Quindi si va in forno a temperatura sostenuta, considerato che nel passato si cuoceva nel forno a legna.

La superficie si andrà colorando e la casa si riempirà di tanti odori, a cominciare da quello del pane fino ad assumere tutte le sfumature aromatiche degli ingredienti contenuti nella scacciata. A cottura ultimata si sforna, si lascia intiepidire leggermente e si porta in tavola. Secondo gli usi popolari va mangiata con le mani.

La seconda versione, di estrazione contadina, contiene più ingredienti, ed è presente in tavola anche fuori del periodo natalizio. A farla da padrone durante le feste sono broccoli e "bastaddi", i nostri tipici cavolfiori violetti, assieme ad un altro ingrediente fisso di ogni scacciata che si rispetti, la cipolletta fresca. Questa, tritata finemente, va disposta per prima sulla pasta, seguita da ciuffi di broccoli o di cavolfiori, secondo il gusto. Si prosegue con della salsiccia cruda sbriciolata o con delle acciughe. Qualche oliva nera tagliata a pezzettini e poi il formaggio.

Qui si passa al semistagionato, "furmaggiu musciu", un mese e mezzo di stagionatura, sempre con il pepe. Tagliato a listarelle, va messo in quantità minore rispetto al precedente, essendo più saporito. Per i palati forti, è piacevole l'uso dello stagionato col pepe (circa 4 mesi), "furmaggiu vecchiu", che conferisce alla scacciata una gustosa sapidità. Sfruttando poi, le disponibilità stagionali degli orti, si sostituiscono i broccoli con le patate, o con le bietole, "secali", preferibilmente selvatiche, o ancora con verdure spontanee facili da reperire.

Si può considerare un piatto unico in abbinamento con un buon bicchiere di Etna Rosso Doc. La scacciata, termine dialettale intraducibile, è riuscita ad attraversare, inalterata nella sua composizione, secoli di storia, continuando a rappresentare l'identità gastronomica della popolazione etnea, che la porta nel proprio corredo genetico.

Anche se vi capiterà di sentirla chiamare in altro modo, a Catania si chiama solo scacciata.





Capre, caprini e l'isola del cuore: nel 2016 partiva la straordinaria avventura di Alessandro, Massimiliano e Iacopo, tre professionisti diventati allevatori-casari nell'arcipelago toscano. Neanche la pandemia li ha fermati

di Alessandro Signorini

Pensa se non ci avessimo provato... Ho scelto di iniziare il mio racconto con le parole di Valentina Bergamin, vincitrice del concorso Migliore assaggiatore 2019, indetto da Onaf, evento ideato e organizzato da Andrea Magi, frase per altro scelta anche dal direttore Elio Ragazzoni per il suo editoriale "La grattugia del direttore". Andrea ci ha bonariamente sfidato, invitandoci a scrivere alcune riflessioni sulla nostra realtà di allevatori di capre sull'Isola di Capraia (Arcipelago Toscano, isolotto di 19 km quadrati, a circa 35 miglia dalla costa) e produttori dei nostri caprini, lavorati direttamente nel piccolo caseificio che si trova nel dedalo di stradine del paese, abbarbicato all'imponente castello. Pensa se non ci avessimo provato, con Massimiliano e Iacopo, nel marzo 2016 a costituire la nostra azienda agricola, denominandola Il Saracello, nome della fonte d'acqua alla quale si abbeverano le nostre capre... Pensa se non ci avessimo provato nel maggio dello stesso anno a far sbarcare sull'Isola le prime 29 caprette e i 2 becchetti (razza camosciata delle alpi)... Pensa se non ci avessimo provato nell'ottobre del 2018 a partecipare alla manifestazione Stupore ed Emozione, idea proposta dall'amico Alberto Gottardi, ideatore con Francesco Maroni del Progetto Forme a Bergamo, che durante una sua vacanza sull'Isola aveva avuto modo di assaggiare i nostri prodotti... Pensa se non ci avessimo provato a partecipare nell'ottobre 2019 al World Cheese di Bergamo...

Già! Pensa se non ci avessimo provato. Ma andiamo per ordine.

Nel marzo 2016 diamo vita all'azienda agricola Il Saracello con un obiettivo preciso: riportare sull'Isola l'antica pratica dell'allevamento e della produzione del formaggio di capra.

Sin dalle epoche più remote in ogni famiglia capraiese era presente una capra per il proprio sostentamento. La lontananza dal continente rendeva la vita sull'Isola molto difficile ed ogni pezzo di terra possibile era strappato con immani fati-

La sfida di Capraia, cinque anni dopo

che e duro lavoro allo scoglio. Ancora oggi sul lato occidentale dell'Isola, almeno fino alla Cala del Ceppo, si possono vedere evidenti piccole balze coltivate, talvolta di pochi metri quadrati.

L'arrivo della Colonia penale agricola diede slancio ad un allevamento non più solo di sussistenza ma anche di vero e proprio commercio locale, per gli abitanti dell'Isola era possibile l'acquisto dei prodotti allo spaccio della Colonia. Dalla chiusura nel 1986 in poi, l'allevamento delle capre è stato da prima abbandonato, poi riportato in vita da Elio Gambardella, mancato prematuramente e poi, dopo alcuni anni, proprio da noi del Saracello.

Le nostre prime capre sono sbarcate nel maggio 2016, è stato un giorno di festa per tutta l'Isola, erano presenti le varie autorità e soprattutto i bimbi! che gioia vedere i loro sorrisi!

Con la cura quotidiana il nostro gregge si è ingrandito, siamo arrivati agli odierni 100 capi. Una cura quotidiana che ci permette di raccontare ogni giorno la storia del nostro latte, che, partendo dalla stalla, arriva al nostro caseificio (distanza 3,2km), trasformandosi in prelibati formaggi e yogurt, dai gusti mediterranei tipicamente unici della nostra Isola.

Nell'estate del 2018 vengono in vacanza sull'Isola Alberto Gottardi e Roberto Funghi, responsabile Onaf Firenze, i quali ci hanno invi-

tato a metterci in gioco, attraverso la realizzazione del nostro formaggio Aegylon (terra delle capre in dialetto capraiese, nome greco di Capraia).

Riprendendo la ricetta originale di Elio, abbiamo realizzato una caciotta, con la quale lo stesso Elio aveva già ottenuto il riconoscimento Pat della Regione Toscana: un formaggio a pasta molle e crosta sottile, delicato e dolce, con un aroma di burro e macchia mediterranea tipica dell'Isola, che le capre brucano al pascolo giornaliero.

Non potevamo certamente immaginare che quel gioco si potesse trasformare in un riconoscimento che ha portato l'Aegylon ad ottenere una votazione di 70/100mi.

Il 2019 è stato un anno fondamentale per la crescita del Saracello.

Nell'ottobre 2019 abbiamo partecipato al World Cheese Awards, e con il nostro formaggio Mursa (nome in dialetto capraiese della pianta di elicriso) ci siamo aggiudicati il premio Awards Gold. Il Mursa è un caprino lasciato affinare in orci di Terracotta, nei quali viene adagiato su strati di elicriso per almeno 30 giorni. È un formaggio a pasta molle e crosta fiorita, che deve i suoi sapori complessi - con una sottile fragranza di muffa e funghi - e le sue qualità al clima caldo, ai pascoli selvaggi ed eterogenei ed alla pianta di elicriso, della quale emana un marcato aroma.

Il 2020 doveva essere l'anno dell'agognato pareggio economico (obiettivo forse meno nobile ma essenziale per la vita aziendale), invece il Covid 19 ci ha voluto mettere del suo.

Per altro sull'Isola siamo stati meno penalizzati di altri, la stagione estiva in effetti è andata bene, l'afflusso turistico è stato importante, le vendite nel periodo estivo ottime.

Ma sono mancate quelle primaverili e quelle autunnali. Anche per gli approvvigionamenti abbiamo avuto problemi di logistica e di aumento dei costi, per non parlare dei collaboratori, in particolare per l'addetto alla stalla, figura che non siamo ancora riusciti a stabilizzare, nonostante l'offerta di contratti a tempo indeterminato ed alla messa a disposizione dell'alloggio...

Già, perché ancora non avevo detto che noi tre soci non ci occupiamo del Saracello in via esclusiva, avendo ognuno di noi la propria attività. Volete sorridere?! Io sono consulente del lavoro con studio in Firenze. Iacopo, che abita a Bergamo, è agente di commercio nel campo dei cosmetici. Massimiliano è l'unico che abita sull'isola, dove gestisce un'agenzia immobiliare.



