

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale -70% NO/CUNEO n° 2 anno 2022



Informa dieci anni

Conaf

40

GIUGNO 2022
euro 7
ISSN 2281-5120

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



L'EDITORIALE

"Ol Minadùr", formaggio prodotto a Dossena nella val Brembana e affinato in grotta

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



C'è chi ama il calcio, chi la politica, l'arte, i viaggi. Ma ognuno di questi interessi presuppone che chi li coltiva debba necessariamente sottostare a delle regole. Anche noi appartenenti a un sodalizio consolidato come l'Onaf dovremmo fare altrettanto, ma un eterno vizio ci spinge a volte ad avere tutt'altro tipo di approccio. Ricordiamoci della "nostra" Costituzione e dei padri fondatori



Spirito di appartenenza

Ognuno di noi, nella più completa libertà, coltiva le proprie passioni, i propri interessi. C'è chi ama il calcio, chi la politica, l'arte, i viaggi. Ma ognuno di questi interessi presuppone che chi li coltiva debba necessariamente sottostare a delle regole.

Anche noi appartenenti a un sodalizio consolidato nel tempo come l'Onaf dovremmo fare altrettanto, ma un eterno vizio, un tarlo che scava sotto traccia, ci spinge a volte ad avere tutt'altro tipo di approccio. Mi riferisco alla gestione ordinaria dell'associazione per la quale ci siamo dati a suo tempo regole e norme da applicare.

La "divisa" d'ordinanza obbligatoria per docenti, direttori assaggiatori e maestri durante i concorsi o gli impegni ufficiali: quanti sono ligi al dovere e la indossano?

Le delegazioni, quante hanno il numero minimo di associati per essere considerate tali? E quante si rinnovano nei termini indicati? Quante predispongono un programma annuale di attività ed il conseguente resoconto? Non voglio elencare poi le richieste di deroghe che continuamente arrivano al vaglio della segreteria.

Ma l'aspetto che più stravolge l'assetto che ci siamo dati nel tempo è la presunzione, ai vari livelli, di non tenere più conto della linea dettata dai padri fondatori, come se da bravi italiani ci permettessimo di non rispettare la Costituzione. Mi rendo conto che è un paragone assurdo, ma mi piange il cuore quando anche personaggi di indubbio spessore si sentono in dovere di andare per la loro strada che indubbiamente non è la nostra.

Ora, nessuno è costretto a partecipare alla vita Onaf; se si ha una visione diversa non è un problema, basta fare altro. La nostra associazione, tutti voi soci che ci leggete e che vedo pieni di entusiasmo all'atto della vostra entrata, meritate molto di più. Aiutateci a migliorarci.

Nel mese di giugno vivremo la nostra assemblea con un po' più di serenità dopo due anni orribili e ci sarà occasione per un grande incontro fra le varie associazioni di degustatori per celebrare in modo degno i dieci anni di InForma.

Mi auguro una grande partecipazione per rafforzare lo spirito di appartenenza che ci contraddistingue e che ci permette di tenerci InForma.

Sommario

- 3**
L'editoriale
di Pier Carlo Adami
- 5**
La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni
- 6-10**
Mantova, la città dei Gonzaga e dei due imperatori
di Cornelio Marini, Franca Paganini
- 11-12**
Le Città del Formaggio
di Pietro Pappalardo
- 13-15**
La consegna della targa a Paestum
di Maria Sarnataro, Roberta Darco
- 16-19**
Le cerimonie a Roccaverano, Asiago e Borgo Valbelluna
di Francesca Corsini, Roberta Zarpellon, Franziska Muckle
- 20-21**
Ci vuole un fiore
di Nicola Bentoglio
- 22-23**
Dossier paste filate
Si dice fior di latte o "mozzarella"?
di Michele Faccia
- 24-25**
La Bufala Dop alla Reggia di Caserta
di Maria Sarnataro
- 26-27**
L'Europa delle paste filate
di Enrico Surra
- 28-29**
Assaggiatori di domani
di Lisa Marra
- 30**
Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali
- 31-38**
Speciale: 10 anni di InForma
di Pier Carlo Adami, Elio Ragazzoni, Armando Gambera, Gabriele Arlotti, Fabio Campoli
- 39-41**
Procida capitale della cultura 2022
di Gianmario Giuliano
- 42-43**
Salone du Fromage a Parigi
di Mario Truant
- 45**
Grati agli animali da latte
di Alan Bertolini
- 46-47**
Amor di Cabannina
di Fabrizio Salce
- 48**
La Ricotta Sarda
di Maurizio Orrù
- 49**
La filiera del latte piemontese
di Matteo Torchio
- 50-51**
Transumanza e formaggi da Pisa alla Maremma
di Marco Franchini
- 52**
Salone del formaggio a Roma
di Ilaria Castodei
- 53**
Voglia di Stracchinato
di Flavio Di Gregorio
- 54-55**
Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano
- 56**
No al Nutriscore
di Michele Gentile
- 57**
Qui batte un cuore Onaf
di Marco Quasimodo
- 58-59**
Ricordo di Gregorio Rotolo e Bruno Morara
di Domenico Villani, Vincenzo Bozzetti
- 60-64**
OnafNews
a cura di Beppe Casolo
- 65**
Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto
- 66**
La vignetta
di Gianni Audisio

NUOVA SEDE PRESSO IL POLO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE VALTELLINA. UN CORSO A SETTEMBRE

Sondrio, nuovo direttivo per la delegazione Onaf



di Oscar del Barba

Con il rinnovo del consiglio direttivo e la nomina del nuovo delegato, la delegazione di Sondrio ha ripreso l'attività eleggendo la propria sede presso il Polo di Formazione Professionale Valtellina. Il delegato è chi scrive queste note e i consiglieri sono Fides Marzi Hatungimana, Monia Scherini, Giancarlo Speciale, Ivan Pizzini e Antonio Tocalli.

Alla presentazione ufficiale della nuova sede, il 15 marzo scorso, sono intervenuti il presidente della Provincia Elio Moretti, la consigliera regionale Simona Pedrazzi, il presidente della Comunità montana Tiziano Maffezzini, il presidente del consorzio turistico Valmalenco Dario Ruttico, il direttore del Pfp Evaristo Pini, la presidente della Coldiretti Silvia Marchesini, accanto a esponenti del mondo caseario. La prima degustazione si è tenuta presso i locali del Polo di Formazione Professionale il 26 aprile con l'intervento dei Gal Valtellina e Valbrenbana.

