

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

39

MARZO 2022
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2022



Dossier Paste Filate
l'elastico sapore

Pesce e formaggio
questione di feeling



Romagna mia
fra terra e mare



Onaf in Brasile
per Expo Queijo



Nato l'Ecomuseo
della pecora



Formaggi simbolo
del Monte Grappa

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Oltre **50 anni** di tradizione
lattiero casearia per una **filiera**
che compie **10 anni**



100% ITALIANO E 100% PIEMONTESE DI FILIERA CONTROLLATA E CERTIFICATA
Tutto il latte che lavoriamo viene raccolto in un'area di 30 km in media tra le province di Cuneo e Torino grazie ad un protocollo di filiera che permette di garantire elevati standard di sicurezza e qualità del prodotto finito

LATTERIE
inalpi

DAL 1966 VALORI GIUSTI, BUONI E SICURI

www.inalpi.it



L'EDITORIALE

Assaggiatori internazionali
al lavoro durante il concorso
World Cheese che si è svolto
ad Oviedo nel novembre 2021



Essere InForma è indispensabile

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



La grande scommessa di InForma che 10 anni fa vi abbiamo chiesto di condividere è sicuramente stata vinta. Il nostro magazine ha portato comunque nelle case tutto quanto c'era da sapere sul formaggio e ha ricordato a molti di noi quanto è importante il mondo caseario nell'economia del nostro paese.

Dieci anni orsono, questo editoriale recitava così: "La nostra nuova rivista, la missione che ci attende".

La grande scommessa che vi abbiamo chiesto di condividere è sicuramente vinta ed ha pure un grande vincitore. Il nome? Elio Ragazzoni che ha creduto fin da subito che avere un foglio nostro avrebbe creato quel valore aggiunto che ci mancava. Caro direttore, il merito è unicamente tuo, nonostante l'indifferenza iniziale dei più.

Nelle nostre frequenti elucubrazioni, quando cerchiamo di mettere dei punti fermi o ci vengono in mente nuove idee, il pensiero corre al tempo che passa e non si ferma, ma la conclusione è: cosa sarebbe Onaf senza InForma?

InForma ci ha tenuti aggiornati durante questi due anni poco piacevoli dove le possibilità di incontro sono state ridotte al lumicino.

InForma ha portato comunque nelle case tutto quanto c'era da sapere sul formaggio.

InForma ha ricordato a molti di noi quanto è importante il mondo caseario nell'economia del nostro paese.

InForma ci sta ricordando che in questo momento, c'è un nuovo fermento di ripresa di cui abbiamo estremo bisogno.

Oggi che la pandemia ci ha portati ad

apprezzare nuovamente le cose essenziali del nostro essere anche la riscoperta delle nostre produzioni casearie fa parte di questa rinascita.

Il turismo enogastronomico, già importante nelle epoche pre Covid, è quanto di più apprezzato in questo momento, un fenomeno particolarmente diffuso nelle aree montane e collinari del nostro paese.

Oggi notiamo con piacere che le proposte di trekking e bike-tour tra i caseifici alla scoperta dei luoghi di produzione sono quanto di più accattivante si possa immaginare.

Per la montagna poi, i formaggi risultano avere un grande potenziale turistico, come afferma Roberta Garibaldi su "I Piaceri del gusto" diretto da Luca Ferrua peraltro appassionato di formaggi. Sono infatti fra le parole più ricercate sul web a livello mondiale (sui primi 10 prodotti italiani Dop e Igp 6 sono formaggi) e i tour operator internazionali reputano la visita ai caseifici fra le esperienze turistiche più interessanti.

Un pò di sano orgoglio per il nostro magazine, ma spendiamoci un po' di più per farlo crescere. E' un patrimonio prezioso per tutti e non bastano i "bravi, continuate così". Si può fare di più.

Intanto teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia
del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Romagna mia
fra terra e mare
di Roberta Terrigno,
Annalisa Raduano, Carla Giorgi

12-13

Forum 1/Terre alte
Il modello Jura
di Enrico Surra

14-15

Forum 2/Terre alte
Conoscere per valorizzare
di Giuseppe Zeppa

16-17

Forum 3/Terre alte
Servizi ecosistemici
una nuova strategia
di Luca M. Battaglini

19-21

A Paroldo in Alta Langa
l'Ecomuseo della pecora
di Corrado Olocco

22-24

L'Onaf a Expo Queijo
di Daniele Bassi, Maria Grazia Mercalli,
Elvio Rocha de Oliveira

25

L'Agenda eventi 2022
di Marco Quasimodo

26-28

Pesce e formaggio
Questione di feeling
di Gianmario Giuliano

29-39

Dossier Paste Filate
di Michele Faccia, Maria Grazia
Mercalli, Maria Sarnataro, Serena Di
Nucci, Guglielmo Portelli, Riccardo
Gannuscio e Massimo Todaro

42-43

Chiediamo la grazia
per il Casu Marzu
di Flavio Di Gregorio

44

Se un formaggio
d'alpeggio perde
la sua nobiltà
di Alan Bertolini

45

Torino Atp Finals
Onaf presente
di Ettore Bevilacqua

46-47

Burro di Malga, specialità
con profonde radici
di Silvia Schiavon

48-49

Senza lattosio, giornata
di studio a Nord-Est
di Antonio Lodedo, Stefano Perinotto

50-51

Formaggi del Grappa
Motori di una
nuova economia
di Ferdinando Garavello

52

La Puglia incontra
i piemontesi
di Daniele Apruzzese

53

Tourmin dal Mel
il formaggio delle donne
di Franca Serale

54-55

In pista la Nazionale
italiana formaggi
di Maria Grazia Vagiramì

56

Il formaggio si fa glamour
di Valentina Bergamin

57

Roma festeggia il libro Onaf
di Ilaria Castodei, Domenico Villani

58-59

Le ricette
di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano

60-64

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

66

La vignetta
di Gianni Audisio

67

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

LA CONVENTION SI TERRÀ A GIUGNO
NELLA SEDE NAZIONALE DI GRINZANE CAVOUR

Assemblea per l'elezione del nuovo consiglio Onaf



di Marco Quasimodo

Il primo giorno di febbraio 2022 alle 17, in video-conferenza, si è riunito il Comitato esecutivo dell'Onaf per programmare le attività associative.

L'anno è cominciato con importanti novità sul piano della didattica. Al corso di secondo livello di Grumolo delle Abbadesse (VI) e subito dopo a Parma è stato infatti messo in atto il nuovo piano di studi. Confermata la suddivisione in dieci incontri, sono stati invece riveduti gli argomenti e la distribuzione di questi. A ciò è seguita naturalmente la redazione di un nuovo libro di testo, realizzato da Armando Gambera e Michele Faccia con il contributo di tutta la Commissione tecnico-scientifica.

In base a quanto deliberato dal Comitato, il 2022 vedrà realizzarsi momenti di aggiornamento per i docenti dei corsi di primo e secondo livello, sia in modalità telematica che in presenza.

Nell'anno da poco iniziato si celebrerà poi il decimo compleanno del magazine InForma. Il Consiglio direttivo nazionale, in occasione della prossima riunione, definirà i progetti per festeggiare l'evento. Tra questi, con ogni probabilità, rientrerà un "incontro sulla comunicazione agroalimentare per il degustatore" con il coinvolgimento delle associazioni "cugine" (assaggiatori di vino, grappa, miele, ecc.) per un momento di confronto.

Le celebrazioni per InForma si terranno in concomitanza con la riunione dell'assemblea dei Soci. Con un ottimismo basato su dati reali, si può prevedere che tutto possa svolgersi in presenza presso la Sede nazionale al Castello di Grinzane Cavour nel mese di giugno. Sarà come sempre un momento tipico dell'attività associativa, quest'anno in modo particolare, in quanto i Soci saranno chiamati ad eleggere i membri del Consiglio direttivo nazionale che guiderà l'Onaf nel periodo 2022-2026.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Dieci anni da raccontare

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Nell'ottobre 2012 usciva il primo numero di InForma, voluto da Onaf per comunicare il mondo del formaggio visto dai nostri assaggiatori. Dopo un decennio siamo ancora qui, con tante idee e tanti argomenti da affrontare. Confidando anche in qualche prossimo festeggiamento

Dieci anni fa usciva il primo numero di "InForma". E' tempo di compleanni in famiglia. A dire il vero il numero 1 fu sfornato dalla tipografia nell'ottobre del 2012 ma si cominciò a parlarne con anticipo. Non è stata una scelta facile. Alla prima proposta metà consiglio era convinto che non ce l'avremmo fatta e l'altra metà anche, ma si espresse semplicemente con qualche dubbio e così il progetto andò avanti. Ci

appoggiavamo allora per la nostra comunicazione a Caseus, la rivista casearia di Roberto Rubino e destino volle che proprio in quei tempi se ne ventilasse la chiusura, fatto che ci avrebbe lasciato senza voce. Fu allora che l'idea di un giornale tutto nostro divenne concreta e si realizzò velocemente.

Fare un giornale come il nostro è pura artigianalità. Non abbiamo pressioni o lobby che indirizzano i temi, non vi sono algoritmi che cadenzino le narrazioni, esistono solo le persone che attraverso la loro energia ed il loro lavoro collaborano. E' stata una avventura bellissima in questo decennio raccogliere le voci per ordinarle in logiche sequenze, scoprirne le storie, i ricordi e le emozioni.

Si scopre che a parlar di formaggio esce fuori anche qualche scheggia di bellezza, ci si accorge che gli antichi saperi ed il

futuro sono legati da fili importanti che bisogna raccontare.

Sfogliare all'indietro i numeri è come fermare il tempo, è la conferma che passione e curiosità non hanno età. Eppure pochissimo si è detto e di molto ancora si potrà parlare. Il numero più bello di InForma sarà il prossimo e poi quello che verrà dopo. Continueremo a farlo, insieme.

Un fatto è certo, non dovrebbero mancare i festeggiamenti. Ci stiamo pensando. Qualche ideuzza c'è, aspettiamo semplicemente che la situazione generale favorisca l'organizzazione e la realizzazione di viaggi ed eventi. Sarete informati.

Intanto apparirà in questo numero la prima parte di un servizio sulle paste filate che considererà, per ora, il prodotto più stagionato, potrete visitare il nuovissimo museo della Pastorizia a Paroldo; dilettrarvi a considerare formaggio e pesce un buon matrimonio oppure leggere di Romagna e romagnoli.

Anche questo numero siamo riusciti a garantire le sessantotto pagine nonostante poderosi aumenti tipografici siano alle porte.

Se continua così nel futuro saremo più smilzi. Come quando siamo partiti. Corsi e ricorsi storici.



InForma

Magazine di cultura casearia

Onaf editore
via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn
Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba
il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici
ISSN 2281-5120

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Michele Faccia - Maria Sarnataro
Giampaolo Gaiarin - Giuseppe Zeppa
Paolo Cortonesi
Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)
Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)

by Roberta Baffa - www.graficline.net

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Daniele Apruzzese, Luca M. Battaglini, Daniele Bassi, Nicola Bentoglio, Valentina Bergamin, Alan Bertolini, Ettore Bevilacqua, Beppe Casolo, Ilaria Castodei, Fiorenzo Cravetto, Serena Di Nucci, Flavio Di Gregorio, Michele Faccia, Riccardo Gannuscio, Giuliano Garavello, Carla Giorgi, Gianmario Giuliano, Antonio Lodedo, Maurizio Mazzarella, Maria Grazia Mercalli, Elvio Rocha de Oliveira, Corrado Olocco, Marco Quasimodo, Stefano Perinotto, Guglielmo Portelli, Annalisa Raduano, Elio Ragazzoni, Maria Sarnataro, Silvia Schiavon, Franca Serale, Roberta Terrigno, Massimo Todaro, Mario Truant, Enrico Surra, Maria Grazia Vagiramì, Domenico Villani, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: assaggiatori al World Cheese di Oviedo

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)
La direzione ricorda che tutti i contenuti pubblicati sono frutto della collaborazione gratuita dei propri collaboratori che non percepiscono alcun compenso. Tutti i contributi scritti ricevuti saranno liberamente valutati dalla redazione che a suo insindacabile giudizio potrà procedere o meno alla loro pubblicazione. La redazione si riserva il diritto di poter pubblicare e/o utilizzare il suddetto contributo, anche in forma riassuntiva, in tutte le pubblicazioni riferibili ad Onaf. Ciascun autore di scritti e/o immagini inviate alla redazione si assume la responsabilità circa i contenuti e circa la titolarità del loro utilizzo, manlevando espressamente il giornale da ogni responsabilità in merito. I contenuti offerti sono redatti con la massima cura e diligenza e sottoposti ad un accurato controllo, tuttavia, si declina ogni responsabilità, diretta e indiretta, nei confronti degli utenti e in generale di qualsiasi terzo, per eventuali imprecisioni, errori, omissioni, danni (diretti, indiretti, conseguenti, punibili e sanzionabili) derivanti dai suddetti contenuti. Nell'eventualità in cui qualcuno dovesse ritenere di vantare diritti sul materiale pubblicato senza la sua autorizzazione è pregato di comunicarlo così da consentirci di effettuare una verifica e di rimuoverlo.

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Romagna mia fra terra e mare

Da Cesenatico alle Foreste Casentinesi, un territorio che ha fatto delle tradizioni contadine il suo punto di forza

di Roberta Terrigno

Risalendo la via Emilia, direzione nord, si lascia Rimini ed il litorale alle spalle e si iniziano ad intravedere i primi scorci collinari. E' la Romagna dell'entroterra, meno chiassosa di quella marittima, ma sempre ospitale, calorosa, forte di antiche e radicate tradizioni contadine.

Il primo comune che si incontra è Santarcangelo, confine ideale fra la pianura e le alture della Valmarecchia, città di Tonino Guerra, poeta, pittore, sceneggiatore, che ha sempre legato l'arte alle tradizioni gastronomiche della Romagna più vera e profonda. Dietro Santarcangelo si insinua Sogliano al Rubicone - siamo già in provincia di Forlì Cesena - famosa per le infossature del Formaggio di Fossa Dop, giacimenti naturali in grado di conferire al formaggio sfumature uniche, differenti da fossa a fossa, e che solo il casaro più esperto può sfruttare al meglio.

L'antica strada romana entra poi nel centro di Cesena, città dei Malatesta fino al XV secolo, a cui si devono alcuni degli scorci più belli del centro storico fra cui, soprattutto, la Biblioteca, riconosciuta come Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Si prosegue poi e si riconosce la sagoma di Bertinoro, che tanto ha influito sull'enologia romagnola, con i suoi vigneti vocati a Sangiovese e Albana, prima Docg italiana riconosciuta a un vitigno bianco. Il Mont Spaché (il monte spaccato) come è chiama-



ta la frazione Capocolle di Bertinoro, apre la strada alla Forlimpopoli di Pellegrino Artusi, padre della cucina moderna, che con il suo volume "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ha codificato per la prima volta alla fine dell'Ottocento le ricette casalinghe di tutta Italia, ponendo l'accento sulla qualità e l'attenzione alle materie prime. Forlimpopoli ricorda ormai da oltre 25 anni il suo illustre cittadino con la Festa Artusiana, tradizionalmente l'ultima settimana di giugno, in cui si ospitano non solo le eccellenze del territorio, ma anche quelle italiane e straniere con cui il Comune ha attivato solidi gemellaggi.

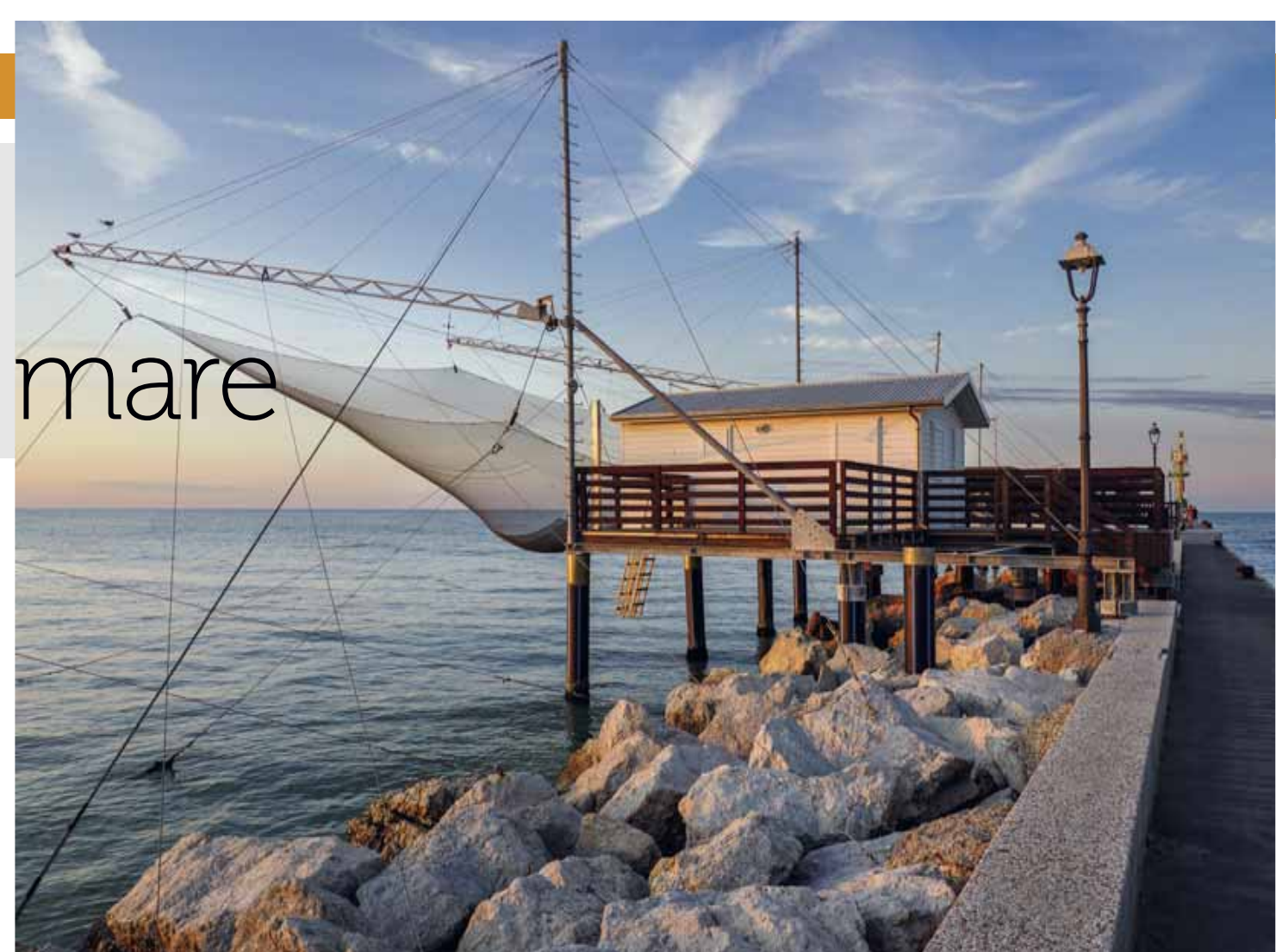
Attraversata Forlì e poi Faenza, si arriva a Imola, spartiacque, anche dal punto di vista della gastronomia, fra l'Emilia, terra luculliana, da una più povera, di origini contadine, dove il formaggio non è la forma, il "Re", il Parmigiano Reggiano, ma lo Squacquerone, il Ravaggiolo, il formaggio "bazzotto", quello fra il tenero ed il semiduro che veniva poi lasciato stagionare per essere grattugiato nei

Il latte è sempre stato una risorsa preziosa per sfamare le famiglie

mesi in cui non si aveva produzione casalinga. Nelle case di campagna, dove c'erano per lo più pochi animali, il latte era una risorsa preziosa per sfamare i componenti della famiglia e, solo dopo, quello rimasto veniva utilizzato per preparare un formaggio fresco, lo Squacquerone, che poco aveva in comune con quello che si fa ora prevalentemente a livello industriale.

Il latte veniva addizionato con caglio naturale ed eventualmente con fermenti, miscelando, se disponibile, anche latte ovino (oggi il disciplinare prevede solo latte bovino). Il latte, proveniente dalla mungitura della sera, era ottenuto da animali dediti al

lavoro, spesso alimentati in modo non sufficiente, era quindi un latte povero che solo grazie alla sapienza delle casare (erano soprattutto le donne di casa ad occuparsi della produzione casearia) diventava un formaggio prezioso per il consumo in casa con la piadina, nelle paste ripiene, o per essere venduto in modo da contribuire all'economia familiare.



• Un tradizionale "trabucco" a Cesenatico. Nella pagina accanto, in primo piano, Raffaella e Federica del caseificio Mambelli (S. Maria Nuova di Bertinoro)

Lo Squacquerone, re della piadina

Le prime testimonianze storiche dello Squacquerone risalgono al 1800, quando il Cardinale Bellisomi di Cesena lo citò in una lettera inviata durante la sua permanenza a Venezia dove si trovava in Conclave. La sua storia quindi parte da lontano e arriva fino al 2012 quando viene riconosciuto come Dop, prevedendo una omologazione di produzione e un allargamento di zona che oltre alla Romagna comprende anche il circondario bolognese.

Il suo impiego in cucina è praticamente illimitato, anche nei ristoranti stellati come il primo due stelle Michelin italiano, il San Domenico di Imola, fondato da Gianluigi Morini, che lo ha reso protagonista di alcuni suoi piatti.

Salendo in collina troviamo un altro formaggio che viene dalla tradizione contadina, sempre a pasta cruda, che si preparava con latte vaccino (raramente con quello caprino o ovino). Si tratta del Ravaggiolo, un formaggio fresco, da consumare da un minimo di 12 ore ad un massimo di 48 (nel periodo invernale) e che veniva adagiato su foglie di felce per far spurgare dal siero la cagliata estratta con una ramina. Ancora oggi a Santa Sofia, nel cuore delle Foreste Casentinesi, il Caseificio Trapoggio lo prepara secondo tradizione, ed è l'unico a fregiarsi del Presidio Slow Food.

Parlando di tradizioni che vengono da lontano, non si può non ricordare in Romagna la ricotta addizionata con acqua termale, la cui storia si lega in modo indissolubile al Caseificio Mambelli di Bertinoro. Fu proprio a partire dalla ricotta, fatta inizialmente con il siero di latte proveniente dallo scarto del formaggio, che ebbe origine quello che sarebbe diventato uno dei caseifici più conosciuti della Romagna.

"Nonna Elsa" iniziò a produrre e vendere ricotta nei mercati locali a partire dagli anni '50, quando oltre al lavoro in casa e nei campi, per realizzarla andava a prendere in bicicletta alle antiche fonti termali di Bertinoro l'acqua termale o "acqua salsa", ricca di minerali e oligoelementi, soprattutto di magnesio, capace da solo di coagulare la proteina del latte. La sua intuizione, che ancora oggi è uno dei tratti distintivi del caseificio, è stata però di iniziare a produrre la ricotta anziché dal siero, dal latte intero. Da quel momento in poi la produzione si è ampliata per assecondare una domanda sempre crescente, per arrivare fino al 1972 quando, insieme al figlio Domenico, venne fondato il primo laboratorio artigianale, e poi di seguito le altre tappe che lo hanno portato alla dimensione attuale.

La ricerca della tipicità e del connubio con il territorio è evidente anche nell'utilizzo di latte intero certificato biologico da animali allevati nella zona di Ravenna, così come nella produzione dello Squacquerone di Romagna Dop al sale marino integrale di Cervia, vincitore del 1° premio agli Italian Cheese Awards 2020-2021 nella categoria Freschissimi. Cremoso e spalmabile, dall'aroma gradevolmente acidulo ma al tempo stesso delicato, viene abbinato tradizionalmente con piadina e fichi caramellati.

Questo legame fra mare e terra lo si ritrova anche nella classica piadina di Cesenatico farcita con le "saraghine". Gli abitanti dell'entroterra acquistavano prodotti costieri e li abbinavano con ciò che abitualmente utilizzavano sulle loro tavole: è nata così la Piadina con saraghina, farcita con radicchio e cipolla leggermente stufata nell'aceto. Questo è uno dei tanti emblemi della Romagna, che utilizza ingredienti poveri, ma dove la ricchezza la si ritrova nel sapore, tramandato di mano in mano da generazioni. **R.T.**



DAI MALATESTA AL RAZIONALISMO

CESENA-FORLÌ



Se Cesena è caratterizzata dalle impronte lasciate dai Malatesta fra il 1300 e il 1400, Forlì, insieme a Castrocaro e Predappio, è rappresentativa dell'architettura razionalista. La città romagnola fu completamente ridisegnata nel 1927, svecchiata, secondo il punto di vista degli architetti e degli ingegneri che sposarono quel movimento, smantellando la storia che si era stratificata attraverso i secoli nelle vie cittadine. Le testimonianze ancora oggi rilevanti sono il Viale delle Libertà che unisce Piazzale della Vittoria con il Viale della Stazione, Porta Ravaldino e alcune parti del centro storico (Palazzo delle Poste, l'ex Casa del Mutilato, il Palazzo di Giustizia).

Sopravvissuto a quest'opera di "rinnovamento", il convento domenicano risalente al XIII secolo, ospita, in centro città, l'importante Museo San Domenico. Il complesso museale è formato da cinque edifici: Palazzo Pasquali, chiesa di San Giacomo Apostolo, convento dei Domenicani, convento degli Agostiniani e sala Santa Caterina. Al suo interno è ospitata la Pinacoteca Civica di Forlì. È inoltre sede di esposizioni temporanee. Marco Palmezzano, Silvestro Lega, Guido Cagnacci, Antonio Canova e Melozzo da Forlì, per citare solo alcune delle mostre che hanno animato la vita culturale di Forlì negli anni passati. Per una pausa golosa fra una mostra e una passeggiata nell'architettura della città delle torri, il consiglio è "Don Abbondio", proprio di fronte al Museo San Domenico. Una osteria dove poter sorseggiare un buon bicchiere di vino abbinato a piatti semplici ma curati nel dettaglio e nella scelta delle materie prime, dove soprattutto viene data importanza all'ospitalità, che naturalmente in Romagna è sempre un punto di forza.



Pellegrino Artusi gloria di Forlimpopoli

Sulla Via Emilia, all'ingresso ovest di Forlimpopoli, nel 2008 è stata posta la statua dedicata a Pellegrino Artusi e scolpita dall'artista forlimpopolese Mario Bertozzi. L'omaggio al celebre gastronomo è stato fortemente voluto dall'amministrazione comunale che continua ogni anno a celebrarlo con la Festa Artusiana, che si svolge l'ultima settimana di giugno da oltre 25 anni. La raccolta delle 790 ricette contenute ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", non rappresenta solo una descrizione di piatti, seppur deliziosi, ma racconta persone, storie familiari, aneddoti, consapevole che ognuno ha la sua personale ricetta tramandata da generazioni.

È proprio con lo scopo di mantenere questo spirito, la promozione della filosofia della cucina di casa, che nel 2007 è nata Casa Artusi, un centro gastronomico a tutto tondo, dove si trovano una biblioteca, una scuola di cucina e un ristorante. La prima edizione dell'opera di Artusi è datata 1891 ed è stata seguita da tante altre, fra cui quella celebre di Alberto Capatti del 1993 che è l'"Autobiografia" inedita di Pellegrino Artusi, libro che ha collocato definitivamente Artusi nella letteratura gastronomica regionale italiana.

Nell'opera originale manca un capitolo espressamente dedicato al formaggio, ma si può dire che sia senz'altro il protagonista di una quantità enorme di ricette. I più citati sono il Parmigiano reggiano, la ricotta e il ravviggiolo ("formaggio toscano, specie di cacio tenero, fatto di latte per lo più di capra, schiacciato, che suol mangiarsi fresco"), cacio è invece il termine generico per denominare il formaggio, come nel caso del "gruiera" riportato nella ricetta delle "Bombe composte" con cacio e mortadella.



• La sfossatura avviene a novembre, con grandi feste popolari

di Annalisa Raduano

È la filiera più lunga in ambito caseario, imitata spesso malamente da altri territori italiani perché dà vita a un prodotto molto ricercato. Il Formaggio di Fossa è prodotto in Romagna e nelle Marche. Questo latticino italiano diventa Dop nel 2009, influenzato dalle caratteristiche organolettiche del latte con cui si produce e dalla stagionatura che avviene tra le Valli dei fiumi Rubicone e Marecchia, in due piccoli centri montani: Sogliano al Rubicone e Talamello soprattutto. La stagionatura prevede che le caciotte rimangano seppellite almeno 3 mesi nelle fosse, profonde cavità di forma tronco-conica scavate nel cosiddetto "tufo", una roccia arenaria che compone tipicamente il suolo di questo territorio.

Le fosse

Hanno forma di fiaschi e sono profonde tre metri, con una base di due metri di diametro e l'imboccatura di circa 80 cm. Prima di essere riempite di caciotte, questi pozzi medievali vengono disinfettati con un falò, poi, intalati di canne, ed infine si ricoprono le pareti di paglia fresca con tavole di legno appoggiate sul pavimento. Le forme racchiuse in sacchi di tela bianca, prodotte sempre in loco vengono calate nei pozzi che una volta pieni si chiudono. L'infossatura tradizionale avviene in agosto. I sacchi poi vengono estratti dalle fosse il 25 novembre, giorno di Santa Caterina.

Tra mito e realtà

L'origine del formaggio di fossa risale al 1486 quando il figlio del Re di Napoli, Alfonso d'Aragona, messo in fuga dai francesi si rifugiò da Girolamo Riario, Signore di Forlì, le cui terre però stavano vivendo un periodo di grave carestia. L'esercito di Alfonso d'Aragona cominciò quindi a razzare le campagne e la popolazione per non veni-

Formaggio di Fossa la grande Dop romagnola

re depredata si inventò di nascondere i viveri in fosse scavate nell'arenaria. A novembre, i viveri vennero disseppelliti e si scoprì che il formaggio depositato in alcune fosse, oltre ad essersi conservato assai bene, si era anche trasformato nel gusto e nella forma.

La produzione

Le caciotte vengono invece prodotte da marzo a giugno, quando gli animali portati al pascolo dopo l'inverno producono più latte. Ancora oggi l'infossatura tradizionale segue queste regole, date dalla stagionalità, l'allevamento delle manze invece è sempre meno familiare e sempre più concentrato in allevamenti più o meno grandi.

La stagionatura

Prima di entrare in fossa i formaggi stagionano 60 giorni, poi devono essere puliti e privi di muffa, come detto precedentemente, racchiusi in sacchi di tela non colorati legati con spago naturale e contraddistinti con il numero di riconoscimento identificante il lotto, apposto sul sacco, con coloranti ad uso alimentare. La stagionatura che avviene all'interno della fossa è una fermentazione a temperatura costante di 17-18°C con un tasso di umidità relativa dell'80-95%. Da questo momento comincia la stagionatura di 80-100 giorni. La microflora nel formaggio di fossa durante la stagionatura in fossa subisce una colonizzazione da parte di batteri lattici che assieme a lieviti e muffe, caratteristici dell'ambiente delle fosse stesse, vanno a trasformare le caciotte caratterizzando le forme con sapore e aroma tipici che da secoli lo rende unico.