• Primitivo



• Mortula



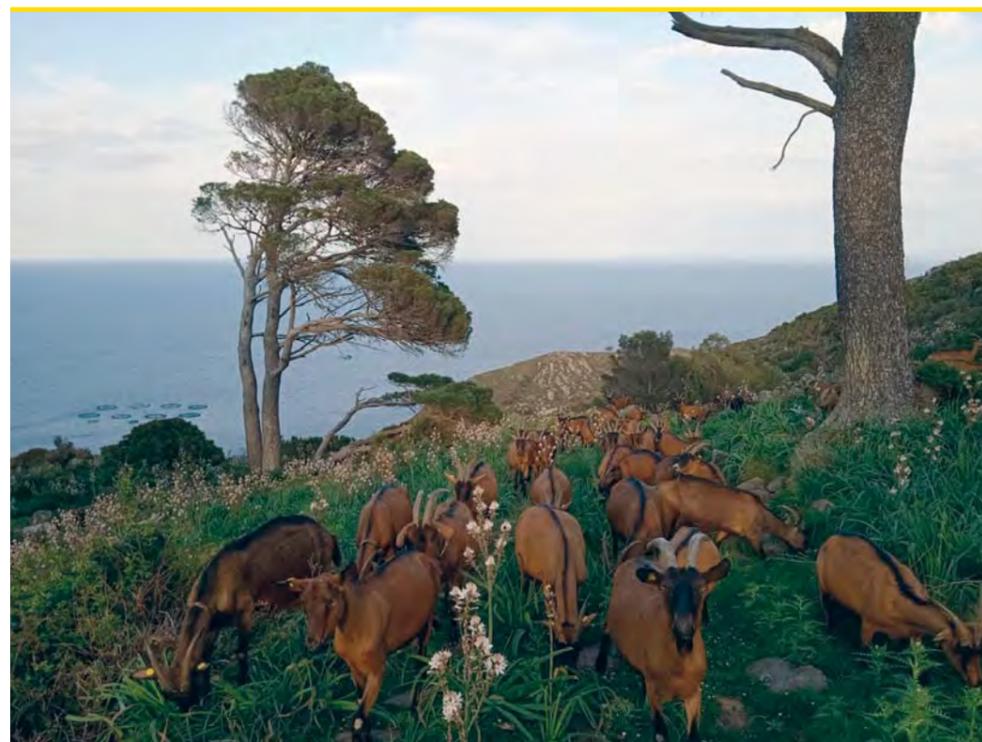
• Mursa

Ma non abbiamo certo inteso farci fermare dalle difficoltà, né tantomeno dalla pandemia.

Ed allora eccoci ai primi mesi del 2021, abbiamo coinvolto un quarto socio e amico, Silvio, imprenditore versiliese, e ci sentiamo pronti ad andare a vincere.

Certi che se non ci provassimo ci priveremmo di vivere la realizzazione del sogno e ci priveremmo di poter essere testimoni di quel sentimento che ci fa sentire che la vita è bella, perché si amici, le capre di Capraia ed i nostri formaggi ci rendono felici!

Vi aspettiamo a Capraia, Isola selvaggia e produttrice di bontà, oltre tutto anche Covid Free.



Grasso, semigrasso o stagionato da latte crudo, è il gioiello dell'omonima località dove una Latteria cooperativa trasforma il prodotto conferito da una settantina di piccoli allevatori. Il marchio ideato dal figlio-architetto del fondatore Italo Midali



• Foto archivio Latteria Branzi

Ritorno in Alta Val Brembana per incontrare il Branzi

di Antonio Lodedo

Branzi è una Latteria Cooperativa, situata nell'omonimo piccolo paese dell'Alta Val Brembana, in Bergamasca, fondata da Italo Midali, che dagli anni Cinquanta del secolo scorso raccoglie il latte prodotto da una settantina di piccoli allevatori-conferitori della zona, che mediamente posseggono 18 capi ciascuno.

Ma il Branzi è soprattutto un formaggio: una Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale), sintesi di storia, tradizioni e tecnica casearia, che contribuisce a valorizzare l'ampio ventaglio di vallate, a nord della città di Bergamo, che dall'Alta Val Brembana si apre verso il Lago di Como ad est e verso il Lago di Iseo ad ovest.

A dar forza e identità al formaggio Branzi è stata anche l'adozione di un marchio specifico, ideato dall'architetto Gino Midali, figlio di Italo Midali. Francesco Maroni, direttore della Latteria e nipote di Italo, prosegue oggi l'opera di valorizzazione del Branzi e della promozione dell'intero territorio delle Valli bergamasche.

La Fiera di San Matteo di Branzi che tradizionalmente si svolge il 21 settembre di ogni anno, fin dal Settecento, era l'occasione per vendere buona parte della produzione malghiva, con i malgari che appunto "scendevano" dagli alpeggi con i propri formaggi al paese di Branzi. In quell'occasione il paese si trasformava in vero e proprio "polo commerciale", ma anche luogo di incontri e

scambi culturali.

La raccolta del latte che viene eseguita dalla Latteria presso i 70 soci è anche espressione della volontà di mantenere viva l'economia del territorio, di combattere l'abbandono delle zone montane da parte dei più giovani, di conservare la varietà dei prodotti e delle lavorazioni, ma anche di conservare le tradizioni, volano per lo sviluppo turistico e ulteriori attività connesse alla produzione del formaggio.

Originariamente il Branzi era un formaggio grasso, tipicamente estivo, da latte intero. Il Branzi da latte vaccino crudo e intero, presenta una pasta semidura e semicotta con stagionatura da 2 mesi a oltre un anno. La forma è cilindrica, le facce piane di diametro di 30-40 cm, scalzo di 8-10 cm, diritto o concavo (a "V", dato dalla fascera), con peso di 12-15 Kg.

La crosta da moderatamente dura a dura si presenta secca, rugosa, cappata di colore giallo paglierino carico. La pasta all'interno vira da un giallo paglierino tenue verso un giallo più marcato a seconda dell'invecchiamento, così come la stessa struttura. Sottocrosta di medie dimensioni.

A seconda della stagionatura odori, sapori ed aromi cambiano anche in modo deciso. Prevalgono con media intensità sentori lattici con rimando al burro fuso, vegetali di erba e fieno, floreali di fiori secchi ed un piacevole sentore animale di sottobosco.

Una piacevole sensazione di leggera piccantezza caratterizza la versione Stravecchio supportata da una discreta sapidità.

L'erba o il fieno dei pascoli alpini raccolgono una varietà di essenze arricchite da una moltitudine di fioriture che si traducono in sapori e profumi davvero unici ed avvolgenti.

Il Branzi interviene nella preparazione della polenta taragna, sciogliendovi alcuni cubetti al suo interno. Ma anche nel ripieno di alcuni tipi di pasta locali, nonché aggiunti a secondi piatti anche di carne.

L'abbinamento con i vini deve necessariamente tenere conto dei mesi di invecchiamento. Solitamente ci si orienterà verso vini di medio corpo, con tenore alcolico contenuto per le stagionature meno prolungate, andando in crescendo verso le stagionature oltre gli 8-12 mesi.

Anche il tannino andrà contenuto: il ricorso all'abbinamento di territorio suggerisce correttamente vini della zona quali la Freisa, il rosso Valcalepio o il Franciacorta rosso. Nelle stagionature più prolungate scavalcare le Alpi Orobie ed entrare in Valtellina potrebbe essere l'occasione per abbinare qualche bella bottiglia di Valtellina Superiore docg, con sorprendenti risultati.



La risonanza magnetica svela il vero Fiore Sardo Dop

di Maurizio Orrù

La Sardegna è la regione leader sul piano nazionale per la raccolta del latte ovino e la sua trasformazione in prodotti Dop e il riconoscimento di tale denominazione ai tre formaggi sardi di pecora come il Pecorino Romano, il Pecorino Sardo e il Fiore Sardo, rappresenta un giusto riconoscimento alla cultura casearia isolana.

Il Fiore Sardo è citato nella Convenzione di Stresa del 1951 sull'uso dei nominativi di origine delle denominazioni dei formaggi, riconosciuto Denominazione Tipica nel 1955 e d'Origine dal 1974, ha infine ottenuto la Denominazione d'Origine Protetta nel 1996. La nostra ricerca storica e casearia si concentra su questa specialità la cui produzione avviene dal mese di dicembre al mese di giugno, mentre la stagionatura si protrae per almeno 4 mesi. La zona d'origine è nella Barbagia di Nuoro (Gavoi, Ovodda, Fonni, Orgosolo, Ollolai e Lodine). Il nome Fiore Sardo sembra derivi dall'uso dall'utilizzo di stampi di legno ricavati dal pero selvatico, oppure di castagno, sul cui sfondo era scolpito un fiore simile all'asfodelo o alla rosa peonia.