Gli intervenuti hanno potuto gustare due tipologie di Formai de Mut, quella d'alpeggio e quella di fondovalle, lo Strachitunt, e una chicca, l'Oli Minadur, formaggio affinato in miniera prodotto nel comune di Dossena. In chiusura un Bitto dell'alpeggio pluripremiato Alpe Piazza, e un Casera con una formaggella e una ricotta della azienda Marchesini di Colorina. Il 30 aprile e il 1° maggio, in occasione di AgriValtellina, fiera zootecnica provinciale, Onaf Sondrio ha organizzato il primo concorso caseario provinciale di formaggi a latte caprino denominato "All'ombra di Colorina", il Comune che nei mesi invernali non è toccato dai raggi solari. La delegazione ha deciso di promuovere un corso di primo livello che si terrà dal 12 settembre al 13 ottobre nelle sere di lunedì e giovedì presso la sede di Sondrio.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

I prossimi dieci anni saranno bellissimi

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

Quando mi chiesero quale fosse il numero più bello di InForma ho risposto che sarebbe stato il prossimo, uno di quelli che avremmo fatto in futuro. Celebrare dieci anni di pubblicazione ha quel senso, guardare avanti. D'accordo, è bello e divertente considerare quanto abbiamo realizzato e ci si potrebbe pure inorgogliare tutti insieme perché l'avventura è stata, ed è, appassionante, concreta e positiva. Ora dovremmo crescere, divenire voce più potente, specchio sempre più illuminato della realtà casearia. Questo vorrà dire considerare che cambia il mondo e cambierà il formaggio.

Non necessariamente dovranno cambiare i sapori e le sensazioni casearie, anche se il tempo modifica le richieste dei consumatori. Tutto ciò che sta intorno al formaggio sarà diverso. Cambieranno i metodi di comunicazione e distribuzione, i casari saranno sempre più giovani, e, se pur imbevuti dal sapere dei padri, decisamente portati a soluzioni innovative. Il mondo del gusto e le sue scelte subiranno decisi scossoni.

Nel prevedibile turbinio dei cambiamenti sempre in agguato vi sarà la possibilità che la modernizzazione si trasformi in banalità. Dovremo senz'altro essere pronti ad un futuro che viaggerà verso l'assopimento dei sapori e dei profumi.

Occorrerà prestare maggiore attenzione nel riconoscere formaggi che cambiano confezione od etichetta sulla forma esprimendo sensazioni opache ed eguali. Abbiamo capito che l'alimentazione e la qualità di vita degli animali sono essenziali per la nobiltà del prodotto, che il rispetto per l'ambiente è necessario come le mufte per il Gorgonzola. Il nuovo può migliorare. L'assaggiatore Onaf sarà sempre baluardo della tradizione quanto testimone delle novità. InForma, la nostra rivista e la nostra voce come dovrà cambiare? Certamente la rivista migliorerà, le pagine potranno aumentare, le collaborazioni dovranno crescere professionalmente, ma sono tutto sommato dettagli. Il nostro mestiere sarà sempre quello di raccontare la realtà casearia, per come possiamo e siamo capaci e lo faremo.

Perbacco se ne siamo capaci, l'ho visto con i miei occhi ed è tutto stampato, nero su bianco. Ricordate i recenti tempi pandemici intrisi di distanziamenti, paure, silenzi e dolore? Non ci siamo fermati mai, InForma ha solcato la tragedia con la forza di chi credeva nella ripresa. Non si è mai verificato il dubbio di restare con una pagina vuota. Siete stati grandi, amici, e con gente così non vi è dubbio: i prossimi dieci anni saranno bellissimi.

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.graficine.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, Gabriele Arlotti, Gianni Audisio, Oscar Del Barba, Nicola Bentoglio, Alan Bertolini, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli, Beppe Casolo, Ilaria Castodei, Francesca Corsini, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Roberta Darco, Flavio Di Gregorio, Michele Faccia, Marco Franchini, Armando Gambera, Michele Gentile, Gianmario Giuliano, Cornelio Marini, Lisa Marra, Franziska Muckle, Maurizio Orrù, Franca Paganini, Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Fabrizio Salce, Maria Sarnataro, Enrico Surra, Mario Truant, Matteo Torchio, Domenico Villani, Lorenza Vitali, Roberta Zarpellon e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: grafica di Roberta Baffa e Rodolfo Allasia

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 comunicarcelo così da consentirci di effettuare una verifica e di rimuoverlo.

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Virgilio l'ha resa immortale,
i Gonzaga l'hanno fatta
ricca e bellissima
Una perla che si specchia
nel Mincio dove gusti
e sapori riflettono
l'incrocio fra terra e acqua

Mantova

Città di arte e storia, splendidi
palazzi e grande gastronomia

di Cornelio Marini

Mantova è una perla incastonata fra le acque del Mincio, dove il placido fiume onusto di storia si allarga in un vasto lago, cingendo la piccola città a semicerchio da nord-ovest a est. Il lago è diviso da due ponti-dighe in tre sezioni, che formano tre minuscoli laghi: Superiore, di Mezzo e Inferiore. Un formidabile progetto costituito dalle possenti opere idrauliche di Alberto Pitentino, che fanno da sempre barriera ideale di difesa e naturale accesso alla Pianura Padana. Per secoli colonia etrusca, Mantova divenne una delle dodici primarie città situate intorno al Po, dette circumpadane. Il Parco Archeologico del Formello, visitabile da marzo a ottobre, ne certifica le origini di città etrusca sulle rive del Mincio, attestando la presenza dei suoi lucumoni, o ret-

tori, fra i quali si distinse nel suo governo quello di Ocno Bianore, che fu da Virgilio riguardato quale fondatore della polis con la complicità della madre, la profetessa "Manto". Virgilio ci ha lasciato parole immortali legate al luogo della sua nascita: "Mantua me genuit", Mantova mi diede i natali. E così la ricordava, "in quelle terre ove il Mincio di molli canneti orlato, le rive in lente spire va errando".

Nei secoli Mantova fu dominio dell'impero romano, poi subì le invasioni barbariche, giungendo agli Imperatori di Germania che concessero ai Marchesi Canossa il governo della città intorno all'anno 962.

La Gran Contessa Matilde di Canossa realizzò in Mantova palazzi stupendi ancora esistenti, finanzia la costruzione dell'Abbazia del Polirone in San Benedetto Po, gestita dai monaci dell'ordine di San Benedetto. I monaci diedero impulso a importanti bonifiche e al controllo della acque, rendendo le terre del mantovano fertili e produttive, e promuovendo l'agricoltura in tutte le sue forme.

La ricchezza del territorio facilitò le lotte interne alla città che favorirono l'insediamento della signoria: furono i Bonacolsi (creati signori ereditari nel 1308 dall'imperatore) i primi signori che diedero una significativa impronta urbanistica e architettonica (il palazzo del Capitano oggi Palazzo Ducale ne è l'emblema), ma nel volgere di un ventennio furono travolti dai Gonzaga.

I secoli del Rinascimento segnano per Mantova un'epoca di eccezionale fioritura economica, artistica e letteraria. Per merito di Gian Francesco Gonzaga (marchese nel 1433) la città assume il rango di capitale principesca cui la scuola umanistica di Vittorino da Feltre, le attività costruttive di Leon Battista Alberti e l'arte pittorica del Mantegna (che affresca la "Sala degli Sposi" in palazzo Ducale) conferiscono rinomanza europea. La città accresce ancor più il suo prestigio con la splendida corte tenuta da Francesco e dalla moglie, l'affascinante Isabella d'Este e raggiunge

l'apice del benessere economico sotto l'ottimo governo del duca Guglielmo (1559-87). Benessere che continuerà fino alla Guerra di successione (1627-31) seguita alla morte di Vincenzo II, che segna uno degli episodi della Guerra dei Trent'anni: da questo momento la fortuna di Mantova decade.