Come si presenta

Il Formaggio di Fossa si presenta con la parte esterna di gradazioni che vanno dal colore bianco avorio al giallo ambrato. Alla fine della stagionatura le forme diventano irregolari, caratterizzate da arrotondamenti e depressioni. La superficie si presenta prevalentemente umida e grassa, in alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e muffe facilmente asportabili con leggera raschiatura. La buccia è assente o appena accennata. La pasta interna è di consistenza semi dura, facilmente friabile, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino. L'odore è caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo.

In cucina

Il Formaggio di Fossa Dop, si utilizza per condire la pasta al posto del Grana, negli impasti di paste ripiene, nelle zuppe con fagioli ad esempio ma anche in salse e nei condimenti. Provate il Formaggio di Fossa Dop, con un filo di miele di acacia, vi regalerà un originale fine cena o un aperitivo esclusivo, in abbinamento ad un vino dolce come il Passito.



Generosi vini di Romagna per le perle casearie di casa

Sangiovese, Albana e il Burson dei Longanesi

di Carla Giorgi

L Romagna una terra generosa che tanto sa dare a coloro che la visitano. Non solo spiaggia, mare e divertimento, ma tanto altro ancora che vi rimarrà nel cuore, come il buon vino. Vale la pena fare un giro nell'entroterra.

Passata Faenza, sulle prime colline che portano in Toscana, si producono vini eccellenti che ben rappresentano il territorio e i romagnoli: Sangiovese e Albana, pieni di carattere, conquisteranno il palato di chi li assaggia.

Sempre in questa zona, dopo la guerra si sono trasferiti tanti pastori sardi che con il tempo si sono integrati e che tuttora fanno ottimi formaggi, unendo la loro tradizione con le conoscenze acquisite nel territorio adottivo. Chi viene da noi non può non assaggiare la nostra famosa accoppiata "piadina Igp con Squacquerone di Romagna Dop", accompagnata con un calice di Sangiovese: servito giovane contrasterà piacevolmente la dolcezza del formaggio cremoso.

Il Sangiovese è il vitigno principe della nostra

terra. Le sue caratteristiche vengono esaltate dal tipo di lavorazione a cui viene sottoposto: giovane (d'annata e solo passaggio in acciaio) sarà fresco, agile, profumato e scattante. Il riserva dà una serie di sensazioni infinite essendo un vino elegante, potente e persistente che fa passaggio in botti e lunghi invecchiamenti in bottiglia.

Un altro formaggio della nostra tradizione, il Ravviggiolo, fresco e delicato, usato soprattutto nella preparazione dei cappelletti in brodo, ben si sposa con l'Albana Docg secco. Questa tipologia è perfetta perché pulisce il palato dalle "stelle di grasso" del brodo ed esalta il sapore del ripieno dei cappelletti.

L'Albana, un grande vitigno a bacca bianca, prima Docg in Italia, ancora fatica a farsi strada nel mondo dei grandi vini. Origina da un vitigno potente ma elegante ed eclettico che dà ottimi risultati in tutti i tipi di lavorazioni, compresa la macerazione e la vinificazione in anfora.

Sicuramente la versione passita è quella più famosa e conosciuta in Italia. Il Formaggio di Fossa Dop con lo Scacco Matto della Fattoria Zerbina, riconosciuto fra i migliori passiti d'Italia,

è l'abbinamento per eccellenza. Un vino bottrizzato che riesce ad accompagnare l'intensità e la persistenza del formaggio. La dolcezza equilibrata del vino spiazza la sapidità del formaggio lasciando al palato note di zafferano e frutta candita, assieme a una lieve piccantezza data dal formaggio.

Per chi non ama i passiti, consiglio un vino rosso

di carattere, il Burson. Il Ravenna Longanesi Igp o Burson etichetta nera, come è denominato nella zona di produzione, Bagnacavallo (Ravenna), è un vino molto longevo, che deve il suo nome al soprannome della famiglia Longanesi che lo ha recuperato dopo che per anni era finito nell'oblio. Una parte delle uve viene raccolta e messa ad appassire, poi si fa un lungo invecchiamento in botti di rovere e infine in bottiglia. Si ottiene un vino con elevata alcolicità, buona morbidezza e tannino vellutato, con una grande persistenza, riuscendo a vincere anche il Fossa più "difficile".

In Romagna l'ospitalità è anche buon vino, è dove si ritrova ancora l'atmosfera dei versi di Giovanni Pascoli, "terra solatia, dolce paese" e dove si è ancora fedeli al detto "sai di essere in Romagna se quando chiedi da bere ti offrono vino e non acqua".



Le ricette di Artusi



CAPPELLETTI ALL'USO DI ROMAGNA

Cappelletti all'uso di Romagna Ricetta numero 7. "Ecco il modo più semplice di farli (i cappelletti, ndr) onde riescano meno gravi allo stomaco":

- Ricotta, oppure metà ricotta e metà cacio ravviggiolo, grammi 180
- Mezzo petto di cappone cotto nel burro, condito con sale e pepe, e tritato fine fine colla lunetta
- Parmigiano grattato, grammi 30
- Uova, uno intero e un rosso
- Odore di noce moscata, poche spezie, scorza di limone a chi piace
- Un pizzico di sale

Assaggiate il composto per poterlo al caso correggere, perché gli ingredienti non corrispondono sempre a un modo. Mancando il petto di cappone, supplite con grammi 100 di magro di maiale nella lombata, cotto e condizionato nella stessa maniera. Se la ricotta o il ravviggiolo fossero troppo morbidi, lasciate addietro la chiara d'uovo oppure aggiungete un altro rosso se il composto riescisse troppo sodo. Per chiuderlo fate una sfoglia piuttosto tenera di farina spenta con sole uova servendovi anche di qualche chiara rimasta, e tagliatela con un disco rotondo con diametro 67 mm. Ponete il composto in mezzo ai dischi e piegateli in due formando così una mezza luna; poi prendete le due estremità della medesima, riunitele insieme ed avrete il cappelletto compiuto.

Se la sfoglia vi si risicca fra mano, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, gli orli dei dischi. Questa minestra per rendersi più grata al gusto richiede il brodo di cappone; di quel rimminchionito animale che per sua bontà si offre nella solennità di Natale in olocausto agli uomini. Cuocete dunque i cappelletti nel suo brodo come si usa in Romagna.

MINESTRA DI PASSATELLI

Ricetta n° 20. Stessi ingredienti della tardura o stracciatella, si chiamano passatelli perché, secondo le parole di Artusi «prendono la forma loro speciale passando a forza dai buchi di un ferro fatto appositamente, poche essendo le famiglie in Romagna che non l'abbiano, per la ragione che questa minestra vi è tenuta in buon conto come, in generale, a cagione del clima, sono colà apprezzate tutte le minestre intrise colle uova delle quali si fa uso quasi quotidiano». Artusi propone due ricette che differiscono per le quantità, ma in ognuna delle due è presente il pangrattato e il parmigiano grattugiato, insieme a uova e odori, che possono essere noce moscata o limone. Nella ricetta originale veniva usato per legare l'impasto e renderlo più tenero il midollo di bue che ormai è invece poco utilizzato. «Impastate ogni cosa insieme per formare un pane piuttosto sodo; ma lasciate addietro alquanto pangrattato per aggiungerlo dopo, se occorre». Oggi la ricetta più utilizzata prevede la uguale quantità di pane e Parmigiano e un uovo ogni 100 grammi di secco.

SOSTE GOLOSE. I locali del formaggio e non solo: qualche indirizzo

Gardini Cioccolateria

Fabio e Manuele Gardini nel loro laboratorio artigianale di Forlì trasformano il cioccolato con passione e sono da sempre orientati alla ricerca e all'innovazione. Valorizzando i prodotti del territorio e partendo da cioccolato di ottima qualità, nascono connubi inesplorati dal gusto indimenticabile. Troviamo così i cioccolatini che diventano veri e propri scrigni di sapori, abbinati a: formaggio di Fossa, sale dolce di Cervia, vino Sangiovese e Albana Passito, olio di Brighella, noci di Romagna, mostarda Cesenate e aceto balsamico di Modena.

Via E. Benini, 38 Forlì - www.gardinicioccolato.it/negozi-gardini



La Baita del Buongustaio

Dal 1985, nel centro della città di Forlì, un'oasi per i veri buongustai. Un viaggio enogastronomico dove ciò che viene esaltata è soprattutto la qualità insieme all'artigianalità. Prodotti italiani e esteri da acquistare e trasformare a casa, ma anche piatti pronti da degustare con una particolare attenzione alla regionalità e alla tradizione. Ricchissima la scelta di formaggi, da quelli tipici romagnoli, Ravviggiolo bio presidio Slow Food, Pecorino di Rocca San Casciano, Squacquerone di Romagna Dop, Formaggio di fossa di Sogliano Dop, alle principali Dop italiane e straniere.



Ristorante di Casa Artusi

Dove la tradizione incontra nuove idee. Il giovane chef Andrea Erbacci, insieme a sua madre Venerina, sua mentore nel muovere i primi passi in cucina, propongono accanto ai piatti del libro di Pellegrino Artusi, alcune creazioni legate ai prodotti del territorio e alla stagionalità. Il servizio presente e discreto lo rendono un posto ideale per appuntamenti di svago o di lavoro. Particolare attenzione viene dedicata dallo chef e dal sommelier alla ricerca dei vini da abbinare ai piatti, secondo il menu di volta in volta proposto.

Via Andrea Costa, 31, Forlimpopoli FC - www.casartusi.it/it/ristorante.

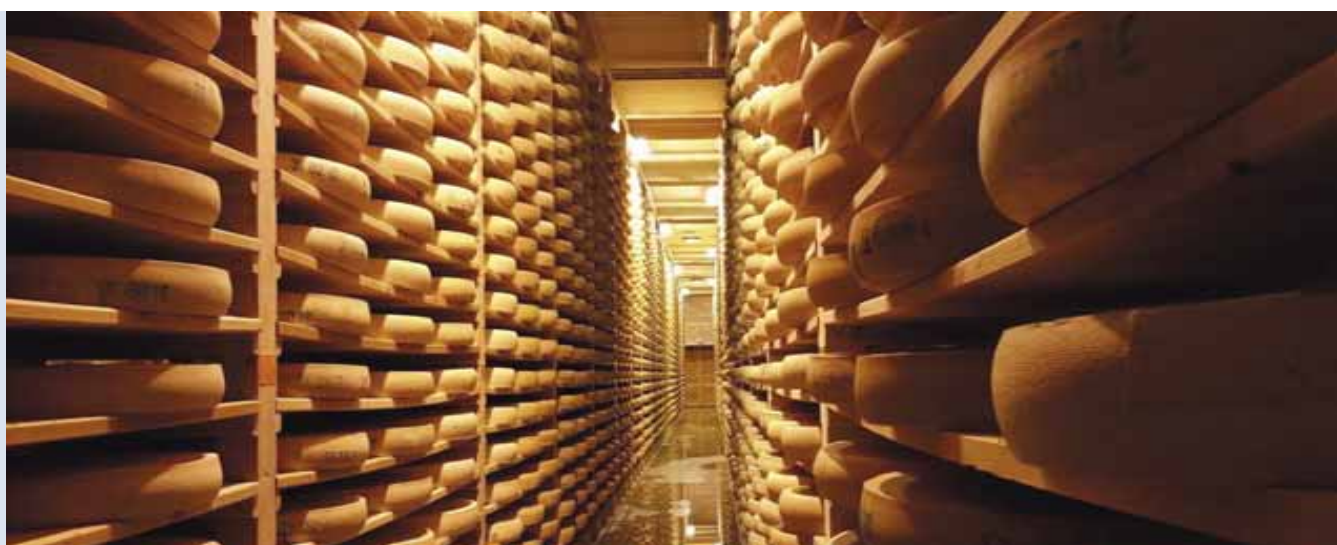


Ristorante San Demetrio

Connubio perfetto fra le due anime della Romagna, il mare e la collina. Nato da un progetto ambizioso, la creatività è il filo conduttore che si rispecchia nella presentazione dei piatti, eleganti, raffinati e ottimi. Una continua ricerca delle migliori materie prime come il pesce più fresco, pregiato e di qualità, insieme a materie prime, rigorosamente di stagione.

Via Garampa, 2831, Cesena FC www.sandemetriorestaurant.it





Modello Jura: il tessuto sociale fa vivere il formaggio

Il pensiero di Jean-Charles Arnaud, ex presidente Inao, sulla tutela delle produzioni tipiche e la salvaguardia del territorio montano in Francia

di Enrico Surra

Ogni tanto è stimolante mettersi a riflettere sulla produzione casearia e cercare di capire in modo concreto che cosa c'è dietro alla produzione di un formaggio. Interrogarsi sugli aspetti sociali, economici, culturali, produttivi ed ambientali aiuta a valutare le dinamiche che caratterizzano un territorio e la sua sostenibilità. L'occasione per una riflessione di questo tipo è stata fornita durante l'intervento di Jean-Charles Arnaud a Staffarda (Cuneo), in occasione del meeting tecnico-scientifico sulla "filiera lattiero-casearia, risorsa sostenibile per il Parco del Monviso" che ha trattato il tema dell'impatto socio-economico dei formaggi Aoc (la sigla delle Dop francesi che fa capo all'Inao, Institut national de l'origine e de la qualité) nella zona dello Jura, area di produzione di 4 "appellation" casearie importanti (Comté, Morbier, Vacherin Mont d'Or, Bleu de Gex). Da questo intervento, molto interessante ed articolato, nascono alcune innovazioni e considerazioni sulle quali è bene riflettere nel momento in cui si inquadra una produzione tipica, anche da parte di chi deve effettuare delle scelte di programmazione economica come amministratori pubblici o soggetti impegnati nella gestione della tutela delle produzioni tipiche (responsabili di consorzi, imprenditori del settore ecc.). In primo luogo, per mettere in risalto il problema montano, Arnaud ha evidenziato il forte abbassa-

mento della produzione del latte nelle zone montane di Francia negli anni 2008-2018. La produzione di latte è scesa addirittura del 41% nella zona dei Pirenei (massima variazione negativa), mentre nella zona dello Jura la flessione è stata "solo" del 19%. Questo mette in evidenza la forte crisi della produzione nei settori geograficamente più difficili per infrastrutture e trasporti, per cui diventa necessario fare un'analisi del contesto socio-culturale.

Al fine di salvare le produzioni di montagna e conservare la vita in montagna bisogna comprendere le esigenze sia del mercato (aspetto più normale) che dei produttori e degli operatori di filiera. Solo così si può combattere contro lo spopolamento e la chiusura delle attività economiche. L'autore dell'intervento mette subito in chiaro quelli che devono essere gli obiettivi per affrontare il mercato:

- Perfetta qualità organolettica e sanitaria dei formaggi;
- Corrispondenza con tutte le attese da parte dei consumatori;
- Eseguire delle pratiche produttive trasparenti, descriverle nel dettaglio e sottomettersi a dei controlli indipendenti.

Questi sono obiettivi noti a tutti, ed in particolare ai soci di Onaf, ma la franchezza con la quale sono stati presentati è apparentemente disarmante nella sua semplicità: pensiamo a tutti gli

operatori di filiera di un territorio (dall'allevatore... alla commessa del punto vendita) che hanno chiari questi concetti. Il tessuto sociale contribuisce a far vivere il formaggio.

Le esigenze del tessuto sociale

- Produrre un reddito sufficiente per compensare i maggiori costi di produzione e, per gli allevatori, la possibilità di vedersi riconosciuto un prezzo del litro di latte attrattivo, per permettere il rinnovo delle generazioni;
- favorire servizi e turismo che permettano di far vivere l'insieme del territorio montano;
- offrire tutti i servizi necessari a chi vive in montagna: scuole, ospedali, medici, attività culturali e sportive, chiaramente utilizzando risorse regionali e statali.

Spazio quindi alla tecnica produttiva ma importanza anche ai soggetti e alle persone.

L'ecosostenibilità di un territorio avviene anche attraverso la creazione di un contesto nel quale è facile e piacevole vivere, nonostante le difficoltà geografiche.

Un altro passaggio importante della relazione di Arnaud riguarda l'analisi dei disciplinari dei formaggi dop.

In particolare modo, l'ex presidente di Inao si è soffermato sull'analisi del disciplinare del formaggio Comté, la più grande dop di Francia, però sita in ambiente di montagna, che da poco tempo presenta alcune innovazioni molto forti sul legame tra alimentazione dei bovini e produzione di latte.

Al di fuori dell'individuazione della razza locale (la razza bovina Montbéliarde), il disciplinare ha imposto dei vincoli sulla produzione del foraggio aziendale (che deve essere almeno il 70%) e sulla necessità di ogni fattoria di avere almeno il 50% di prati stabili per garantire un'alimentazione agli animali a base di fieno e di erba. Inoltre, e qui vi è la doppia novità, è stata introdotta la superficie minima di 1,3 ettari per ogni vacca allevata e si abbina, per la prima volta, un concetto mutuato dai disciplinari dei vini, ovvero la produzione di latte ad ettaro.

Per la zona di produzione del Comté sono stati previsti ed assegnati ad ogni azienda da un mini-



mo di 1900 litri ad ettaro fino ad un massimo di 4800 litri ad ettaro di latte.

Si tratta indubbiamente di un aspetto innovativo. Le produzioni individuate dal consorzio del Comté sono certamente basse se comparate alle produzioni intensive che si raggiungono in certe aree italiane (padane) fortemente vocate alla produzione di latte. Chiaramente, nel caso di questo formaggio si tratta di una realtà montana, con l'allevamento di animali di razza locale mediamente produttiva e di una situazione di azienda agricola, come abbiamo visto, basata sul pascolo ed assolutamente diversa rispetto all'allevamento intensivo di pianura. Però il dado è tratto. Vedere un disciplinare che riporta una potenzialità riferita alla produzione foraggera è un aspetto innovativo, mai pensato prima, giustamente correlato al principio ispiratorio della normativa che ha da sempre aperto la via per la tutela delle produzioni tipiche, quella vitivinicola. Con il fine della garanzia della qualità del formaggio.

Prendiamo spunto e riflettiamo, in futuro potrebbe essere una risorsa molto utile per salvaguardare le produzioni tipiche.

Altro aspetto molto interessante è quello della

raccolta del latte che, per disciplinare, deve avvenire nel raggio di 25 km dal caseificio che effettua la lavorazione. L'obiettivo della raccolta vicina al caseificio va nell'ottica di preservare la diversità legata alla tipizzazione floristica delle diverse aree di produzione della dop e di favorire la produzione in tutta l'area geografica di fabbricazione del formaggio senza lasciare indietro alcune zone più marginali.

Infine, il ritorno economico. Nella zona di produzione del Comté produttori ed allevatori siedono mensilmente ad un tavolo e discutono della ripartizione del valore di filiera attraverso la dichiarazione del quantitativo venduto e dei prezzi di vendita. Ciò per consentire di stabilire un equo prezzo del latte da riconoscere agli allevatori, che a giugno 2021 è stato di ben 0,605 €/litro.

Chiaramente la realtà di questo formaggio sarebbe paragonabile solo con altre grandi realtà casearie però ciò che conta è l'approccio, con l'insieme degli spunti interessanti forniti da questo intervento.

Si intravede la capacità di un sistema organizzato di lavorare a 360° che tiene conto non soltanto degli aspetti economici ma che cerca di mettere al centro dapprima l'uomo (l'allevatore e tutti gli operatori di filiera) poi la tutela e la qualità dell'ambiente ed infine, ma non ultimo, il benessere animale.

Tutti insieme per garantire un livello di vita apprezzabile ed offrire la possibilità al territorio di crescere garantendo i servizi indispensabili per perseguire la coesione sociale e raggiungere un obiettivo comune, di equità socio-economica.

Jean-Charles Arnaud, già presidente Inao (l'Istituto delle Dop francesi) è il patron di Jura Flore, il più grande produttore di Comté d'oltralpe portato a maturazione nelle "caves" del Fort des Rousses
A lato, vacche della razza Montbéliarde





Un marchio che rappresenta una grande opportunità di promozione per le produzioni di questi territori, a cominciare dai formaggi

di Giuseppe Zeppa

In geografia fisica il termine "montagna" indica un "rilievo di età geologica almeno terziaria, di altezza superiore a 600-700 m sul livello del mare, avente forme arrotondate e altitudine modesta se di formazione molto antica oppure forme aspre, con picchi, canaloni, gole, ecc. se di formazione più recente" (www.treccani.it).

In realtà non esiste una definizione univoca di "montagna" benché ci sia una concordanza sulla presenza contemporanea di una certa altezza (almeno 400 o 500 o 600 metri, secondo le convenzioni) ed un aspetto almeno in parte impervio. Da questa considerazione deriva che il Monte Circeo benché non raggiunga i 600 metri sia considerata una montagna per le pendici molto aspre e ripide mentre le Langhe, che superano i 600 metri siano colline per le pendici non impervie. Sino a qualche anno fa ci si accontentava del termine "montagna" per indicare quindi una zona della crosta terrestre caratterizzata da rilievi ove potevano essere presenti attività umane di varia natura ed intensità. Da alcuni anni però, a fianco di questo termine, si è affermata una nuova espressione, "Terre Alte", per indicare "le regioni di montagna occupate e vissute dall'uomo".

Le "Terre Alte" uniscono quindi alla definizione puramente geofisica un aspetto antropologico legando l'altitudine e la conformazione geologica alla presenza stabile e modellante dell'uomo. Si tratta pertanto di un sottoinsieme dell'insieme "montagna" ed in particolare quello dove gli uomini da millenni vivono ed operano anche al

fine di modellare la "montagna" stessa alle loro necessità. Si tratta di un territorio molto esteso e diversificato che ha vissuto in Italia tre fasi evolutive.

La prima vede le "Terre Alte" come luogo di povertà, miseria, isolamento sociale. Chi nasceva in montagna viveva sempre in montagna e spesso non veniva mai in contatto con la pianura. Le "Terre Alte" erano difficilmente raggiungibili e quindi vi si sviluppavano economie che trovavano nei prodotti locali (latte, formaggio, segala, castagne, patate etc.) l'unica fonte di sopravvivenza.

E' il "Mondo dei vinti" di Revelli che agli inizi del '900 con l'avvento del "Fordismo" subisce la sua prima grande evoluzione. Le città della pianura divengono centri industriali, si sviluppano e richiamano mano d'opera dai territori limitrofi fra cui le "Terre Alte" che così si spopolano. I giovani scendono a valle per lavorare nelle fabbriche e nelle "Terre Alte" restano solo gli anziani che cercano di mantenere vivi questi territori. Ma lo spopolamento delle "Terre Alte" porta con se anche l'abbandono dei territori che divengono così zone inabitate dove la natura ha nuovamente il sopravvento.

Negli anni '70, con il post-Fordismo, la fabbrica non è più centrale rispetto ad altri settori economici ed il valore aggiunto della produzione industriale diviene basso. Si ha così la terza evoluzione delle "Terre Alte". Le aziende si spostano nelle "Terre Alte" (Luxottica, Fabriano, Merloni, Cottonificio Valle Susa, Magnadyne, Teksid) e creano i "metal/montanari", operai che lavorano in azienda ma vivono in montagna e fanno vivere

I prodotti tipici delle "Terre Alte": conoscere per valorizzare

la montagna. Tutto questo porta alla turisticizzazione delle "Terre Alte" con i distretti della neve e le seconde case, alla scoperta e riscoperta di questi territori ed ovviamente al loro rilancio socio-economico che li ha portati ad essere uno dei principali settori economici italiani.

E' quindi evidente come la legge italiana, già a partire dalla Costituzione Italiana che nell'art. 44 recita "La legge dispone provvedimenti a favore delle zone montane" si sia spesso occupata delle "Terre Alte", della loro tutela e soprattutto valorizzazione. È proprio in quest'ottica di valorizzazione e tutela del territorio e dei prodotti che ne derivano che prima il Reg. UE 1151/2012 e poi il DM 57167/2017 istituiscano l'indicazione «prodotto di montagna» come indicazione facoltativa di qualità. Come affermato dall'allora ministro dell'Agricoltura "Tutelare i prodotti di montagna vuol dire premiare il lavoro di migliaia di piccole e medie imprese che contribuiscono a tenere viva l'economia del nostro Paese. Questo vuol dire anche riconoscere il valore sociale, ambientale e turistico di queste aree". Sulla base del DM 57167 tutti gli alimenti (vini esclusi) possono citare in etichetta l'origine montana che è quindi una indicazione facoltativa e le zone di montagna sono localizzate nei Comuni classificati come (totalmente o parzialmente) montani in accordo con il Reg. CE 1305/2013.

In particolare i prodotti possono fregiarsi di questa indicazione se rispettano il reg. UE 1151/2012 e quindi le materie prime e i mangimi devono provenire "essenzialmente" da zone di montagna, la trasformazione, ivi comprese le attività di stagionatura e maturazione, deve a sua volta avere luogo nelle aree predette, gli animali devono venire allevati in loco per almeno 2/3 della vita, nel caso di prodotti trasformati mentre agli animali transumanti invece basta trascorrere sui monti solo un quarto dell'esistenza, i mangimi di provenienza diversa sono ammessi in allevamento entro una quota media del 50%, che si riduce al 40% per i ruminanti e si estende al 75% per i suini.

I prodotti della montagna sono quindi un sottoinsieme dei prodotti tipici in parte intersecante il sottoinsieme dei prodotti a marchio (Dop, IGP, STG, PAT) anch'esso appartenente all'insieme

dei prodotti tipici. Da quanto sopra deriva che un prodotto della montagna, in quanto prodotto tipico deve essere collegato ad un territorio, ad una materia prima, una tecnologia ed un intervento umano che sono strettamente connesse fra di loro e dalle cui interazioni origina il prodotto tipico. E queste interazioni devono determinare nel prodotto caratteristiche univoche o "Fattori di Tipicità" che devono poter ricondurre al territorio, alla materia prima, alla tecnologia od all'azione umana che sono alla base del prodotto tipico.

Ma che caratteristiche devono avere questi fattori di tipicità? Devono essere valorizzanti, misurabili/verificabili, non cogenti, duraturi nel tempo e supportati da un sistema qualità applicabile al prodotto in oggetto. Se non è possibile individuare per un prodotto alimentare ottenuto in montagna dei fattori che rispondano a questi pre-requisiti ecco che la certificazione sarà solo documentale ma non compresa dal consumatore e la tutela del prodotto non possibile. E' evidente che i fattori di tipicità ovviamente vengono dopo i fattori di sicurezza e quelli di qualità che hanno la massima priorità e senza i quali non ha senso parlare di tipicità.

Nel caso dei prodotti lattiero-caseari fra i molti

fattori di tipicità ipotizzati quelli che sono risultati essere i più valorizzanti e discriminanti e di conseguenza i più indagati negli ultimi anni sono la composizione acidica e quella terpenica. Per quanto concerne la frazione acidica gli studi condotti sinora hanno evidenziato che nei prodotti di montagna, in relazione al maggior consumo di foraggi verdi, vi è un maggiore contenuto in acidi grassi insaturi ed in particolare di acidi linoleici coniugati o CLA fra cui il C18:2 cis-9, trans-11 dall'indiscusso valore nutrizionale. Sempre correlato al consumo di foraggi verdi è il contenuto particolarmente abbondante nei prodotti della montagna di mono- e sesqui-terpeni che in alcuni casi ne permettono la tracciabilità.

Il marchio delle "Terre Alte" è pertanto una grande opportunità di valorizzazione dei prodotti tipici di quel territorio ma è indispensabile garantirne la sicurezza, la qualità e la reale tipicità. Inoltre i prodotti delle «Terre Alte» devono presentare caratteri compositivi, nutrizionali e sensoriali peculiari e percepibili (chimicamente e/o sensorialmente) e solo la conoscenza di questi caratteri di territorialità può consentire la valorizzazione e la tutela efficaci di un prodotto tipico in quanto vale sempre la regola che «Si può tutelare e valorizzare solo quello che si conosce!»



Servizi ecosistemici una nuova strategia

Per esprimere i benefici di un formaggio a favore del territorio

Proposte
turistiche
per il futuro
prossimo
Conoscenza delle
tradizioni locali,
esplorazione
del territorio
nelle sue
caratteristiche
e assaggio
di formaggi tipici

di Luca M. Battaglini

Dietro un formaggio prodotto in territori difficili ritroviamo svariate espressioni di valore. Purtroppo, i dati degli ultimi censimenti indicano per queste aree una preoccupante progressiva emorragia di piccoli caseifici, significative espressioni di filiere locali. Ciò è avvenuto in particolare nella regione alpina. Le diffuse gravi difficoltà del settore zootecnico hanno portato, in oltre mezzo secolo, a un generale e diffuso abbandono di realtà appartenenti a versanti meno accessibili e meccanizzabili con una parallela concentrazione dei restanti allevamenti, di maggiori dimensioni, in aree meglio dotate di servizi. È ben noto quanto il valore complessivo di queste produzioni casearie sia, proprio in questi contesti, particolarmente legato a svariati fattori: l'area di produzione, i foraggi, provenienti in prevalenza da risorse pastorali, la biodiversità delle razze allevate, le pratiche gestionali e i processi di lavorazione dello stesso formaggio. Quello che in una parola è stato da tempo definito come "terroir". In questi ambienti l'allevamento ha subito profondi cambiamenti legati a fattori socio economici e ambientali. Oltre al quasi dimezzamento di aziende si è osservata una forte riduzione di praterie con il conseguente scadimento della qualità foraggera ed effetti negativi sulla mancata conservazione di ecosistemi di assoluta importanza.