La tecnica tradizionale di produzione è rimasta immutata nel tempo. Va prodotto con il latte di pecora cruda, con un procedimento manuale ed artigianale nel giro di 2 ore dalla mungitura. Il latte viene versato in caldaie di rame e coagulato a una temperatura media di 32°/35°, utilizzando caglio d'agnello prodotto dal pastore. Dopo 30 minuti, viene rotta la cagliata e si lascia depositare sul fondo. La massa si raccoglie dal fondo della caldaia a pezzi e si deposita su dei particolari stampi (in lingua sarda pischeddas).

Dopo tale delicata fase, il pastore sottopone questa massa a pressione per far fuoriuscire il siero e quindi la lascia a riposo per circa 24 ore. Dopodiché la massa è immersa nella salamoia, dove rimane per almeno 10-12 ore. In seguito la forma viene adagiata su un traliccio di canne (in sardo cannizza) vicino al fuoco, dove asciuga e si affumica per circa due settimane. Seguirà una stagionatura, da attuarsi in ambiente fresco. L'ultimo e delicato passaggio consiste nella periodica manovra dell'unzione con una miscela composta di aceto di vino, olio di oliva e sale.

Il formaggio Fiore Sardo ha in genere una pezzatura dai 3 ai 5 chili. La crosta è sottile, untuosa e rigida, di colore sui toni del marrone e del grigio. L'odore è intenso di cuoio e di spezie, spesso di



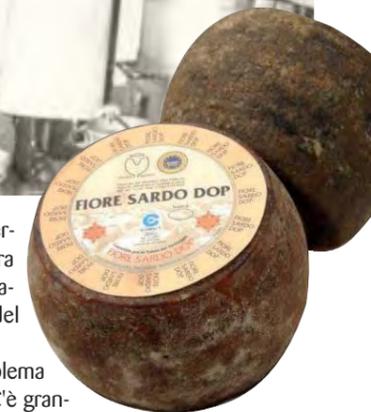
affumicato. È un eccellente formaggio da tavola, se consumato in un breve tempo, ottimo stagionato come prodotto da grattugia. Molteplici i prodotti gastronomici locali che utilizzano il Fiore Sardo Dop. La pasta è compatta, friabile e morbida, di colore bianco (se giovane) giallo paglierino (se stagionato).

Le forme vengono marchiate all'origine attraverso l'apposizione di un contrassegno in modo di risalire al caseificio di produzione e ricostruire integralmente tutta la filiera produttiva. Naturalmente il procedimento manuale ed artigianale del pastore-casaro sardo viene modificato dall'industria che pastorizza il latte crudo nella caseificazione, compiendo quello che i "puristi" considerano un "sacrilegio". Secondo stime la produzione industriale è all'incirca di 150 mila forme, in contrapposizione alle 60 mila prodotte negli ovili della Sardegna. Ma questa è la legge dei tempi.

Speriamo che questa bella tradizione casearia sarda non si perda nella pieghe della storia umana. Fortunatamente è intervenuta la scienza per risolvere il rebus latte crudo o pastorizzato nella produzione del Fiore Sardo. Infatti attraverso gli scienziati del Parco Scientifico di Porto Conte, ad Alghero, è stata creata una sofisticata "risonanza magnetica" che permette di accertare se il Fiore Sardo è stato realizzato con il metodo manuale oppure se è stato trattato attraverso un

trattamento termico che altera le qualità organolettiche del formaggio.

Resta il problema economico. C'è grande disparità a livello di prezzo. Infatti nel mercato globale il Fiore Sardo viene venduto nelle piattaforme a 30-40 euro al kg, mentre i pastori raggiungono delle cifre irrisorie, intorno ai 9 euro al chilo. In questo contesto un ruolo importante lo svolge il Presidio di Slow Food, nato per salvaguardare la biodiversità alimentare e la produzione pastorale in alcuni piccoli comuni della Barbagia, attraverso una mappatura dei prodotti che rischiano l'estinzione. Proprio a Gavoi (provincia di Nuoro), cuore produttivo, è stato creato di recente un interessante Museo del Fiore Sardo, nel quale sono raccolti e custoditi i vecchi "arnese del mestiere" dei pastori-casari e altri particolari attrezzi del mondo rurale pastorale isolano. Il Comune di Gavoi, particolarmente attento alla cultura casearia isolana, insieme a ministero dei Beni culturali e del turismo, Regione Sardegna, Borghi di eccellenza e Museo del Fiore Sardo, ha promosso un eccellente film-documentario del regista Fabio Olmi, sulla caseificazione artigianale del Fiore Sardo con la partecipazione di attori locali.





consorzio di tutela
Vastedda
della valle del Belice
denominazione di origine protetta

Siciliana d'Origine, Genuina per Tradizione



www.Consorziovastedda.it; e-mail: contatti@consorziovastedda.it

FAVE E PECORINO ALLA MODA LIGURE

di Riccardo Di Terlizzi

Con l'arrivo della bella stagione la voglia di evadere dalle fredde giornate invernali è sinonimo di scampagnate all'aria aperta (Covid permettendo), Solitamente in Liguria, ma più in particolare nel genovesato, vi è la tradizione del "piatto" (che in realtà è una mangiata) che mette insieme fave, salame locale e formaggio di pecora. Vi sono anche alcune varianti nell'immediato Levante genovese che vogliono i piselli affiancati alle fave o addirittura, in alcune zone, in sostituzione integrale di quest'ultime.

Dire Pecorino però è un po' vago, sicuramente i gusti personali di ognuno possono orientare le scelte verso le sue mille sfaccettature, ma considerando che i cibi in abbinamento non amano caci dai sapori particolarmente intensi, possiamo considerare come il Principe dell'abbinamento con le fave (che devono essere freschissime e tenere) il Sardo precoce.

Forse per la storica propensione della Superba agli scambi commerciali il Pecorino precoce ha la sua provenienza dall'isola nuragica, più in particolare dalla zona del Sassarese. Storicamente si produceva già, dal secolo scorso, un formaggio simile a livello familiare per il consumo casalingo, conosciuto in zona con il nome "batteria". Negli ultimi 35 anni, a fronte di una richiesta del mercato sempre maggiore, alcuni casari ne hanno iniziato la produzione destinata alla commercializzazione in continente.

Il caseificio Cossu di Thiesi (Sassari) è sicuramente uno dei precursori con il suo "Rugiada dei Nuraghi", un formaggio a pasta molle ma compatto con una discreta elasticità. Al naso si percepiscono piacevoli sentori di yogurt e latte fresco, mentre al palato risulta ben equilibrato tra la dolcezza, tipica del latte ovino, e la sua caratteristica vena sapida (più marcata verso l'esterno della forma). Per via retronasale si ha la conferma di quanto percepito al naso. La sua struttura oppone una tenue resistenza alla masticazione che termina con una buona solubilità. Chiude infine una non elevata persistenza, che non tradisce le attese vista la sua tipologia.

La sua produzione avviene da latte intero pastorizzato al quale si aggiunge caglio liquido. Con l'ausilio di fermenti lattici, selezionati con il tempo in azienda, si genera la cagliata, che una volta rotta è messa nelle fascere per un breve riposo. La salatura avviene per salamoia che dura circa 24 ore. È l'ultimo stadio della sua lavorazione. Una veloce sgocciolatura, infine, è il preludio alla sua immissione nel mercato: dalla produzione alla commercializzazione passano solitamente circa 48 ore. Le forme cilindriche un po' irregolari con le facce piane e lo scalzo dritto (per quanto lo permetta la sua freschezza) hanno tipicamente un peso di circa 4 kg anche se ultimamente stanno prendendo campo tagli da 1 kg e le mono porzioni dal peso di 300 g sempre più gettonate dal mercato della grande distribuzione.

I parenti di tale tipologia di formaggio, nel panorama nazionale in realtà sarebbero molti. Ne ricordiamo alcuni tra i più noti e utilizzati in sua sostituzione. Per esempio la Giuncata ligure Pat, più nota dialettalmente come Giuncà. È un formaggio ovino, di forma rettangolare con le tipiche striature prodotte dalle fascelle realizzate con i giunchi, a pasta molle, fresco e totalmente insipi-

do, prodotto nel Savonese.