Fluiti i secoli, oggi Mantova è una città ricca di arte, storia e gastronomia, lascio di una cucina monastica sapiente e di una cucina principesca di altissimo lignaggio, come è definita da Don Costante Berselli nel suo libro "Cucina di Principi e di Popolo".

Mantova sorprende i visitatori per l'eccezionalità delle sue caratteristiche, rilevandosi un luogo a misura d'uomo di straordinario valore naturalistico, in cui terra e acqua si confondono in una trama insolita e inaspettata. Una città che non si fa mancare l'occasione di godere delle eccellenze enogastronomiche, dell'originalità di gusti e sapori, che rappresentano da soli l'occasione di una visita. Piccola e grandiosa, Mantova offre ad ogni angolo l'incontro di storie e cultura e la bellezza delle vie e delle piazze dove le famiglie nobiliari e ricchi mercanti vollero creare lo splendore della corte rinascimentale.

Palazzo Ducale che si erge nella maestosa Piazza Sordello, Palazzo dei Conti D'Arco e la sontuosa dimora gonzaghesca di Palazzo Te, capolavoro del Maestro Giulio Pippi de Jannuzzi, meglio conosciuto come Giulio Romano, stanno lì a raccontare l'età dell'oro.

Sono le tappe di un percorso storico-artistico nel quale emergono la Basilica di Sant'Andrea, dove dal 1048, ogni anno il 12 marzo, si tiene l'ostensione dei Sacri Vasi del Preziosissimo Sangue di Gesù; e il museo della città di Palazzo San Sebastiano che, tra le tante rarità esposte, custodisce documenti sulla nascita della commedia dell'arte, come la lapide dell'acquisto da parte di "Arlechino", al secolo Tristano Martinelli, del mulino di Bigarello nel 1618.



Attraversata dal Po, la provincia ospita entrambi i gioielli dell'eccellenza italiana, il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, in due zone di produzione divise dal corso del fiume

I due Imperatori

di Franca Paganini

La presenza di queste due specialità casearie in terra mantovana si perde nella notte dei tempi. La nascita del Grana Padano è ricondotta agli inizi del secondo millennio, per dedizione dei monaci benedettini dell'abbazia di Chiaravalle, e dopo qualche anno nel mantovano dai monaci benedettini dell'Abbazia del Polirone in San Benedetto Po, fondata nel 1007 dal Conte mantovano Tedaldo di Canossa, nonno paterno di Matilde.

E' stata un'opera imponente quella dei monaci, i quali con importanti bonifiche hanno creato un grande areale di sviluppo legato all'agricoltura, all'allevamento e all'attività casearia, senza dimenticare la viticoltura e gli orti botanici.

L'origine del Parmigiano Reggiano è fatta risalire al XIII secolo e trova testimonianza in una citazione del Boccaccio nel Decamerone (scritto intorno al 1350), laddove tale formaggio viene citato come ideale per "condire maccheroni e ravioli". La provincia di Mantova, divisa a metà dal fiume Po, annovera la presenza di entrambi i formaggi, in due zone di produzione ben precise. A destra del Po il Parmigiano Reggiano, a sinistra il Grana Padano. I due formaggi nel mantovano sono prodotti in una settantina di caseifici sociali cooperativi, più una decina di caseifici industriali privati. La produzione di questi due formaggi è tutelata dai rispettivi consorzi di tutela e promozione: Grana Padano Dop e Parmigiano Reggiano Dop.

Il proliferare di importanti caseifici di dimensioni medie e medio-grandi ha creato un importante indotto dovuto al recupero del siero, considerato scarto di produzione dei formaggi a pasta di grana, e che è diventato ingrediente proteico per l'allevamento dei suini con specifiche caratteristiche volte alla produzione di prosciutti italiani Dop, portando la provincia mantovana ad essere, per numero di animali allevati, tra le prime nella classifica italiana.

Queste due eccellenze, Grana Padano e Parmigiano Reggiano, presentano una serie di caratteristiche che le accomunano e una serie di elementi che invece le differenziano,

distinguendole nettamente. Comunque entrambi i formaggi si sono affermati e qualificati per qualità e tipicità, dapprima a livello nazionale e successivamente sul piano europeo, con il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta. Storia e realtà geografica hanno concorso a formare una tradizione culinaria dalla specifica fisionomia nel panorama della gastronomia italiana. I prodotti di questa terra compaiono già nella letteratura del Rinascimento, certamente a partire dall'opera del mantovano Teofilo Folengo, meglio conosciuto come Merin Coccajo (1496-1544). Poeta del latino maccheronico entrato nell'ordine benedettino, nelle pagine del Baldus offre un dovizioso repertorio di gastronomia cinquecentesca, in particolare se si considerano le venti ricette dove il formaggio fresco o grattugiato è un ingrediente della cucina monastica.



Il banchetto degli dei alla corte di Isabella d'Este

La corte Gonzagesca raggiunse il massimo splendore ai tempi del matrimonio di Francesco Gonzaga con Isabella d'Este (1490), donna di raffinata educazione umanistica, di grandi capacità diplomatiche, che assicurò grande fama ai Gonzaga per i suoi splendidi banchetti. Viene citato in alcune lettere dell'epoca "un formazzo duro de questo nostro paese". Si tratta dell'antesignano dei formaggi a pasta di grana forniti dai monaci benedettini, produttori anche di tomini, robiolo, caciotte.

Il figlio Federico II fece costruire Palazzo Te, dall'architetto Giulio Romano, proprio per continuare tali banchetti sfarzosi, ma soprattutto per ricevere dall'Imperatore Carlo V la nomina di "Duca di Mantova" e poter celebrare in modo memorabile il matrimonio con Margherita Paleologa del

Monferrato.

Questi banchetti diventarono ben presto famosi perché frequentati dai più bei nomi delle lettere e delle corti del tempo, fra i quali uno dei più assidui era Baldassarre Castiglione, autore del best seller "Il libro del cortegiano". Era consuetudine anche la presenza di grandi artisti come l'Ariosto, Leonardo da Vinci e Tiziano che di Isabella d'Este Gonzaga ci ha lasciato uno splendido ritratto attualmente esposto alla Gemälde Galerie di Vienna.

Di quel periodo è testimonianza, nel Museo Diocesano di Mantova, una pala d'altare, si presume di un pittore fiammingo del fine 1600, che raffigura l'Ultima cena di Cristo con gli apostoli. Sul tavolo è presente, in modo incontestabile, un ottavo di forma di formaggio a pasta di grana.

RICETTE MANTOVANE

Tortelli di zucca alla mantovana

Questo piatto è uno dei baluardi della cucina mantovana, particolarissimo perché racchiude nella sua presentazione spesso e volentieri tutte le caratteristiche della cucina sacra e profana. Nella cultura gastronomica mantovana è presente la vigilia delle feste, o nei pranzi di magro, anche con burro fuso, salvia e formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano. Nei giorni successivi con ragù di carne o con la salsiccia mantovana e una buona manciata di formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.