L'evoluzione è stata però eterogenea: in alcune zone l'abbandono è stato più drammatico mentre in altre, seppur sporadicamente ed "eroicamente", alcune aziende si sono mantenute vitali mantenendo

do il legame tra prodotto e territorio e assicurando svariati benefici anche ambientali. Si tratta di produzioni casearie che hanno continuato ad esprimere quel profondo legame tra territorio e sistema di allevamento, provenienti da aziende in grado di fornire "esternalità" oggi inquadrabili nei cosiddetti servizi ecosistemici. Secondo la definizione data dal Millennium Ecosystem Assessment nel 2005 i servizi ecosistemici racchiudono i benefici multipli forniti dagli ecosistemi al genere umano. Questo concetto può anche essere espresso per le attività di allevamento e di trasformazione. Secondo uno schema più generale essi possono essere classificati in: a) servizi di approvvigionamento, fornitori di beni veri e propri quali cibo, acqua, legname, fibre, ecc.; b) servizi di regolazione del clima, delle precipitazioni, dei cicli dei rifiuti, della diffusione di malattie, ecc.; c) servizi di supporto, che includono la formazione del suolo, la fotosintesi, i cicli di nutrienti alla base della crescita e della produzione, la biodiversità, ecc.; d) servizi culturali, relativi alla bellezza, all'ispirazione e allo svago e che contribuiscono al benessere anche spirituale. Si tratta di benefici multipli, forniti in particolare da agroecosistemi di areali svantaggiati, dove ritroviamo ancora (o erano presenti) numerose filiere lattiero casearie. Ponendo particolare attenzione alle prospettive di sviluppo sostenibile di questo settore emerge come le interazioni tra gestione di aree pastorali, pratiche di allevamento e produzioni, generino, in effetti, molti di questi servizi. Lo sviluppo di strategie e di sinergie per la valorizzazione

della multifunzionalità deve obbligatoriamente tener conto delle diverse opportunità. È ben noto, da un punto di vista economico, la produzione di formaggi ad elevate peculiarità, pur con varie forme di riconoscimento e certificazione, non sempre assicura un adeguato ritorno ai produttori. Diventa pertanto fondamentale assicurare, allo stesso tempo, una maggior sostenibilità economica delle filiere casearie ed un riconoscimento dei servizi agroambientali intesi come contributi per i benefici resi alla comunità e non come sussidi. Occorre pertanto individuare adeguati indicatori per valutare e ricompensare queste espressioni ecosistemiche. Uno degli approcci più utilizzati per la valutazione della cosiddetta impronta ecologica, ovvero di quante risorse naturali l'uomo abbia bisogno per queste produzioni in relazione alla capacità dell'ambiente di rigenerarle è il metodo LCA (Life Cycle Assessment, valutazione del ciclo di vita). Si tratta di un metodo che valuta le diverse categorie di impatto in relazione all'unità di prodotto, considerando attentamente tutte le fasi del ciclo produttivo. La letteratura scientifica indica ad esempio i dati di emissione (gas serra, di grande attualità per le responsabilità di "climatechange") ma anche l'eutrofizzazione e l'acidificazione delle acque e molti altri. Per interpretare correttamente questi impatti è tuttavia necessario tenere conto delle "differenze" dei sistemi. All'indomani della COP26 si continua ad affermare che i ruminanti contribuiscono pesantemente al cambiamento climatico per le emissioni di gas serra (metano e CO2 equivalenti) ma in determinati territori si sta osservando come la progressiva scomparsa di queste



Valorizzazione del territorio e del prodotto



espressioni di allevamento porti ad un abbandono e a perdite di risorse pastorali di grande importanza per la biodiversità. Questi si ripercuotono con espressioni di inselvatichimento degli ambienti e ricadute ecologiche ben più gravi, anche in termini di emissioni (dissesto idrogeologico, incendi...). Si potrebbe aggiungere che in un bilancio di ecosistema ciò rappresenta un vero e proprio spreco di risorse. Sono modelli che preoccupano anche per il destino di molte tradizionali preziose attività umane. Tra questi le attività casearie, spesso sottovalutate per le variabili socioeconomiche e socio-culturali, che è fondamentale armonizzare con le esigenze ambientali del territorio di produzione. Si tratta di elementi che vanno valutati con estrema attenzione nella pianificazione di interventi mirati a sostenere queste filiere. Diventa pertanto importante individuare indicatori efficaci per valorizzare i servizi ecosistemici connessi. Un caso che può essere riportato come interessante "esempio" è quello di un formaggio prodotto nel territorio montano torinese: la Toma di Lanzo. Per questo formaggio è stata stimata l'LCA in diversi scenari (stabilizzazione fissa, pascolamento di valle, alpeggio bassa quota, alpeggio alta quota) considerando le fasi di allevamento, mungitura, caseificazione e trasporto presso il punto vendita. La ricerca ha messo in luce che l'utilizzo dei pascoli rende maggiormente sostenibile la produzione grazie alla multifunzionalità del settore. Il metodo LCA ha permesso, in questo caso, un coerente confronto in termini di impatto ambientale dell'intera filiera produttiva. Volendo fare ulteriori considerazioni, per un metodo di valutazione "economico" esso può essere espresso in modo "diretto" se esiste un valore di mercato per il bene in analisi oppure in modo "indiretto" se viene definito sulla base della

disponibilità a pagare in cambio di un servizio, ancora senza un prezzo di mercato. In quest'ultimo caso è fondamentale comprendere come il consumatore percepisca questi servizi di natura "ecosistemica". L'analisi al riguardo ha messo in luce come una produzione casearia montana possa essere pienamente compatibile con un modello di inclusione sociale, economicamente ed ambientalmente sostenibile. In particolare, i risultati sulla percezione sociale del consumatore inquadra, per le Valli di Lanzo, la "Toma" come prodotto di riferimento e di eccellenza, identificandone un potenziale spendibile in strategie di valorizzazione e comunicazione sul mercato, locale e non solo. Questo prezioso riconoscimento del formaggio, per i ruoli ambientale, economico, sociale e, si potrebbe aggiungere, "culturale", potrebbe rappresentare per piccoli produttori uno strumento concreto di differenziazione attraverso un percorso di strategie sistemiche e di rete sociale, permettendo di attuare una piena valorizzazione non solo del prodotto in sé, ma anche del territorio rurale e montano. Queste filiere casearie territoriali, prevalentemente appartenenti ad aree meno favorite, di fronte al preoccupante e continuo fenomeno di abbandono, riescono a mantenere un forte legame con le risorse locali per l'ottenimento di prodotti a elevata valenza ecosistemica. Le relazioni tra territori, allevamenti e formaggi consentono di fornire numerosi servizi a beneficio dell'intera società. Serviziche dovranno essere assolutamente valorizzati e monetizzati, sia nei confronti dei consumatori, sia attraverso la messa in atto di strategie e politiche specifiche, affrontando lo sviluppo agricolo in termini di sostenibilità ambientale, economica e socioculturale, impiegando le risorse nel rispetto del territorio di produzione.



Primo premio assoluto al formaggio

Bra Duro Dop
Caseificio Sepertino



A Paroldo in Alta Langa l'Ecomuseo della pecora



di Corrado Olocco

Quella dell'Ecomuseo della pecora di Langa inaugurato in autunno a Paroldo è una storia che arriva da lontano. Dal punto di vista amministrativo la storia è più che ventennale, dal momento che il sindaco Pier Carlo Adami (presidente nazionale dell'Onaf) ha iniziato a pensare al progetto nel 2000, all'alba del nuovo millennio. In realtà, però, il museo ha radici più antiche e profonde, perché la pecora in alta Langa la si alleva da sempre e, da sempre, con il suo latte si produce formaggio.

In una pubblicazione realizzata alcuni anni fa dal Consorzio di tutela del Murazzano Dop si cita un testo del 1930, nel quale Corrado Paci scriveva: «Nessun paese in Europa ha una razza ovina da latte che si possa paragonare a quella della Langa: rustica in sommo grado, affatto esigente e nello stesso tempo estremamente produttiva». Magari, con il riferimento al primato europeo, l'autore è stato un po'... sciovinista, ma, letta oggi, con una popolazione ovina da tempo in bilico attorno ai duemila capi (negli Anni '50 erano quarantamila), la descrizione diventa ancora più significativa.

Fin dai primi del '900 in alta Langa si sono svolte mostre dedicate agli ovini. Nel 1906 (è sempre la pubblicazione del consorzio del

Murazzano a fornirci questi dati) fu Mombarcaro a ospitarla; poi, dal 1908, la rassegna si trasferì a Monesioglio, ma nel 1910 una relazione del servizio zootecnico del Comizio agrario di Mondovì segnalava la necessità di organizzare un'analogha iniziativa a Murazzano, riconoscendo a quella parte di Langa un ruolo importante nell'allevamento e nella produzione casearia. Nel 1921 una relazione dello stesso Comizio agrario parlava di una mostra-concorso di ovini che si era tenuta a Murazzano il 30 di agosto. È la cosiddetta "Fiera dei 30", quella che fino a due anni fa si svolgeva l'ultimo venerdì del mese e che nelle ultime due estati è stata fermata (si spera solo temporaneamente) dal Covid.

Come ha detto il sindaco Adami all'inaugurazione, per realizzare l'Ecomuseo di Paroldo sono state necessarie determinazione e testardaggine. Due qualità che nelle Langhe, specie quelle più aspre e alte, non mancano.

Complessivamente l'operazione, tra ristrutturazione e allestimento dei locali, è costata circa 650mila euro, somma importante per un Comune di poco più di duecento abitanti, ma che l'Amministrazione, un po' alla volta, è riuscita a mettere insieme andando a cercare i fondi dove poteva trovarli, coinvolgendo fondazioni bancarie (Cassa di risparmio di Cuneo e di Torino), Gal (Mongioie e Langhe e Roero), la

Ha trovato compimento, nell'autunno 2021, un progetto ideato vent'anni fa e realizzato grazie alla caparbiazza degli amministratori locali. L'inaugurazione fa seguito alla nascita, nello stesso luogo, della Scuola di pastorizia. Nella borgata in pietra si rende omaggio a una razza ovina autoctona insegnando al tempo stesso un mestiere ai giovani per scongiurare l'abbandono del territorio.

Comunità montana di Ceva, di cui Paroldo faceva parte nel 2000, e poi l'Unione montana di Bossolasco, nella quale si trova adesso, senza dimenticare la Regione e, in tempi recenti, il progetto turistico Langa del sole che coinvolge 19 Comuni, dalle porte di Alba fino alle colline più alte. Un lavoro di squadra che ha coinvolto amministratori locali, professionisti, tecnici e dipendenti comunali, tutti impegnati nei rispettivi ambiti per raggiungere l'obiettivo.

L'Ecomuseo della pecora occupa un fabbricato in pietra di borgata Cavallini, acquistato nel 2003 grazie a un contributo di 50mila euro erogato dalla Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo. All'epoca il presidente della Fondazione era Giacomo Oddero, uno dei padri fondatori dell'Onaf. Perché da oltre mezzo secolo, in provincia di Cuneo, che si parli di vini, tartufi, formaggi o acquadotti, all'origine delle iniziative lungimiranti che valorizzano il territorio, c'è sempre la sua mano.

Adami ha definito l'apertura del museo «un punto di arrivo e di partenza», incassando anche i complimenti del presidente dell'Unione montana alta Langa Roberto Bodrito, il quale ha sottolineato il ruolo che la struttura può avere in campo turistico. «Abbiamo l'enogastronomia e il paesaggio, ma anche la cultura è importante. Nei nostri paesi sono stati fatti passi avanti

Segue a pagina 21

Segue da pagina 19

Le storie di ieri e le sfide di domani

in campo culturale, con iniziative di alto livello che portano gente». Il riferimento alla cultura inaugurando un museo che racconta di pecore, formaggi e pastori, non è fuori posto. Bodrito è anche sindaco di Cortemilia, dove da anni esiste un Ecomuseo dedicato ai terrazzamenti in pietra e alla viticoltura che si è sviluppata su queste straordinarie opere di ingegneria rurale.

E oggi, grazie all'Ecomuseo, a Cortemilia arrivano esperti da tutto il mondo a studiare i terrazzamenti.

La progettazione del museo della pecora e la ristrutturazione del fabbricato che lo ospita sono state curate dall'architetto Mauro Rabino, mentre gli allestimenti sono stati seguiti, a partire dal 2016, dal suo collega Andrea Briatore e dalla consigliera comunale Antonella Aviano. All'inaugurazione l'architetto Briatore ha ricordato i tre obiettivi del progetto: «Recuperare il patrimonio edilizio, conservare l'eredità culturale della zona e catturare un turismo che negli anni è cambiato, trasformandosi da turismo di visita a turismo di esperienza».

La programmazione delle attività sarà affidata a un comitato scientifico (coordinato da Franca Vadda), organismo che dovrebbe permettere alla struttura di Paroldo di entrare nel circuito regionale degli Ecomusei. E non si può dimenticare la scuola nazionale di pastorizia, di cui abbiamo parlato in queste pagine circa un anno fa e che ripartirà in primavera, nell'aula didattica a pochi metri dall'Ecomuseo. Spazi espositivi e progetti per il futuro della pastorizia e della produzione casearia devono viaggiare insieme, come ha fatto notare all'inaugurazione il consigliere della fondazione Cassa di risparmio di Cuneo Massimo Gula: «Parlando del museo bisogna parlare di giovani. È giusto essere legati al passato, ma è necessario pensare ai giovani, per far sì che la loro vita possa anche svilupparsi in alta Langa».

Non è un caso che scuola di pastorizia ed Ecomuseo della pecora siano nati a pochi mesi e a pochi metri di distanza. La vicinanza tra le due realtà non è soltanto fisica. Sono strutture complementari. Nella borgata in pietra si rende omaggio a un animale da sempre legato al territorio e al tempo stesso si insegna un mestiere ai giovani per fare in modo che il territorio non lo abbandoni. L'Ecomuseo, in spazi tutto sommato abbastanza piccoli, riesce a dare un quadro esauriente di cosa ha rappresentato e rappresenta la pecora per la zona e di tutto ciò che ruota attorno all'allevamento. Prima di entrare nell'edificio, sotto il portico, si viene accolti da una galleria di foto in bianco e nero legate alla pastorizia e alla produzione dei formaggi e da un'esposizione di vecchi attrezzi agricoli, con il nome indicato in italiano e piemontese. Nei locali al pianterreno si dà spazio agli aspetti legati all'allevamento, con la ricostruzione di un ovile e schermi sui quali scorrono filmati del documentarista Remo Schellino e interviste dello studioso di storia locale Romano Salvetti. Alcuni video sono stati realizzati ad hoc per il museo, altri sono tratti dal documentario "Paroldo l'altra Langa", realizzato alcuni anni fa da Schellino e Salvetti.

Al piano superiore sono illustrati i prodotti legati alla pecora, dal formaggio (ovviamente) fino all'utilizzo della lana per produrre indumenti o coperte. Accessori che oggi, a chi è abituato ai tessuti sintetici, causano il prurito soltanto a vederli, ma che un tempo erano fondamentali per affrontare i lunghi inverni dell'alta Langa. Non mancano riferimenti anche agli aspetti zootecnici della razza ovina delle Langhe, mentre uno spazio è dedicato alle erbe locali, elemento fondamentale per l'alimentazione delle pecore, e, di conseguenza, anche per la produzione di formaggi. Una flora ricca e varia, che risente positivamente della combinazione tra il clima della vicina pianura cuneese e il "marin", il vento che spirava dall'altrettanto vicina Liguria.

Tra le pareti in pietra a vista è stato ricreato fedelmente l'ambiente delle vecchie cascine di Langa, quelle in cui erano gli uomini ad allevare le pecore e le donne a mandare avanti la casa e a produrre il formaggio e all'improvviso sembra di trovarsi all'interno di un racconto di Beppe Fenoglio.

In questi anni, i locali di borgata Cavallini, in attesa che l'Ecomuseo prendesse forma, sono stati la sede della maggior parte delle iniziative promosse a Paroldo, dalle rappresentazioni teatrali ai concerti estivi, fino alle rievocazioni autunnali della tradizione popolare, con storie di masche e lunghe veglie dedicate alla bagna cauda. Ora, ad arricchire il paese e tutta l'alta Langa, è arrivato l'Ecomuseo, una struttura che, pur essendo dedicata a un animale, in fondo racconta storie di persone, di fatica e di passione per un lavoro duro, da difendere e preservare.





Expo Queijo 2021

Il concorso dei formaggi brasiliani palcoscenico mondiale per Onaf

La nostra associazione chiamata a gestire con i partner locali il prestigioso concorso organizzato dallo stato di Minas Gerais dal 4 al 7 novembre. Presenti anche le eccellenze casearie di Perù, Portogallo, Svizzera e Italia. Al Bra Duro del caseificio Sepertino di Marene il primo premio assoluto.



di Daniele Bassi

È stato un successo, si può ben dire, mondiale. L'Expo Queijo 2021 organizzato in Brasile nello stato di Minas Gerais (città di Araxá) dal 4 al 7 novembre, ha portato in vetrina l'intera produzione locale, in forte crescita per quantità e qualità, assieme a una selezione casearia internazionale di eccellenza, sotto le bandiere di quattro nazioni: Perù, Portogallo, Svizzera e Italia. Nel complesso 800 formaggi in passerella e 260 produttori presenti. Una formidabile ripresa per questo concorso nato nel 2019 e poi subito costretto allo stop, nel 2020, per l'esplosione della pandemia.

Il nostro Paese è stato protagonista assoluto per il ruolo svolto dall'Onaf nel concorso, guidando le degustazioni e partecipando alle giurie che hanno determinato le classifiche finali, in cui il tricolore italiano ha sventolato più volte.

A invitare l'Onaf a coordinare l'evento caseario è stato il comitato organizzatore composto da ministero dell'Agricoltura del Minas Gerais Seapa con la segretaria Anna Valentini, le varie Associazioni di produttori di latte e di formaggi artigianali brasiliani (Faemg, Emater, Epamig, Ima, Sebrae) il Consolato d'Italia con Dario Savarese Console a Belo Horizonte, la Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais con la segretaria Ana Corrêa e la società Bonare Eventos di Maricell Hussein.

L'obiettivo principale degli organizzatori è il miglioramento delle produzioni di "Queijo Artesanal", cioè dei formaggi artigianali, al fine di valorizzare dal punto di vista economico il lavoro di tantissimi produttori. I problemi presenti sul territorio sono molteplici: ad esempio, l'assenza di certificazioni delle produzioni (molti produttori non hanno nemmeno le autorizzazioni sanitarie), la mancanza di attrezzature specifiche e della tecnologia per la trasformazione del latte, per la stagionatura, per la commercializzazione e tanto meno per l'esportazione. Proprio per la volontà di fare un concreto passo avanti per superare queste problematiche, gli organizzatori hanno deciso di incaricare l'Onaf per la gestione dell'evento.

Onaf ha raccolto la domanda di aiuto e collaborazione. Ha assegnato l'incarico ad un piccolo gruppo di lavoro, coordinato da chi scrive affiancato da Pedro Domenghini, Assaggiatore italo-brasiliano che, oltre a fungere da interprete, è stato ottimo coordinatore e interlocutore con le istituzioni brasiliane. Il gruppo era inoltre formato da Maria Grazia Mercalli, Maria Sarnataro, Beppe Casolo e Fabio Della Rossa, professore del Politecnico di Milano e nostro Assaggiatore: tutte persone con alle spalle grande esperienza nella gestione di prestigiosi concorsi in Italia.

Il gruppo ha in primis stilato il regolamento del concorso, quindi ha progettato un sistema informatico per l'iscrizione dei formaggi e per la successiva valutazione e descrizione del profilo sensoriale secondo la metodica codificata da Onaf. Nel periodo precedente sono stati quindi organizzati degli incontri online per la formazione degli oltre 150 Giudici brasiliani (fra operatori del settore, accademici, tecnici delle varie associazioni di produttori), culminati in una vera e propria lezione di degustazione e di taratura, effettuata in presenza il giorno prima dell'evento.

Con il gruppo di lavoro brasiliano, capitanato da Elvio Rocha, esperto conoscitore delle produzioni casearie locali, i formaggi sono stati raggruppati in oltre 40 categorie: in base al tipo di latte e dell'animale da cui proviene, ai trattamenti termici, alla tecnologia, alla maturazione, e ai tipi di affinamento. Questo per uniformare il più possibile le valutazioni e dare modo ai giudici di esprimere i loro giudizi secondo la metodica di assaggio Onaf.

Sabato 5 novembre all'interno del salone principale del Grande Hotel de Araxá, una immensa struttura che un tempo ospitava il Casinò, con annesso un parco termale, si è svolto il lavoro delle 30 giurie, ognuna delle quali era posizionata in corrispondenza dei tavoli dove su ciascuno erano stati posti circa 30 formaggi da valutare, anonimizzati e codificati con sigle apposite. I giudici hanno lavorato molto intensamente, inserendo i punteggi nel proprio device (tablet o cellulare) sotto l'occhio vigile degli esperti Onaf.

Quindi sono stati elaborati i dati raccolti dal sistema informatico e stilate le gra-



duatorie. Successivamente sono stati individuati i formaggi che hanno raggiunto il miglior punteggio per ogni categoria, i quali, domenica 6 novembre, nel teatro del Grand Hotel, sono stati rivalutati da una Super Giuria composta dai maestri Assaggiatori Italiani Grazia Mercalli e Beppe Casolo, da esperti e tecnici di settore brasiliani, da rappresentanti del ministero dell'Agricoltura e da esponenti delle associazioni agricole.

Il presidente di giuria ed Elvio Rocha, in qualità di Commissario Generale, hanno mandato in scena il best in show finale, basando il giudizio prevalentemente sull'aspetto emozionale che i formaggi potevano esprimere. Ad ogni giudice sono stati chiesti alcuni pareri sul voto espresso, per spiegare le motivazioni alla base del loro gradimento o meno dei formaggi in esame. Al termine dello show è stato eletto il "Primo tra i primi", l'apprezzatissimo formaggio italiano Bra Duro del Caseificio Sepertino.

A valle del concorso, è stata stilata una scheda tecnica per ognuno dei formag-

gi esaminati, nella quale sono riportate sia il punteggio attribuito ai vari parametri (quelli del metodo di assaggio Onaf: presentazione della forma, colore della pasta, occhiatura, consistenza, odore e aroma, sapore e struttura del formaggio), che la descrizione degli aspetti qualitativi (intensità e descrizione degli odori ed aromi, presenza di ciascun indicatore dei sapori, la persistenza gustativa), utili al produttore per intuire il motivo della valutazione ottenuta.

La scheda, infine, propone un confronto con i prodotti della stessa categoria, per ciascun descrittore viene evidenziato se punteggio è in media di categoria, oppure più elevato, o inferiore, permettendo al produttore di capire quali sono gli aspetti in cui è possibile migliorare.

Numerosi i commenti a caldo dei brasiliani, in merito al lavoro ed alla professionalità dimostrata dalla compagine Onaf, relativamente alle varie fasi del concorso Expo Queijo 2021: da quella preparatoria e formativa iniziale, sino al termine della manifestazione, che sono stati molto positivi e gratificanti.

«GRAZIE AMICI DELL'ONAF»

di Elvio Rocha de Oliveira

È stato un onore aver partecipato all'organizzazione del concorso Expoqueijo Brasil. L'opportunità di offrire ai produttori brasiliani e stranieri un palio in cui i loro formaggi si sono sfidati è di grande valore, perché oltre alla disputa, c'è una grande evoluzione nei formaggi di chi ha gareggiato, poiché il produttore ricevendo la scheda di giudizio del suo formaggio appena dopo la gara, può intervenire e migliorare la sua produzione. Coloro che hanno vinto i premi vedono riconosciuti i loro prodotti e di conseguenza le loro vite

e le vendite trasformate in meglio.

Sottolineo il lavoro svolto da Onaf, che con grande professionalità, conoscenza, tecnica, know-how, è stata fondamentale per l'eccellenza del nostro contest, ha sicuramente portato un grande lustro all'evento. La commissione Onaf che è stata qui ha suscitato in noi una profonda ammirazione, per tutto ciò di cui ho detto sopra, ma anche e soprattutto per la diplomazia e la cordialità con cui hanno condotto le operazioni dell'intero concorso.



Sepertino: nuovo grande mercato

di Maria Grazia Mercalli

L'espressione della piemontesità ha fatto sventolare il tricolore italiano in Brasile: primo premio assoluto e medaglia d'oro al Bra duro del caseificio Sepertino di Marene, provincia di Cuneo. Ne parliamo con la titolare Anna Maria Sepertino, imprenditrice dinamica, che ha ricevuto il riconoscimento a Bergamo dalla delegazione Onaf appena rientrata dal Sudamerica.

Come si produce, si alleva e si sceglie un formaggio vincitore?

«Occorre innanzitutto selezionare una materia prima di qualità. Il latte che utilizziamo per le nostre lavorazioni proviene esclusivamente dalla provincia di Cuneo. Utilizziamo tecniche di produzione artigianali, tramandate di padre in figlio per quattro generazioni; cerchiamo infatti di presentare alla nostra clientela dei formaggi prodotti con le tecniche di un tempo. Grazie all'esperienza maturata in tutti questi anni, riusciamo a selezionare le forme più consone per una loro ulteriore maturazione nelle nostre celle di stagionatura».

Perché ritiene utile partecipare ai concorsi caseari?

«Sono una bella vetrina e svolgendosi spesso in concomitanza con fiere ed esposizioni di formaggi, ci consentono di poter fare nuove conoscenze, ampliare la clientela, imparare tecniche nuove e

confrontarci con altri produttori, per migliorare sempre di più».

Ci parli del Bra duro, medaglia d'oro.

«E' una Dop prodotta con latte vaccino crudo parzialmente scremato. La sua stagionatura minima, da disciplinare, è 180 giorni. Esternamente presenta una crosta color nocciola, che si sviluppa grazie ai trattamenti effettuati settimanalmente dai nostri operatori. Ogni forma di Bra Duro viene infatti massaggiata in crosta con olio di semi, affinché possa mantenere, al suo interno, l'umidità necessaria per una maturazione maggiore. La sua pasta si presenta asciutta, dura, di color paglierino. Ottimo in "purezza", risulta anche molto versatile in cucina».

Prevede un possibile sbocco commerciale in Sudamerica dopo il prestigioso riconoscimento ottenuto?

«Appena ricevuto il riconoscimento ad Araxà, siamo stati contattati da molti negozi e detailer brasiliani, tutti entusiasti ed impazienti di poter assaggiare il nostro Bra duro. Siamo pronti per questo interessante mercato e contiamo di far parte della delegazione di produttori che si sta organizzando a Bergamo per una missione brasiliana in autunno».

Ci presenti il formaggio erborinato Parbleu, che ha stupito ed emozionato i giudici Onaf nel concorso caseario "Il casaro d'oro".

«E' un formaggio erborinato, prodotto utilizzando latte caprino della zona. Si presenta molto friabile



• Anna Maria Sepertino con il figlio Daniele con l'attestato e la medaglia d'oro conquistati all'ExpoQueijo Brasil 2021

al tatto, con striature blu determinate dall'erborinatura. Il gusto deciso del latte di capra, attraverso una lunga stagionatura nelle nostre cantine, va a mescolarsi con il sapore generato dalla muffa che si sviluppa all'interno del formaggio. Al termine della stagionatura, il Parbleu acquista un sapore deciso e intenso, ideale per gli amanti dei sapori decisi».

Minas Gerais e il suo oro "lácteo"

di Elvio Rocha de Oliveira

Risale al Brasile coloniale (1530-1822) la storia del formaggio nel Minas Gerais, quando il nostro paese era sotto il dominio del Portogallo. Nella provincia c'era la maggiore concentrazione di persone in cerca di oro e pietre preziose e, di conseguenza, la formazione di città e villaggi ha creato la necessità di produrre cibo e allevare animali.

Allora ignari che la nostra provincia sarebbe diventata la più grande produttrice di formaggio del Brasile, questi coloni portoghesi, in particolare gli Azzorre (dall'arcipelago delle Azzorre) diedero vita ad ampie piantagioni sulle nostre montagne e a una vasta e ricca vegetazione. In questo contesto, favorito dal clima piacevole, è maturato il seme che avrebbe trasformato nei secoli Minas Gerais nella culla casearia del Paese.

Il formaggio artigianale più rilevante e diffuso in tutta la provincia è il Minas Artisanal, prodotto con latte crudo intero di vacca, siero di lievito, caglio e salatura a secco, utilizzando una pasta pressata non cotta. Deve essere prodotto esclusivamente con latte dell'azienda agricola stessa, senza l'utilizzo di alcuna attrezzatura come torchi automatici, cetre meccaniche o altro. Attualmente sono 8 le regioni produttrici di formaggio Minas Artisanal (Serro, Canastra, Cerrado, Triângulo Mineiro, Araxá, do Salitre, Campo das Vertentes, Serras de

Ibitipoca) e si differenziano per il "terroir" che ovviamente trasmette al formaggio le sue caratteristiche uniche. Poiché tutti hanno il nome di Formaggio Minas Artisanal, viene aggiunto il nome del "terroir" in cui viene prodotto, come formaggio Minas Artesanal Canastra o formaggio Minas Artisanal Serro, ecc.

Le razze bovine sono molto diverse, quali Jersey, Dutch, Gir, ma spesso vengono utilizzati bovini che hanno gli incroci migliori per produzione/adattabilità.

Il peso dei formaggi varia tra 0,800 g e 1,4 kg. Si consumano freschi, il sapore è lattico, poco acido e medio salato. In altre diverse stagionature, essendo molto apprezzati ad un'età media tra i 20 e i 60 giorni, presentano una buona crosta formata, liscia e gialla, una pasta chiusa o con poca occhiatura, con ricchi sapori di fieno, burro, frutti gialli, e una leggera piccantezza.

È vietato il controllo della temperatura per la stagionatura del formaggio. Pertanto, è totalmente influenzato dal clima di ogni stagione, fattore che favorisce la comparsa di muffe superficiali in alcuni formaggi e in alcune regioni in determinate fasi dell'anno, conferendo caratteristiche diverse al formaggio. Ed è stato sapientemente utilizzato da produttori che producono formaggi con lolla a muffa naturale, che hanno conquistato il Brasile e anche premi in concorsi internazionali.