Il Bacellone prodotto nelle province di Pisa e Livorno, deve il suo nome alla declinazione dialettale delle fave, chiamate in Toscana per l'appunto Bacelli, prodotto con latte misto vaccino/ovino.

Sempre rimanendo in Toscana potremmo citare inoltre il Marzolino fresco dalla tipica forma ovoidale, prodotto da latte ovino che ben si abbina alle fave.

Non dimentichiamo inoltre il Primo Sale, sia quello nella versione lombarda a latte vaccino, fresco con pochi giorni di stagionatura che ben si abbina con le verdure, sia quello nella famosa versione siciliana (prodotto sin dai tempi di Plinio nel VI secolo A.C.) da latte



ovino in purezza o misto con quello vaccino e caprino. Infine la Giuncata pugliese Pat, formaggio a pasta molle prodotto da latte misto vaccino, ovino e caprino, molto delicato e anch'esso di antiche origini (III secolo A.C.), dalla tipica forma cilindrica fusiforme.

Ovviamente a benedire la convivialità tra i sapori non poteva mancare un vino locale, la Bianchetta Genovese Doc, esclusivo del genovesato (originario della Valpolcevera), che negli ultimi anni ha avuto un rilancio grazie a lungimiranti produttori locali. Per chi amasse un vino più strutturato da abbinare magari a un pecorino più stagionato (intorno ai 60 gg), e rimanendo sempre nel territorio ligure si può spaziare da Levante con un "Liguria di Levante Ciliegiole Igt" prodotto con l'omonimo vitigno, sino a Ponente con uno "Scià-trà Doc", tipicamente rosato, prodotto da uve di Ormeasco sulle alture di Imperia.

Con le fave si sposa anche il salame

di Riccardo Collu

Il Salame di Sant'Olcese e Orero è un salume macinato crudo tipico dell'entroterra genovese, in particolare dei territori della Val Polcevera e della Valle Scrivia. È stato titolato De.Co. nel 2006.

Ha un impasto a grana media con lardelli di dimensioni generose, con profumi spiccati di aglio, vino bianco e affumicato, ma ciò che lo caratterizza di più è la composizione mista bovino-suino.

Tradizionalmente, invece del manzo, era impiegata carne di mulo, animale molto presente in zona.

Il processo produttivo è svolto interamente a mano, dalla lavorazione delle carni, fino alla legatura degli insaccati. Si inizia con il taglio e la mondata a coltello delle parti magre, poi passate nel tritacarne, mentre il grasso viene tagliato a cubetti. Si procede quindi all'impasto con l'aggiunta della concia - contenente sale, pepe, aglio e vino bianco di Polcevera -, si riempiono i budelli, sempre naturali, e si legano i salami. Il salume subisce infine un leggero processo di affumicatura, vicino a stufe a legna, restando poi a stagionare fino a circa tre mesi.

I formaggi del

Lago Gerundo

di Giuseppe Roberto Mauro

Passeggiando in bicicletta lungo il percorso di uno dei primi canali artificiali costruiti in Italia già nel Medioevo, il Canale Muzza, che nasce a Cassano d'Adda (Milano) dal fiume Adda e si riunisce nello stesso a Castiglione d'Adda (Lodi) si incontrano delle ripe che assomigliano molto agli argini maestri di un grande fiume.

Troviamo anche le cosiddette "morte": sono delle anse che si sono create nei secoli dagli sfoghi dei fiumi di quel territorio e che oggi sono zone paludose di grande importanza in quanto hanno creato l'habitat ideale per la ripopolazione di specie vegetali e animali.

La curiosità è forte e si scatena la voglia di conoscere la causa di queste anomale formazioni geologiche, in una terra come è la pianura padana, che sostanzialmente appare piatta.

Dopo una breve ricerca si scopre l'arcano: le ripe incontrate sono le vecchie sponde del Lago Gerundo.

Breve nota storica

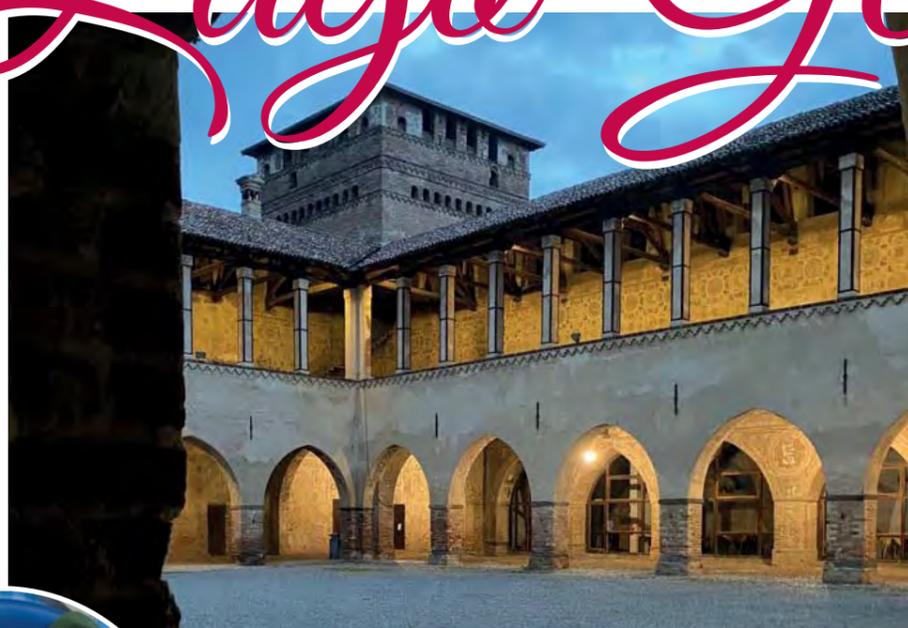
Nel cuore della Lombardia, a cavallo tra le attuali province di Milano, Bergamo, Cremona e Lodi, esisteva anticamente un lago chiamato Gerundo, la cui "presenza" si può scorgere ancora oggi nella conformazione di un territorio indissolubilmente legato all'acqua e costellato da fiumi, canali e fontanili.

Nel corso dei secoli quel grande specchio d'acqua, paludoso e inospitale, venne bonificato dall'uomo e andò incontro a un inevitabile prosciugamento. Oggi dell'antico lago restano le sponde, a tratti ancora evidenti, ma anche isole e promontori sui quali vennero fondate le città di Crema e Lodi, così come diverse piroghe monossili giunte fino a noi, oltre a decine di riferimenti nella toponomastica locale.

Il lago Gerundo viene citato in epoca romana nelle opere di Plinio il Vecchio ma le descrizioni più dettagliate si hanno nel periodo medievale, negli scritti dello storico del settimo secolo Paolo Diacono e di altri cronisti dell'epoca.

Era una grande distesa d'acqua in mezzo alla Pianura Padana e si era formata in seguito al ritiro dei ghiacciai durante il Pleistocene, che avevano lasciato un'ampia zona ghiaiosa (da ghiaia, "gera" in vari dialetti locali, deriva il nome del lago) dove trovavano sfogo le ripetute esondazioni dei fiumi Adda, Serio e Oglio.

Più che un lago si trattava di un enorme specchio d'acqua stagnante, a regime instabile, un acquitrino o palude con un'isola al centro formata dal promontorio dell'Insula Fulcheria (forse da pulchra,



"bella"), l'unica zona fertile nel centro di un'arida distesa di ghiaia. Il lago Gerundo scomparve definitivamente nel corso del XIII secolo per opera della bonifica iniziata dai monaci cistercensi e benedettini, proseguita nel 1220 con la creazione del canale Muzza. Il lago occupava un ampio tratto di territorio tra Adda e Serio, ma anche, secondo alcuni, Brembo e Oglio.

Del lago Gerundo si troveranno molte leggende che i nostri avi ci hanno tramandato. Di questo territorio, pieno di storia e di leggenda, circondato da un numero importante di castelli medioevali potremmo scrivere un saggio, ma lasciamo al lettore la curiosità per invitarlo a trascorre un weekend culturale tra la storia e la gastronomia del territorio.

I formaggi

Grazie alle bonifiche dei monaci ed in particolare data l'enorme quantità di acqua, con la presenza di fiumi, risorgive e fontanili nel territorio, in quest'area occupata dal Lago Gerundo, forte è lo sviluppo di molte aziende zootecniche. Con la produzione di una grande quantità di latte di vacca, di bufala e di caprae la nascita di molti caseifici è diventata una zona di produzione di molte Dop, Stg e di un certo numero di Pat.