Luccio in bianco alla rivaltese

Si tratta del luccio in salsa di formaggio: questo piatto considerato un azzardo gastronomico ha affascinato gli amanti della buona tavola e importantissime guide gastronomiche per la sua delicatezza e l'equilibrio dei sapori tra il limone e il formaggio, che rendono le carni del pesce gustose e saporite. La ricetta rivaltese prevede che il luccio in bianco, dopo la cottura, venga condito con olio di oliva extravergine del Lago di Garda delizioso, formaggio a pasta di grana, limone spremuto, sale, pepe e un velo di noce moscata. Viene proposto spesso come antipasto, con un contorno di peperoni bianchi mantovani, scottati in acqua e aceto e conditi con olio di oliva, aglio a pezzi, a spesso con l'aggiunta di formaggio a pasta di grana.



Capunsèi e malfacc

Sono piatti caratteristici dell'Alto mantovano e delle Colline Moreniche, di assoluta semplicità per la loro realizzazione che ricorda i tempi del passato, quando la città era decaduta e le campagne erano in povertà, ciò fino al 1900. I suoi ingredienti sono pane grattugiato e in ugual misura formaggio a pasta di grana, uova, brodo, aglio e prezzemolo. Una volta cotti vengono conditi con burro fuso e formaggio grattugiato abbondante. Per il Malfacc si aggiunge pane grattugiato, formaggio a pasta di grana, erbe Pamoï (crepis vesicaria) uova, brodo di carne, cotti e conditi con burro fuso e formaggio grattugiato abbondante.



Qualche indirizzo

I luoghi del formaggio a Mantova e dintorni

di *Cornelio Marini***Caseificio Frizza**
Soc. cooperativa agricola,

Via Birla, 55, Pegognaga

L'antico caseificio Frizza ha una storia lunga di quasi 70 anni, usi e costumi di prodotti di assoluta eccellenza come il Parmigiano Reggiano. Ospitato nell'omonima corte storica del XV secolo, situata nel cuore della pianura padana. Sono succeduti per 4 secoli vari proprietari, fino a diventare Società Agricola nel 1951. La produzione del Parmigiano Reggiano richiede i più elevati standard igienico-sanitari ed ambientali, per il mantenimento della tipicità e aromaticità naturali del prodotto.

**Azienda Agricola Azzoni**

Caseificio con vendita diretta, Via Ex Prov. Romana, 179, Località Coazze di Moglia

Il Caseificio Azzoni si trova a Coazze di Moglia, a 10 minuti dall'uscita dell'autostrada A22 del casello di Pegognaga. Nasce nell'estate 2018 per la produzione di formaggi e latticini. Nel nuovissimo laboratorio gestito da Micaela, che ha conseguito l'attestato di



assaggiatrice di formaggi Onaf, si lavora il latte appena munto della stessa azienda agricola e si ricavano prodotti selezionati e unici, creati per portare al consumatore il gusto genuino e la freschezza del formaggio prodotto in maniera artigianale. Sono a disposizione della clientela stracchino, burro, caciotta sfiziosa, ricotta profumatissima, e mozzarelle fantasiose. La stessa azienda conferisce il latte

al caseificio Frizza dove si produce Parmigiano Reggiano, che viene venduto presso lo spaccio. Micaela riceve i suoi clienti tutti i giorni tranne il mercoledì e la domenica.

Ristorante La Masseria

Piazza Broletto, 8, Mantova

Si trova nel centro storico di Mantova, in uno dei palazzi storici meglio conservati della città, l'antico Palazzo della Masseria. Nel suo interno si trova l'affresco più famoso e antico che raffigura una veduta di Mantova così come era all'epoca della sua esecuzione, intorno al 1433. Il titolare Stefano Solci, mette in atto una selezione accurata delle materie prime che avviene tramite la collaborazione con i migliori artigiani della terra mantovana. La cucina è quella più tradizionalmente schietta e mantovana, tra cui Agnolini in brodo di capponi, tortelli di zucca alla mantovana al burro fuso e salvia, risotto alla Pilota con pesto di salamella mantovana, maccheroni fatti in casa con stracotto di manzo alla mantovana. Altri piatti della tradizione, il luccio in salsa e guancialini di maialino brasati al Lambrusco e lo stracotto di manzo alla mantovana con polenta. La Masseria è la soluzione ideale per dei visitatori che vogliono mangiare nel meraviglioso centro storico di Mantova, a pochi passi dal Palazzo Ducale.

**Opificio Alimentare con cucina**

Via Francesca, 42, Rivalta sul Mincio

L'Opificio alimentare con cucina nasce a Rivalta sul Mincio. Il titolare è Ernesto Mondini, che ha iniziato da giovanissimo il praticantato



nei capisaldi della cucina mantovana. Vuole proporre la sua versione di cucina tradizionale, rispettando le antiche ricette famigliari e storiche, con particolari abbinamenti volti alle nuove palatabilità. Spesso i nuovi consumatori che frequentano la ristorazione oggi giorno, ricercano nuove frontiere dei piatti, o nuove interpretazioni senza mai abbandonare l'antica via che ha reso la cucina mantovana famosissima nel mondo. Nell'Opificio è presente una carta vini importante.

Latteria Agricola S. Pietro

Via Segrada, 36, Goito

La latteria San Pietro prende i natali nell'alta Pianura Padana nel 1966 quando 31 soci allevavano vacche che nutrite solo con foraggi di prati stabili permanenti. Si racconta che questa particolare pratica agronomica esisteva già in epoca gonzaghesca: viene rispettato il naturale ciclo delle stagioni, senza mai arare e seminare. Oggi i soci continuano la strada dei fondatori e altre latterie con la stretta relazione ai prati stabili e i medesimi valori culturali si sono uniti in una straordinaria esperienza economica e industriale. Nel tempo, oltre al Grana Padano Dop, si sono aggiunte nuove realtà, il biologico, la selezione da fieno da prato stabile e Kosher.

**CM Formaggi**

Strada Francesca Est, 137, Rivalta sul Mincio

La ditta di Marco Copelli fa qualità da tre generazioni. È il 1900, quando il nonno Luigi affronta la sua grande avventura nel mondo del commercio del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano, aiutato dalla moglie Ida che prosegue poi da sola a partire dal 1935, in seguito alla prematura scomparsa del marito. La grande forza di Ida



comincia a selezionare altri tipi di formaggi, coinvolgendo anche il figlio Bruno. Il figlio Marco crea la CM Formaggi, selezionando prodotti particolari, ricercandoli nei piccoli caseifici artigianali. L'azienda oggi offre una scelta di prodotti unici, ricchi di storia e tradizioni del panorama italiano. Un lavoro di tutti i giorni, eredità di quella passione che viene tramandata da generazioni.