Agenda

a cura di

Marco Quaranta
onaf@onaf.it

FORMAGGIO IN VILLA
Cittadella (PD)
Dal 1° al 4 aprile 2022

Una grande mostra-mercato dove operatori ed appassionati della buona tavola potranno conoscere ed acquistare i migliori formaggi, salumi e prodotti gastronomici di tendenza per la cucina. Il programma comprende una rassegna dei migliori formaggi nazionali, laboratori guidati e le selezioni per gli Italian Cheese Awards 2022. L'ingresso alla manifestazione è gratuito.
Formaggioinvilla.it



FESTIVAL DEL FORMAGGIO
Campo Tures (BZ)
Dall'8 al 10 aprile 2022

Per la 14.a volta a Campo Tures si aprono le porte del paradiso del formaggio. Per tre giorni nel capoluogo della Valle

Aurina si degustano, assaggiano e acquistano formaggi di ogni tipo. Un elemento fisso della manifestazione sono i laboratori del gusto. Ogni giorno viene offerto un programma di degustazione vario e di ottima qualità unico nel suo genere. Relatori specializzati di tutta Europa (tra cui il nostro Armando Gambera) guideranno per un'ora circa i visitatori attraverso l'interessante mondo del formaggio. Si parlerà di formaggi italiani, svizzeri, francesi, di montagna e di collina. Un ricco programma contribuisce a rendere questa manifestazione una meravigliosa esperienza: la cucina dal vivo con cuochi stellati, degustazioni comparate dei caseifici del maso dell'Alto Adige, molti workshops e un creativo programma per bambini.
Kaesefestival.com



FORMAGGI & SORRISI
Cremona
Dal 27 al 29 maggio 2022

Torna nel centro storico di Cremona il Festival gastronomico-culturale incentrato sui prodotti caseari italiani e sui prodotti abbinabili, promosso dal Consorzio Tutela Grana Padano e il Consorzio Tutela Provolone Valpadana. La manifestazione prevede un'area espositiva dove saranno presenti aziende provenienti da tutto il territorio italiano e un ricco palinsesto di eventi, vario e articolato, che comprende sia appuntamenti dedicati al grande pubblico (spettacoli di animazione e itineranti, degustazioni, show cooking, disfide in rosa, premiazioni, sculture di formaggio), sia momenti infor-



mativi e culturali come convegni, tavole rotonde, appuntamenti dedicati all'arte casearia e laboratori didattici. Anche Onaf sarà protagonista. **Formaggiesorrisi.it**

CIBUS
Fiere di Parma
Dal 3 al 6 maggio 2022

Cibus è l'evento di riferimento dell'agroalimentare italiano, una grande vetrina di visibilità internazionale con convegni e tavole rotonde su temi di attualità in ambito Food and Retail. Esclusivamente dedicato ad operatori e professionisti del settore agroalimentare, Cibus presenta un'offerta di prodotti Food Made in Italy unica e completa articolata su quattro giorni di esposizione a cui si aggiungono attività ed eventi organizzati per analizzare novità e ultimi trend di mercato. Un appuntamento importantissimo per le aziende del comparto agroalimentare.
Cibus.it



CORSI ED ATTIVITÀ ONAF

Nizza Monferrato (AT), Corso I livello
Dal 16/03/2022 al 25/05/2022
Delegazione di ASTI - asti@onaf.it

Forlimpopoli, Corso I livello
Dal 18/03/2022 al 13/05/2022
Delegazione di FE RA RO - robertaterrigno@icloud.com

Lucca, Corso I livello
Dal 28/03/2022 al 06/06/2022
Gruppo Onaf di PISA - marco.onaf@gmail.com

Casagiove (CE), Corso I livello
Dal 31/03/2022 al 27/05/2022
Delegazione di CASERTA - msanza60@gmail.com

Moliterno (PZ), Corso I livello
Dal 01/04/2022 al 14/04/2022
Delegazione di SALERNO - masarnat@tiscali.it

Brescia, Corso I livello
Dal 20/04/2022 al 30/05/2022
Delegazione di BRESCIA - brescia@onaf.it

Valli del Montebore (AL), Corso I livello
Itinerante presso i ristoranti del territorio - bronsy2016@gmail.com
Da aprile 2022

Mantova, Corso I livello
Dal 28/04/2022 al 6/06/2022
Delegazione di MANTOVA - mantova@onaf.it

I dettagli dei corsi e le informazioni riguardanti le iniziative proposte dalle Delegazioni sono disponibili sul sito istituzionale onaf.it e sulle pagine Onaf dei social media

È ormai caduta del tutto la teoria dell'impossibile abbinamento. Anzi, le ricette che sposano le due eccellenze trionfano da nord a sud, con risultati sorprendenti

Questione di FEELING Pesce e formaggio

di Gianmario Giuliano

L'anno e mezzo della pandemia ha dichiarato solennemente cosa sia veramente il cibo per noi esseri umani. Non abbiamo vissuto una guerra in cui ci è mancato il pane. Non abbiamo sofferto la fame. Ma ci siamo privati della cosa più importante che il cibo ci regala: l'aggregazione. Perché il cibo è unione. Pranzi di lavoro, matrimoni, cene romantiche, feste laiche e celebrazioni religiose: tutti i momenti più importanti della nostra vita sono accompagnati dal cibo. Mangiare, l'atto apparentemente più naturale è in realtà molto complesso.

Proprio come il linguaggio, l'alimentazione costituisce un legame tra natura e cultura: appartiene a entrambe poiché unisce funzioni fisiologiche a significati storici e culturali. L'alimentazione dunque, può essere paragonata al linguaggio, entrambi seguono regole inconsce apprese alla nascita. Il cibo e le sue tradizioni hanno valori simbolici e le ritualità che le accompagnano sopravvivono al tempo e ai cambiamenti. Il cibo non è solo riempimento del corpo, ma nutrimento delle emozioni e piacere del palato, della vista e dell'olfatto. La sociologia, la psicologia e l'antropologia studiano anche le consuetudini e i numerosi fenomeni della cucina, comprese le permissioni e i tabù che in qualche caso sono diventati regole religiose. Nella grande maggioranza delle società sono invece presenti abitudini alimentari che spesso, benché non codificate,

sono contenute nella tradizione e nelle ricette tipiche tramandate di madre in figlia.

Tra queste, in Italia vi era quella di non aggiungere formaggi o prodotti lattiero-caseari ai piatti di pesce, e questa incompatibilità, deriva dal diverso modo di vivere e di procurarsi il cibo tra le società dei pastori e di quella dei pescatori. Nella gastronomia italiana, fin dal Medioevo si sperimentano nuovi accostamenti dove, appunto, il pesce incontra il formaggio.

L'estroso personaggio noto come Mastro Martino da Como (siamo nella seconda metà del 1500), considerato testimone del passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale, nel Libro de Arte Coquinaria, riporta una ricetta di gamberi farciti con formaggio. In pieno Rinascimento, Bartolomeo Scappi – il Michelangelo dei cuochi – descrive alcune ricette in cui amalgama pesce e formaggio per fare polpette e polpettoni. Più tardi, nel Seicento, il binomio si ripeterà con le lasagne di luccio e di gamberi, fino ad arrivare a Pellegrino Artusi che nel 1891 consigliava di aggiungere "alquanto burro e parmigiano" sugli spaghetti con le telline.

Di quell'epoca, ricette di pesce e formaggio si trovano nelle diverse regioni italiane, per esempio in Piemonte la "Razza al formaggio" cotta in una sorta di besciamella, coperta di parmigiano; in Puglia non è insolito trovare l'ostrica affiancata a una burrata; nel Lazio il piatto di patate e cozze è insaporito da generose scaglie di formaggio pecorino; mentre a Napoli – sulla pizza –

convivono benissimo alici, frutti di mare e mozzarella. A partire dai primi del Novecento si è consumata la più grande rivoluzione silenziosa della gastronomia, ovvero l'abolizione dei divieti alimentari legati ai precetti religiosi. Oggi ne rimangono rare tracce, come il "venerdì pesce", che pochi ancora rispettano. In passato, in alcuni periodi dell'anno, non era solo la carne a essere bandita, ma anche i derivati animali, come uova, latte e formaggi che, a tavola, non si incontravano quasi mai con il pesce.

I gusti e i disgusti sono culturalmente, socialmente e storicamente determinati e cambiano con il passare del tempo; attualmente sono cadute le barriere culturali che condizionavano l'uomo di terra e l'uomo di mare: con una maggiore disponibilità economica, le persone di ogni ceto, viaggiando intorno al mondo, hanno imparato a conoscere altre cucine, si sono diffuse sperimentazioni alla ricerca di nuovi gusti e soprattutto di nuove combinazioni.

Tuttavia, così come esiste una Cotoletta alla Milanese senza formaggio e una Cotoletta alla Bolognese con formaggio, devono continuare a esistere le ricette di antica tradizione di pesce senza formaggio, ma non si possono proibire nuove ricette di pesci e formaggio; la tradizione non è una reliquia da osservare mantenendo rigurose distanze ma è un qualcosa di vivo da tenere sempre presente, attivo e dinamico. Continuando l'inarrestabile marcia dell'evoluzione dei gusti, è abbastanza comune vedere che i formaggi ora

entrano nella cucina del pesce e dei prodotti ittici; nascono così abbinamenti che definiamo audaci e che possono rivelare una sorpresa molto gradita a chi è propenso alla sperimentazione di nuovi sapori, nuove combinazioni di gusto e inconsueti profumi.

Significativo è il caso del caviale che, da cibo per pescatori poveri quale era nelle zone geografiche di maggior produzione, è via via diventato un marcatore di agiatezza economica e di raffinatezza di gusti solo a seguito di un lungo processo di modernizzazione. È avvenuto per l'abbinamento con il vino. Fino a metà del secolo scorso con il pesce si beveva il vino che c'era, in gran parte rosso. Poi, poco alla volta, s'è iniziato ad abbinare vini bianchi ai piatti di pesce dando origine a una nuova tradizione della quale nessuno si lamenta. Nuovi sapori dunque, nuove ricette ma ormai la sperimentazione ha dato vita a inconfutabili piacevolezze. Come per esempio, tra i primi piatti, un'idea originale potrebbe essere quella dei paccheri ripieni di stoccafisso su fonduta di formaggio. Oppure, valida alternativa al suggerimento precedente, vede la ricotta e la mozzarella come farciture alle seppie servite con gli gnocchi.

Per i secondi piatti ci si imbatte in ricette sofisticate e difficili da realizzare ma anche in semplici e gustose insalate con tonno radicchio e formaggio a cubetti. Il tonno risulta essere un tipo di pesce molto versatile



Pesce e formaggio dal "cuoppo" napoletano alle creazioni degli stellati

in cucina e con tutte le modalità di cottura utilizzate può essere facilmente abbinato al formaggio. Prendiamo ad esempio delle deliziose polpette al formaggio fresco e pesce che diventano più consistenti con l'aggiunta di una piccola dose di parmigiano.

Una sorprendente opzione da presentare in tavola per rendere omaggio a questo originale connubio di sapori è il filetto di rombo impanato con timo e grana padano presentato nel cartoccio a forma di cono, quello che a Napoli viene chiamato "cuoppo"; involucro dai profumi mediterranei capace di offrire una impensata sorpresa al palato.

Quando nel piatto lo chef o il cuoco o il cuciniere profondono amore e passione, il cibo assume un sapore particolare anche per coloro che poi lo gustano, soprattutto quando la presentazione non è infarcita di presunzione. In merito all'accostamento che fa storcere certamente il naso a qualcuno, creando una sinusoide di concetti celebrati o biasimati, evidenziati o mormorati, alcuni anni addietro Davide Scabin – tra i maggiori esponenti della nuova cucina italiana – diceva che la presunta incompatibilità tra prodotti caseari e pesci è una paranoia tutta italiana. Già nel 1998 uno dei suoi piatti cult era "Carpaccio di astice con fonduta di gorgonzola" un lampo di genialità a detta di chiunque lo abbia assaggiato, così come i "Conchiglioni ripieni di burrata e riccio di mare".

Dal Piemonte spostiamoci alla Campania per gustare gli "Storici gnocchi di seppia e mozzarella alle vongole veraci" di Rosanna Marziale, chef del ristorante Le Colonne di Caserta, ambasciatrice nel mondo della mozzarella di bufala, che propone mare e latticini in una zuppeta di raffinata eleganza. «Certo, non è che qualunque formaggio vada bene per ogni tipo di pesce – chiarisce Rosanna – ma è importante la ricerca, per ciascuna coppia di ingredienti, delle sfumature di gusto

e modulazioni di dolcezza, grassezza, sapidità, ecc».

Ancora un nome importante: Claudio Sadler, che ha esportato la sua arte in Giappone e in Cina, e pubblicato una decina di libri di ricette senza tralasciare corsi di alta cucina che conduce personalmente. Per lui il formaggio sul pesce non è questione di gusto ma un principio di libertà perché abbiamo diritto di mangiare come vogliamo o preferiamo, scegliendo qualsiasi apparente bizzarria. Una sua proposta di successo è "Riccioli di sogliola e mozzarella di bufala gratinati con salsa pizzaiola". Disarmante come semplicità ma indimenticabile come rivelazione.

Con minore raffinatezza rispetto all'italian style, la cucina francese presenta la Zuppa di pesce (bouillabaisse) con Gruyère grattugiato ma anche aragosta, ostriche o altri crostacei accompagnati dalla salsa Mornay (variante della besciamella). Invece gli inglesi grattugiano il Cheddar su una torta di pesce (fish pie) ricoperta di purè di patate, per darle più sapore, mentre gli americani accostano tonno e formaggio nel classico sandwich tuna-melt. Agli italiani è sempre piaciuto mangiare ma anche parlare di cibo. Una dimostrazione evidente la si trova nei proverbi, "sentenze" che nascono da riflessioni sul senso della vita, frutto di una saggezza collettiva che si tramanda in maniera anonima e impersonale. Tra queste massime sia i formaggi quanto i pesci occupano un posto non secondario con numerosi aforismi a loro dedicati. Dunque, il formaggio sta invadendo la cucina del pesce dando avvio a quelle che diventeranno le future tradizioni.

E, se un tempo si diceva: «Al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere», oggi si può già dire: «Stuzzicante e seducente quanto un bacio, l'abbinamento del pesce con il cacio».



FORMAGGI a PASTA FILATA

L'ELASTICO SAPORE

di Michele Faccia

...Conosciutissima è la maniera di fare il cacio che diciamo pressato a mano. Infatti, il latte, leggermente rappreso nel secchio di mungitura, fin che è tiepido, si separa dal siero e, gettandovi sopra dell'acqua bollente, si foggia a mano oppure si preme in forme di bosso».

Così Lucio Giunio Moderato Columella, uno dei primi agronomi dell'antica Roma di cui si ha notizia, descrive nel 50 d.C. nel suo "De Re Rustica" quello che sembra, a tutti gli effetti, l'antenato dei formaggi a pasta filata. L'aggiunta di acqua bollente al "latte rappreso" (cioè la cagliata) non lascia dubbi: gli antichi romani conoscevano il processo di filatura, che è uno dei due passaggi che caratterizzano questa grande famiglia di formaggi. Columella lo chiama "Caseus manu pressum", spiegando che ne esistevano due tipologie, una foggata a mano e una immessa e pressata in canestri di bosso (cioè il *Buxus sempervirens*, pianta arbustiva i cui rami possono essere intrecciati a formare appunto canestri). Ricostruire i formaggi a cui il grande agronomo romano si riferiva è cosa ardua, ma avendo egli fatto una così chiara distinzione, si potrebbe pensare che il primo, quello foggato a mano, potrebbe essere qualcosa di simile ad una provola, mentre l'altro, quello messo in forma e pressato potrebbe essere qualcosa che ricorda il Kashkaval, il principale formaggio a pasta filata prodotto in area balcanica.

Verosimile o meno che sia la nostra ricostruzione, una cosa è certa: i formaggi a pasta filata sono originari delle aree meridionali del mondo, caldo-temperate, in cui hanno trovato le condizioni ambientali idonee alla loro messa a punto. L'Italia è certamente il paese in cui essi hanno raggiunto la massima espressione per qualità e quantità, ma molti altri paesi posti di poco sopra o sotto l'equatore hanno, nella loro tradizione casearia, formaggi di questo tipo (tabella a pag. 39).

Oggi, le paste filate rappresentano i formaggi più prodotti a livello mondiale, ed i volumi maggiori riguardano la mozzarella, che è prodotta praticamente

ovunque. La tipologia per pizza è quella più commercializzata, seguita dalla mozzarella da tavola (sia di vacca che di bufala), ma una quota tutt'altra che trascurabile è coperta dai formaggi tradizionali italiani: si tratta per lo più di paste semidure e dure, senza dimenticare l'impressionante crescita della burrata, la più giovane tra le paste filate (nata in Puglia, "solo" 150 anni fa) la cui produzione è da poco cominciata anche all'estero.

La tecnologia di produzione

Certamente la "filatura" della cagliata in acqua bollente è la fase tecnologica caratterizzante di questi formaggi. In sostanza, essa consiste nel lavorare la cagliata in acqua bollente (80-90° C) fino ad ottenere una pasta caseosa liscia e filante che viene poi modellata nelle forme più svariate. Ma, come detto prima, c'è un'altra fase fondamentale, precedente alla filatura, che deve essere sapientemente realizzata, ed è l'acidificazione della cagliata. Senza di essa, il processo di filatura non sarebbe possibile.

In realtà, a parte qualche rara eccezione, la fase di acidificazione della cagliata è presente nella lavorazione di tutti i formaggi: allora perché definirla caratterizzante per le paste filate? La differenza sta nei tempi e nell'obiettivo: normalmente, l'acidificazione avviene durante la stufatura ed è piuttosto lenta (richiede molte ore, fino anche a uno-due giorni) ed ha l'obiettivo di stabilizzare il prodotto prima di avviarlo alla salatura. Invece, nelle paste filate la cagliata viene fatta acidificare rapidamente (si va da pochi minuti nell'acidificazione chimica della mozzarella industriale a circa 4 ore nella fermentazione lattica delle paste filate tradizionali) e l'obiettivo è quello di allontanare gran parte del calcio legato alla caseina, perché una cagliata ricca in calcio "non fila". Ben si capisce, adesso, perché le paste filate sono nate nel Sud del mondo: l'ambiente caldo favoriva l'acidificazione spontanea del latte, e le cagliate ottenute, impoverite in calcio, non risultavano idonee a produrre formaggio da conservare. Qualcuno si accorse che, gettandovi sopra dell'acqua bollente la cagliata acida si lasciava plasmare e, come per magia, il formaggio

Segue a pagina 39





Un frutto della cultura casearia del meridione d'Italia che è andata a integrarsi mirabilmente con la vocazione lattiero-casearia del Nord. La produzione si distingue in dolce e piccante a seconda del caglio utilizzato e del loro periodo di stagionatura

Provolone Valpadana Dop

di Maria Grazia Mercalli

Pincipale rappresentante dei formaggi a pasta filata semidura, il Provolone Valpadana Dop ha la caratteristica di stagionare senza asciugarsi eccessivamente e senza diventare formaggio da grattugia. La protezione della denominazione comunitaria non riguarda il nome "Provolone", provola di grandi dimensioni, ma il "Provolone Valpadana", ciò spiega perché ci sono Provoloni prodotti in Italia fuori dall'area definita dal disciplinare di produzione e non riconosciuti dal consorzio del Provolone Valpadana.

Parliamo di un frutto della cultura casearia del meridione d'Italia che è andata a integrarsi mirabilmente con la vocazione lattiero-casearia della Valle Padana. Infatti, subito dopo l'unità d'Italia imprenditori meridionali trasferirono le proprie attività produttive e il loro sapere in ambito caseario a Brescia, Cremona e Piacenza, dove la produzione latte era abbondante e la meccanizzazione dei caseifici più avanzata.

Oggi sono 11 i produttori di questo formaggio e ben 39 i confezionatori autorizzati e diffusi in tutta la penisola (Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Campania, Emilia Romagna, Lazio ed Umbria) e viene prodotto in tutto o in parte dei territori delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lodi, Mantova, Milano, Padova, Piacenza, Rovigo, Verona, Vicenza e bassa provincia di Trento. L'autentico Provolone Valpadana Dop presenta sulle corde o sulle reti di nailon con cui viene appeso per asciugare dopo la salatura in salamoia la coccarda con il marchio del Consorzio di Tutela: una provola gialla su fondo verde ed il numero del caseificio produttore.

È un formaggio grasso a pasta filata, cotta (per aggiunta di siero caldo per ottenere una temperatura finale in caldaia di 48-52°C), di latte vaccino intero, a coagulazione acido-presamica per aggiunta di sieroinnesto, che presenta differenze nella tecnologia produttiva nella due tipologie dolce e piccante: nel "dolce" il latte può subire il trattamento termico della pastorizzazione, il caglio usato è di vitello e la stagionatura va da 10 giorni fino a 2-3 mesi; nel "piccante" il latte può essere termizzato, il caglio usato è in pasta di capretto e/o agnello e la stagionatura va da 3 mesi ad oltre un anno. La superficie esterna può presentare "insenature" dovute alle corde di sostegno; la crosta non è edibile e in assenza di rivestimento, si presenta sottile, liscia, di colore giallo, dorato; per l'eventuale trattamento in superficie è consentito l'uso di paraffina, che può contenere sostanze

fungicide (sorbato di potassio, sorbato di calcio) e in alternativa può essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo. La pasta è di colore giallo paglierino, liscia, compatta e può presentare una piccola e rada occhiatura; è tollerata una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura e più marcata in quello a lunga stagionatura.

Come tutti i formaggi a pasta filata è frutto di una duplice lavorazione: la caseificazione vera e propria, che consiste nella coagulazione del latte e la filatura in cui la cagliata viene posta ad una determinata temperatura a maturare in modo che raggiunga un pH tra 4.70 -5.20 e subisca una parziale ristrutturazione del reticolo caseinico per demineralizzazione del fosfocaseinato di calcio. La cagliata verrà posta in acqua molto calda e sottoposta a trazione e la sua struttura diventerà plastica, fibrosa e continua da permettere ai mastri casari di produrre forme a salame, melone-



Segue a pagina 32

Segue da pagina 31

Provolone Val Padana

pera, tronco-conica, fiaschetto conpezature variabili da pochi etti a più di 100 kg.

La produzione si distingue in dolce e piccante a secondo del caglio utilizzato e del loro periodo di stagionatura. La sensazione trigeminale di piccantezza deriva dall'azione degli enzimi presenti nella microflora naturale del latte, nel sieroinnesto e da quelli aggiunti con il caglio in pasta, che contiene oltre gli enzimi coagulanti (chimosina e pepsina) anche lipasi pregastica di vitello, agnello e/o capretto con effetti lipolitici. Durante la masticazione nella tipologia piccante si colgono composti sapidi come il glutammato, il così detto quinto sapore noto come umami.

Negli ultimi anni le preferenze sensoriali dei consumatori italiani sono mutate, il piccante, il pungente e l'acre non riscuotono il piacere di un tempo, mentre viene apprezzato il dolce, al contrario dei consumatori extra europei che sembrano amare ancora le vecchie caratteristiche gustative, vedi il giudizio espresso dai giudici brasiliani durante il concorso Expo Queijo Brasil 2021 per il Provolone Val Padana piccante Dop marca Zanetti Spa, che è salito sul podio dei vincitori.

La resa produttiva è di circa 8.5-8.7% a maturazione, ossia servono circa 11.5 l di latte per produrre 1kg di formaggio, a questo rendimento va poi aggiunto il grasso che si ricava dalla scrematura del siero e dell'acqua di filatura, che si aggira intorno a 1,2-1.5% per il burro.

In ambito culinario la facilità di taglio ed affettatura di questo formaggio ne fa un ingrediente ideale per la farcitura di sandwich e toast. Viene utilizzato anche come ingrediente di primi piatti (rigatoni con Provolone Valpadana piccante, cavolo nero e patate dolci; pasta al forno con Provolone Valpadana dolce, salsiccia e rosmarino) e secondi piatti (polpettone ripieno di Provolone Valpadana dolce, funghi e spinaci; frittata di riso e Provolone Valpadana dolce; filetto di manzo con Provolone Valpadana piccante e tartufo nero).

Il suo nome deriva da prova di filatura, la prima prova di valutazione sensoriale visiva e tattile della cagliata prima della filatura vera e propria operata dal casaro, che consiste nel frantumare finemente con le mani circa 10 g di cagliata, gettarla in un mestolo contenente acqua a 85-95°C, mescolarla con un bastoncino e stirarla fino a ottenere un filo continuo lungo circa 1 metro e con una determinata capacità di estendersi in larghezza.

Ora non resta a noi assaggiatori, consumatori attenti, provare il Provolone Valpadana Dop nelle sue varie tipologie piccante, dolce, affumicato per immersione in vasche di fumo liquido e P.V.S. piccante, quest'ultimo stagionato oltre 8 mesi per coglierne le differenze e le complessità aromatiche.



Forme di Provolone del Monaco in stagionatura, sotto una degustazione guidata dei maestri assaggiatori Onaf e a lato, una vacca della razza bovina Agerolose, selezionata quale migliore fornitrice del latte per la specialità sorrentina



Provolone del Monaco Tutto il sapore della Penisola Sorrentina

di Maria Samataro

Il Provolone del Monaco Dop viene prodotto tra i suggestivi Monti Lattari, Monte Faito e le aree collinari della Penisola Sorrentina, esattamente 13 comuni della provincia di Napoli, ed è caratterizzato dall'utilizzo del latte di una razza che ha legami di parentela con la Podolica introdotta dai popoli Picensi nel 264 avanti Cristo. Da questo primo nucleo bovino di ceppo podolico, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi (Bretonne, Bruna Alpina, Jersey e Pezzata Nera) si è selezionata la razza che dal 1952, anno in cui fu presentato al ministero dell'Agricoltura lo standard, prende nome di "Agerolose" (Peretti, 2020).

Prima della realizzazione della Dop questa razza si era quasi estinta e inserendola nel disciplinare per almeno il 20% se ne è incentivato l'allevamento ed oggi la sua presenza è una realtà consolidata. Il Provolone che arrivava al mercato di Napoli nel 1800 via mare da Sorrento ha mantenuto inalterato la sua tradizione e il suo fascino. Si utilizza latte vaccino crudo, il caglio è una miscela di caglio di vitello e capretto e questo contribuisce al caratterizzante piccante. La forma è a melone, allungato leggermente o a pera senza testina, con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno che suddividono il Provolone in un minimo di 6 spicchi, ogni spicchio viene marchiato a fuoco e riporta oltre al nome della Dop anche il codice di riferimento del produttore.

Il Provolone del Monaco è una pasta filata che segue antiche tradizioni, viene unito il latte della mungitura della sera con quello della mattina e si lavora rigorosamente a latte crudo. Si differenzia rispetto ad altre paste filate perché non c'è aggiunta di microrganismi, non si aggiunge siero innesto naturale e tantomeno fermenti selezionati. Il caglio è misto capretto e vitello ed è una pasta

cotta. Il provolone prevede lunghi periodi di maturazione della pasta fuori siero, che cambiano a seconda del periodo dell'anno, quando poi con la prova di filatura si decide che la pasta è pronta, si procede alla filatura. Si assiste allora ad una vera e propria danza che vede coinvolte almeno due persone e che culmina con la formatura.

La salatura è in salamoia e successivamente i provoloni vengono legati in coppia per poter essere appesi a stagionare. La classica imbracatura rende poi evidente la suddivisione in spicchi. La pasta del formaggio di colore giallo paglierino elastica e compatta deve presentare occhiature di forma regolare preferibilmente ad occhio di pernice, soprattutto concentrate nella parte centrale ma non numerose. Le note olfattive si arricchiscono con l'invecchiamento del formaggio che per essere commercializzato deve avere almeno 6 mesi e si passa da note lattiche con prevalenza di burro e fieno a brodo di carne, frutta secca tostata e tostati a stagionature molto importanti.

Il sapore presenta un equilibrio leggermente spostato verso la sapidità con corredo aromatico a supporto che richiama le note olfattive. La struttura emoziona perché caratterizzata da una piacevolissima solubilità con lunghe persistenze che sottolineano il legame con il territorio e la qualità del latte utilizzato.

Ogni area ha certamente un prodotto che ritiene unico e nella gran parte dei casi è anche vero ma il Provolone del Monaco Dop è intimamente legato alla Penisola Sorrentina. Quest'area che adesso è rinomata per le sue attrazioni turistiche in passato invece viveva di agricoltura e allevamento e nelle aree interne è ancora così. Da apprezzare il ruolo del Consorzio che costantemente conserva il legame con le nuove generazioni attraverso interventi formativi e coinvolgendo soprattutto i più piccoli al richiamo della tradizione di questo formaggio all'interno delle famiglie, chiedete chi è la vacca agerolose, vi sapranno sicuramente rispondere tutti.

Caciocavallo di Agnone e Caciosalame

In Molise l'equilibrio sul filo della creatività

di Serena Di Nucci

Ci sono regioni in Italia a cui l'immaginario collettivo associa senza fatica uno o più cibi "iconici". È significativo come molti di questi siano formaggi... e come potrebbe essere altrimenti? Nel formaggio la triade perfetta di mondo animale, patrimonio vegetale e sapere umano delle comunità di origine si esprime arrivando dritto alle papille gustative dei consumatori sempre più consapevoli e stimolati dall'"esperienza" dell'arte casearia. Tutto ciò è particolarmente vero per l'Italia delle grandi Dop, a cui si accosta la miriade di piccole produzioni ugualmente identitarie a cui l'azione divulgatrice dell'Onaf e dei produttori riconosce grande dignità: sono i Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali) elenco ministeriale delle produzioni di nicchia legate ai territori d'origine da omogeneità di diffusione e regole tradizionali per un periodo stabilito di non meno di 25 anni. Pur essendo la seconda regione più piccola d'Italia, il Molise in questa cornice spicca per numerosità di prodotti iscritti al suo "atlante" (159) e la categoria dei formaggi è un fiore all'occhiello per l'intera economia regionale.

Se esiste un brand "in pectore" per questa terra

minuta e preziosa, esso è proprio il caciocavallo. Nell'elenco delle Pat molisane troviamo il Caciocavallo e il "cugino" più stretto ed "di nicchia", il Caciocavallo di Agnone. Non è un caso che questa Pat comprenda nella denominazione il nome di un comune dell'Alto Molise che per secoli è stato la capitale economica e culturale di un territorio meraviglioso che funge da cerniera montana tra il Molise e l'Abruzzo. Qui la Transumanza appenninica ha conosciuto alcuni dei suoi snodi fondamentali, dando l'imprinting ad un'arte casearia che fa della tradizione una speranza per il futuro di qualche centinaio di operatori della sua filiera. Lo sforzo comune di questa rete si concentra sulla salvaguardia della biodiversità di un territorio in cui le vacche (pezzate rosse e brune in maggioranza) pascolano fino ai 1400 metri su praterie appenniniche, dando origine all'"oro bianco" che insieme all'utilizzo dei ceppi autoctoni del siero innesto, è alla base della lavorazione del Caciocavallo di Agnone Pat.

Il processo di lavorazione di questo formaggio è tipico delle paste filate: il latte delle due mungiture (serale e mattutina) viene portato a una temperatura di 36-38°C e successivamente addizionato con siero innesto e caglio di vitello. La cagliata così ottenuta viene tagliata a "chicco di mais" e

mescolata con acqua a 90° C. L'impasto bollente che deriva da questa operazione viene quindi versato in grandi secchi di legno intorno ai quali i casari danno vita al "magico" rito della filatura per plasmare la tipica forma a pera con una piccola testa all'apice.

Le forme di caciocavallo vengono poi rassodate in acqua fredda e successivamente lasciate riposare circa 20 ore in salamoia satura. Dalla stagionatura in locali freschi e areati, talvolta rivestiti in pietra locale, derivano il Caciocavallo semi-stagionato (fino ai 3 mesi) e il Caciocavallo stagionato (dai 6 mesi fino al superamento di 1 anno). La varietà delle sensazioni olfatto-gustative offerte da questa Pat molisana asseconda il grado di stagionatura e premia l'opportuna scelta dell'utilizzo di latte crudo e del siero innesto: è possibile così apprezzare note erbacee e di lattico cotto nelle forme più giovani, dove una certa piccantezza si esalta nella pasta morbida e solubile, specie per le produzioni a latte primaverile degustate dopo l'estate... fino alle note più evolute di caramello e tostato, tipiche delle stagionature più intense dove il formaggio evolve in una struttura più compatta, che risente sulla crosta e nel sottocrosta dell'azione squisita delle muffe "nobili".