Per questo motivo proprio in questo territorio, sorse nel dopoguerra un Istituto che, ancora oggi, è conosciuto ai più come Scuola Casearia e rappresenta un unicum nel panorama nazionale, essendo l'unica realtà formativa del set-

tore in cui il caseificio è gestito direttamente dalla Scuola.

L'Istituto Professionale per i servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale di Pandino è sorto nel 1954 in un territorio a forte vocazione agricola e zootecnica, dove la produzione legata alla filiera lattiero-casearia raggiunge da sempre punte di eccellenza. I formaggi Dop presenti nell'area sono: Taleggio, Quartirolo Lombardo, Provolone Valpadana, Grana Padano, Gorgonzola, Salva Cremasco. Come Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) troviamo: Mascarpone, Pannerone, Crescenza, Caprino Vaccino e Caprini sia coagulazione lattica che pressamica. Mozzarella Stg (Specialità Tradizionale Garantita). Puntiamo l'attenzione su due Pat.

Mascarpone artigianale

Preparazione casearia, freschissimo, è il risultato dalla coagulazione acida termica della panna di latte di vacca pastorizzato.

A differenza dei formaggi in cui l'acidificazione del latte è dovuta all'acido lattico prodotto dai batteri lattici, nel mascarpone l'acidità viene ottenuta aggiungendo un acido dopo aver riscaldato la panna; oggi si usa normalmente l'Acido citrico mentre nel passato si utilizzava il limone o l'aceto. E' un prodotto già conosciuto nel XII Secolo.

E' un formaggio o un latticino? Per definizione del ministero delle Politiche Agricole il mascarpone non è un Formaggio, ma solo un prodotto di origine animale di derivazione lattiero caseario.

Il suo contenuto calorico è piuttosto elevato: kcal 450 per 100 gr.

La maggior parte di noi conosce il Mascarpone come ingrediente principale del tiramisù, ma il mascarpone può essere utilizzato per farcire paste



ripiene, mantecare risotti e produrre la tanto nota torta gorgonzola/mascarpone/noci, specialità della gastronomia della pianura padana lombarda. La seconda Pat è un formaggio nato nel territorio del Lago Gerundo: La Crescenza.

Crescenza

Formaggio grasso, freschissimo, cremoso e da consumarsi nei primi 10/15 giorni dalla produzione. È un formaggio a pasta cruda, prodotto con latte di vacca, intero e pastorizzato.

Appartiene alla famiglia degli stracchini, cioè di quei formaggi prodotti quando le vacche storicamente reduci di una lunga transumanza rientravano in autunno dai monti alla pianura, stanche, "stracch" in dialetto lombardo. Di questo formaggio ne troviamo

traccia già nel basso medioevo, XIII Secolo. Era un prodotto tipicamente autunnale. Oggi con la grande industrializzazione è prodotto durante tutto il periodo dell'anno. Si consuma principalmente come formaggio da tavola, accompagnato a insalate.

Nell'area del Lago Gerundo si accompagna in una sorta di dolce-piccante con la mostarda di Cremona. In una proposta molto moderna azzarderei un abbinamento con una marmellata di agrumi, in particolare la marmellata di bergamotto. Il suo potere calorifico è di circa 280 kcal per 100 grammi. Si abbina a vini dal corpo leggero, delicato, fresco e sapido, generalmente bianco come un Soave Doc. Si abbina anche molto bene con una birra bionda chiara di media gradazione.



Dal drago Tarantasio il cane a sei zampe dell'Eni



Secundo una leggenda dell'Alto Medioevo, nel lago Gerundo viveva il drago Tarantasio, vero terrore per gli abitanti del luogo. Un mostro favoloso in cui la fantasia popolare ha probabilmente voluto impersonificare le esalazioni insopportabili di quelle zone palustri e malariche. La sua immagine la possiamo trovare sulla destra del portale della facciata del Duomo di Milano: tra le sculture presenti emerge il profilo di una piccola creatura mostruosa che secondo la tradizione impersona il mostro. Lo stesso ancora appare nello stemma dei Visconti ed in quello del Comune di Milano.

Il drago Tarantasio, in tempi moderni, fu fonte di ispirazione per lo scultore Luigi Broggni che prese a modello Tarantasio per ideare l'immagine del cane a sei zampe che sputa fuoco dalla bocca, simbolo dell'Eni, il cui primo giacimento di metano venne scoperto nel 1944 a Caviaga, frazione di Cavengo d'Adda, che si trova in quello che era l'alveo del Lago Gerundo.



Mozzarella & Alici

L'abbinamento storico più semplice e genuino da riscoprire in tavola per l'estate



a cura di Sara Albano

In questo nuovo appuntamento per voi lettori di InForma, ho pensato di focalizzarmi su un abbinamento tanto antico quanto semplice, in alcune zone d'Italia ancora molto amato e ben radicato nelle tradizioni culinarie locali, ma al contempo da far riscoprire, soprattutto ai più giovani. Parlo del celebre, amatissimo matrimonio tra un prodotto del latte e uno del mare, ovvero dell'intramontabile mozzarella degustata con le alici. Come è risaputo, la mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata, tipico dell'Italia meridionale ma anche centrale: ancora oggi la storicità della connessione del prodotto con questi territori è ben nota, basti pensare a quanto siano celebri soprattutto le paste filate ottenute

in Campania e Puglia, dove rappresentano una tradizione ultrasecolare (e oggi godono di denominazioni d'origine europee).

Oggi il nostro paese esporta ben 100mila tonnellate di mozzarella in tutto il mondo, dato che la elegge senza dubbi a prodotto caseario italiano tra i più apprezzati anche all'estero. In passato, la mozzarella era consumata essenzialmente nei luoghi di produzione, o al massimo nei loro pressi, in quanto non solo non erano ancora presenti le tecnologie per il trasporto a distanze notevoli, ma non esistevano nemmeno i moderni sistemi di refrigerazione.

Le origini della mozzarella sono ancora oggi incerte e dividono gli studiosi: la più antica citazione di un formaggio simile viene fornita da Plinio il Vecchio, con riferimento a un prodotto della Basilicata, nella zona a ridosso del fiume Bradano nei pressi di Metaponto. Il termine "mozza" (da cui deriva lo stesso nome del formaggio, ovvero dal gesto di "mozzare" la pasta filata) compare però per iscritto solo nel XII secolo, con riferimento a un prodotto ottenuto dai monaci di un monastero di Capua, i quali offrivano ai pellegrini che si fermavano da loro pane con mozza o provatura.

Quest'ultima era un'usanza diffusa in Campania (che ha poi "contaminato" anche il territorio del Basso Lazio), e derivava dal termine prova, con il quale si indicava la porzione estratta da una pasta filata destinata alla produzione di formaggi a maturazione/stagionatura più prolungata della mozzarella (come i famosi caciocavalli, le provole e le scamorze) che veniva utilizzata per testare la qualità della pasta filata ottenuta. E benché non vi siano evidenze storiche né particolari leggende legate alla nascita dell'amato abbinamento con le alici, chissà che non sia proprio in questo contesto e in queste



ALICI FILANTI AL CACAO E PEPPERONCINO

Alici, cacao, mozzarella e peperoncino si scoprono complici di un sapore davvero sorprendente

Ingredienti per 4 persone

- Alici fresche, n. 16
- Mozzarella, 150g
- Mollica di pane in cassetta, 150g
- Fecola di patate, 60g
- Cacao amaro in polvere, 5g
- Timo fresco, 4g
- Peperoncini verdi piccanti, 2
- Olio extravergine d'oliva, 50 ml
- Sale, q.b.

Per servire:

- Germogli freschi misti

Esecuzione

In una ciotola riunite la mollica del pane in cassetta finemente tritata e setacciata, il cacao in polvere e le foglie di timo appena tritate, e miscelate il tutto sfregando il composto fra le mani fino a renderlo omogeneo di colore omogeneo.

Disponete le alici pulite e aperte a libro su un vassoio con la pancia rivolta verso l'alto, cospargetele con un po' di fecola di patate, giratele e ripetete l'operazione dall'altro lato, poi lasciatele riposare per cinque minuti, fin quando la fecola sarà stata assorbita dai liquidi delle alici; a questo punto, avrete ottenuto un valido collante senza utilizzare farina, dai più lunghi tempi di cottura.