Il perchè
del riconoscimento

• La consegna della prima targa "Città del Formaggio" al comune di Santo Stefano Quisquina (Agrigento)

Città del Formaggio
patrimonio da scopriredi *Pietro Pappalardo*

L'Italia è costellata, come una grande "via latte", di una miriade di contrade, borghi, comuni e città che raccontano la storia, i pascoli, i profumi, e i sapori un mondo pieno di socialità che ruota attorno al formaggio. Queste piccole-grandi città costituiscono un patrimonio tutto da scoprire: sono le Città del Formaggio. In questi luoghi i prodotti caseari sono riusciti, nei secoli, a travalicare il loro ruolo di alimenti trasformandosi in un simbolo che diventa gioco di paese, elemento devozionale per il santo patrono, storie di principesse e di pastori, figure mitologiche protagoniste di avventure leggendarie e cultura della gente semplice che ha saputo cercare soluzioni alle difficoltà dei territori ed innovazioni che, nel tempo, si sono stratificate diventando tradizioni e tipicità. Un grande patrimonio nazionale che va ben oltre i prodotti, e narra il legame dei formaggi ai luoghi di produzione.

Così il consiglio nazionale dell'Onaf, nel 2020, ha approvato, e subito sposato, la proposta del delegato della Regione Sicilia di istituire un riconoscimento, ogni anno, a luoghi che si identificano con le produzioni casearie su tutto il territorio nazionale. Il primo anno ad iniziare questo percorso è stata la cittadina, in provincia di Agrigento, Santo Stefano Quisquina: comune che ospita diversi produttori di formaggi, pastori, una storica Sagra del Formaggio, una produzione casearia Pat e l'internazionale Teatro Andromeda, realizzato dalla mente di un pastore che ha voluto creare un ambiente "magico" legato alla natura e al creato. Sono trascorsi due anni e si sono aggiunte, nel 2021, le città di Bergamo, Bracciano e Novara di Sicilia, nel 2022 le città di Capaccio Paestum, Roccaverano, Asiago, Borgo Valbelluna, Gioia del Colle, Enna, Forlimpopoli, Pandino, Agerola, Melle, Perosa Argentina. Luoghi dove a dare il "Benvenuto" c'è anche un'insegna turistica che

dichiara "Città del Formaggio" con il marchio identificativo che raffigura, in primo piano, una forma di formaggio aperta, pronta per essere degustata e sullo sfondo una torre ed un campanile, ma soprattutto, il marchio Onaf insieme allo stemma comunale ed un qr-code che rimanda alla pagina del sito che racconta la storia del luogo.

Le Città del Formaggio sono luoghi dove non solo il formaggio è di casa ma dove tutti gli assaggiatori d'Italia Onaf potranno sentirsi a casa; non solo per l'accoglienza ed il legame costruttivo tra amministrazioni locali e delegazioni territoriali, ma perché si ha la possibilità di immergersi nella cultura casearia locale che si tramanda e si sviluppa anche grazie alla grande rete di sincera amicizia dei Soci.

Il regolamento di riconoscimento è strutturato in modo semplice e con pochissimi punti, dove non viene chiesto alcun impegno economico al bilancio delle amministrazioni locali ma soltanto quello di collaborare fattivamente con le delegazioni Onaf per "raccontare" insieme le tradizioni casearie, le storie ed i territori.

I delegati, dopo attenta osservazione e conoscenza dei comuni, preparano il documento di segnalazione e lo trasmettono all'attenzione del presidente nazionale. Dopo accurata valutazione, la segreteria nazionale, informando i delegati, invia la lettera di nomina ai sindaci delle città designate. Ricevuta la delibera di giunta si dà l'avvio all'organizzazione delle cerimonie di consegna della segnaletica alle quali prenderanno parte, in ogni luogo previsto, i delegati con i sindaci ed i gonfaloni cittadini.

Molte sono le prospettive che Onaf, sta valutando per avviare un percorso strutturato di crescita e conoscenza legato a tutte le Città del Formaggio già identificate e a tutte le altre che, negli anni futuri, saranno insignite, formalmente, da tale titolo. A noi non resta che prepararci a sentirci, in tutta Italia, sempre più "Cittadini del Formaggio" Onaf.

Albo delle Città del Formaggio

Anno 2020

Santo Stefano Quisquina (Provincia di Agrigento, Sicilia)

Anno 2021

Bergamo (Lombardia)

Bracciano (Provincia di Roma, Lazio)

Novara di Sicilia (Provincia di Messina, Sicilia)

Anno 2022

Capaccio Paestum (Provincia di Salerno, Campania)

Roccamare (Provincia di Asti, Piemonte)

Asiago (Provincia di Vicenza, Veneto)



Borgo Valbelluna (Provincia di Belluno, Veneto)
Enna (Sicilia)
Forlimpopoli (Provincia di Forlì-Cesena, Emilia-Romagna)
Gioia del Colle (Provincia di Bari, Puglia)
Melle (Provincia di Cuneo, Piemonte)
Pandino (Provincia di Cremona, Lombardia)
Perosa Argentina (Torino, Piemonte)
Agerola (Napoli, Campania)

*Alcune delle città insignite dall'Onaf riceveranno la consegna della targa nel corso di cerimonie programmate entro l'anno.



Il decalogo punto per punto



Il sindaco di Bergamo Giorgio Gori riceve la targa di Città del Formaggio Sopra, Bracciano, anch'esso insignito del riconoscimento Onaf

- Scopo dell'iniziativa è l'individuazione di Comuni che siano culturalmente ed economicamente sede di produzioni casearie e di eventi promozionali per il settore, identitari nel contesto sociale.
- Ogni delegazione Onaf potrà proporre al Consiglio direttivo nazionale un Comune all'anno per l'attribuzione del titolo, con precisa motivazione relativa alla scelta, utilizzando l'apposito modulo.
- Il Comune nominato, mediante atto che dovrà essere sottoscritto dal Presidente nazionale Onaf e dal Sindaco del Comune con protocollo comunale, riceve la denominazione Onaf di "Città del Formaggio" per un determinato anno solare. Pur mantenendo tale titolo, il Comune non potrà essere rinominato negli anni successivi.
- L'Onaf pubblicherà in un'apposita sezione del proprio sito internet www.onaf.it e sulle pagine dei social media l'"Albo delle Città del Formaggio", creando collegamenti con i siti istituzionali dei Comuni. I Comuni, altrettanto, si impegnano a mettere il link al sito Onaf sulla propria pagina istituzionale nella sezione cultura e sui social media.
- Il Comune, al fine del mantenimento della presenza nell'Albo, si impegna ad organizzare, nell'anno di nomina e poi con continuità negli anni successivi, salvo impedimenti dovuti a cause di forza maggiore, almeno un evento legato ai formaggi e aperto al pubblico. Allo svolgimento potranno eventualmente partecipare le delegazioni Onaf.
- L'Onaf si impegna, a proprie spese, a realizzare un pannello segnaletico turistico per esterni. Il Comune si impegna, a proprie spese, ad installare tale segnaletica e a lasciarla esposta perennemente all'ingresso del centro urbano o in altra sede ritenuta strategicamente più consona per visibilità. Il Comune potrà eventualmente realizzare a proprie spese altra segnaletica conforme.
- Il Comune potrà utilizzare nella comunicazione web e cartacea la dicitura "Città del Formaggio 20__";
- L'Onaf si impegna a dedicare una pagina sul magazine InForma raccontando le "Città del Formaggio" in una rubrica apposita.
- Non si accettano contributi da parte delle amministrazioni comunali, le stesse potranno offrire servizi o benefit ai soci Onaf.
- La proclamazione con consegna della segnaletica avverrà durante una cerimonia alla presenza di rappresentanza Onaf in uniforme e del Sindaco con fascia tricolore e gonfalone del Comune.