Tutti questi elementi gustativi hanno accompagnato i molisani nel loro lungo peregrinare nel mondo, alleviando le loro fatiche sulle vie della Transumanza fino alle rotte Atlantiche delle due grandi emigrazioni degli ultimi secoli. Certo, il caciocavallo è sovrano tra le produzioni "nobili", ma i suoi autori - pastori di transumanza presto divenuti casari - hanno saputo sfruttare la creatività insita nella pasta filata per l'invenzione di altri



• La famiglia Di Nucci, titolare dell'omonimo caseificio di Agnone, è custode delle più antiche tradizioni produttive del Molise

prodotti funzionali alle proprie esigenze, arrivando a creare piccoli escamotage per non perdere il legame identitario con la propria terra di origine.

Ne è un esempio il Caciosalame, anche detto "formaggio dell'emigrante", formaggio oblungo senza testa ripieno della tipica Soppresata molisana. Questo salume, emblema della "molisinità" e frutto di un rito conviviale di preparazione, è prodotto con le migliori carni del maiale tagliate al coltello con l'aggiunta di una piccola percentuale di grasso, sale e pepe in grani, insaccate nel budello di suino per una lunghezza di 15-20 cm. Il salsicciotto così ottenuto viene fatto asciugare per qualche giorno e posto in "soppresata", ovvero sotto il peso di una tavola di legno che gli conferisce un tipico profilo "schiacciato" prima di essere avviato alla stagionatura. Un prodotto di assoluto pregio nelle dispense domestiche di un tempo: il Caciosalame nasce nella seconda metà

del '900 proprio dalla necessità di nascondere il prezioso salume per poterlo spedire di là del mare, in America, dove il divieto di importazione dei prodotti carni imposto come misura protezionistica e di prevenzione sanitaria negava ai parenti degli emigrati di corrispondere loro i salumi "di casa" e rinsaldare così la memoria familiare e gustativa.

A dire il vero questa tecnica si è diffusa in quasi tutte le regioni del Sud Italia, considerata la consistenza del fenomeno migratorio. L'uso di nascondere salumi di varia natura nei formaggi a pasta filata si è trasmesso per tradizione orale, ma ad Agnone esiste una documentazione storica che testimonia la nascita di questo formaggio ad opera di un casaro di antica storia, Antonio Di Nucci. Si tratta di una lettera che l'emigrante agnonese Antonino Miscischia invia al fratello Augusto, grande amico del casaro Antonio, al quale aveva confidato l'amarezza per la partenza del parente e l'impossibilità di degustare insieme la soppresata.

Nella missiva datata 1968, Antonino - da poco emigrato in Canada - racconta di aver ricevuto da un compaesano appena arrivato dall'Italia un pacchetto contenente dei formaggi (era in uso all'epoca inviare rimesse in contanti e beni di piccola taglia tramite posta).

Scrive per ringraziare il fratello Augusto, mittente della spedizione, e per esprimere la sua sorpresa: "quando ritornai a

casa volevo provare se era scamorza, caciocavallo, ed invece, era proprio quello che non potevo immaginare, una cosa squisitissima. Voldire che chi ha inventato il trucco si merita proprio un premio" concludendo poi con una laconica richiesta ad Augusto "sempre quando puoi manda qualche caciocavallo... ripieno". Quest'ultimo ironico appellativo viene utilizzato per richiedere il Caciosalame, non potendo descrivere il prodotto nelle sue fattezze dato il pericolo di controlli della polizia postale sul contenuto della lettera.

Per consolare l'amico Augusto, Antonio Di Nucci crea dunque questo formaggio sfruttando la modellabilità della pasta filata, caratteristica tecnologica che consente di incapsulare la soppresata stagionata nella pasta bollente, modellandola con un'estremità simile a quella del caciocavallo (sarà stato anche questo particolare a trarre in inganno Antonino quando afferma "volevo provare se era scamorza, caciocavallo"). Il Caciosalame viene poi salato in salamoia satura e asciugato, divenendo pronto al consumo dopo due o tre giorni.

La riscoperta di questa lettera è avvenuta molti anni dopo l'episodio, a cura del figlio di Augusto, l'indimenticabile gastronomo Carlo. I protagonisti di questa vicenda hanno potuto così confermare la nascita di questo formaggio "composito" che oggi attira la curiosità di molti. Una storia di amicizia, tenerezza fraterna, ingegno del mestiere che tuttora i discendenti casari di Antonio custodiscono: ecco gli ingredienti "nascosti" del Caciosalame!



• Il Caciosalame è nato dalla necessità di aggirare l'embargo americano all'importazione di carni a metà '900



Formaggio antico che guarda al futuro

L'indicazione del disciplinare implica una permanenza prolungata al pascolo delle lattifere sull'altopiano Ibleo, valorizzando il benessere animale e tutto a vantaggio di una superiore qualità biologica del latte, utilizzato a crudo



di Guglielmo Portelli

Nelle famiglie ragusane c'è stato sempre un genitore, un nonno, uno zio, un parente che in passato, come ancora oggi, si è occupato o si occupa di svolgere attività di produzione zootecnica e casearia.

La provincia di Ragusa risulta una delle terre più vocate d'Italia per la produzione di latte vaccino e per quanto riguarda la trasformazione casearia. Malgrado come latitudine sia più a sud di Tunisi e quindi molto vicina al continente africano, la struttura orografica rappresenta un altipiano con una quota media sul livello del mare di circa 600 metri e la originale suddivisione delle particelle dei terreni (le chiuse) è costituita con muri di pietra a secco che rendono ancora più naturale la vocazione territoriale a svolgere l'attività dell'allevamento bovino.

Se consideriamo pure la ricchezza e la varietà delle erbe spontanee che si sviluppano nel periodo inverno-primavera, si rileva pure che in provincia di Ragusa si produce il più del 70 % del latte vaccino prodotto in Sicilia e molta di questa materia prima ha tutte le caratteristiche per diventare formaggio di qualità, in particolare a diventare Ragusano Dop. Oggi si allevano diverse razze bovine ma alcune aziende producono il Ragusano da latte esclusivamente proveniente

da vacca Modicana, razza autoctona del territorio che prende il nome della Contea di Modica e che per le migliori caratteristiche qualitative di proteine e grassi riesce a conferire al formaggio un sicuro valore aggiunto.

Come previsto dal disciplinare di produzione, le cui ultime modifiche approvate risalgono al 2020, il periodo di produzione del Ragusano Dop è stagionale perché strettamente legato alla tipologia di alimentazione: quest'ultima infatti deve essere costituita "prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano ibleo eventualmente affienati". L'indicazione del disciplinare implica una permanenza prolungata al pascolo delle lattifere, di vita all'aria aperta valorizzando il benessere animale e tutto a vantaggio di una superiore qualità biologica del latte. Questo è uno degli elementi che lega fortemente il territorio al prodotto, sostanze aromatiche presenti nelle essenze spontanee vengono trasferite al latte e al formaggio e i loro aromi donano al prodotto un insieme di caratteri organolettici non riproducibili in altri territori.

Ma anche l'utilizzo di attrezzature tradizionali in legno contribuisce ad ottenere queste peculiarità, partendo dal latte crudo e dal tino di coagulazione che diventa serbatoio naturale di una microflora batterica filo-casearia cioè utile allo sviluppo di fermentazioni lattiche che aiutano il casaro ad

ottenere un formaggio privo di difetti. E si continua con l'utilizzo di un caglio in pasta di agnello, spesso miscelato a quello di capretto, una tipologia di presame che conferisce al prodotto stagionato quella giusta piccantezza con lo scopo di esaltarne la piacevolezza al palato. Il processo tecnologico di produzione può risentire di leggere variazioni dovute proprio al legame stretto che c'è con l'ambiente circostante (principalmente le differenze climatiche tra l'inizio e la fine nel periodo di produzione) e questo fa sì che il casaro deve mettere in atto le proprie doti e la propria esperienza cercando di regolare al meglio tempi e temperature. Questo avviene soprattutto nella fase di filatura della cagliata in cui il riconoscimento del punto ideale di acidificazione della pasta deve essere perfetto; questo per evitare di incorrere ad esempio ad eccessive perdite di grasso che ne comprometterebbero la qualità finale del prodotto.

La filatura è quindi una parte delicatissima del processo di produzione, molto spesso effettuata interamente a mano e senza l'ausilio di attrezzature tecnologiche, in cui la forza delle braccia e la sensibilità al tatto del casaro diventano gli elementi fondamentali per la riuscita della operazione. E molto spesso anche questi sono gesti che sono stati tramandati da generazione e che è difficile perfezionare se non si è in possesso di una grande passione e conoscenze acquisite.

Completata la fase della filatura (che se lavorata a mano può durare oltre 45 minuti per ogni forma) avviene la formatura in un particolare tavolo cassonato in legno chiamato Mastredda, all'interno del quale si ricava uno spazio in cui viene adagiata la sfera di formaggio ancora calda. Successivamente e per alcune ore vengono operati continui rivoltamenti fino ad ottenere una perfetta forma parallelepipeda. Nella fase finale di raffreddamento, sulla superficie vengono apposti i segnali distintivi del



• Le classiche forme del Ragusano nelle grotte di stagionatura e una splendida immagine della città iblea

ottenere un formaggio privo di difetti. E si continua con l'utilizzo di un caglio in pasta di agnello, spesso miscelato a quello di capretto, una tipologia di presame che conferisce al prodotto stagionato quella giusta piccantezza con lo scopo di esaltarne la piacevolezza al palato.

Il processo tecnologico di produzione può risentire di leggere variazioni dovute proprio al legame stretto che c'è con l'ambiente circostante (principalmente le differenze climatiche tra l'inizio e la fine nel periodo di produzione) e questo fa sì che il casaro deve mettere in atto le proprie doti e la propria esperienza cercando di regolare al meglio tempi e temperature. Questo avviene soprattutto nella fase di filatura della cagliata in cui il riconoscimento del punto ideale di acidificazione della pasta deve essere perfetto; questo per evitare di incorrere ad eccessive perdite di grasso che ne comprometterebbero la qualità finale del prodotto.

La salatura avviene immergendo le forme in salamoia satura per circa 2 settimane, dopodiché il prodotto viene avviato alla stagionatura vera e propria. La fase di maturazione può variare da un minimo di tre mesi ma arrivare a superare anche abbondantemente un anno di attesa, in questo lasso di tempo all'interno delle forme si innescano processi biologici con fermentazioni anaerobiche e conseguenti modificazioni di proteine e grassi anche ad opera di enzimi provenienti dal caglio. Il formaggio quindi subisce una vera e propria fase di digestione con il conseguente risultato col passare del tempo, di caratteristiche sensoriali uniche.

La stagionatura quindi rappresenta anch'essa una delicatissima fase il cui controllo deve essere effettuato da mani esperte, ovvero da operatori che hanno esperienza nel seguire l'andamento di questo processo; le loro raffinate tecniche sono già visibili anche da come queste forme vengono appese a coppie con delle corde su travi di legno (caci a cavallo), in modo che questi parallelepipedi non stiano troppo vicini tra loro ma in modo che abbiano tutta la superficie della crosta a contatto direttamente con l'atmosfera dell'ambiente circostante (14-16°C/U.R.80%).

Occorrono almeno tre mesi per la tipologia semistagionato e oltre i sei per la tipologia stagionato per procedere ad effettuare le verifiche di conformità sul prodotto finito allo scopo di controllarne le rispondenze al disciplinare; confermato questo, il passo successivo è la marchiatura a fuoco di ogni singola forma. Fanno parte della filiera produttiva circa 40 operatori iscritti all'albo produttori latte, circa 12 operatori iscritti all'albo caseificatori e 8 operatori iscritti come stagionatori. La produzione annua si attesta in circa 15 mila forme marchiate per un totale di circa 180 tonnellate totali. Per le quantità appena descritte il Ragusano Dop si attesta come primo formaggio Dop prodotto in Sicilia.

In Sicilia un'autentica rarità casearia: la Vastedda della valle del Belice Dop



di Riccardo Gannuscio e Massimo Todaro*

Se non l'unico, la Vastedda della valle del Belice Dop è uno dei pochi formaggi ovin a pasta filata al mondo. La ragione di questa rarità sta nel fatto che il latte di pecora mal si presta alla filatura che richiede pertanto manualità e cura meticolosa da parte del casaro. Formaggio inconfondibile per la sua tipica forma a focaccia, presenta un sapore unico dato dalla particolare composizione dei pascoli di cui si alimentano le pecore della valle del Belice, comprensorio ricadente fra le province di Agrigento, Trapani e Palermo.

Storia

Si narra che la sua scoperta è da attribuire ad un pastore che, dopo aver caseificato il latte delle sue pecore, mise la pasta nei tipici canestri di giunco per farla rassodare. A causa della giornata particolarmente calda però il formaggio inacidì. Tentò quindi di porvi rimedio immergendolo in acqua calda. Grazie a questa particolare tecnica la pasta iniziò a filare e, incuriosito dal fenomeno, il pastore pose il formaggio in un piatto fondo di ceramica, in dialetto siciliano "vastedda". Dopo che si fu raffreddato, lo assaggiò e ne rimase piacevolmente colpito. Fu così che nacque la prima forma di Vastedda della Valle del Belice.

Tecnologia di produzione

La produzione della Vastedda della valle del Belice, oggi Dop, è regolata da un preciso disciplinare che indica le zone geografiche della Sicilia Occidentale interessate all'allevamento degli ovini, alla produzione e trasformazione del latte e al condizionamento delle forme. Si tratta di un formaggio ottenuto da latte ovino (intero e crudo) di pecore di razza Valle del Belice alimentate al pascolo o con foraggi freschi, fieno, paglia o altro materiale vegetale fresco. I pascoli naturali, ricchi di ecotipi locali, sono certamente responsabili del particolare sapore che contraddistingue il prodotto finito. Il latte, di una o due mungiture consecutive, deve essere lavorato entro le 48 ore. Viene quindi filtrato, riscaldato fino a 40°C circa e coagulato con caglio in pasta di agnello. La cagliata così ottenuta viene rotta a chicco di riso per mezzo della rotula in legno. Si lascia quindi riposare un po' prima di

essere trasferita nelle tradizionali fuscelle di giunco dove rimane ad acidificare senza subire alcuna pressatura. Dopo 24-48 ore, a seconda della temperatura stagionale, la cagliata inacidita viene tagliata e inserita nel piddiatu, un recipiente di legno, dove viene ricoperta di scotta o acqua calda (80-90°C) per 3-7 minuti finché la massa diventa compatta e può essere filata. Una volta fuori dall'acqua si formano dei cordoni ripiegati e modellati, dai quali si ricaveranno delle sfere che, lavorate a mano e poste su piatti fondi di ceramica, prenderanno la forma tipica della Vastedda. Una volta raffreddate, dopo 6-12 ore dalla filatura, le forme vengono salate in salamoia per un tempo variabile da 30 minuti a 2 ore e, dopo 12-48 ore di asciugatura su assi in legno, in locali freschi e ventilati sono pronte per essere consumate.

I tradizionali attrezzi in legno ancora oggi utilizzati per la preparazione della Vastedda della valle del Belice Dop, tramandati nel corso della storia, arricchiscono il latte di una flora microbica pro-casearia che conferisce alla Vastedda del Belice, in modo naturale, particolarità e specificità.

Caratteristiche

La sua tipica forma, con le facce lievemente convesse, rende inconfondibile la Vastedda. Questa presenta un diametro di 15-17 cm e un peso di 500-700 g. È priva di crosta, con una superficie bianco avorio e liscia mentre la pasta è bianca e priva di occhiatura, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale. Mostra interessanti qualità organolettiche: il processo di filatura, infatti, genera un dilavamento del grasso che, a parità di peso, fornisce un incremento delle proteine presenti. La bassa concentrazione di grasso, inoltre, lo rende un alimento dalla notevole digeribilità e leggerezza. Il suo aroma è particolare, tipico del formaggio fresco di pecora, dal sapore dolce con note lievemente acidule e mai piccanti. Fresca e delicata, la sua morbida pasta incontra il favore del consumatore più esigente.

La Vastedda della Valle del Belice Dop, lavorata da maestri casari con estrema abilità, rappresenta senz'altro una rarità casearia che racchiude tutti i segreti di un'antica tradizione. Oggi la produzione certificata sfiora le 40 tonnellate per anno ed è promossa e tutelata dal Consorzio di Tutela con sede a Poggioreale (TP).

*Dipartimento SAAF, Università di Palermo



NOTA

In questo dossier "paste filate" sono protagonisti i formaggi stagionati e, per "continuità territoriale" con le eccellenze siciliane, anche la Vastedda del Belice.

Sul prossimo numero la seconda puntata dedicata alle paste filate fresche.

Segue da pagina 29

ottenuto si conservava nel tempo. Si trattava semplicemente di un'antica forma di pastorizzazione.

Dal punto di vista tecnico l'acidificazione richiede grande esperienza da parte del casaro, perché se è insufficiente si allontana poco calcio, e la pasta caseosa non si lascia modellare, se invece è eccessiva se ne allontana troppo, e la pasta diventa molle, fino a fluidificare nell'acqua bollente. In termini di pH, il range va da 4,8-5,0 per le paste filate bufaline a 5,0-5,3 per quelle vaccine. E nel caso del latte di pecora e capra? Molti pensano che questi lattini non siano idonei alla produzione di questa tipologia di formaggi, ma così non è: nella tradizione siciliana, pugliese e sarda le paste filate ovicaprine esistono da sempre. Basti pensare alla Vastedda del Belice, che oggi è persino una Dop. Per questi tipi di latte, il livello di acidificazione si avvicina al range della bufala (nel caso della pecora) o della vacca (per la capra), ma non mancano le eccezioni.

Dunque, una volta ottenuto il "giusto grado" di acidificazione, la cagliata viene sminuzzata, addizionata di acqua bollente, filata e formata. L'intera operazione, nella sua forma tradizionale di esecuzione (cioè quella manuale,

con "tino e stecca"), è molto suggestiva. Agli occhi del consumatore curioso e del turista in cerca di storie e di territori, il casaro appare come uno scultore che opera a mani nude, incurante del disagio (diciamo pure, del dolore!) causato dal contatto con la pasta filante a 60-65°C, aiutandosi soltanto con una tinotta di acqua fredda in cui trova sollievo immergendo talvolta le mani. È in questo modo che nascono le tante forme: dalle sferoidali mozzarelle di bufala, alle trecce e nodini pugliesi, alla "stracciata" molisana, ai piri-formi e panciuti caciocavalli del Sud Italia, al rettangolare Ragusano, alle forme a pancettone o mandarino proprie del provolone (e la lista potrebbe proseguire). Terminata la formatura (che può oggi essere realizzata anche meccanicamente), la forma deve essere immediatamente "fissata" mediante immersione in acqua fredda, altrimenti collasserebbe sotto il proprio stesso peso una volta poggiata su una qualsiasi superficie. A questo punto, si passa alla salatura, che per le tipologie sferoidali o piriformi o che comunque non prevedono immissione in canestri, non può che avvenire in salamoia, e, infine alla commercializzazione immediata (mozzarella) o alla stagionatura (paste semidure e dure).

Le caratteristiche sensoriali

Naturalmente, aroma e gusto variano moltissimo tra le diverse tipologie, secondo le stesse regole dei formaggi che prevedono la messa in forma a fine lavorazione. E così, si passerà dai sentori semplici di latte/panna della Burrata di Andria alle intense note animali e tostate del Caciocavallo Podolico stagionato, passando per l'aroma di sottobosco e il sapore acidulo della Mozzarella di Bufala Campana. Tuttavia, la struttura presenta delle caratteristiche comuni: la crosta è sempre liscia, come lo è grosso modo la pasta all'interno, con tutte le evoluzioni del caso nel corso della stagionatura. L'occhiatura è normalmente indesiderata, ad eccezione delle paste semidure con fermentazione propionica, di recente introduzione sul mercato. Quello che, invece, ancora manca, è una versione erborinata. Ma, si dice, in qualche piccolo laboratorio qualcuno la stia perfezionando ed è solo questione di tempo. Il formaggio, si sa, si inventa tutti i giorni, e quello a pasta filata non fa eccezione.

COSÌ NEL MONDO

Zona geografica	Nome del formaggio	Tipologia
Balcari	Kashkaval	Pasta semidura/dura cilindrica
Montenegro	Kolašinski	Sfogliata di pasta filata semidura
Messico	Oaxaca	Gomitolo di pasta filata semidura
Armenia, Siria	String cheese	Groviglio di pasta filata semidura
Sudan	Mudaffara	Treccia di pasta filata semidura
Turchia	Urfu	Pasta filata fresca a forma di fico
Turchia, Tunisia	Diyarbakir Orgu	Pasta filata semidura intrecciata
Turchia	Dil	Straccetto di pasta filata

Tabella 1. Principali formaggi a pasta filata presenti nella tradizione casearia mondiale

Onaf

Per riconoscere
la qualità

In omaggio
BORSA FRIGO

Rinnovo adesione

QUOTA 2022 » € 70
2022 + 2023 » € 130

Il tesseramento va eseguito entro
il 15 aprile 2022 (art. 5 dello Statuto).

La quota associativa annua comprende
l'abbonamento ad InForma,
la nostra rivista, la nostra voce:
facciamola sentire!

Idee ed argomenti proposti dai Soci
saranno sempre presi in considerazione.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Si prega di indicare sempre nella causale di pagamento nome e cognome del Socio.

Il pagamento può essere eseguito tramite una delle seguenti modalità:

- 1) O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente c/o Banca d'Alba
Filiale di Piazza Ferrero 2 - Alba (CN)
IT 09 X 08530 22505 000000253620
- 2) O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente postale n. 10218121
Banco Posta IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- 3) Transazione con carta di credito dalla pagina POS VIRTUALE del sito www.onaf.it
- 4) Addebito annuale automatico su conto corrente bancario (SDD, come per le bollette di luce, gas, ecc.). Questa modalità dà diritto ad uno sconto di 10 euro sull'importo della quota annua. La segreteria Onaf è a disposizione per l'attivazione: 0173.231108, onaf@onaf.it

Onaf

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

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

IL LATO CURIOSO



Degustare i formaggi con "gli occhi" dei bambini

di Chiara Pelassa

I bambini sono da sempre attratti da cibi invitanti per aspetto, profumo e colore, come i dolci o i primi piatti, ma con pochi e semplici consigli potremo offrire una degustazione di formaggi a loro dedicata, vediamo come. Intanto è utile ricordare che il formaggio è un alimento indispensabile per la crescita dei piccoli.

Tutti sanno che è fonte di calcio, rinforza le ossa e aiuta la crescita dell'apparato scheletrico, ricco di fosforo, fornisce energia e aiuta il cervello a sviluppare la memoria, ma non tutti sanno che contiene proteine nobili, complete di tutti gli aminoacidi essenziali per lo sviluppo, ricco di retinolo, indispensabile per la vista e per il buon funzionamento del sistema immunitario.

Il formaggio fresco inoltre contiene i cosiddetti "batteri buoni" che lavorano per riequilibrare la flora batterica e per il transito intestinale.

Offrire il formaggio in piccole quantità, ma dall'inizio dello svezzamento li abituerà gradualmente al gusto e alla consistenza, consentendovi di integrarli in base all'età, prima con quelli che contengono meno sale e con un basso contenuto di grassi per favorire la digestione, fino ad arrivare a gusti più saporiti e intensi.

In primis, scegliete formaggi a latte crudo, se poi potete affidarvi ad un caseificio artigianale, chiedete prodotti d'alpeggio realizzati con latte fieno, munto da vacche che in estate sono alimentate con una varietà di erbe di montagna (almeno 30 tipologie diverse) direttamente al pascolo.

A casa, lasciate il formaggio a temperatura ambiente almeno un'ora prima dell'assaggio. È importante spiegare ai bambini che la degustazione è l'assaggio di un cibo che passa attraverso quattro dei 5 sensi, la vista, il tatto, l'olfatto e il gusto. La vista crea da subito un'attrazione nei confronti del cibo. Su un vassoio, sarà importante posizionare alcune tipologie di formaggio diversi di aspetto, sia di colore che di forma.

È bene inoltre suddividere le tipologie con un alimento che i bimbi amano, come la frutta, che oltre ad esaltare il sapore del formaggio, pulirà la bocca e vi

aiuterà (come se fosse un premio) a raggiungere l'assaggio successivo. Potete utilizzare fettine di mela, di pera, acini di uva e della frutta secca.

Iniziare con una ricotta di pecora o con un delicato caprino potrebbe essere una buona idea per dar via alla degustazione. La vista di un formaggio bianco e candido è perfetta per invogliare il bambino a infilargli il dito dentro.

Il tatto, è uno tra i primi sensi utilizzati dai bambini per scoprire il mondo che li circonda. Importante far toccare le consistenze differenti, chiedendo loro di descriverlo; "è ruvido o liscio come...?" "Si sbriciola o si appiccica alle manine?" Questo semplice gioco favorirà la scoperta con naturalezza, lasciandoli pasticciare, sarà per loro automatico avvicinare il formaggio al nasino per scoprire il profumo.

Uno tra i formaggi più profumati che i bimbi adorano è sicuramente il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano. Abituati a vederselo grattugiare a pioggia sulla pasta sapranno riconoscerlo e grazie al loro sviluppatissimo odorato lo annuseranno con piacere. Accompagnateli nella scoperta e chiedete loro se profuma di latte o di fiori se sentono l'odore del fieno o della stalla.

Per il gusto vi consiglio la dolcezza di un formaggio come la fontina. Grasso e a pasta semicotta ha una breve stagionatura che gli consente di avere un sapore unico e una consistenza al palato avvolgente, quasi fondente.

Che sapore ha? E' dolce? Salato? Chiedete loro di masticarlo, di pensare a come starebbe bene sulla pizza o sopra le patate e il prosciutto, invitateli a creare una ricetta che poi vi diletterete a cucinare insieme.

Ricordatevi di fare la degustazione insieme con loro, acquistando prodotti per lo più realizzati da caseifici locali e talvolta proponete delle tipologie alternative come scherzetto o gioco.

Lasciate che siano proprio i bambini ad esprimere le loro preferenze, se amano i gusti decisi proponete un assaggio di Pecorino Dop, fate assaggiare loro un formaggio a pasta filata come il Provolone, sarà divertente sfogliarlo direttamente in bocca e se volete farli divertire davvero nascondete il Puzzone di Moena in un posto insolito della casa chiedendo loro di scovarlo fiutandolo come cagnolini! Le risate e la puzza sono assicurate!



Una forma di Casu Marzu in piena maturazione
Nell'altra pagina esempi di Novel Food specialità a base di insetti e di alghe



Chiediamo la grazia per il Casu Marzu

di Flavio Di Gregorio

Gli ergastolani sono di solito persone che hanno commesso crimini spesso inenarrabili ed efferati per violenza e numero di morti. Ma l'ergastolo può essere comminato a un alimento? Nella giungla del cibo, regolata solo dal business di grandi aziende multinazionali, spesso viene spinta e concessa la commercializzazione di alcuni prodotti alimentari estremi provenienti da chissà dove, mentre viene vietata ad altri con caratteristiche simili, ma facenti parte della tradizione millenaria italiana.

Attualmente le fondazioni e associazioni umanitarie, prevalentemente d'Oltre Manica, prefissandosi il nobile intento di liberare l'umanità dalla fame del mondo in rapporto al crescente incremento demografico, sostengono lo spostamento di ingenti capitali per la creazione delle infrastrutture e di nuovi mercati per la commercializzazione dei cosiddetti Novel Food. Il loro commercio in Europa è disciplinato dalla legislazione alimentare con il Regolamento UE 2015/2283, in quanto cibi non presenti nella dieta Occidentale/mediterranea europea e che per essere commercializzati necessitano di autorizzazione da parte dell' European Food Safety Authority (Efsa).

Negli ultimi anni abbiamo visto nascere la vendita nei nostri mercati di prodotti Novel quali Alghe, semi di Chia, Caviale di Lumaca, Noci di Macadamia, Kefir, Meduse, alimenti molto nutrienti e consumati da tempo in altri continenti.

Attualmente stanno bussando alla porta comunitaria due altre nuove categorie di Novel Food: i cibi a base di insetti, tra i quali la larva essiccata della Tarma della farina, che è stata già approvata per il consumo europeo, e la carne artificiale monoclonale o coltivata o detta anche sintetica. Nel caso specifico della produzione di insetti il consumo di acqua e di suolo risultano limitati, ma soprattutto vi è una forte riduzione di produzione di gas serra e in generale nella richiesta di energia, inoltre gli insetti possono crescere su numerosi substrati organici come scarti o sottoprodotti dell'industria agroalimentare, spesso non riutilizzati.

Gli insetti sono considerati ricchi in proteine e soprattutto in fibre per la presenza della chitina, fibra insolubile e principale componente del loro esoscheletro.

Sulla base di quanto detto penso che sia giunto il momento di riabilitare il Casu Marzu, il formaggio marcio con i vermi, che pur essendo tuttora una Pat sarda, vede la vendita bandita a partire dagli anni '60. E ciò nonostante questo

formaggio abbia sfamato generazioni di sardi, senza far insorgere alcuna patologia accertata, consumato attualmente solo di frodo, richiesto da molti turisti buongustai che si insinuano tra sugherete e prati di pecore, raccomandati da amici degli amici, alla ricerca di questo delizioso "Gral" alimentare tra pastori e casari.

Questo formaggio rappresenta l'orgoglio e vanto della Sardegna più talebana del nuorese, quella che per secoli è stata libera da invasioni e saccheggi, in quanto irraggiungibile per le impervietà dell'ambiente, spesso additata come terra di banditi e mai considerata una società a se stante, con le sue regole, anche barbare e brutali, ma integra nelle proprie tradizioni non avendo subito quella moltitudine di invasioni ed influssi culturali come il resto delle altre regioni italiane.

La fase iniziale

Nel Casu Marzu i vermi vengono fatti sviluppare all'interno della pasta di un fresco Fiore Sardo meno salato in superficie e che subisce agature sulla morbida crosta dentro le quali viene immessa una goccia d'olio per attirare l'esile Mosca casearia e farle deporre le uova. Le larve che si sviluppano iniziano a cibarsi del formaggio e creano una proteolisi della pasta che diventa cremosa.

Dopo circa 3 mesi il processo si è completato fornendo una grassa spalmabile di elevata intensità gustativa, molto piccante anche per l'utilizzo di caglio di agnello, e la cui persistenza dura in bocca anche per ore.

Il ph acido della pasta determina una sterilizzazione dell'ambiente, il prodotto è controllato giornalmente come da tradizione creando un opercolo in crosta che si comporta come un tappo, e se conservato in ambienti idonei dal punto di vista igienico non si ha da temere alcuna nociva ulteriore contaminazione batterica alimentare.