Posizionate su metà delle alici una strisciolina di mozzarella e una di peperoncino verde (privato dei semi interni), poi coprite ciascuna alice "farcita" con una seconda alice in superficie, pressando delicatamente per accoppiarle. Passate, quindi, le alici farcite nell'uovo sbattuto e poi nell'impanatura al cacao, facendo attenzione a non far penetrare il pane all'interno dei pesci. Poco prima di servire, scottate le alici in padella con l'olio caldo, badando di non farle friggere ma solo soffriggere (dovranno risultare croccanti fuori e morbide dentro). Servite le alici filanti accompagnandole con un'insalatina di germogli freschi.

regioni ricche di eccellenze agroalimentari dall'entroterra al mare che sia stato ideato.

Dopotutto, ancora oggi è possibile trovare nei menù delle trattorie tipiche laziali il crostino alla mozzarella (o "alla provatura" per rendere più poetica e storica la comunicazione del piatto) servito con le irrinunciabili alici, gratinati al forno fino a diventare dorati e filanti.

Volete che vi sveli un piccolo segreto per prepararli? Riponete le fette di pane in congelatore per 15 minuti prima di coprirle con la mozzarella e cuocerle nel forno preriscaldato ad alta temperatura: in questo modo, il pane riuscirà in pochi minuti a tostarsi fuori pur mantenendosi ancora ben morbido all'interno.

La grande disponibilità nei nostri mari di un pesce azzurro saporito, genuino e adattissimo alla conservazione sotto sale o sott'olio come le alici non avrebbe dopotutto potuto far altro che influenzare tantissime ricette del panorama nazionale, vedendole spesso abbinare "senza remore" (per fortuna) anche ai formaggi.

Fresche o in conserva che siano, vengono utilizzate da tempo immemore in tutte le cucine da nord a sud, anche nelle aree non bagnate dal mare, grazie agli antichi scambi che avvenivano lungo le "vie del sale". E chissà se l'idea di sposare la fresca mozzarella con il gusto sapido e deciso di un'alice sia stata idea per la prima volta di un abitante della campagna o al contrario della costa, ritrovandosi in mano due frutti della conoscenza empirica umana tutti differenti.

Da lì in poi una cosa è certa: l'abbinamento tra mozzarella e alici è stato un grande trionfo e lo è a tutt'oggi, dalla superficie della pizza Margherita alla farcitura dei fiori di zucca, dalla panzanella a base di pane e verdure estive fino ad utilizzarlo per esaltare il sapore della mozzarella in carrozza, di bruschette e crostini, e tantissimo altro ancora, come le originali ricette che ho scelto di regalarvi in queste pagine, per augurarvi la mia personale "buona estate" a tutta buona cucina.

BORRAGINE FRITTA "A SORPRESA"

Una golosa versione farcita con mozzarella e alici, per delle foglie di borragine assolutamente deliziose!

Ingredienti per 4 persone

- Foglie di borragine grandi, 24
- Mozzarella, 80 g
- Alici sott'olio, 6
- Farina 00, 100 g
- Amido di mais, 100 g
- Acqua frizzante fredda
- Farina 00
- Olio per friggere
- Sale

Esecuzione

Tagliate la mozzarella a striscioline e lasciatela scolare bene. Scolate le alici sott'olio e asciugatele bene tamponandole con della carta da cucina, quindi tagliatele a metà. Lavate e asciugate accuratamente le foglie di borragine. Sistematele ben aperte sul piano da lavoro con il lato superiore della foglia rivolto verso l'alto, e spolveratele con poca farina. Sistemate sulla metà delle foglie mezzo filetto di alice e una strisciolina di mozzarella, poi coprite con una seconda foglia per dar vita a delle foglie di borragine accoppiate e farcite. Preparate una pastella mescolando farina e amido di mais e aggiungendo acqua quanto basta fino ad ottenere un composto di consistenza fluida. Passate le foglie di borragine accoppiate nella pastella e friggetele in immersione in olio bollente, scolandole quando saranno ben dorate e servendole subito ben calde in tavola. Potrete divertirvi anche a friggere le foglie di borragine più piccole "al naturale", passandole semplicemente ben lavate e asciugate nella pastella per poi cuocerle nell'olio bollente.



La delegazione Onaf di Roma ha consegnato il pannello segnaletico al Comune il 15 maggio

Bracciano è "Città del Formaggio 2021"

Vocazione agricola, felicità casearia e un paesaggio esaltato dall'incanto del lago

di Ilaria Castodei



Domenico Villani e Andrea Vianello, direttore di Rai News e Assaggiatore Onaf, alla cerimonia in streaming per la consegna della targa ufficiale

Una data storica per Bracciano: sabato 15 maggio alle 17 si è svolta la cerimonia che ha designato la cittadina laziale nota per il suggestivo lago "Città del Formaggio 2021". Così, in un fresco pomeriggio di metà primavera, la delegazione Onaf di Roma, nella persona del delegato Domenico Villani, ha consegnato, nel caratteristico Chiostro degli Agostiniani, il pannello segnaletico turistico al primo cittadino Armando Tondinelli.

Il cartello che incorona Bracciano tra le Città del Formaggio, sin dal lunedì successivo poteva già essere visto da chi arriva nel comune lacustre alle porte della capitale. La cerimonia, organizzata in ogni dettaglio dalla delegazione Onaf di Roma in collaborazione con l'amministrazione comunale e le aziende agricole locali, si è svolta nei tempi e modi previsti dalla fitta scaletta di interventi, grazie anche alla grande professionalità da Andrea Vianello. Il direttore di Rai News (e socio Onaf), dopo l'Elogio al formaggio scritto per l'occasione da Domenico Villani e interpretato dall'attore Simone Luciani, ha presentato i vari relatori: l'assessore all'Agricoltura della Regione Lazio, Enrica Onorati, il sindaco di Bracciano, il vicesindaco e assessore al Turismo, Luca Testini, l'assessore alla Cultura Claudia Marini, per continuare con l'emozionatissimo portavoce dei casari locali Giancarlo Gentili.

Si sono poi susseguiti gli interventi in video streaming dei sindaci delle altre città del formaggio designate: Giorgio Gori per Bergamo e Girolamo Bertolami per Novara di Sicilia. Ovviamente non poteva mancare l'intervento video anche del presidente Onaf Pier Carlo Adami, preceduto dalle parole di Villani.

L'evento, al quale hanno partecipato un numero contingentato di persone, a causa delle regole di restrizione dovute all'attuale pandemia, si è svolto in completa sicurezza, rispettando distanziamenti e tenuta di mascherine. Al termine sono stati distribuite delle bag di formaggi, rappresentativi delle produzioni casearie del territorio e le cui forme sono state ben esposte per tutta la durata della cerimonia.

Il 15 maggio ha sancito l'inizio del titolo per tutto l'anno solare, all'interno del quale a Bracciano verranno organizzati eventi e manifestazioni per la promozione della cultura casearia del territorio, come mostre fotografiche, degustazioni, seminari, conferenze e mostre mercato. Allo scadere dell'anno solare Bracciano rimarrà iscritta all'Albo delle Città del Formaggio e al fine del mantenimento del titolo, il Comune si impegnerà a organizzare ogni anno almeno un evento legato ai formaggi e aperto al pubblico, in collaborazione con la delegazione Onaf di Roma che per l'occasione ha predisposto un video con i migliori momenti dell'evento.

IL PERCHÈ DELLA SCELTA

Lo scopo del conferimento è stato l'individuazione di un Comune, o meglio ancora, del territorio intorno al lago di Bracciano, che si è distinto nel tempo e nella storia della produzione casearia, con una propria identità sociale e culturale. L'intero areale del lago, nel tempo, ha valorizzato e comunicato un prodotto autentico italiano meritevole di pregio e diffusione. Caratteristiche ben note in loco e non solo. Bracciano da diversi secoli si pone come una zona ricca di storia casearia, nella quale sono nate numerosissime aziende che producono una grande varietà di formaggi, principalmente di latte ovino, tra i quali spiccano il Caciofiore di Columella e il Pressato a mano.

Alcuni di questi casari hanno fondato l'Associazione Formaggi Storici della Campagna Romana con lo scopo di riportare in vita formaggi di cui si erano perse le tracce. Ciò anche attraverso un attento studio di testi da parte della Camera di Commercio di Roma, a cui ha fatto seguito un importante lavoro sulla qualità del latte crudo, sui coagulanti vegetali (in particolare quello ottenuto dai fiori del cardo selvatico) e sulla stagionatura naturale in grotte di tufo. Questo percorso ha trovato linfa nella valorizzazione indotta dall'indubbia vivacità di cui gode il Comune con il suo ampio territorio circostante, lungo il perimetro dell'omonimo lago. E' un angolo d'Italia di grande bellezza paesaggistica e nobile storia, che ha saputo coniugare la spiccata vocazione agricola a un'offerta turistica di eccellenza.