Grinzane Cavour, 20 luglio 2020

Paestum Città del Formaggio La targa consegnata il 18 marzo

di Maria Samataro

La candidatura di Paestum a Città del Formaggio nasce per il forte legame che questo territorio ha con le Bufale e le paste filate.

Sicuramente meritata quindi la targa di Città del Formaggio al Comune Capaccio Paestum che è a tutti gli effetti un importantissimo punto di riferimento del distretto caseario della piana del Sele. La targa è stata consegnata dal presidente Onaf Pier Carlo Adami in data 18 marzo 2022 alla presenza dell'assessore con delega all'Ambiente e Progetti speciali Ettore Bellelli e all'assessore con delega Igiene urbana e Benessere animale Gianfranco Masiello.

L'evento di consegna è stato ancora più emozionante perché è coinciso con la cerimonia di consegna degli attestati di Assaggiatori di Formaggio del corso di Paestum. Con l'ufficialità della targa anche Capaccio Paestum entra nella rete Onaf delle Città del formaggio a testimoniare un rapporto stretto tra chi il formaggio lo produce e chi lo fa conoscere ed apprezzare.

Le immagini più belle e suggestive di Paestum si hanno a partire dal diciassettesimo secolo grazie ai viaggiatori del Gran Tour e lo stesso Johann Wolfgang Goethe il 23 marzo 1787 fece conoscenza con Paestum e uno dei più famosi abitanti il Bufalo. È però vero che già a partire dall'ottavo secolo si diffonde in quest'area il monachesimo ispirato dal monaco bizantino San Basidio e si nota lo sviluppo con una certa sistematicità di allevamenti di bufale.

Attualmente la grande vocazione turistica di Paestum, legata all'archeologia, presenta un rapporto stretto con le aziende bufaline e i caseifici. Questi realizzano un'accoglienza unica e permettono una conoscenza profonda del formaggio simbolo dell'area "la Mozzarella di Bufala Campana Dop". Molti caseifici a Paestum hanno i propri allevamenti e sono stati antesignani del-

Un attestato che premia l'importanza del distretto caseario regno della Mozzarella di bufala campana Dop

l'accoglienza in Azienda che oggi prende il nome di turismo gastronomico.

D'altra parte, qui turisti curiosi non mancavano, le aziende curate, con spazi aperti ed inclusivi non aspettavano altro che il coraggio di alcuni imprenditori illuminati per dare avvio a un pro-

cesso irreversibile di turismo legato al formaggio. Paestum è un raro esempio di realtà rurale che ha saputo assorbire la spinta turistica proponendo le sue tipicità casearie senza snaturarsi. In seguito a queste prime esperienze pionieristiche, infatti, l'aumento della richiesta turistica, ha determinato la nascita di altre realtà produttive, capaci di dare risposta a questo movimento in crescita.

Il formaggio in quest'area è coprotagonista con la storia, l'archeologia e le bellezze naturali. Qui il turista che inizialmente ha cercato il formaggio, ha trovato un comparto forte e di grande qualità. Di grande interesse un evento, le Strade della Mozzarella, congresso internazionale della cucina d'autore, che per 12 anni ha portato chef stellati e noti gastronomi a parlare di mozzarella di Bufala a Paestum.

In alto il brindisi con il sindaco di Capaccio Paestum e le autorità locali. Sotto, l'assessore Ettore Bellelli, Maria Samataro delegato Onaf Salerno, Pier Carlo Adami presidente Onaf e l'assessore Gianfranco Masiello



Perla del Cilento

Paestum è uno tra i principali parchi archeologici del mondo e meglio conservati, dotato di un museo. L'area è riconosciuta dall'Unesco dal 1998 come Patrimonio dell'Umanità. Qui è nata la Dieta Mediterranea: il sistema agricolo locale alimenta il mercato a km 0 offrendo prodotti dei propri orti, vigneti, oliveti, allevamenti

di Roberta Darco

Esiste un posto in Campania che si chiama Cilento. Giunti alle porte di questa terra sempre verde vi è la piana dei templi di Paestum ed il Comune che la ospita è il ridente Capaccio Paestum, provincia di Salerno, 22.200 abitanti, che ha ottenuto il titolo di Città nel 2013 con decreto del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano.

Il territorio si estende da ovest a est dal mar Tirreno al Monte Soprano (1082 metri sul mare) e da nord a sud dal fiume Sele al fiume Solofrone. Il paesaggio è caratterizzato, da ovest verso est, da una lunga linea di costa, con spiagge sabbiose larghe anche 80 metri, seguite da una fascia pinetata e quindi da una vasta pianura, intensamente coltivata, che giunge fino alle pendici del gruppo montuoso, rientrante nel parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano, dove sorge il nucleo storico del paese.

La zona archeologica di Paestum è uno dei principali parchi archeologici del mondo meglio conservati, dotato di un museo, ed è riconosciuta dall'Unesco dal 1998 come patrimonio dell'umanità. Altro elemento

tipico dell'immaginario antico, abbondantemente raffigurato anche nei reperti degli scavi archeologici di Paestum, specialmente negli affreschi delle tombe lucane, è il melograno "Punica Granatum". È il frutto sacro alla dea Era-Giunone, raffigurata con la melagrana nella mano, simbolo di vita e di abbondanza, che oggi rivive nella iconografia della Madonna del Granato, il cui santuario si eleva sull'intera piana.

Affacciato sul mare, Capaccio Paestum domina la pianura del Sele e il Golfo di Salerno, dal Promontorio di Agropoli alla Costiera Amalfitana. Il lungomare di Capaccio Paestum, inoltre, offre un posto in prima fila sulla bellezza dell'alba, dedica particolare a chi spera, e maestosi tramonti a chi ama, per un piccolo ricordo da conservare nel tempo. L'attrattiva paesaggistica e le particolarità geografiche locali valorizzano un patrimonio naturale unico, espressione del profilo di un territorio straordinario.

I percorsi urbani portano a meravigliosi angoli medievali, antiche chiese, vecchi ruderi, case in pietra e ancora scorci di mare dall'acqua cristallina, vedute panoramiche e distese di campi di una terra fertile, che delizia i palati più raffinati con eccellenze dell'antica tradizione.

Risalgono al Settecento significative costruzioni, la fontana dei tre delfini, palazzi nobiliari e numerosi punti d'incontro per i cittadini tra cui Piazza orologio, il convento francescano di Capaccio capoluogo (1743). Nel 1800 Capaccio Paestum prese parte ai moti cilentani, vedendo Costabile Carducci, figlio di questa terra, alla guida della rivolta nel 1848. Dal 1811 al 1860 è stato capoluogo dell'omonimo circondario appartenente al Distretto di Campagna del

Regno delle Due Sicilie. Dal 1860 al 1927, durante il Regno d'Italia è stato capoluogo dell'omonimo mandamento appartenente al Circondario di Campagna.