Alcuni affermano che tali larve passando all'interno del nostro intestino possono creare delle parassitosi, ma non abbiamo né risultati certi né grosse probabilità che una larva viva ed in piena forma possa saltare illesa prima di essere spalmata sul pane carasau, immolata nella masticazione e poi di non subire alcun danno strutturale dalla notevole acidità del nostro succo gastrico che rappresenta la più grande barriera difensiva intestinale del nostro organismo.

Detto questo non si capisce il perché, se non per meri vantaggi commerciali di altri, dobbiamo preferire la consumazione, che ci verrà imposta nei prossimi lustri, di più di 1000 specie di insetti commestibili compresi gli scarafaggi

gi e i ragni presenti anche nei nostri appartamenti e che attualmente non sembrano godere tra le massaie di salutari e golose attenzioni.

Allora perché non chiedere la grazia per l'ergastolano e afrodisiaco Casu Marzu e per i suoi "complici", il Veneto Salterello e l'abruzzese Cace Fraceche che hanno avuto la sfortuna di essere condannati in un'era di proibizionismo alimentare, in tempi attuali in cui la giustizia alimentare si dimostra oltremodo garantista.

Infine un pensiero va a coloro che sono veramente poveri purtroppo e che purtroppo mangiano insetti da secoli perché altro non hanno: non sarebbe il caso finalmente di soddisfarli in modo diverso invece che rifilargli lo stesso alimento in barrette o a mo' di merendina?



In epoca di Novel Food, dalla carne sintetica alle barrette a base di insetti, non dovrebbe essere un problema il riconoscimento della specialità vanto della Sardegna, messa al bando da un proibizionismo alimentare ormai superato

Questione di stagionatura

Se un formaggio d'alpeggio perde la sua nobiltà



di Alan Bertolini

Un colpo al cuore. Un signore, con aria rammaricata e con una forma di formaggio tra le mani, chiede: che si può fare con questa forma? Si trattava di una forma di nobile formaggio d'alpeggio di una delle innumerevoli malghe della Val di Rabbi in Trentino, annata 2015. Una chicca, se fosse stata portata a stagionatura correttamente. Dalla Val di Rabbi, come da tante altre valli italiane, scendono dei prodotti d'alpeggio che possono essere definiti "essenza della natura". Formaggi, che stupiscono anche i palati più fini. A questi eccellenti prodotti d'alpeggio, andrebbe riservata una attenzione ed un trattamento, strameritato, da prima donna. In questo caso invece, per fortuna isolato nel suo genere, questa prima donna è rimasta abbandonata a sé stessa, per dimenticanza. E' rimasta purtroppo, sola, al buio, senza visite, in totale abbandono, per ben sei anni: chissà quanto avrà sofferto.

I segni della sofferenza, oltre che del suo degrado, sono evidenti. Povero

formaggio: sarà stato assaltato da chissà quanti animaletti ed invaso da innumerevoli batteri, avrà sofferto il caldo ed il freddo, avrà vissuto l'eccesso di umidità e l'eccesso di secchezza, a secondo del periodo e della stagione, insomma, le avrà proprio viste tutte.

Avrà avuto davvero dei momenti di esasperazione e di disperazione pura. Probabilmente è stata proprio qualche sua punta estrema di disperazione a raggiungere nel sub-conscio il padrone del formaggio, facendogli ritrovare quel tesoro d'un tempo, ormai seriamente compromesso. Questo purtroppo, sei anni dopo l'anno di produzione.

La disperazione ha così coinvolto anche questo signore, che parecchi anni prima, si era recato appositamente in malga ad acquistare un nobile formaggio d'alpeggio, nell'intenzione di assaporare, dopo una adeguata stagionatura, un prodotto che avrebbe potuto regalargli sensazioni indescrivibili. Indescrivibili, anche perché in questo caso purtroppo, la sua maturazione è virata verso lidi di alto degrado.

Con rimorso di coscienza e nel tentativo di salvare il salvabile, pur conscio che il danno ormai era irreparabile, si è prodigato per capire se il suo destino dovesse essere proprio quello a cui aveva pensato, ovvero la sua totale eliminazione, oppure un suo possibile utilizzo, in extremis, a lui sconosciuto. Cercava, a tutti i costi, una soluzione per "far rivivere" quella forma che tanto aveva sofferto nel tempo!

Nel tentativo di aiutare il signore a liberarsi di questa sua disperazione, si è quindi proceduto ad esaminare la forma con estrema attenzione, andando ad analizzare i suoi vari aspetti, procedendo anche al suo taglio. Con grande rammarico e dispiacere, si è dovuto decretare... che tale forma di formaggio d'alpeggio, annata 2015, non era più in condizioni igienico-sanitarie tali da poter essere consumata. Un vero colpo al cuore, per colui che aveva tentato, in ogni modo, di recuperare ad una sua grave dimenticanza. Certo, una siffatta forma di nobile formaggio d'alpeggio, giunta al suo sesto anno di compleanno, avrebbe meritato una grande festa, anziché un funerale. Per fortuna, il tutto è avvenuto in buona fede. Speriamo che ciò non succeda più, aldilà che si tratti di una forma d'alpeggio o meno.



I nostri assaggiatori animano la grande festa del tennis

Torino Atp Finals

Onaf presente

di Ettore Bevilacqua

L'anno 2021 è stato veramente magico per il nostro Paese, in numerosi ambiti: Italia paese dell'anno per l'economia e la gestione della pandemia, nella cultura col premio Nobel al fisico Parisi, nella musica con i Maneskin che hanno vinto tutto ciò che si poteva vincere ed anche nello sport: campioni d'Europa nel calcio, nell'atletica con medaglie d'oro, che era quasi fantascientifico, anche solo sognare, nel nuoto, in tanti altri sport ed anche nel tennis, con due giovani talenti tra i primi dieci del mondo alle Atp Finals di Torino: evento planetario, con gli occhi del mondo puntati sulla città della Mole e sui relativi eventi collegati.

Tutto molto entusiasmante e da farci gonfiare il petto, ma... il formaggio cosa c'entra? Beh, un piccolo spazio o, meglio, una fettina se l'è presa anche Onaf ed il formaggio, per quanto riguarda l'evento tennistico torinese.

Nella centralissima piazza S. Carlo è stato allestito dagli organizzatori il Fan Village, centro degli eventi collaterali alla manifestazione sportiva, che ospitava in due grandi strutture, quasi dei "gianduiottoni", il Villaggio degli Sponsor, gli stand istituzionali della Città Metropolitana, della Regione Piemonte, di Turismo Torino e di varie associazioni ed enti tra cui la Camera di Commercio, che ci ha accolti nei suoi spazi per una degustazione guidata di formaggi rivolta agli ospiti italiani ed internazionali convenuti nella nostra città.



Il Fan Village in piazza San Carlo ha ospitato le degustazioni guidate dai maestri assaggiatori della delegazione subalpina. Alle Finals ha partecipato Jannik Sinner, speranza del tennis italiano.



L'opportunità è stata utile al dottor Sergio Arnoldi per presentare l'ultima edizione di Torino Cheese, ampia guida del panorama caseario della provincia, nella quale trovare informazioni sulle migliori produzioni del territorio e relative valutazioni. Torino Cheese vanta ormai varie edizioni cartacee, ed ora online, ed è stata realizzata con la collaborazione della Camera di Commercio e del suo Laboratorio, dell'Università di Torino e dei Maestri assaggiatori di Onaf, ciascuno per le proprie competenze.

Ovviamente ai partecipanti all'incontro, in terra di grandi tradizioni enogastronomiche, non bastavano solo le parole della presentazione, ma in questo caso è concretamente intervenuta Onaf con tre eccellenti formaggi piemontesi per gli appassionati di tennis: diritto, Robiola di Roccaverano, rovescio, Plaisentif e, smash, Gorgonzola piccante, per un incontro vinto in tre set senza incertezze. Inutile dire che i tre "campioni" nel piatto, piacevolmente accompagnati dai calici di ottimo vino piemontese, valorizzato dagli amici assaggiatori e mescitori dell'Onaf, hanno retto il confronto con i veri campioni della racchetta.

E' interessante notare che il pubblico che partecipa ad una degustazione, talvolta straniero, ha spesso un approccio col formaggio, come di fronte ad un semplice alimento, privo di una sua identità e magari di una storia ed invece opportunamente informato sulla sua provenienza e su come assaggiarlo, si stupisce, cambia atteggiamento ed apprezza. Perché sembra strano che quella famosa e buonissima robiola giunga da un piccolo borgo sulla cima di un bricco e che quella toma morbida e dolce abbia dei trascorsi che affondano nella storia dei Savoia o, ancora, che quelle mufte blu rendano un formaggio tanto intrigante... del resto questa è una missione dell'Onaf.



BURRO DI MALGA

Una specialità di oggi
con profonde radici nel passato

Una nicchia nella nicchia dove l'elevata qualità è intrinsecamente legata alla tradizione e alla ricchezza in biodiversità microbica che porta a uno sviluppo aromatico molto interessante

di Silvia Schiavon

Durante la stagione estiva le montagne del Trentino si popolano non solo di turisti, ma anche di animali e uomini che lavorano in montagna e per la montagna; tra questi ci sono i malghesi che, seguendo una ritualità di gesti che si ripetono in un modo quasi inalterato da centinaia di anni, portano avanti la tradizione di un territorio profondamente legato all'agricoltura. Ogni anno, infatti, tra il mese di maggio e settembre le malghe Trentine riprendono a vivere, svolgendo l'importante ruolo di preservare il paesaggio montano, creare posti di lavoro, mantenere viva la tradizione e la cultura contadina e diventare fonte di una ricchissima biodiversità microbica attraverso la lavorazione di prodotti a latte crudo, come i formaggi e il prezioso burro.

Da secoli la trasformazione casearia è una realtà nelle malghe trentine e sono molteplici i riferimenti storici che lo riportano. Si legge per esempio che già dal 1100 iniziarono a comparire insediamenti fissi sui migliori pascoli di montagna e che l'allevamento di vacche da latte sostituì progressivamente quello di capre e pecore. Dagli scritti dell'epoca emerge anche che nel '700 la produzione di latticini era assai consolidata e che dall'inizio dell'800, il burro trentino, in modo

particolare quello del Primiero, era molto apprezzato nei territori circostanti e commercializzato fino a Venezia. Oggi, quasi tutte le malghe trentine che lavorano il latte in quota producono burro, tanto ricercato che per acquistarlo bisogna prenotarlo per tempo.

Per introdurre correttamente il "burro di malga" è opportuno precisare che la denominazione di "burro" spetta solo ai prodotti ottenuti dalla crema ricavata dal latte di vacca; tanto è vero che, se il latte di partenza deriva da un animale diver-

so, deve essere specificato in etichetta.

La tecnica di produzione in malga è rimasta praticamente inalterata nei secoli e, pur con qualche accorgimento necessario per migliorare i processi e adeguarli alla normativa sanitaria cogente, ha mantenuto l'anima delle pratiche passate. Solo col tempo, la scienza ha saputo spiegare i diversi principi chimico-fisici e microbiologici che si trovano alla base della burrificazione, tra cui la coalescenza, la separazione delle fasi per elettronegatività e peso specifico. Risulta affascinante pensare che i nostri antenati con la forza della perseveranza, imparando dai propri errori, hanno saputo tramandare questo "sapere" di padre in figlio, carpando i segreti dai "casari più esperti" e giungendo ad un approccio corretto per gestire al meglio qualità e resa del prodotto.

Tutto inizia con l'affioramento del latte per l'ottenimento della crema da cui si produrrà il burro. La separazione del grasso, che può essere realizzata con diverse modalità, in malga tradizionalmente avviene in modo naturale. Il latte munto la sera è lasciato riposare in contenitori bassi e larghi fino al mattino successivo, sfruttando le temperature fredde della notte. Secondo la tradizione, il raffreddamento notturno del latte era realizzato in locali esposti a nord, costruiti in modo tale che potesse filtrare indirettamente l'aria fredda della notte raffreddando naturalmente le bacinelle tonde e basse poste in affioramento (Fig.2). Nelle malghe in cui l'acqua era abbondante, l'affioramento si svolgeva in vasi dalla forma adatta per essere immersi all'interno di una fontana con circolazione dell'acqua continua (Fig.3). Spesso erano utilizzati contenitori in rame; questo materiale con le sue caratteristiche di duttilità, resistenza, robustezza e, soprattutto, alta conducibilità termica, consentiva un efficace raffreddamento del latte.

I casari di malga sanno da sempre che il latte in affioramento va mantenuto perfettamente fermo e ad una temperatura (10-14°C) tale da poter ottenere una panna con le adeguate caratteristiche microbiologiche e di resa; oggi sappiamo che turbare gli equilibri di questo processo por-



terebbe a sicuri effetti sulla velocità di affioramento (legge di Stokes) o alla possibilità di sviluppo di batteri alterativi e patogeni. L'innalzamento delle temperature, il cambio di utilizzo del locale di affioramento per altri usi, il difficile controllo della temperatura, nonché aspetti di natura legislativa, hanno stimolato il graduale passaggio all'attuale utilizzo di ampie vasche refrigerate in acciaio. L'acciaio, insieme al teflon, sono materiali inerti, facilmente igienizzabili e sanitizzabili, tutte caratteristiche che hanno consentito di migliorare la qualità del burro prodotto in malga. Il controllo delle condizioni di affioramento ha permesso altresì l'aumento della resa in panna, arrivando ad ottenere valori anche del 20% rispetto al volume del latte affiorato.

La panna fresca ottenuta viene lavorata, senza aggiungere sale e starter microbici, in zangola, strumento dotato di pale interne che favoriscono il suo sbattimento attraverso la rotazione. La zangolatura dura circa 1 ora e permette la coalescenza dei globuli di grasso e la loro separazione dal latticello; questo sbattimento determina una vera e propria "inversione di fase", ossia il passaggio da un'emulsione di grasso in acqua ad una di acqua nel grasso. Anche in questo passaggio, la temperatura della crema in zangola gioca un ruolo fondamentale per l'ottenimento di un burro di qualità; temperature superiori ai 15°C portano ad una riduzione dei tempi di zangolatura ma perdite di resa e viceversa per temperature inferiori ai 10°C, per cui generalmente si lavora intorno ai 12°C.

Fino all'inizio del secolo, le zangole di montagna erano principalmente in legno, materiale facilmente accessibile nei boschi alpini che, grazie alle sue caratteristiche isolanti, garantiva il mantenimento costante della temperatura della crema; lo sbattimento avveniva manualmente e, ove possibile, si sfruttava l'energia fornita dal mulino ad acqua della malga. A causa dell'eccessiva porosità, questo materiale è difficilmente igienizzabile, pertanto le zangole moderne sono in acciaio per limitare gli inquinamenti microbiologici. Al giorno d'oggi, grazie al motore elettrico che le alimenta, il moto rotatorio risulta uniforme e costante e questo ha consentito di migliorare la qualità del

prodotto.

Successivamente alla zangolatura, il burro viene lavato con abbondante acqua fredda per sottrarre il latticello, sottoprodotto del burro, ricco in sostanze nutritive. Questa importante operazione permette di ridurre il rischio d'innescamento di fenomeni alterativi a carico dei microrganismi naturalmente presenti negli ambienti di malga.

L'ultima fase di lavorazione è quella dell'impastamento. Quest'operazione favorisce la fuoriuscita dell'acqua, limitando ulteriormente i fenomeni alterativi. Tradizionalmente l'impastamento del burro in malga è realizzato a mano su assi in legno, più raramente in teflon o acciaio da dove, una volta eliminata l'acqua in eccesso, il burro viene messo negli appositi stampi di legno intagliati con motivi alpini e assume la tradizionale forma di panetto dalle dimensioni variabili da 250 g a 1000 g.

Alla fine di questo processo la resa in burro è molto limitata: da 100 litri di latte si ottengono non più di 3 Kg di prodotto; quindi, la produzione trentina di burro di malga è relativamente bassa (mediamente 400 quintali/anno). Questo prodotto risulta quindi una nicchia nella nicchia dei prodotti di malga e la sua elevata qualità è intrinsecamente legata alla tradizione e alla ricchezza in biodiversità microbica che porta ad uno sviluppo aromatico molto interessante, come dimostrato in precedenti studi condotti in Trentino presso la Fondazione Edmund Mach che si occupa di ricerca e formazione in campo agricolo e alimentare.

Delegazione Onaf di Treviso con Friuli Venezia Giulia e Belluno

Senza Lattosio

di Antonio Lodedo e Stefano Perinotto

Nello scorso mese di ottobre, presso il Ristorante Le Querce di Ponzano Veneto, si è tenuto l'incontro "Let's Free", primo evento in Italia dedicato ai formaggi senza lattosio dopo lo stop imposto dalle misure anti-Covid, organizzato dalla delegazione Onaf di Treviso-Friuli Venezia Giulia e Belluno.

Protagonisti, oltre ai numerosi partecipanti, sono stati l'Onaf, l'Associazione Aili (Associazione italiana latte-intolleranti), la prima e unica Associazione italiana a tutela degli intolleranti al lattosio, il Ristorante Le Querce, da sempre attento, nei propri menù, alle intolleranze ed alle allergie alimentari e Federica Fiorenzato, dietista, responsabile della formazione per Aic Veneto, l'Associazione italiana celiachia. Durante la serata e grazie all'aiuto della dottoressa Maria Sole Facioni, fondatrice e presidente nazionale di Aili, si è cercato di dare una risposta alla domanda più importante per un intollerante al lattosio: "Se si è intolleranti al lattosio vanno eliminati tutti i formaggi?". Fortunatamente oggi, grazie ai risultati di una recente ricerca e a centinaia di analisi scientifiche effettuate, possiamo rispondere che esiste una lista di 25 formaggi, a denominazione di origine, che si possono definire "naturalmente privi di lattosio".

Andiamo però per gradi. Una volta scoperta l'intolleranza al lattosio, è opinione diffusa che debbano essere eliminati i latticini dalla dieta sulla supposta ed errata convinzione che il lattosio si trovi in tutti i derivati del latte, compresi i formaggi, senza alcuna distinzione di tipologia, processo produttivo e stagionatura.

A settembre 2021, sulla rivista internazionale Foods, è stato pubblicato uno studio che ha messo sotto la lente 25 formaggi a Dop (21 italiani e 4 stranieri) per indagarne l'effettiva quantità di lattosio residuo. Questi 25 formaggi Dop sono stati definiti naturalmente privi di questo zucchero e ciò grazie al loro naturale processo produttivo. Lo studio è stato condotto in collaborazione con il Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell'Università di Pisa, Aili e Ellefree, azienda che fornisce con il proprio marchio di certificazione Lfree®, un elemento distintivo alle aziende che producono prodotti senza lattosio o senza latte e derivati e, dunque, idonei e sicuri per la dieta delle persone intolleranti al lattosio.

La mancanza di una diffusa e corretta informazione sull'intolleranza al lattosio è anche conseguenza di una carenza, a livello comunitario, di una legge condivisa, che disciplini e regoli la dicitura oggi riscontrabile sulle etichette di taluni prodotti "senza lattosio". Ad oggi in Italia, è possibile, infatti, trovare in



commercio prodotti "delattosati" con un residuo di lattosio < 0,1% e < 0,01%.

Le regole per l'uso delle dichiarazioni riguardanti l'assenza o la ridotta presenza di lattosio negli alimenti, come per esempio "assenza di lattosio", "a contenuto molto basso di lattosio", "a basso contenuto di lattosio", "a ridotto contenuto di lattosio" non sono attualmente armonizzate a livello dell'Unione europea, fatta eccezione degli alimenti per lattanti (bambini con meno di 12 mesi di vita). La ricerca pubblicata su Foods rappresenta una rivoluzione per l'alimentazione degli intolleranti al lattosio perché dei 25 formaggi Dop elencati qui a fianco, sottoposti a numerose analisi scientifiche, taluni hanno evidenziato una riduzione del lattosio di gran lunga inferiore allo 0,01% e questo grazie al naturale processo produttivo (tra cui la fermentazione e la stagionatura).

Durante il processo produttivo il lattosio viene trasformato in acido lattico e proprio per questo i formaggi a pasta semidura, dura o erborinati risultano generalmente tollerati dagli intolleranti al lattosio. In attesa che l'Autorità nazionale adotti misure per indicazioni comuni sugli alimenti di uso corrente, Aili, ritiene che un prodotto è:

- senza lattosio se contiene nella sua composizione: < 0,01% = < 0,01 gr / 100 gr = < 10 mg/100 gr = < 100 ppm
- a basso/ridotto contenuto di lattosio se contiene nella sua composizione: < 0,1% = < 0,1 gr/100 gr



- naturalmente privo di lattosio: se non contiene ingredienti lattici al suo interno fatta eccezione per alcuni tipi di prodotti lattiero-caseari.

A livello comunitario, in assenza di apposita normativa, alcuni Stati membri hanno deciso di regolamentare delle buone pratiche a livello nazionale. Finlandia, Norvegia, Svezia, Danimarca, Repubblica Ceca, Spagna hanno infatti adottato il limite del < 0,01% per definire un prodotto "senza lattosio". L'intervento della dottoressa Federica Fiorenzato ha illustrato, invece, la correlazione tra l'intolleranza al



lattosio e la celiachia.

Molto spesso, infatti, dopo la diagnosi della celiachia molte persone continuano a lamentare sintomi e si scoprono intolleranti al lattosio, oltre che al glutine. Lo stretto legame tra celiachia e intolleranza al lattosio trova giustificazione nel danno che il glutine crea alla mucosa intestinale, sito produttivo dell'enzima lattasi.

Il danneggiamento dei villi intestinali, sulla cui sommità si trova il sito produttivo di vari enzimi (tra cui la lattasi), riduce in modo significativo la possibilità di scindere gli zuccheri, nel caso specifico il lattosio. Inoltre, il danno alla mucosa e l'alterazione dell'ambiente batterico intestinale ne limitano di gran lunga la facilità e l'ottimizzazione dei processi di assorbimento delle sostanze nutritive.

Questi deficit, salvo vi sia una componente genetica, sono generalmente temporanei. In questo caso si parla infatti di intolleranza al lattosio di tipo secondario, ovvero transitoria e reversibile, che si risolve nel momento in cui viene ripristinata l'integrità della parete intestinale.

In ogni caso il consiglio è sempre quello di rivolgersi al proprio medico specialista per

valutare ogni più utile approfondimento.

Lo chef Ermanno Zago delle Querce, in occasione della serata "Let's Free", ha realizzato un menù "a tema", offrendo una risposta gastronomica sicura e di qualità a tutti coloro che, per necessità, vivono il pasto con preoccupazione e sono spesso costretti a rinunciare al gusto.

Da anni Ermanno collabora con Aic seguendo il progetto "Alimentazione Fuori Casa" rientrando tra i ristoranti certificati Afc. I piatti gluten free sono realizzati in una seconda cucina completamente



Incontro di alto livello scientifico sul tema delle intolleranze

Degustati quattro formaggi: un Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi, un Gorgonzola Dop, entrambi naturalmente privi di lattosio e una Mozzarella e un Latteria ottenuti da latte delattosato



La dottoressa Maria Sole Facioni, intervenuta alla giornata. A sinistra, lo chef Ermanno Zago del ristorante Le Querce che ha ospitato i lavori

dedicata alla preparazione delle portate senza glutine. Per quanto riguarda l'offerta di prodotti lactose free il ristorante Le Querce rispetta soglie inferiori allo 0,01 % di lattosio presente. Costante è la collaborazione del locale con Aili nel progetto "Senza Lattosio Fuori Casa".

Durante la serata sono stati degustati quattro formaggi: un Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi, un Gorgonzola Dop, entrambi naturalmente privi di lattosio e due formaggi ottenuti da latte delattosato. Per quanto riguarda le due Dop, la stagionatura per il Parmigiano e le modifiche strutturali apportate dalle muffe nel Gorgonzola, hanno determinato la naturale riduzione del lattosio nei due formaggi.

Una vera sorpresa sono stati invece la Mozzarella ed il Latteria di 30/40 giorni prodotti con latte delattosato. Entrambi, contrariamente alle aspettative,





Formaggi del Grappa motori di una nuova economia

di Ferdinando Garavello



Il massiccio del Grappa sorge come un panettone di sassi, boschi e pascoli fra la Brenta e il Piave. Sulle sue gobbe si danno la mano le province venete di Vicenza, Treviso e Belluno, che dal punto di vista caseario sono fra le più interessanti del Nord-Est. È un luogo – anzi, un insieme di luoghi – di incommensurabile bellezza, tanto bello quanto inospitale. Partiamo da qui, dal fatto oggettivo che l'area del monte Grappa sia una sfida alla sopravvivenza di uomini e animali, per parlare di quel che i primi hanno saputo creare grazie ai secondi. Lassù non c'è acqua, perché ogni goccia che cade dal cielo scende nelle profondità della montagna in mille imbuto di pietra. Con queste premesse, sommate al fatto che da quelle parti l'inverno arriva presto e porta in dote neve e gelo, vien facile capire perché il massiccio sia privo di paesi e contrade.

Eppure la Storia, quella con l'iniziale maiuscola, ha deciso di passare la sua mano su questi luoghi. Nelle fasi più difficili della Prima guerra mondiale il Grappa ha rappresentato, assieme al Pasubio e all'Altopiano dei Sette Comuni, la scogliera su cui si sono infrante le speranze austro-ungariche di invadere la pianura veneta. Nel secondo conflitto il massiccio diede rifugio a formazioni partigiane, che furono in parte rastrellate nel settembre del 1944. L'evento portò all'impiccagione di 31 giovani a Bassano del Grappa, in quello che viene da allora denominato viale dei Martiri. Quelle drammatiche vicende hanno generato monumenti e ricorrenze, oltre al celebre sacrario che accoglie i resti migliaia di caduti. Di queste pagine di storia restano appunti sparsi, che la neve cancella d'inverno quasi a voler confermare quel che si impara conoscendo il Grappa: la natura vince sempre, su tutto.

Questa consapevolezza ha permesso agli sparuti navigatori di questo mare di rocce, prati e alberi di creare un rapporto unico e indissolubile con la montagna, che nel corso del tempo è maturato fino a portare il massiccio del Grappa nelle riserve della biosfera dell'Unesco: aree in cui, attraverso una corretta

Il prodotto più rappresentativo è il Morlacco, del quale si trovano testimonianze da oltre 500 anni. È fatto con il latte scremato della vacca Burlina dopo la produzione del burro. L'altro protagonista è il Bastardo, anch'esso di grande storia seppure di paternità incerta

gestione del territorio, si possono coniugare la biodiversità con lo sviluppo sostenibile. La benedizione solenne dell'Unesco è arrivata a settembre, aprendo un nuovo futuro per queste montagne. Un futuro che passa anche e soprattutto per le produzioni casearie storicamente legate al massiccio, dove sono attive nella stagione dell'alpeggio quindici malghe.

Il prodotto caseario più rappresentativo degli alpeggi del Grappa è il Morlacco, del quale si trovano testimonianze da oltre 500 anni. Tanta storia, quindi, ma avvolta in gran parte nel mistero di una tradizione che è stata tramandata oralmente – e per “dimostrazione” - di generazione in generazione dai malgari/malghe del comprensorio. Il nome stesso evoca antichi popoli provenienti dalla Dalmazia, i morlacchi, e allo stesso tempo richiama l'unica razza bovina autoctona veneta ancora in circolazione: la burlina, un animale robusto e rustico, particolarmente adatto alle difficoltà del Grappa.

Che sia il formaggio dei morlacchi venuti dall'Est o il “burlach” prodotto con il latte delle burline, poco cambia e a questo punto è pure ininfluente. Quel che conta è il futuro di quel che in origine era un cacio povero, fatto con il latte scremato dopo la produzione del burro. Nel passato, infatti, era molto più remunerativo vendere il burro alle ricche terre di Bassano e della Marca Trevigiana piuttosto che produrre formaggi.

Ecco come si produce il Morlacco: secondo il metodo tradizionale il latte della mungitura serale viene messo a scremare per affioramento in un locale apposito della malga. Dopo la scrematura il latte viene aggiunto a quello della mungitura mattutina e riscaldato, poi si aggiunge il caglio. La cagliata viene tagliata e lasciata a spurgare per un giorno prima di passare alla formatura.

Dopo sei giorni il Morlacco è pronto, anche se date le sue caratteristiche può essere stagionato per alcuni mesi. Con questa lavorazione la mano del casaro e le caratteristiche del pascolo portano differenze notevoli nel risultato finale e le varie stagionature contribuiscono a creare un variegato panorama che rappresenta la felicità per i cacciatori di formaggio pronti a inerpicarsi sul Grappa.

L'altro protagonista della vita casearia del massiccio del Grappa è il formaggio Bastardo, e pure qui l'origine del nome si perde nell'assenza di una tradizione scritta. Secondo alcuni il nome deriverebbe dal fatto che questo cacio non ha una paternità certa, mescolando esperienze della zona vocata all'Asiago e di altre tipologie di lavorazione del Nord-Est. Per altri, invece, il prodotto era



• La prima domenica di agosto i formaggi del Grappa sono al centro di una grande manifestazione in cui vengono premiati i casari e gli allevatori

“imbastardito” dall'uso del latte di vacca assieme a quello caprino. Anche in questo caso il latte della munta serale viene scremato e aggiunto a quello del mattino, portando il tutto a una temperatura di circa 40 gradi: dopo l'innesto del caglio la cagliata viene rotta e riportata a 45 gradi. Dopo una leggera pressatura si passa nel “cason del fogo”, una stanza in cui la sineresi prosegue per un paio di giorni. Poi via, un passaggio in salamoia, e le forme vengono infine stoccate nei locali adatti alla maturazione, dove il Bastardo rimane per almeno 4 mesi. Il risultato è un formaggio semigrasso, dalla pasta semidura il cui colore va dal giallo paglierino chiaro fino a toni più scuri con la stagionatura. L'occhiatezza è piccola e irregolare. In bocca presenta latte cotto, burro fuso e note tostate.

I formaggi del Grappa sono al centro di una manifestazione organizzata dall'associazione regionale dei produttori di latte che si svolge in località Campocroce nella prima domenica d'agosto, con assaggi, degustazioni, visite guidate e le premiazioni dei migliori prodotti d'alpeggio dell'anno. Un bel modo per approfondire la conoscenza di caci e casari in un luogo incantevole. Per la cronaca ecco la classifica del 21esimo concorso dedicato ai formaggi del massiccio. Per il Morlacco del Grappa primo premio Malga Mure di Pieve del Grappa, secondo classificato Malga Val dee foie di Borso del Grappa, terze a pari merito Malga Gasparini di Solagna e Malga Col Serai di Borso del Grappa. Per il Bastardo del Grappa primo classificato Malga Cason del Sol, di Pieve del Grappa, secondo classificato Malga Coston da Quinto di Borso del Grappa, terzo classificato Malga Meda di Borso del Grappa.