CONSIGLIO DIRETTIVO NAZIONALE

In estate tornano gli appuntamenti fieristici e riparte la campagna "Latte nelle scuole"



L'Onaf non si ferma: pubblicazioni, video-conferenze, corso per italiani all'estero

di Marco Quasimodo

Riunione in video-conferenza, il 14 maggio scorso, per il Consiglio direttivo nazionale dell'Onaf che ha discusso e deliberato circa un ordine del giorno che prima di tutto prevedeva la definizione della data di convocazione dell'Assemblea dei Soci e relative modalità di svolgimento.

L'emergenza dovuta alla pandemia consentirebbe di per sé che i soci si riuniscano in modalità remota, ma ragioni di tipo pratico consigliano di attendere future indicazioni governative con l'auspicio di potersi ritrovare a Grinzane Cavour, presumibilmente domenica 27 giugno, magari in spazio aperto.

Il presidente Adami ha comunicato con soddisfazione l'andamento positivo dei rinnovi associativi, risultato per niente scontato in un periodo come l'attuale. E' segno, evidentemente, dell'apprezzamento da parte dei soci delle iniziative che negli ultimi mesi Onaf ha messo in atto: l'omaggio di due pubblicazioni di pregevole qualità (elogiate anche al di fuori del circuito dei soci), le video-conferenze mensili con personaggi importanti, la presenza vivace sui social media sia da parte dell'Onaf nazionale che delle Delegazioni.

Dal 1° luglio riprenderanno gli eventi fieristici. L'Onaf parteciperà a Cibus, in programma a Parma dal 31 agosto al 3 settembre, e presumibilmente a Cheese, la manifestazione in cui il formaggio sarà unico protagonista dal 17 al 20 settembre a Bra. Anche i corsi dell'Onaf riprenderanno per la maggior parte da settembre, saranno portati a termine entro il mese di giugno soltanto quelli interrotti a causa della pandemia quando erano ormai in dirittura di arrivo.

L'unico corso attualmente in svolgimento è quello per italiani all'estero, in modalità on line. L'esperimento può dirsi riuscito sia per quanto riguarda le lezioni a distanza che il sistema di spedizione e recapito dei formaggi al domicilio dei corsisti. È però opinione diffusa, tra consiglieri, delegati e gli stessi corsisti, che l'attività in presenza debba essere privilegiata ogni qualvolta ciò sia possibile, per svariate ragioni.

È in fase di redazione, a cura di Armando Gambera e Giuseppina Ortalizio la



• Prova di copertina per il quarto volume di ricette inventate e provate da Onaf di alcuni formaggi italiani in collaborazione con Unioncamere

quarta puntata di un lavoro che dal 2018 Onaf svolge su incarico di Unioncamere nell'ambito del programma denominato "Latte nelle scuole", campagna di educazione alimentare sul consumo dei prodotti lattiero-caseari, dedicata agli allievi delle scuole primarie, finanziato dall'Unione Europea e realizzato dal Mipaaf.

L'opuscolo di quest'anno riguarderà ricette di cucina con utilizzo di otto formaggi italiani ciascuno dei quali indissolubilmente legato al proprio territorio di provenienza. Grazie a questo progetto, quindi, Onaf può utilizzare anche il "binario" della scuola per compiere opera di promozione casearia.

Come illustrato nelle prime pagine di InForma, il 4 settembre 2021 verrà attribuito il titolo di Maestro assaggiatore di formaggi alla memoria di Mario Rigoni Stern. I consiglieri hanno infatti accolto con entusiasmo la proposta del Delegato Onaf di Vicenza Sergio Varini che ha messo in evidenza il legame che lo scrittore aveva con il formaggio, con i casari, con i territori di produzione.

Onaf

Per riconoscere
la qualità

In omaggio
“VIAGGIO CON
FORMAGGIO”

Edizione Onaf
418 pagine



Rinnovo adesione

QUOTA 2021 » € 70
2021 + 2022 » € 130

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

MODALITÀ DI RINNOVO

- 1) Bonifico a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN)
IBAN IT 54 M 03111 22503 0000 0000 3401
- 2) Versamento o postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n.10218121
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- 3) Transazione on line con carta di credito
dalla home page del sito www.onaf.it
- 4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente
(come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota
annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

Onaf

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

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

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

afnews onaf



a cura di BEPPE CASOLO
persito@onaf.it

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



>>>>>>>>>

“Smartasting Dad Degustazioni e distanza”

In un periodo in cui siamo costretti, non solo al distanziamento, ma anche a limitare gli spostamenti, la delegazione Onaf di Roma, per coinvolgere i suoi associati, ha organizzato delle degustazioni a distanza.

Le perplessità iniziali, facilmente immaginabili, sono state invece fugate già alla prima delle degustazioni in programma. E questo grazie ad una logistica impeccabile (l'associato aveva possibilità di scegliere tra il ritiro e la consegna a domicilio), ma soprattutto grazie ad un format opportunamente studiato.

L'associato, aveva la possibilità di potere effettuare un primo assaggio in “perfetta concentrazione”, ottimizzando tempistica e contesto,

compilando la scheda descrittiva con Onaf touch ed inviandola per tempo alla delegazione che provvedeva a verificarne la congruità. Successivamente, per gli stessi formaggi, un secondo assaggio on line, stavolta insieme a tutti i partecipanti e ovviamente al Maestro Assaggiatore che guidava la degustazione.

Il primo appuntamento prevedeva la degustazione denominata “Alte Quote”, con formaggi provenienti da alte latitudini e altitudini, nonché stagionature.

Il secondo appuntamento con la degustazione denominata “Mediterranea”, con formaggi provenienti dai paesi che si affacciano sul nostro mare; per concludere con il terzo appuntamento, con i formaggi storici della Campagna Romana.

Un successo non solo dal punto di vista della partecipazione e coinvolgimento, ma soprattutto dal punto di vista didattico.

L'assaggiatrice Ilaria Castodei

DALLA DELEGAZIONE DI VICENZA

>>>>>>>>>

I dieci comandamenti dell'assaggio Onaf

Nei mesi scorsi, l'Onaf Vicenza si è impegnato con i suoi soci per redigere un breve vademecum dei 10 punti cardine per l'assaggio.

La delegazione ha coinvolto ogni singolo iscritto per la redazione di questo decalogo. Numerose sono state le risposte alla chiamata, grazie alle quali si è riusciti a valorizzare e sintetizzare un'arte che richiede passione e conoscenza.

Per vivere questi momenti al meglio è molto importante la preparazione, sia del prodotto che

del degustatore, l'assaggiatore deve andare oltre il semplice utilizzo del gusto ed impegnarsi ad utilizzare tutti e cinque i sensi, per quanto riguarda il prodotto invece è importante prepararlo al meglio, in modo da creare una speciale atmosfera che fa sì che il formaggio e chi lo mangia entrino in sintonia dando entrambi il meglio. Per aiutarvi a creare questo speciale momento vi lasciamo di seguito un riassunto dei 10 punti che la delegazione ha individuato.

Quando: il mattino prima di pranzo o la sera prima di cena. Dove: in un ambiente tranquillo e privo di distrazioni.

Come prepararsi: bisogna essere a stomaco

vuoto e non avere altri aromi o sapori che interferiscano.

Temperatura consigliata: dai 15°C ai 20°C a seconda della tipologia del formaggio.

Taglio e porzionatura: utilizzare coltelli adeguati e far sì che la porzione contenga tutti gli elementi della forma intera.

Si passa successivamente agli ultimi 5 punti che riguardano le analisi sensoriali: analisi visiva, tattile, aromatico olfattiva, gustativa e uditiva.

Per maggiori informazioni e poter avere il decalogo per intero con le spiegazioni dei vari punti vi invitiamo a contattare la delegazione di Vicenza.

L'assaggiatrice Clarissa Mattarollo

CIBUS Parma – Quartiere fieristico 31 agosto – 3 settembre 2021

Evento riservato ad operatori e professionisti del settore agroalimentare, Cibus presenta un'offerta di prodotti alimentari italiani unica, articolata su quattro giorni di esposizione a cui si aggiungono attività ed eventi organizzati per analizzare novità e tendenze di mercato (convegni e tavole rotonde). Cibus è da sempre una piattaforma che promuove l'incontro tra le componenti produttive dell'industria agro-

alimentare italiana con rappresentanti provenienti dai maggiori mercati del mondo e con i grandi retailer continentali e internazionali.