I capaccesi, all'inizio del XX secolo, grazie alla bonifica delle terre paludose che caratterizzavano quelle che adesso sono la Piana del Sele, lavorano prevalentemente in pianura nei possedimenti dei pochi latifondisti. La riforma agraria avvenuta negli anni '60, l'aumento della popolazione fa sì invece che sorgano numerose frazioni, centri di commercio e produzione agraria. Un intenso sistema produttivo agricolo alimenta il mercato a chilometro zero offrendo prodotti della terra, prodotti dei propri orti, vigneti, oliveti, allevamenti. La Dieta Mediterranea propone un'esperienza culinaria alla scoperta dei segreti e della tradizione della cucina cilentana. Le eccellenze del territorio sono il carciofo di Paestum Igp e la mozzarella di bufala campana Dop. La designazione di Capaccio Paestum, già insignita dei riconoscimenti "Bandiera Blu" e "Spighe Verdi", come Città del Formaggio, infatti, nasce per il forte legame che il territorio ha con la Mozzarella di Bufala Campana Dop.

Il settore enogastronomico non è chiososo ma racconta la storia di gente semplice, calorosa ed ospitale, forte di un'antica tradizione contadina che promuove e salvaguarda sapori unici e genuini, prodotti di qualità che racchiudono in essi l'esperienza e la saggezza di chi li produce. Questo è il fascino segreto di Capaccio Paestum, una terra viva che toglie il fiato per bellezza e autenticità.

Risalendo dalla pianura la variopinta macchia mediterranea, lungo le montagne circostanti, si raggiunge il centro storico lì dove il tempo sembra essersi eterizzato in un panorama straordinario. A quanti si avventurino fin su queste pareti rocciose, il consiglio è di visitare i ruderi dell'antico castello di Federico II di Svevia, un gioiello immerso nella natura di fronte ad uno dei paesaggi più suggestivi che sia dato vedere. Come in una di quelle sfere di vetro che agitate imbiancano la miniatura di un paesaggio incantato, così l'antico borgo storico di Capaccio capoluogo conserva ancora bellezza e fascino, fuori dal tempo.

È un alternarsi di piazzette, vicoli, archi, portali, case signorili e suggestive fontane, colorati giardini custoditi all'interno dei palazzi ed affreschi vivi nella pietra, ovunque spuntano tesori storici ed architettonici, scorci paesaggistici e panoramici per dar vita ad una mescola di passato e presente in un'esperienza che ha dell'eternomagico. Tutto è curato e nulla lasciato al caso: le bottiglie di vino sulle botti in legno, i vasetti con i fiori, i bambini che per strada giocano a pallone. È il tipico fascino dei borghi del sud, una mescolanza di semplicità ed eleganza. Esiste un posto in Campania che si chiama Capaccio Paestum e per chi, un giorno, vorrà visitarlo, saprà diventare "casa".



Roccoverano celebra il riconoscimento 2022

di Francesca Corsini

Siamo in piazza Barbero, una delle più suggestive del Piemonte, a Roccoverano. «Un nome che si compone di due anime, quella del territorio e quella casearia, che si fondono e si esaltano a vicenda» racconta il primo cittadino Fabio Vergellato in occasione della cerimonia ufficiale che, il 12 maggio, ha consacrato il piccolo comune piemontese «Città del Formaggio 2022». «Un riconoscimento che interpreta perfettamente la simbiosi delle due essenze che vivono in noi» ha precisato il sindaco ricordando anche le bellezze naturali artistiche e architettoniche che popolano i comuni della zona.

Grazie alla segnalazione della delegazione Onaf di Asti infatti, Roccoverano è stata candidata e quindi premiata per il profondo legame con la sua Dop, con le terre che le hanno dato vita, con i produttori che continuano a tutelarne la tipicità artigianale e con la popolazione locale che la celebra in tutte le iniziative organizzate dalla Città e dal Consorzio, che rappresenta e lega quindici aziende del territorio, tutte presenti all'inaugurazione del 12 maggio.

Il presidente dell'Onaf, Pier Carlo Adami, ha consegnato al sindaco il pannello turistico che è poi stato collocato all'ingresso della Città e duplicato sul muro della Scuola, vetrina dedicata alla Dop, che si affaccia su piazza Barbero. Questa piazza, cuore del paese e teatro di tante iniziative, per l'inaugurazione di Roccoverano «Città del Formaggio 2022» ha ospitato anche una degustazione della Dop in 3 differenti stagionature, guidata da Maestri Assaggiatori dell'Onaf della delegazione di Asti. Perché il Roccoverano Dop non è solo un formaggio fresco, ma anche stagionato, capace di esprimere aromi e sapori decisi fino al piccante.

«Accanto a noi sono stati premiati paesi che danno vita a Dop blasonate, come l'Asiago o la Mozzarella di Gioia del Colle - ha spiegato il presidente del Consorzio, Fabrizio Garbarino che ha accolto l'Onaf insieme al sindaco -. Far parte di questa rete di eccellenze ci onora e conferma il nostro posizionamento come prodotto di qualità e come territorio di interesse turistico, un binomio nel quale crediamo profondamente, così come crediamo nel valore e nell'importanza della rete Onaf».

Non a caso, infatti, Roccoverano intende organizzare un percorso alla scoperta delle eccellenze casearie provenienti da tutte le «Città del Formaggio» d'Italia, raddoppiando il suo appuntamento di maggior richiamo: la storica «Fiera Carrettesca ai sapori di Robiola di Roccoverano», che da 21 anni riunisce tutti i produttori del Roccoverano Dop nel suggestivo cortile del Castello, ai piedi della Torre



La cerimonia di investitura del comune di Roccoverano a Città del Formaggio Onaf. A lato, le tre stagionature del Roccoverano



Medievale. Programmata nell'ultima domenica di giugno, il 26, sabato 25 la Carrettesca sarà anticipata da un incontro con tutte le quattordici città del formaggio Onaf, per ognuna delle quali, in collaborazione con la delegazione Onaf di Asti, si intende mettere a disposizione uno stand in cui un Maestro Assaggiatore potrà far degustare e raccontare il prodotto che più rappresenta ogni Comune.

Per l'anno in corso l'Onaf sarà invitata a presenziare e gestire degustazioni in tutti i principali eventi che saranno organizzati dalla Città di Roccoverano o dal Consorzio. Le aziende del Consorzio quest'anno si sono rese disponibili ad

aprire le porte al pubblico, e ad accoglierlo nelle proprie «case» per scoprire come la Dop nasca e venga lavorata.

La cerimonia del 12 maggio è stata anche l'occasione per ricordare che la Roccoverano Dop, perfetta per essere assaporata al naturale, è un formaggio così versatile, ricco di sfumature gustative e olfattive, da trasformarsi facilmente in un intrigante ingrediente per una grande quantità di ricette. E non mancano infatti, gli chef stellati che l'hanno utilizzata per impreziosire i propri piatti, rendendola protagonista di portate che hanno viaggiato in tutta Italia e nel mondo.