Concludendo. Tutto bene, direte voi. Posti magnifici, formaggi di montagna e una vagonata di storia suggellata dall'Unesco: una bella confezione regalo, con il fiocco colorato. Ecco, purtroppo c'è dell'altro. C'è ad esempio il problema dell'assenza di una rete elettrica che copra tutte le malghe, in particolar modo quelle del lato est del massiccio. E c'è un vuoto pure per quel che concerne le comunicazioni. In larga parte del Grappa non prendono i telefoni, figuriamoci la rete dati. Per non parlare della scarsità

d'acqua e di una rete viaria che al primo temporale va in tilt. Tutte situazioni complesse, che mettono l'area del monte Grappa in una situazione piuttosto scomoda e che vedono soprattutto l'assenza di una regia. Si va perciò come si è sempre fatto, ovvero in ordine sparso e cercando di compenetrare le esigenze di chi fa turismo e accoglienza, di chi alleva e di chi produce. Ma qualcosa sta cambiando, tanto nelle nuove generazioni, che prendono in mano il timone di antiche malghe, quanto in un turismo che cerca sempre di più la genuinità, la tradizione e il contatto con la natura. In quest'ottica prodotti come il Morlacco e il Bastardo possono e devono diventare il motore di una nuova economia, di un nuovo modo di vivere la montagna. Al resto penserà come sempre il Grappa.



La delegazione Onaf di Bari alla scoperta di prestigiose Dop dal Castelmagno al Roccaverano



La Puglia incontra le eccellenze del Piemonte

di Daniele Apruzzese

Una piazzetta rustica, un giorno di festa; il panorama delle Langhe. È uno dei paesaggi che raccontano meglio l'indole degli abitanti. Colline su cui prospera stupendo il vigneto, disseminate di castelli, e di aspetto feudale. Avevo bisogno di un aggancio per far partire il racconto. E lo spunto l'ho trovato nelle parole usate da Guido Piovene nel suo "Viaggio in Italia" per iniziare il suo, di discorso, sul basso Piemonte. Troppo banale, sarebbe apparso, il pensiero che ogni viaggio è una scoperta. Però, di fatto, così è stato. Io, come molti degli amici pugliesi che tra fine ottobre e inizio novembre hanno trascorso qualche giorno nei luoghi dove l'Onaf è nata, conoscevo e avevamo già assaggiato formaggi come il Castelmagno, la Robiola di Roccaverano, il Murazzano e il Raschera. Eppure aver assistito a racconti di "eroi" pronti a recuperare i sapori di un'epoca perduta, facendo rinascere luoghi ormai spopolati, o vedere giovani intraprendenti - che non si vogliono arrendere all'omologazione - resistere nel loro piccolo recinto, ha ripagato alla grande.

Sarà veramente difficile dimenticare ora le differenze che ci possono essere tra un Castelmagno Dop di tre mesi da uno di tre anni. Forme, colori, ma soprattutto odori, consistenze a sapori, che nei formaggi maggiormente stagionati e segnati da venature verdi e blu è possibile percepirli ancora adesso, a distanza di tempo e spazio, che rimangono tatuate indelebilmente nella mente di chi ha potuto vederle da così vicino. Un vero e proprio percorso emozionale, condito dalla voce e scandito nel ritmo di chi ha reso possibile la nascita di un prodotto del genere.

Io, personalmente, dopo aver fatto tesoro delle parole di Enrico Cordero, che ha raccontato come insieme a nove altri amici ha reso possibile la rinascita di Valliera e di un caseificio con lo scopo di produrre il re dei formaggi, mi sono innamorato del cacio del 2020. Una sorta di "brutto anatroccolo", mi si passi il termine, visto l'aspetto della forma non propriamente regolare per entrare in terminologia didattica, che si è rivelato un cigno dagli splendori odori e sapori. Una erborinatura naturale già presente e ben evidente ha completato il quadro offerto.

Esperienza sicuramente che ha lasciato un segno indelebile negli occhi, nel naso e in bocca, è stata la visita al caseificio Francesco Rabbia, enclave di

resistenza casearia in una pianura dominata da giganti del formaggio. In questo luogo, accompagnati da Giorgio (amministratore) e Francesco (responsabile della produzione) è stato possibile vedere come nascono i loro prodotti esclusivamente da latte crudo. A destare tanta curiosità e attenzione sono state le celle di stagionatura, in particolare quella per l'incubazione delle muffe, passaggio utile a far maturare i prodotti conferendogli anche caratteristiche sensoriali molto particolari. In questo caseificio, in particolare, è stato possibile approfondire la conoscenza del Raschera Dop che ha ammaliato con i suoi odori e gli aromi di funghi e sottobosco. Ma non è stato sicuramente il solo assaggio, vista la moltitudine di prodotti a latte vaccino e caprino che escono da quelle stanze.

Il viaggio esplorativo, ciondolando coccolati dalle curve, dalle salite e dalle discese che si percorrono sulle Langhe, è proseguito con un passaggio a Paroldo, nella zona del Murazzano Dop, a casa di Roberta Adami che ci ha portato nel suo piccolo caseificio, Cascina Raflazz, dove si lavora questo formaggio da latte di pecora. Tome di ridotte dimensioni, una maturazione di pochi giorni che avviene su assi di legno e una conservazione prolungata in barattolo. Formaggio a pasta molle, può essere a crosta lavata e a volte fiorita, cosa che gli conferisce un colore che può variare dal bianco latte, per le forme fresche, al paglierino chiaro e che tende ad imbrunire per le forme più stagionate. Tante sfumature mostrate e raccontate dalla titolare, portate in degustazione per completare il percorso di visita e che ha permesso di fissare nella mente le caratteristiche del formaggio.

Il percorso di conoscenza e approfondimento dei formaggi piemontesi non ha trascurato uno stop a Roccaverano. Lungo trasferimento, temperature in discesa, pioggia e umidità a non finire, non hanno scoraggiato la truppa che è tornata a scuola se così si può dire. Nel cuore del paesino dell'astigiano, all'ombra della torre e dei ruderi del castello, la vecchia scuola elementare è oggi il punto di partenza per fare la conoscenza del formaggio di capra tipico della zona. La Robiola di Roccaverano Dop è stata presentata dal presidente del consorzio Fabrizio Garbarino, che ha condotto il gruppo all'assaggio di tre campioni differenti: una di cinque giorni, una di quindici giorni e una terza di oltre sessanta giorni. Dalla forma simile, i tre esemplari hanno messo in mostra le loro peculiarità nel colore, negli odori e nel sapore, molto diversi l'uno dagli altri.

Incontro con la produttrice Bruna Giordano Garino

Toumin dal Mel il formaggio delle donne

di Franca Serale

Oggi incontriamo l'azienda agricola Garino di Borgata Ponte Valcurta, nel Comune di Melle, media valle Varaita (dai 600 agli 800 metri sul mare) in provincia di Cuneo. A parlare è Bruna Giordano, moglie di Piero Giuseppe Garino e titolare di una delle 6 aziende consorziali che producono e commercializzano il Toumin dal Mel.

Come è nata la sua attività nel mondo del formaggio?

«La mia diciamo avventura nel mondo del formaggio è iniziata piano piano quando mi sono sposata. Mia suocera, Maddalena Roggero, da sempre faceva i tomini e quando lei non ha più potuto continuare io e mio marito abbiamo deciso di proseguire l'attività, continuando a lavorare come lei ci aveva insegnato. Con il consiglio dei veterinari dell'Asl si è deciso di fare un nuovo laboratorio più spazioso e funzionale. Per quanto riguarda la lavorazione ho continuato con il vecchio sistema a latte crudo, anche se voleva dire fare due lavorazioni giornaliere con il latte appena munto».

La scelta di lavorare a latte crudo paga?

«Quella di lavorare il latte a crudo è stata una mia scelta per portare avanti la tradizione. Penso che oramai i formaggi abbiano tutti un gusto standard: non c'è grossa diversità da una stagione all'altra».

Ci può descrivere brevemente la lavorazione dei tomini?

«Al latte appena munto e filtrato aggiungo il caglio e lascio riposare per un'ora più o meno. Appena vedo che è diventato consistente, con una schiumarola rompo la cagliata in pezzi abbastanza piccoli e lascio ancora un po' in modo che esca il siero. Dispongo un telo di tessuto, che io chiamo velo da sposa, sopra delle specie di cassette di acciaio e metto la cagliata lì dentro, in modo che il siero vada via. Aggiungo il sale e lascio riposare un po', poi la metto nelle fascere; dopo mezz'ora le giro e le lascio ancora lì per un bel paio di ore. In seguito verso su un canovaccio e poi tutti giorni le giro e cambio il canovaccio».

Qual è il tempo medio (giorni) di maturazione?

«Il tempo medio di maturazione è dai 5 ai 6 gior-

ni, dipende dalle stagioni».

I tomini più maturi mettono una lieve muffa bianca. Cosa si fa per ottenerla?

«E' un po' difficile spiegarlo: in effetti si trasmette nell'ambiente da sola».

Essere donna le ha comportato difficoltà nel suo lavoro?

«Posso affermare che essere donna mi permetteva di seguire i miei figli, perché "ero a casa": da sempre fare tomini era il compito delle donne».

Come mai?

«Si dice che il toumin è il formaggio delle donne perché gli uomini erano sempre a lavorare via. Qui c'era poco lavoro, quindi partivano per fare le campagne del fieno in Francia o del grano in pianura e in inverno facevano legna. Allora le donne accudivano le poche bestie e lavoravano il latte».

Per vendere il prodotto fa mercatini oppure vende al dettaglio e a grossisti?

«Il mio prodotto lo vendo per la maggior parte a negozi della zona e a grossisti, ristoranti e pizzerie; una parte anche in vendita diretta».

Collabora con altri produttori?

Riguardo alla collaborazione tra di noi è abbastanza buona; nonostante ognuno abbia un modo diverso per lavorare, ci confrontiamo quando ci sono dei problemi».

Il presidio Slow Food ha portato vantaggi?

«Al riguardo devo dire in verità che sono rimasta un po' delusa. Dopo il primo momento di euforia, diciamo, non li abbiamo più sentiti, nonostante le loro belle promesse. Nel periodo Covid magari un po' di appoggio sarebbe servito».

La vostra azienda produce anche altri tipi di formaggio?

«Nei momenti di maggior produzione di latte faccio qualche "tuma del bot" e qualche toma stagionata».



ESALTA LE RAVIOLES

Il Toumin dal Mel nasce a metà/fine Ottocento sulle alture della media Valle Varaita, a cavallo tra le borgate di Frassinò e Melle. Studi più recenti indicano in quattro abitanti della borgata "Vitoun" di Frassinò, i veri fondatori del Toumin dal Mel, spinti dalla necessità di trovare un'alternativa al burro, allora principale derivato lattiero-caseario e già prodotto in eccellenza per l'economia della piccola valle. La produzione si ampliò ai comuni vicini ed il prodotto venne commercializzato presso il fiorentino mercato di Melle, dal quale esso ha assunto la denominazione. Dopo la seconda guerra mondiale il mercato di Melle ha perso di importanza e alla vendita diretta si è sostituita la consegna ai negozi e alle gastronomie

del cuneese e del saluzzese.

Prodotto da sempre nelle famiglie contadine locali, il Tomino di Melle ha acquisito maggiore fama da quando le "Ravioles della Val Varaita" grazie alla produzione di alcuni pastifici artigianali, hanno conquistato i mercati non solo della città di Cuneo, ma anche quelli delle Langhe e del Torinese. Il Tomino di Melle, insieme alla farina e alla patata lessata, costituisce uno degli ingredienti principali dell'impasto delle "ravioles".

Dal 1974 a Melle, nel mese di agosto, si svolge la Sagra del Toumin dal Mel quale manifestazione promozionale del formaggio.



27 medaglie per la Nazionale al World Cheese Awards

Olavidia campione dei formaggi 2021

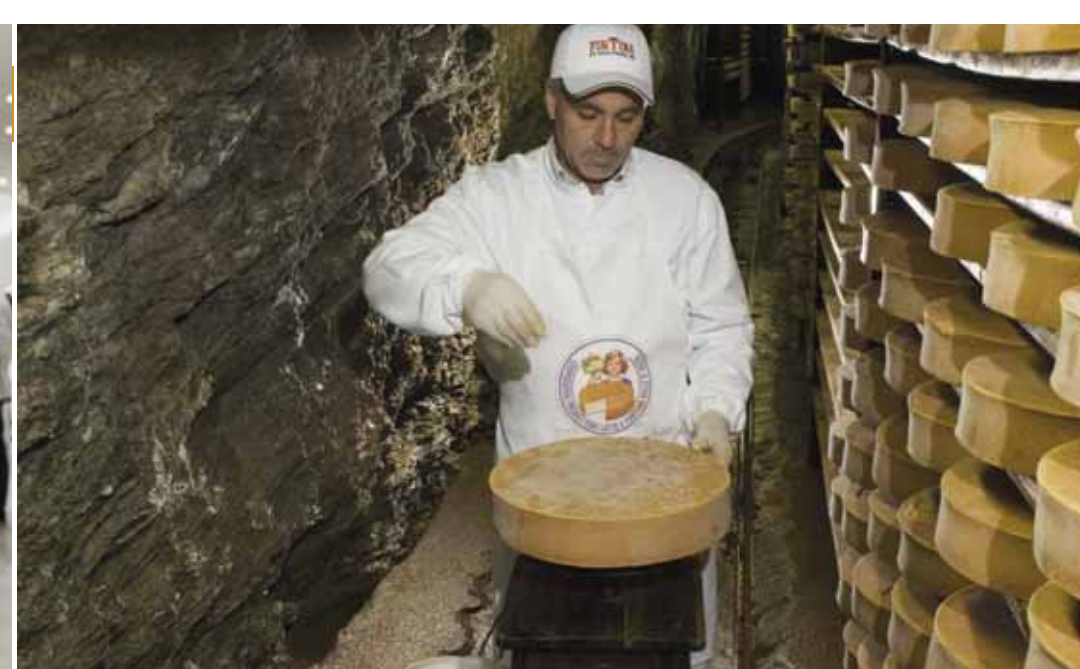
La Nazionale italiana formaggi Cheeseltaly è scesa in campo lo scorso novembre a Oviedo nelle Asturie, tra gli oltre 4078 formaggi dal mondo giunti al World Cheese Awards. Nell'ambito dell'International cheese festival, la giuria internazionale di 250 esperti ha decretato come assoluto il formaggio Olavidia del caseificio di Jaen Quesos y Besos. Ma sono stati ben 27 riconoscimenti (8 ori, 6 argenti, 13 bronzi) per questo team azzurro. Il dettaglio delle medaglie e dei produttori.

Oro

Squacquerone di Romagna Dop, Caseificio Comellini Spa
Fontina Dop, Cooperativa Produttori Latte e Fontina Scarl
Fontina Dop, Cooperativa Produttori Latte e Fontina Scarl
Asiago Fresco 7 Malghe, Latterie Vicentine
Brenta selezione oro, Latterie Vicentine
Brenta selezione oro, Latterie Vicentine Sca
Asiago Dop Fresco Riserva, Parmareggio Spa
Asiago Dop Fresco Riserva, Parmareggio Spa
Argento
Stracchino degli Angeli, Caseificio Comellini Spa
Pecorino Toscano Dop Stagionato 12mesi, Caseificio Sociale Manciano
Pecorino Spia Della Maremma, Caseificio Sociale Manciano
Pecorino Di Manciano Stagionato, Caseificio Sociale Manciano
Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole, La Quercia S.r.l.
Asiago Fresco 7 Malghe, Latterie Vicentine

Bronzo

Burrata affumicata, Caseificio Artigiana - D'Ambruoso Francesco
Occhio di Puglia, Caseificio Artigiana - D'Ambruoso Francesco
Crema di Parmigiano Reggiano, Caseificio di Marola Sas
Il Nostrano del Dismano, Caseificio Dismano
Cremino del Dismano, Caseificio Dismano
Fontina Dop, Cooperativa Produttori Latte e Fontina Scarl
Blu di Capra, Il Carro S.r.l.
Bianco fiocco, Il Carro S.r.l.
Treccia Di Bufala Dop, Il Caseificio Polito
Pecorino La Deliziosa, La Quercia S.r.l.
Asiago Fresco 7 Malghe, Latterie Vicentine Sca
Brenta selezione oro, Latterie Vicentine Sca
Asiago Dop Affresco Riserva, Parmareggio Spa



Fontina nelle grotte di affinamento valpellesi. Nelle altre immagini momenti dei World Cheese Awards andati in scena in Spagna lo scorso novembre, a Oviedo

SICURAM ENTE IN FORMA: è la Nazionale italiana formaggi

Cheeseltaly si rivolge ai produttori italiani che vogliono partecipare a premi internazionali. Il presidente Arlotti: «A prodotti di qualità applichiamo metodo». La manager Corsini: «Sul posto studiamo i concorsi». Dopo gli Usa, al lavoro per Kiev

di Maria Grazia Vagirami

L'Italia batte la Francia, 48 contro 45 Dop registrate. Ma ora intende anche farlo sul campo delle medaglie, d'oro, si intende. Infatti, un mondo, quello dei formaggi, che scopre e utilizza i concorsi internazionali quale strumento di valorizzazione del prodotto ora entra anche in campo una vera e propria nazionale italiana. È ufficialmente nata nel 2021 Cheeseltaly© Nazionale italiana formaggi©, un team di produttori che unisce l'Italia del gusto, delle tradizioni e dell'eccellenza e fa incetta di premi. Si tratta di un gruppo italiano di produttori, aperto, che opera per conseguire premi di valore mondiale, che ha già ottenuto 33 medaglie in due soli anni di attività.

«L'eccellenza casearia italiana – spiega Pier Carlo Adami, presidente Onaf – attraverso i concorsi trova il momento per mettersi in discussione e saggiare le proprie qualità. Esprimersi al palato di un giurato significa avere consapevolezza della bontà di un prodotto che, per le produzioni italiane, è spesso di altissimo livello».

Questa nazionale ha già al suo attivo la partecipazione al World Cheese Awards, tenutosi a Oviedo (Spagna) nel 2021 e a Bergamo nel 2019. Ora attraversa per la prima volta l'oceano Atlantico e porta i suoi campioni negli Stati Uniti, al World Championship Cheese Contest che si svolgerà a marzo

a Madison, nel Wisconsin.

«Forti di una esperienza ventennale a concorsi nazionali ed europei – spiega Gabriele Arlotti, presidente del Consorzio Conva entro il quale questa realtà si è costituita – abbiamo messo a fuoco alcune cose. Andare a premio a un concorso certo offre ulteriore valore al prodotto e garanzie al consumatore, ma non è una cosa affatto scontata e questo va oltre una semplice iscrizione. Alla base di tutto sta la scelta delle materie prime e il lavoro dei casari, ma vincere significa anche tecnica, come nel gioco del calcio. Da qui l'idea di Cheeseltaly di adottare una metodologia di approccio specifica a ogni concorso. Assieme ai produttori studiamo i concorsi, i loro regolamenti, il loro svolgimento; quindi, scegliamo le migliori produzioni per ogni categoria – i cosiddetti goleador – per tentare di andare a premio. Diamo importanza anche alla presentazione stessa dei prodotti: sappiamo che anche l'occhio vuole essere gratificato e, in tal senso, sono previsti punteggi specifici. Che dire, poi, del profilo aromatico quando, invece del consumatore, dinnanzi si ha una platea di giurati esperti? Riflettiamo molto su questo tema assieme ai produttori. Insomma, vincere un concorso richiede qualità e metodo e, in questo modo, riusciamo a premiare almeno un iscritto ogni due. Non ultimo, ricordo che presentarsi in maniera unitaria come Nazionale è già un valore comunicativo di partenza molto forte: alcuni produttori hanno brandizzato le loro etichette col logo della nazionale».

In Italia il mondo dei formaggi copre ben il 12% del Pil del food nazionale, con un valore della produzione di 14,5 miliardi di euro e ampi margini di miglioramento. «I premi che si possono conseguire a concorsi internazionali – aggiunge Arlotti – servono a sostegno del merito dei formaggi italiani come già bene avviene, e da tempo, nel mondo dei concorsi enologici per i vini, infatti le medaglie ottenute sono poste in etichetta. Questo significa anche aumentata riconoscibilità verso il consumatore sempre più attento al mangiare bene».

«Tenuto presente tutto questo, come Cheeseltaly©, Nazionale italiana formaggi© – aggiunge la manager Doris Corsini – andiamo proprio ad aiutare le aziende della penisola a selezionare i loro migliori prodotti, accompagnandole in tutte le fasi dei concorsi, compresa la presenza nei luoghi dove si svolgono. Il nome inglese sottolinea l'ambizione di valorizzare ai massimi livelli internazionali le meraviglie che ogni giorno si producono nel nostro Paese. Vedere quanto eco hanno generato le nostre prime vittorie, significa che la strada intrapresa è quella giusta. Il nostro impegno è che

questa squadra cresca a tal punto da poter rappresentare la maggioranza delle migliori produzioni italiane».

Tra i formaggi italiani che recentemente hanno partecipato nella squadra di Cheeseltaly – dove volutamente sono escluse le grandi Dop a pasta dura – ci sono le eccellenze Dop come l'Asiago, la Fontina, il Pecorino Toscano, il Pecorino Romano, gli spalmabili come lo Squacquerone di Romagna e a pasta filata come la Burrata o la Treccia di Bufala. Quindi prodotti a base di latte di Capra, come ricotta e caciotte, o il Brenta, il formaggio di Malga di montagna, con una vera perla: Malga Montasio. Tra le curiosità le Caciotte artigianali o le Creme da Parmigiano Reggiano.

Ora la squadra è pronta ad allargarsi e accogliere chiunque voglia provare a mettere in gioco il proprio prodotto e vederlo vincere medaglie e riconoscimenti ad altissimi livelli. Prossimo appuntamento a Kiev in Ucraina, nell'autunno del 2022 al World Cheese Awards, con scadenza iscrizioni il 1° settembre.

Maggiori info su Cheeseltaly sul sito www.cheeseltaly.eu o sulla pagina Facebook (info nazionale@cheeseltaly.eu +39 351 837 1099).



Il formaggio si fa glamour



di Valentina Bergamin

Il formaggio preferito di Linda? Una candida crosta fiorita a latte di capra, pasta molle e aromi intensi; per Emanuela il più irresistibile ha texture liscia e leggermente untuosa, di un bel giallo paglierino carico e note mielose. Valentina adora gli erborinati, ma offritele un formaggio con una meravigliosa storia da raccontare e se ne innamorerà all'istante.

Tre donne molto diverse Linda Del Ben, Emanuela Perenzin e Valentina Bergamin, protagoniste in questi mesi di frequentazioni social, incontri velati da numerosi pixel e audio disturbati da qualche interferenza. Tre donne con pochissime caratteristiche comuni, cresciute in città lontane e regioni diverse, età differenti, abitudini usi e costumi ancor di più. Qualcosa che le unisce c'è: Maestre Assaggiatrici Onaf e una viscerale, smisurata, incontestabile passione per il cacio. Un'amicizia nata recentemente tra Linda e Valentina, rivali sul palco del concorso "miglior assaggiatore d'Italia 2019"; Linda e Emanuela invece concorrenti in un piccolo territorio con svariate latterie. Le tre hanno sfruttato la stima reciproca per trasformarla in una splendida collaborazione. Così si sono inventate un modo per farsi conoscere, ma soprattutto parlare, divulgare, elevare la figura del formaggio.

Nei lunghi mesi in cui non si sono potute incontrare, forzatamente lontane da eventi e degustazioni hanno pensato di azzerare le distanze e mantenere viva la loro passione creando un format: Formaggi & Tacchi a spillo. Appuntamenti in diretta sulle più famose piattaforme social a chiacchierare in maniera leggera ma competente di formaggio coinvolgendoci e portando nelle nostre case una visione diversa e accattivante. Divertirsi e divertire è sempre stato l'obbiettivo ma senza trascurare la missione, chiara e nitida: avvicinare le persone al formaggio.

E lo hanno fatto proponendo un abbinamento insolito: non un vino, una birra, miele o confetture, per cui per altro servono competenze su più fronti, ma formaggi e tacchi, formaggi e un outfit. Facendoci sentire a proprio agio nell'azzardare abbinamenti che non potevano essere contestati, nè giusti nè sbagliati,

visioni personalissime nate dalle sensazioni che l'assaggio poteva regalarci. Per ogni puntata Linda, Emanuela, Valentina hanno scelto un formaggio da approfondire e dopo averne ascoltato la storia, dopo averlo assaggiato e degustato veniva svelato l'abbinamento: una scarpa, un maglione, una lunga collana di perle.

Un modo per trasportare il formaggio fuori dall'immagine della stalla e gli stivaloni da lavoro e regalargli una visione elegante, sofisticata e anche, perché no, sensuale. Così morbide e sinuose forme trovano abbinamento in un caldo vestito che accarezzi le forme di una donna o enfatizzare la nota piccante di un erborinato in un'audace scollatura. Una prerogativa non esclusivamente femminile. Ognuno ha trovato modo, attraverso il suo personalissimo stile, di comunicare le emozioni del formaggio perfino in un'austera cravatta o una comoda scarpa di velluto. Si sono concesse e ci hanno permesso di dare ampio sfogo alle sensazioni che un formaggio riesce a suscitare e liberarle attraverso qualcosa che ognuno di noi fa ogni giorno: vestirsi. Abbiamo così ascoltato visioni diverse, constatato come in ognuno di noi lo stesso formaggio possa suggerire immagini sempre nuove.

Progetti per il futuro

Brindare guardandosi negli occhi non sembra più un lontano miraggio; si sente viva la voglia di tornare a degustare e partecipare a serate in presenza. "Formaggi & tacchi a spillo" non si prende dunque pause.

Raccontano le tre protagoniste: «Durante l'estate scorsa siamo state poco presenti ma, semplicemente meditavamo su come adattarci e adattare il format per i mesi in cui, probabilmente, si avrà tanta voglia di uscire e, consapevolmente e rispettosamente, riprendere la vita di sempre. Le serate in dirette social sono dunque tornate in programma, più rade ma regolari, una volta al mese. Tante le sorprese, i nuovi ospiti, non solo formaggi o produttori ma anche allevatori, cuochi, nutrizionisti, insomma le tante figure che ruotano attorno al mondo del formaggio».

E ora Linda, Emanuela e Valentina sono già in pista per una nuova primavera.



IACCOCHIA SPILLO



Roma festeggia il libro Onaf

di Ilaria Castodei

“Viaggio fa rima con Formaggio”. Questo è stato l'incipit di un monologo scritto dal Delegato Onaf di Roma Domenico Villani, per spiegare quanto questa rima non sia poi tanto casuale. Ed è stato l'anteprema della presentazione di un libro unico nel suo genere, che ha l'ambizione di portare il lettore in giro per l'Italia alla scoperta dell'eccellenze e delle rarità casearie del belpaese. Così è stato introdotto, il 10 novembre 2021, "Viaggio con Formaggio", edito dall'Onaf, nell'elegante cornice di Palazzo Merulana a Roma, alla presenza di tanti illustri soci, chef, operatori del settore e nomi del giornalismo enogastronomico.

Il titolo dell'evento capitolino, organizzato nei minimi dettagli dalla delegazione Onaf di Roma, è stato "Racconto a più voci", egregiamente presentato dalla giornalista di Rainews24, Silvia Rita, la quale ha trasmesso l'anima dell'opera come una cavalcata on the road che attraversa trentuno città grandi, medie e piccole, attraverso tutto lo stivale (isole comprese), con le loro culture e, naturalmente, i formaggi che ci gravitano intorno. Oltre 400 pagine che raccolgono aneddoti e riflessioni sulla Grande Bellezza delle città e dei territori di un'Italia che fra tesori d'arte e storia cela altrettante meraviglie casearie.

I curatori del testo Elio Ragazzoni e Fiorenzo Cravetto si sono confrontati con il presidente Onaf Pier Carlo Adami, il delegato di Roma Domenico Villani e il direttore Rai Andrea Vianello, da tempo socio Onaf e appassionato del prodotto caseario.

Ragazzoni e Cravetto hanno continuato spiegando come il libro sia una preziosa raccolta di

articoli scritti, negli ultimi anni, sull'organo di informazione dell'Associazione, la rivista magazine InForma, da vari autori che senza alcuna velleità di grandi scrittori, sono riusciti a mettere nero su bianco storie e racconti di realtà e tradizioni casearie italiane.

Il presidente Adami ha voluto aggiungere che «tale corralità di interventi ha donato un sapore familiare all'opera, assumendo un valore aggiunto in virtù delle competenze degli autori».

Il delegato Onaf Domenico Villani, ritornando al monologo iniziale, (riproposto nello specchio a fianco), ha concluso spiegando come il termine Viaggio sia forse la rima ideale, perchè in fin dei conti «il formaggio è frutto dell'incontro fra storia, cultura e tradizioni millenarie».

Nella stessa sede, a seguire la presentazione, e con manifesta soddisfazione ed emozione da parte di tutti i presenti, Andrea Vianello è stato insignito del titolo di "Maestro Assaggiatore

Onorario" per la disponibilità nel dedicare il proprio tempo al formaggio, agli amici del formaggio e a tutta la famiglia Onaf e mettendo a disposizione le sue capacità, la sua professionalità ed il suo ruolo per far conoscere nei migliori modi possibili la ricchezza di questo straordinario prodotto.

I presenti intervenuti a Palazzo Merulana, oltre alla curiosità e l'interesse dimostrato con le tante domande poste ai curatori del libro, hanno potuto ricevere una copia autografata al termine dell'evento.

Di "Viaggio con Formaggio", inoltre, si è parlato anche in una bellissima puntata della rubrica enogastronomica, Sorsi e Morsi, in onda sul canale Rainews24.



Il monologo del delegato Onaf

FORMAGGIO FA RIMA CON...

di Domenico Villani

A volte abbiamo l'impressione che le parole vadano oltre l'uso convenzionale che se ne fa e che sia il loro stesso suono ad evocare il senso. Così è bello immaginare che la parola FORMAGGIO sia la dimostrazione del legame nascosto tra suono e il suo significato, da sembrare, quasi, che questo prodotto non possa chiamarsi diversamente. FORMAGGIO, parola che esprime pienezza, musicalità, una parola sostanziale ed essenziale. Parola corposa, congrua e perché no? Sensuale e popolana. Parola completa e nobile come l'ingrediente principale dal quale nasce, il latte, di cui anche l'animale che lo produce pare esserne orgoglioso. FORMAGGIO fa rima con tante parole, ma non è solo un fatto sonoro, si percepisce tra loro un legame quasi ancestrale. FORMAGGIO ad esempio fa rima con FORAGGIO e non c'è bisogno di spiegarne il tipo di legame, così come non c'è bisogno di spiegarlo per insilaggio, erbaggio, stallaggio, beveraggio.