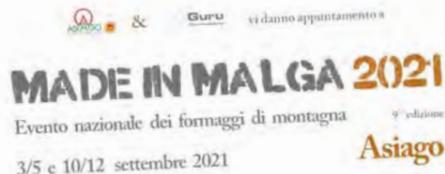
Onaf sarà presente insieme con i Consorzi di Tutela di tre formaggi Dop: Castelmagno, Murazzano e Robiola di

Roccamarengo. Maestri assa-

giatori condurranno degustazioni guidate per illustrare caratteristiche e tipicità dei tre prodotti utilizzando la collaudata metodica di assaggio Onaf. www.cibus.it



MADE IN MALGA 2021 Asiago (Vicenza) 3-5 e 10-12 settembre



Due weekend gustosi dedicati alla bontà della montagna. L'evento nazionale dei formaggi di montagna, giunto alla nona edizione, avrà la presenza dei più importanti produttori, selezionatori,

distributori, chef, giornalisti e di un vasto numero di appassionati, e foodies.

CHEESE Bra (CN) 17-20 settembre 2021

Slow Food e il Comune di Bra hanno ufficialmente e a gran voce annunciato che "Cheese 2021 ci sarà!". Gli organizzatori sono all'opera per adattare i format storici alla

situazione attuale e rendere ogni occasione di conoscenza, degustazione, educazione, come momento da vivere in presenza e in piena sicurezza. Non mancheranno quindi i grandi classici: il Mercato dei formaggi e la Via degli Affinatori, le conferenze di approfondimento e i momenti ludici per famiglie e bambini, per ricreare quel clima magico tipico di una manifestazione che nelle dodici edizioni sin qui svolte ha saputo mantenere i propri connotati caratteristici. La biodiversità, già tema conduttore nel 2019, visto il nuovo scenario derivato dalla pandemia sarà anche quest'anno al centro dell'attenzione. I formaggi sono perfetti per sottolineare il solido e millenario rapporto tra esseri umani, animali e ambiente, basti pensare ai microorganismi che naturalmente si trovano nelle malghe e nelle stalle, che determinano unicità e qualità di ogni singolo formaggio e che quindi vanno salvaguardati.

www.slowfood.it e cheese.slowfood.it



ANUGA Colonia (Germania) 9-13 ottobre 2021

Innovativo, mondiale, rivoluzionario. Così viene definito il più grande expo alimentare d'Europa. È un appuntamento biennale al quale aziende produttrici e operatori del settore non possono mancare. I numeri della scorsa edizione, svoltasi ad ottobre 2019, parlano chiaro: 7.590 espositori e circa 170 mila visitatori professionali provenienti da tutto il mondo. Anuga tornerà per dettare i trend del settore, dal 9 al 13 ottobre 2021. Con dieci saloni, un programma di eventi collaterali e la più grande partecipazione di espositori mai vista prima, sarà l'evento numero uno nell'anno della ripartenza fieristica.

www.anuga.com

TUTTOFOOD Milano Fiere Rho 22-26 ottobre 2021

Tuttofood è la fiera B2B per l'intero ecosistema agro-alimentare. Globale e innovativa, è il punto di riferimento nel mondo per i produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage.



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Balon e robiolo nel Maracanà delle Langhe



Le Robiolo di Langa erano di casa nello sferisterio Mermet di Alba, tempio del pallone elastico, luogo di grandi mangiate, bevute e scommesse. A destra, il campionissimo Augusto Manzo, dominatore del balon per quarant'anni



Rinascerà il Mermet di Alba, lo sferisterio mitologico del "balon", leggasi "balun" alla piemontese. Nel clima di salvifica ripartenza che stiamo vivendo, anche questa buona novella di lavori in corso segnala la voglia di un ritorno alla normalità perduta.

Ma la parabola del Mermet – costruito nel 1857 dal munifico avvocato Alessandro Mermet per ospitare le gare col bracciale e di pallapugno sottraendole al piazzale del duomo, e da anni sbarrato e fatiscente per intricate vicende proprietarie – ha una superiore potenza simbolica.

Quello che Gioan Arpino ha definito il "Maracanà delle Langhe", era un immaginifico luogo dell'anima e del diavolo, teatro delle imprese di campionissimi come Manzo e Balestra, Bertola e Berruti (oggi diremmo Vacchetto e Campagno), di sfide memorabili e di folli scommesse milionarie capaci di rovinare patrimoni ed esistenze. Un'arena di gladiatori coccolati dai tifosi con "cavagne" di robiolo e bottiglie di barbera scese dalle colline per il rito della partita che una volta si giocava la domenica pomeriggio, facendo concorrenza alle blasonate squadre dell'altro pallone.

Quei tempi non torneranno, tutto cambia, e le nuove regole toglieranno spettatori dagli spalti e gli speciali approvvigionamenti di robiolo. C'è da sperare che questo nobile gioco, non abbia la sorte della pallacorda e del bracciale, ormai ridotti a esibizioni per turisti sulle piazze medievali del centro Italia.

Per andare avanti, non resta che guardare indietro. Raccontano i cantori del balon, e sono tanti - da De Amicis a Pavese e Fenoglio, fino a Orenco e Piccinelli - che Augusto Manzo, originario di Santo Stefano Belbo, con quel suo volto "da grande capo indiano" (Arpino dixit), poteva affrontare e vincere tranquillamente la partita dopo un pranzo completo di salumi, agnolotti, bollito, formaggio, caffè e ammazza-caffè. E Bruno Quaranta della Stampa ricorda che negli anni 10 del Novecento, allorché Torino era l'altra capitale del pallone elastico con acclamato sferisterio in via Napione, «Giovenale Borgo si impose su Pasquale Aresca ingollando sedici uova, ovvero quando il doping dimorava nel pollaio».

Lo stiloso Felice Bertola, gran cacciatore di scudetti e di madame, nativo di Gottasecca, Alta Langa tra il Bormida e il Belbo, aveva gusti più raffina-

ti. Ma non si privava di un trancio di robiolo - quella di pecora poi diventata il Murazzano Dop – per alimentare la forza esplosiva del suo pugno. Il suo titanico avversario Massimo Berruti (detentore della battuta record di tutti i tempi: 102 metri), anche pittore di qualità, preferiva invece un morso di robiolo di Roccamarengo, venendo da Acqui che sta sotto il borgo dei prelibati caprini.

I tornei di pallapugno si accendevano d'estate, e incendiavano gli animi da settembre in poi, quando si giungeva alle gare decisive, che venivano tirate alle lunghe, tra andata, ritorno e sempre la "bella" in cui si decidevano i partecipanti alle fasi finali. Erano play-off ante litteram, in cui le tifoserie si spostavano da una città all'altra, ma anche in paesucoli come San Benedetto Belbo o Spigno Monferrato, invasi da migliaia di supporter dei duellanti.

Rivale e poi erede di Manzo, il ligure di ponente Franco Balestra, nato a Tavole sulle alture di Imperia, altra piazza eponima del balon, parlava poco ma picchiava duro: per difendersi dalle sue pallonate i terzini avversari erano costretti a proteggere le gambe con i parastinchi.

«Il campione silenzioso» è il titolo del libro che gli ha dedicato Giorgio Bracco, firma del Secolo XIX. Per dire il clima dell'epoca, scrive Bracco che a Torino, in una domenica fredda e umida di fine

novembre di 70 anni fa, due eventi sportivi si svolgevano in contemporanea: il derby tra Toro e Juventus e la finalissima del campionato di pallone elastico tra Balestra e Manzo.

«Calcio d'inizio e prima battuta a pochi minuti di distanza l'uno dall'altra. Impossibile vedere tutto, bisogna scegliere. Allo stadio, sulle tribune, larghi spazi vuoti; nello sferisterio, in via Napione, non c'è posto neppure per un gatto». Insomma, il contadino balon aveva vinto sul moderno football.

Nel racconto "Il Paese", Beppe Fenoglio, che era un habitué del Mermet, accompagna Manzo a San Benedetto a visionare Sergio, giovane promessa locale. Lasciamoci su questa pagina, che è un'idea di futuro: sì, torneranno gli eroi del balon e le robiolo, nel Maracanà delle Langhe.

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

CASU MARZU

IL FORMAGGIO
CHE SI MUOVE
ANCHE IN ZONA
ROSSA



Gianni
Audisio



MURAZZANO



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



PSR 2014/2020 REGIONE PIEMONTE
SOTTOMISURA 3.2 - ANNUALITÀ 2019



Alta Langa

il Murazzano si gusta con territorio.

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

Onaf



Il sogno del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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