FORMAGGIO fa rima con Maggio. Il legame? Maggio è il mese in cui gli armenti iniziano a spostarsi in altura, in alpeggio, è il mese dell'inizio della transumanza. Ecco, la transumanza... che non è altro che il cammino che fanno gli animali passando da un luogo ad un altro. E c'è anche la rima con PEDAGGIO che è il pagamento dovuto: "8 scudi per 100 pecore e 25 per 100 vacche", gridavano nel 1500.

FORMAGGIO fa rima con PAESAGGIO che è quello che si può ammirare dagli alpeggi. Un'altra parola che fa rima con FORMAGGIO è Saggio, non solo inteso come trattato, ma nel senso di persona giudiziosa: a forza di assaggiare, ci si comporta da saggi davanti al cibo.

A proposito di assaggiare, come non menzionare ASSAGGIO, probabilmente non è un caso che questo termine faccia rima proprio con FORMAGGIO. FORMAGGIO fa rima con Sondaggio, quello effettuato qualche anno fa, da cui è emerso che è il formaggio il prodotto che non deve mai mancare sulle nostre tavole.

Si potrebbe continuare ancora a lungo, visto che tante sono le parole che fanno rima con FORMAGGIO e con le quali c'è una relazione più o meno profonda ed a queste parole è doveroso chiedere scusa. Forse è un caso o forse no, ma anche il titolo del libro che oggi viene presentato contiene una parola che fa rima con Formaggio ed è: VIAGGIO. Un percorso che si snoda lungo tutta la nostra penisola e che ci racconta di questo singolare Ambasciatore della Cultura Gastronomica, frutto dell'incontro.

Dalla Vastedda del Belice allo Schiz, dai Formai del cit al Bruss, tante specialità casearie nazionali hanno una storia da raccontare, fatta di sostenibilità da riscoprire dalla produzione fino all'impiego in cucina



Formaggi si nasce, si diventa sostenibili

a cura di Sara Albano

SFORMATINI DI SPAGHETTI DI GRANO SARACENO, VERZA E SCHIZ

Ingredienti per 4 porzioni

- Spaghetti di grano saraceno, 200g
- Verza, 400g
- Amido di mais, 40g
- Patate, 200g
- Formaggio Schiz, 200g
- Burro, q.b.
- Sale e pepe, q.b.

Esecuzione

Tagliate la verza a listarelle di 1cm di larghezza, poi lavatela bene e fatela cuocere in abbondante acqua leggermente salata. Appena pronta, scolatela e tenete da parte. Tagliate le patate a cubetti di 1x1cm, e fatele cuocere allo stesso modo della verza. In seguito, tagliate a cubetti piccoli anche lo Schiz. Riunite in una casseruola un mestolo di acqua, la verza, una noce di burro e un pizzico di sale e pepe, e lasciate stufare il tutto per 5 minuti. Spezzate in due parti gli spaghetti di grano saraceno e cuoceteli in acqua bollente con poco sale. Appena pronti, scolateli nella casseruola con la verza, aggiungete le patate a cubetti e lasciate insaporire per due minuti. Disciogliete l'amido di mais in poca acqua, poi versatelo nella casseruola con la pasta, togliete dal fuoco e mescolate rapidamente. Trascorsi due minuti, aggiungete anche i cubetti di Schiz e date ancora un'altra mescolata; la pasta dovrà risultare morbida e velata. È importante aggiungere l'amido a temperature più basse e al termine della preparazione, perché in questo modo la funzione da legante la svolgerà nella seconda cottura in forno. Un'altra nota importante è quella di aggiungere anche il formaggio fuori dal fuoco a temperature più basse: ciò consentirà anche a lui di sciogliersi in seconda cottura. Imburrate degli stampini monoporzione, adagiatevi la pasta condita, pressate leggermente e cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 20 minuti circa. Sfornate, lasciate riposare 5 minuti, sfornate e servite gli sformatini ben caldi. Questo sformato può essere preparato anche in un unico stampo grande e accompagnato con vegetali saltati.



I temi della sostenibilità e dell'economia circolare correlate al mondo delle produzioni alimentari e della cucina (sia domestica che professionale) stanno assumendo una rilevanza crescente, e richiedono che ciascuno di noi inizi a soffermarsi non più solo a riflettere, ma soprattutto ad agire, mettendo in pratica nuove attenzioni nelle modalità di scelta e di azione legati alla propria vita quotidiana in relazione al consumo di alimenti. La sostenibilità di un prodotto, dopotutto, si esprime in vari modi: nel caso delle produzioni di formaggio, si passa dal rispetto dell'ambiente a quello per il benessere animale, e non di meno dal buon proposito di ingegnarsi per ridurre l'impatto tanto degli allevamenti quanto degli impianti di trasformazione. Una pratica, quest'ultima, che in realtà ha origini antiche, perché in altri tempi storici – quando sia l'agricoltura che l'allevamento non erano intensivi – il non spreco riguardava pressoché ogni cosa che risultasse commestibile per l'uomo.

Tra i formaggi che non prendevano vita dalla prima lavorazione del latte, c'era la Vastedda della Valle del Belice: la sua stessa denominazione trae origine dal termine dialettale siciliano vasta, che sta per guasto, andato a male. L'originalissima idea che i casari locali ebbero (in tutta probabilità durante i mesi estivi) fu infatti quella di recuperare i pecorini mal riusciti facendoli fondere e filandoli ad alte temperature. Ottennero così una nuova prelibatezza, un formaggio fresco senza crosta, di forma bassa e schiacciata, da consumare in pochi giorni, perfetto da gustare insieme al pane, tal quale oppure lasciato fondere sulla sua superficie. Nella mia cucina amo utilizzare la Vastedda anche all'interno di sformati, siano essi di pasta, di riso o di patate, in cui questo formaggio tagliato a cubetti prende il pregio di rimanere ben integro e percettibile al palato con

le sue note caratteristiche. Viaggiando verso il nord del nostro paese, troviamo lo Schiz delle malghe del territorio bellunese, che originariamente si otteneva recuperando i residui di cagliata che "schizzavano" (schizar nel dialetto locale) dalle fascere durante la fase di pressatura, dando vita ad un formaggio che veniva consumato in primis dagli stessi malgari insieme alla polenta, per dar vita ad un piatto unico povero ma ancor oggi irresistibile. Per prepararlo vi basterà soffriggere lo Schiz a fette in padella con solo una piccola noce di burro (qualcuno usa anche passarlo prima nella farina di mais). Ma accanto a polenta e vegetali di stagione, lo Schiz si mostra particolare anche per i primi piatti, senza dimenticare che nella sua terra natale viene impiegato persino nei dolci da credenza insieme alla frutta. Ancora, in Friuli, c'è il Formai del cit, nato dalla lavorazione di avanzi e forme mal riuscite di formaggi Latteria e Montasio di varie stagionature, impastati con panna o latte, sale e pepe, fino ad ottenere questa specialità fresca e spalmabile, tradizionalmente conservata in vasi di pietra (i cosiddetti cit). Dal sapore forte che può rivelare anche note piccanti, questa specialità accompagna perfettamente ancora una volta il pane o la polenta, ma con tutte le sue potenzialità di gusto ha tutte le carte in regola per essere riscoperto come ingrediente di cucina per palati raffinati, da impiegare sapientemente in nuovi abbinamenti creativi, soprattutto nell'ambito di antipasti e finger food dal tocco gourmand.

Terminiamo questa piccola panoramica sul "carrello dei formaggi di recupero d'Italia" citando il Bruss piemontese, nato impastando insieme croste, scarti e avanzi di formaggi vecchi per dar vita ad una crema che veniva lasciata fermentare per qualche giorno, per poi stabilizzarne la fermentazione (e caratterizzarne anche l'aroma) con l'aggiunta di scarti alcolici provenienti dalla produzione di distillati (in primis la grappa). La crema spalmabile così ottenuta era (ed è ancora oggi) perfetta da accompagnare alla degustazione dei corposi vini rossi piemontesi, consumata sul pane, sulle fette di polenta scottate alla griglia, o ancora incentivata sia dall'accostamento con

GATEAU DI PATATE, ZAFFERANO E VASTEDDA DEL BELICE

Ingredienti per 6 porzioni

- Patate, 1 kg
- Uova, 2
- Burro, 50 g
- Parmigiano Reggiano grattugiato, 40 g
- Zafferano, 2 bustine
- Vastedda della Valle del Belice Dop, 250 g
- Prosciutto cotto, 100 g

Per completare

- Pane grattugiato
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Burro
- Sale e pepe

Esecuzione

Lavate le patate e sistematele in una casseruola in uno strato uniforme, poi copritele con l'acqua fredda, salatele e lasciatele cuocere a fuoco medio. Quando saranno cotte, scolatele e sbucciatele quando ancora calde. Successivamente, riducete le patate in purea con uno schiacciapate, riunitele in un recipiente e aggiungetevi il burro a pezzetti, le uova, lo zafferano, il formaggio grattugiato e un pizzico di sale e pepe. Mescolate bene, e a seguire unite la Vastedda della Valle del Belice tagliata a cubetti e il prosciutto cotto tritato al coltello. Mescolate nuovamente, ma ricordando sempre di non lavorare troppo i composti a base di patate, in quanto queste tenderanno via via a trasformarsi in un impasto di consistenza sempre più collosa. Imburrate e cospargete uniformemente con del pane grattugiato una pirofila, versate il composto per il gateau e livellatelo bene in superficie aiutandovi con il dorso di un cucchiaino bagnato. Spolverate il gateau con ancora del formaggio e del pane grattugiato, sistemate qualche fiocchetto di burro e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti circa, finché il gateau risulterà ben dorato e compatto. Una volta sfornato, lasciate raffreddare almeno 10 minuti prima di servirlo in tavola.



vegetali freschi e dolci (come il pomodoro e il peperone) che con altri dal gusto più deciso (le tradizioni locali lo vedono servito anche con aglio fresco tritato).

Oggi tutti i formaggi citati vengono prodotti di taglio fresco: ma se abbiamo voluto dedicar loro un articolo è per non dimenticare ciò che ha portato alla loro nascita, e ricordare che i formaggi "di seconda mano" sono una realtà possibile e perseguibile anche in tempi attuali, senza alcuna accezione negativa anche grazie all'impiego di tecnologie più moderne che ne garantiscono la qualità igienico-sanitaria. La sostenibilità casearia, dunque, può essere (anzi necessita) rinnovata e applicata anche oggi: nei prossimi anni possiamo solo auspicare di veder nascere dalla saggezza dei casari italiani nuovi prodotti e tradizioni basate sul recupero di tutto il buono del latte. Perché formaggi si nasce, ma sostenibili si diventa!



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

DALLA DELEGAZIONE DI ASTI



Serata Vermouth e formaggi

Martedì 1 febbraio l'Onaf di Asti ha organizzato una serata di lezione/de gustazione sui Vermouth, proponendone l'abbinamento con i formaggi ed avvalendosi della collaborazione dell'Onaf. Poiché il focus della serata verteva sulla varietà dei vermouth (e sui vari vitigni da cui derivano), si è scelto di abbinare i formaggi al crescendo dei vermouth, e quindi è stata servita un "ruota" di formaggi Dop dall'ordine atipico. Sono stati serviti: Provolone Valpadana Piccante, Bra Duro, Piave Dop Vecchio Riserva 12 mesi, Pecorino toscano, Robiola di Roccaverano e Gorgonzola Piccante. Diversi partecipanti hanno manifestato grande interesse per il corso Onaf di 1 livello in partenza a marzo. La serata si è tenuta nei locali del Mercato Amico di Coldiretti di Asti.



Il consigliere *Alice Sattanino*

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Gustosa serata con bionde e rosse

Ospitata nella Trattoria da Franca a Polesine di Pegognaga, la delegazione Onaf di Mantova, ha realizzato una serata dedicata alla cultura brassicola, e al mondo della Birra con abbinamento a formaggi di grande caratura, con la presenza del pecorino di fossa per la ricorrenza di Santa Caterina e le aperture delle fosse Malatestiane.



Questi formaggi abbinati: Robiola di Roccaverano Dop di pura capra, Gran Re di capra stagionato, Bettelmat Pat (alpeggio estivo Kastel nell'Ossola superiore), Pecorino di Fossa Dop di Sogliano al Rubicone. Con piacere, tra i formaggi in degustazione sono stati inseriti una caciotta prodotta dei

ragazzi della Comunità di San Patrignano portato dall'amico Andrea Bacolini, con una stagionatura di 60 giorni e una caciotta a pasta semicotta, veramente intrigante, realizzata dal caseificio Azzoni "La Deliziosa". Un grazie ad Elisa Bedogna per l'ospitalità.

Il delegato *Cornelio Marini*

DA PISA



Ultimo evento dell'anno a Lucca

A chiusura degli eventi Onaf nella settimana de "Il Desco 2021" si è svolta la serata del 9 dicembre al Bar Osteria dello Stellario in piazza S. Francesco dedicata al latte crudo ed alle piccole realtà di allevatori/produitori del territorio. L'inizio: una coagulazione lattica di capra dalla Mediavalle Garfagnana, cui ha fatto seguito un formaggio di vacca fresco proveniente dalle colline di Massa-Carrara. Proseguendo siamo passati al pecorino fresco della zona di Altopascio, per chiudere infine con un bel pecorino stagionato della zona del Compitese nel Comune di Capannori. Per quest'ultimo, va dato atto al produttore di aver presentato una forma praticamente perfetta. Nel rispetto del territorio la cucina dello Stellario ci ha fatto apprezzare il Formentone ad otto file della Garfagnana, i Testaroli pontremolesi, l'olio novo in cinque preparazioni, dall'apertura al dolce, che coinvolgevano anche i formaggi già degustati. Grazie a Stefano De Ranieri per la sua continua ricerca della qualità sul territorio e per la sua disponibilità a parlarne e mettersi in discussione, al personale dell'Osteria tutto giovane ed in gamba, ai produttori, anche loro molto disponibili a fornirci, oltre i prodotti, le informazioni e le immagini del loro lavoro utili alla conduzione di una buona degustazione.



Il maestro assaggiatore *Marco Franchini*

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Le Pat della Val d'Intelvi

In passato molti erano gli allevatori della zona che si occupavano della trasformazione diretta del proprio latte per la produzione di formaggi caratteristici che venivano consumati dalla popolazione locale. Oggigiorno gli allevatori che compiono questa pratica sono sempre meno; tuttavia, presso la Latteria Turnaria è rimasto Walter Zanotta che ci accoglie nel suo piccolo caseificio per farci vedere i processi di lavorazione del latte che portano alla produzione di questi prodotti tipici: la Casoretta Pat, il Formaggio d'Alpe Grasso Pat e lo Zincarlin Pat.

Si è assistito alla lavorazione del latte a cui è seguita la visita alla cantina di stagionatura dove sin da subito è possibile apprezzare gli odori sprigionati dai formaggi in maturazione. Terminata la visita alla latteria, è seguito un piacevole incontro formativo tra i diversi partecipanti all'iniziativa presso il Comune sulla "Tutela dei Pat" con un interessamento specifico rivolto verso i formaggi della Valle d'Intelvi. Questi prodotti devono essere tutelati in quanto si contraddistinguono per metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo - ossia di una durata minima di venticinque anni - e che conseguentemente esprimono al meglio le caratteristiche del territorio. I prodotti che abbiamo avuto modo di assaggiare sono stati: la Casoretta Pat che è un formaggio a pasta semidura prodotto

con latte vaccino crudo parzialmente scremato, il Formaggio d'Alpe Grasso Pat che è un formaggio semiduro prodotto con latte vaccino intero e infine, lo Zincarlin Pat che corrisponde ad un prodotto caseario dalla flocculazione del siero, impastato con sale e pepe, poi stagionato.

L'assaggiatore *Edoardo Ceriani*



27 nuovi assaggiatori

Angela Barile, Federica Bianchi, Dario Bortolotti, Orietta Carrera, Giovanna Cassina, Edoardo Ceriani, Silvia Cremonese, Sara Dell'Acqua, Valentina Ferrara, Agostino Ferrari, Antonio Ferrigno, Antonio Fiordaliso, Gabriella Fontana, Alessandro Gasparotto, Daniele Gegra, Alessandra Giudice, Cecilia Lossano, Marco Lovo, Mauro Paganini, Mario Pavera, Stefano Pedrinazzi, Alice Piran, Maria Chiara Remagni, Davide Stefanoni, Matteo Villa, Michele Vitali, Jacopo Zuppati.

Onaf Como li saluta con un caloroso benvenuto per le prossime attività associative.

Il delegato *Simonetta Cortella*



DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



• Panoramica della sala durante la prima lezione



Nuovo corso assaggiatori a Genova

È iniziato il 31 gennaio a Genova un nuovo corso per assaggiatori di Formaggi che è il primo passo per la ripresa delle attività. Il corso, si svolge presso il Laboratorio Gustibus di Genova Campi, nuova realtà del ponente Genovese, che ha realizzato un polo di formazione gastronomica con scuola di cucina. Il corso, realizzato in periodo di restrizione sanitaria, conta un buon numero di presenze e fra loro alcuni professionisti della ristorazione.

Il delegato *Riccardo Collu*

DA NOVARA



Cinque formaggi al buio

A seguire la bellissima esperienza di Staffarda, lunedì 25 ottobre 2021 è stata organizzata a Sizzano, presso l'Agriturismo Cascina Baraggiola la serata "5 formaggi al buio", come ripasso della tecnica di degustazione, in attesa del corso di secondo livello. Alla trentina di partecipanti sono stati proposti al buio: Cheesella Italia, Queijo Sao Jorge Portogallo (7 mesi), Fontina K2, Gruyère Svizzera e Comte Francia (42 mesi). È stato apprezzato l'abbinamento con due Chateauf-neuf-du-Pape, un bianco e un rosso.

L'assaggiatrice *Celeste Sebastiani*



• *Jean-Charles Arnaud, Alberto Sebastiani*

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Vini e formaggi campani nel sottosuolo

La delegazione Onaf di Napoli è stata presente con una postazione food all'evento "Vini di Campania", svoltosi presso il Lapis Museum di Napoli, organizzato in collaborazione con Enoteca Scagliola e Ais Napoli. Questa visita guidata, con degustazione, ha riunito una passeggiata nel sottosuolo di Napoli per ammirare le Vie dell'Acqua, sei banchi d'assaggio dedicati ai vini della Campania per un excursus sulle principali denominazioni regionali raggruppate nei distretti delle cinque province (con un focus sulle isole dell'Arcipelago campano) e un Cheese Corner. I Maestri Assaggiatori Sean Altamura, Manuela Chiarolanza e Alessandro Ruocco, guidati dal delegato Salvatore Varrella, hanno proposto in degustazione i formaggi di Alimentale, azienda di selezione e distribuzione, a marchio Vero-Filiera Sostenibile: Provolone del Monaco Dop, Pecorino Bagnolese, Il Laceno, Caciocavallo podolico.



• Il delegato *Salvatore Varrella*

Il maestro assaggiatore *Daniela Marfisa*

DALLA SEGRETERIA NAZIONALE



Il corso della tenacia è giunto alla meta

Giovedì 9 dicembre 2021, a oltre due anni dalla data della prima lezione, si è ufficialmente concluso il corso di primo livello svoltosi a Grosseto a cavallo dei diversi periodi di chiusura dovuti alla pandemia. Sono 24 i neo-assaggiatori di formaggi che hanno ricevuto il loro diploma e l'investitura da parte del Consigliere nazionale Domenico Villani.

Congratulazioni per la costanza e per il risultato conseguito a **Rosita Baldanzi, Roberto Berti, Marco Cocollini, Marco Davitti, Lorenzo Dongarrà, Alessandro Franci, Daniele Francioli, Mirco Macchi, Katuscia Mammone, Daria Niccolini, Margherita Pala, Andrea Pozzetti, Michele Prospero, Davide Rossi, Angela Saba, Paola Salusti, Concetta Sannino, Mario Schirru, Claudio Seghi, Michele Sforzi, Chiara Spagnoli, Alessio Turin, Leonardo Ugolini e Francesca Vichi.**



Foto di gruppo dei neo assaggiatori

Il corso è stato organizzato e coordinato in tutte le sue fasi dalla delegazione di Siena-Arezzo sotto la direzione di Andrea Magi. Grosseto è provincia importantissima a livello lattiero-caseario, visto che la Maremma rappresenta la zona a più alta densità produttiva e di trasformazione di latte di tutta la regione Toscana. È quindi un risultato rilevante l'aver realizzato un corso di primo livello, tanto più che il 90% dei partecipanti era composto da persone con le "mani nel latte": allevatori, trasformatori, casari, tecnologi, proprietari di aziende agricole e agrituristiche, banconieri, gastronomi e ristoratori. L'altissimo profilo tecnico di questo corso è confermato dal fatto che la maggior parte dei promossi ha conseguito il diploma a pieni voti.

Marco Quasimodo

DA PISA



Formaggi e birre artigianali della Toscana

Nella ormai consueta cornice della sala dell'Associazione culturale Grazia Deledda, l'Onaf, in collaborazione con il Gruppo Puro Malto di Pisa, il 7 febbraio scorso ha organizzato una degustazione di formaggi e birre artigianali della più pregevole produzione toscana. Si è iniziato con un formaggio caprino molto fresco abbinato ad una Berliner Weiße di origine aretina ai lamponi. Birra limpida dallo splendido colore "lampone" già per questo piuttosto insolita per chi non conosce lo stile.

Acida, poco strutturata, dai profumi tenui. L'abbiamo abbinata al nostro caprino dai sentori lattici freschi pasta tenera delicata negli odori e negli aromi, lievemente acido, che si sarebbe abbinato correttamente con la nostra birra se non per una punta di eccessiva salatura che andava a collidere con l'acidità della bevanda, ma grazie all'uso come "ponte" tra il formaggio e la birra di lamponi freschi abbiamo potuto sperimentare come arrivare ad un nuovo inaspettato abbinamento.

Il secondo abbinamento ha portato in tavola uno straordinario pecorino sardo di lunga maturazione di notevole complessità olfattiva, molto equilibrato nei sapori e ricco in aromi di lunga persistenza. Abbiamo abbinato una versiliana Belgian Strong Golden Ale equilibrata nella sua struttura dagli odori ampi gradevoli ed aromi di buona persistenza da rendere un abbinamento armonico ed invitante. Per chiudere, con una labronica giovane ma al tempo stesso nobile English Barely Wine, abbiamo degustato un promettente "verde di capra" erborinato caprino ben impostato ma ancora troppo giovane per tenere testa alla birra, giovane anch'essa, ma che lo sovrastava con la sua struttura ed i suoi 10.5° alcoolici.

Il maestro assaggiatore Marco Franchini



DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



Nuovi maestri assaggiatori

Il sole e le colline imbiancate dalla neve accolgono i nuovi Maestri Assaggiatori convenuti a Grinzane Cavour per la proclamazione ufficiale e la consegna dei diplomi.

La giornata radiosa e tiepida fa da contraltare all'andamento del Corso, travagliato e sospeso a causa della pandemia, ma non per questo meno partecipato: la voglia di crescere nell'ambito caseario ha fatto superare le oggettive difficoltà a partecipanti, docenti e organizzatori. Ed eccoci qui, nella sala conferenze del Castello, col Presidente Onaf che consegna gli attestati: da oggi **Fabrizio Arrigoni, Ariela Bankier, Flavio Bellini, Morena Bertoni, Federica Calzolari, Alberto Cau, Maria Elena Cinacchi, Grazia Cristiani, Maria Grazia Dati, Roberta De Cesari, Elio Del Prete, Marco Franchini, Annalisa Giromella, Roberto Lauriana, Claudio Lazzarini, Maria Antoniette Manfredi, Filippo Mannini, Graziella Mauri, Valter Rapalli, Dario Sarti, Gabriella Tarasconi, Giulio Olivieri, Anna Zuccarelli** sono ufficialmente Maestri Assaggiatori.



I Nuovi Maestri Assaggiatori a Grinzane Cavour

Una cerimonia molto sentita, a dimostrazione dell'impegno e dell'attaccamento all'Associazione che tutti hanno palesemente manifestato. E una manifestazione così condivisa non poteva che terminare con un pranzo conviviale: al Ristorante Luna a Sinio abbiamo potuto degustare interessanti specialità

locali, indubbiamente apprezzate da tutti, almeno a giudicare dai piatti vuoti e dai frequenti bis. Per concludere la giornata non potevamo farci mancare la visita alla vicina cantina Michele Mascarello: un brindisi di qualità per il risultato raggiunto e per un radioso futuro nel mondo dei formaggi.

L' delegato Eros Bianchi

DALLA DELEGAZIONE DI VICENZA



Formaggi di nicchia "Qui batte un cuore Onaf"

"Digital team Onaf Vicenza", che si occupa degli eventi online della delegazione Onaf di Vicenza, ha organizzato nella serata del 15 dicembre scorso un incontro online per presentare alcuni formaggi di nicchia prodotti e offerti per l'evento da diverse aziende.

La serata, condotta da Giancarlo Coghetto, si è svolta nella rinomata formaggeria "La stanga delle bontà", prima attività commerciale ad ottenere la vetrofania "Qui batte un cuore Onaf". Il caseificio Sapori di Montegnago di Villaga ha presentato un pecorino fresco, il caseificio Castellan Urbano di Rosà il formaggio Pat Morlacco, l'azienda agricola Desy di Ponzio Mirko un formaggio caprino, Malga di sotto ad Asiago un formaggio stagionato 17 mesi. Tutte queste aziende sono state insignite di vari premi al Caseus Veneti. Infine l'azienda agricola Schivo Angelo, che nel periodo estivo porta il suo gregge a pascolare a Malga Sapeur a Foza, ha presentato un suo pecorino. Tutti i formaggi presentati sono disponibili presso la formaggeria "La Stanga delle bontà" di Luca De Franceschini socio assaggiatore Onaf.

L'assaggiatrice Clarissa Mattarollo

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Selezione Aurea, il lusso caseario a tavola

Martedì 14 dicembre 2021, al The Building Hotel di Roma si è tenuto l'evento di fine anno che, in qualche modo, voleva sancire una sperata ed agognata ripartenza degli eventi dedicati alle degustazioni guidate proposte dalla delegazione Onaf di Roma. La serata, svoltasi nel pieno rispetto delle norme anti-covid, è stata dedicata alle "perle" di Guffanti, Azienda di esperti selezionatori e allevatori di formaggi come amano definirsi loro. Nello specifico si sono assaggiati: Capra in foglia, Bettelmatt, Storico Ribelle, Tuma persa al pascolo, Blu di Lanzo. Tutti i partecipanti hanno espresso lusinghieri apprezzamenti per la scelta e la qualità dei formaggi, degustati sotto l'esperta guida dei Maestri Assaggiatori Onaf.

I formaggi sono stati preceduti da un assaggio di salumi di Villa Caviciana, prodotti con carne di maiale di razza Mangalitza, seguiti da una Busiata, con carne di Mangalitza in bianco e storico ribelle, creata per l'occasione dallo chef Andrea Cossalter. In abbinamento ai formaggi ed agli altri prodotti della serata, il Nero di Troia di Elda Cantine, declinato in diverse versioni: dalle bollicine, sino al fiero Ettore, orgoglio della Cantina. A chiudere un'invenzione dello chef, a base di cioccolato e formaggio di capra, accompagnata da una selezione di Panettoni del pluripremiato panificio Tre Sorelle di Messina. Non è affatto esagerato parlare di un'esperienza emozionale e sensoriale unica.

L'assaggiatrice Ilaria Castodei



DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



Al Villan non far sapere quant'è buono...

Abbiamo voluto celebrare la ripresa dell'attività dopo la lunga pausa con una serata speciale. Partendo dal celebre detto "Al Villan non far sapere quant'è buono il cacio con le pere", siamo andati alla ricerca di quale formaggio e quale pera potevamo aver ispirato quello che è diventato un modo di dire. Un abbinamento che potrebbe sembrare scontato, ma ne siamo proprio sicuri? Ogni formaggio degno di questo nome ha proprie caratteristiche ed è in grado di trasmettere sensazioni gusto-olfattive e strutturali particolari come ognuna delle oltre 50 varietà di pere coltivate in Italia. La pera, più di altri frutti, offre sensazioni profondamente diverse in base allo stato di maturazione. Le proposte di questa serata sono state il risultato di una meticolosa ricerca di quei formaggi e di quelle pere, che si completano e si esaltano, senza sovrastarsi o annullarsi pur se assaggiati separatamente. A guidarci in questa interessantissima serata presso il Ristorante "Il Sogno" di Scaltenigo sono stati i maestri assaggiatori Valentina Gandin e Sara Cossiga.



Sua maestà il Burro

Il burro per alcune nazioni è un alimento fondamentale e in molte cucine ne fanno una vera e propria bandiera. Da noi è meno utilizzato e con il termine generico di burro indichiamo prodotti molto diversi fra loro. La degustazione che si è svolta presso l'azienda agricola Ca' Donadel di Mogliano Veneto, ci ha permesso di confrontare le caratteristiche organolettiche del burro in relazione ai diversi metodi di produzione della crema di latte. Confrontando burri prodotti con latte di bufala, di capra e di vacca abbiamo avuto anche la possibilità di apprezzare le differenze legate alla specie animale. I burri in degustazione: Burro da centrifuga - Beppino Ocellis srl, Farigliano (CN); Burro artigianale da affioramento - Latteria Val Brunella, Tarzo (TV); Burro Chiarificato - Prealpi Spa, Varese; Burro da centrifuga da latte di Bufala - Cilento Spa, Cellole (CE); Burro da affioramento da latte di Capra - Società Agricola Primizie del Trentino, Pieve di Ledro (TN).



A cena con le Stelle

Ogni fine d'anno ci riserviamo un momento conviviale, per uno scambio di auguri ed un brindisi e per gettare le basi per l'attività futura. Una consuetudine che anche nel 2020 siamo riusciti a mantenere viva. Quest'anno, finalmente ritornati in presenza, abbiamo voluto dedicare la nostra serata ai formaggi che hanno brillato nei concorsi caseari nazionali e internazionali con "A cena con le stelle". Infatti, il 2021 lo ricorderemo anche per i successi ottenuti da alcuni produttori che ben conosciamo al Trofeo San Lucio, al World Cheese Award e a Caseus Veneti. Il Basajo della Casearia Carpenedo, il Capra Tonka & Vermouth della Latteria Perenzin, il Capra semistagionato di La Casara di Roncolato e il Gregoriano di Scanno del Caseificio Valle Scannese, per citarne alcuni, hanno fatto da asse portante della nostra serata. Stelle di un firmamento caseario che sempre più riesce finalmente ad affermarsi anche a livello internazionale.

Il delegato Maurizio Mazzarella

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



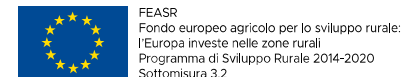
MURAZZANO

Murazzano DOP - Il Formaggio dell'Alta Langa

UN TERRITORIO TUTTO — DA GUSTARE —

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

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



Onaf



La gioia del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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