Paesaggio dell'Altipiano - Foto di Roberto Costa



Gran festa sull'altipiano di Asiago

Il riconoscimento Onaf di Città del Formaggio simbolicamente legato alla cerimonia di consegna delle chiavi delle malghe ai conduttori

di Roberta Zarpellon

Asiago è la prima città veneta a diventare Città del Formaggio. La consegna ufficiale del riconoscimento è avvenuta sabato 21 maggio, con la cerimonia organizzata nella sala consiliare alla presenza del presidente Onaf Pier Carlo Adami, delle autorità cittadine, dei rappresentanti della Regione Veneto e del Consorzio Tutela Formaggio Asiago ai quali si sono aggiunti, in collegamento streaming, tutti i 27 neo Maestri Assaggiatori della delegazione vicentina.

Asiago e la sua produzione casearia sono da sempre nel cuore dei soci Onaf. Proprio Elio Ragazzoni, direttore responsabile di questa testata, fu tra gli ultimi giornalisti ad intervistare lo scrittore Mario Rigoni Stern sul suo rapporto col formaggio. In quell'incontro, che potete rileggere nel numero di giugno 2021, Rigoni Stern raccontava come nei formaggi di malga potesse sentire il profumo della fatica dei casari e riconoscere i sentori di pascolo, erba, aria ed animali.

In questo ambiente, così intriso dalla tradizione casearia più nobile, il riconoscimento Onaf celebra il presente ed un futuro di impegno per garantire che la produzione di montagna sia sempre più preservata, conosciuta ed apprezzata.

Nel corso della cerimonia, il sindaco di Asiago, Roberto Rigoni Stern, ha mostrato tutta la sua soddisfazione: «Questa è una grande occasione per aumentare la visibilità delle nostre eccellenze, a partire dal formaggio Asiago Dop. Un'iniziativa che si inserisce perfettamente nel percorso che stiamo intraprendendo per valorizzare la specificità del nostro territorio, come la candidatura degli alpeggi a patrimonio Unesco,

proprio nella giornata in cui simbolicamente consegniamo le chiavi delle malghe ai conduttori».

È toccato poi al presidente Adami ricordare il significato del riconoscimento, istituito nel 2020 per identificare i luoghi che esprimono il legame culturale e produttivo con la produzione casearia locale, rammentando che le città partner sono chiamate ad un costante impegno di collaborazione. A conferma, il delegato vicentino, Sergio Varini, che ha promosso e seguito la candidatura, prima, e l'organizzazione della giornata poi, annunciando l'avvio della collaborazione con l'Istituto Alberghiero «Mario Rigoni Stern» della città, ha dichiarato che Asiago sarà presto la sede del primo corso di assaggiatore Onaf rivolto ad alunni, docenti ed operatori del settore turistico ed economico locale.

Un contributo dell'associazione per diffondere sempre più la cultura del formaggio che si è arricchito della notizia di tre distinti concorsi caseari promossi dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago e dedicati ad altrettante tipologie di formaggio di montagna. E proprio Fiorenzo Rigoni, presidente del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, ha portato i presenti a riflettere su quanto l'Altipiano di Asiago e dei Sette Comuni sia una testimonianza vivente di una tradizione che viene diffusa in tutto il mondo da un prodotto profondamente legato al suo territorio, il formaggio Asiago Dop, denominazione d'origine protetta e riconosciuta come patrimonio culturale dell'Unione Europea.

Non a caso, dunque, due forme di Asiago Dop, mirabilmente lavorate e riprodotte in loghi stilizzati di Onaf e del pannello «Asiago Città del Formaggio 2022»,

campeggiavano nella sala che ha ospitato la cerimonia. Donate dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago alla Città e realizzate dalla ditta Guglielmi, verranno tagliate in occasione della decima edizione di Made in Malga, la rassegna nazionale dei formaggi di montagna che si svolgerà in Altipiano dal 2 al 4 e dal 9 all'11 settembre 2022.

L'intensa mattinata si è conclusa con un incontro conviviale e i festeggiamenti ai neo Maestri Assaggiatori della delegazione Onaf vicentina che hanno ricevuto in questa giornata l'investitura ufficiale.



Foto di gruppo all'atto dell'investitura nella sala consiliare di Asiago

Onaf

Per riconoscere
la qualità

In omaggio
BORSA FRIGO



Rinnovo adesione

QUOTA 2022 » € 70
2022 + 2023 » € 130

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

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

MODALITÀ DI 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

CANTIERE ONAF



Foto Franziska Muckle

Il nuovo Comune insignito del titolo di Città del Formaggio domenica 22 maggio, presente il titolare del ministero ai Rapporti con il Parlamento D'Inca e un folto parterre di autorità regionali e locali

Un ministro incorona Borgo Valbelluna

In alto, il ministro per i rapporti con il Parlamento Federico D'Inca, Pier Carlo Adami, il sindaco Stefano Cesa e Gino Triches alla firma della nomina ufficiale "Città del Formaggio 2022"

di Franziska Muckle

Alla presenza del ministro per i rapporti con il Parlamento Federico D'Inca domenica 22 maggio è stata grande festa a Borgo Valbelluna. Il Comune, in provincia di Belluno, nato nel 2019 dalla fusione di Trichiana, Mel e Lentiai, ha ottenuto il riconoscimento di Città del Formaggio 2022. L'evento è andato in scena nel corso di una giornata dedicata al formaggio, voluta da Onaf Belluno con la collaborazione della delegata di Treviso, Belluno e Friuli Venezia Giulia e dal Comune di BorgoValbelluna, con l'entusiastica collaborazione delle latterie e degli altri produttori presenti in piazza con le loro produzioni casearie.

La cerimonia si è svolta nella storica sala affreschi del Comune in località Mel, bandiera arancione e definito come "uno dei Borghi più belli d'Italia", presenti il sindaco Stefano Cesa con l'assessore Simone Deola e il consigliere Piero Bassanello, il presidente Onaf Pier Carlo Adami, il consigliere nazionale e delegato di Venezia Maurizio Mazzarella, la delegata di Treviso Belluno, Friuli Venezia Giulia Maria Desideria Scilla, il responsabile Onaf dell'evento Gino Triches e la nuova vice delegata per Belluno, Monica Fratta. Nel parterre delle autorità anche il direttore della Camera di commercio Romano Tiozzo, il direttore di Lattebusche Antonio Bortoli, la presidente nazionale Coldiretti Donna Chiara Bortolaz, il direttore di Confagricoltura Belluno Renato Batasin, i presidenti delle Latterie e rappresentanti delle categorie economiche, giornalisti e la tv locale. Adami dopo un breve discorso ha consegnato al sindaco il pannello turistico



Foto Franziska Muckle

stradale e l'attestato che indicano Borgo Valbelluna come Città del Formaggio.

Dopo un brindisi con assaggi dei formaggi del Borgo le autorità sono scese nella piazza del 1500, definita un piccolo campo veneziano, per visitare gli stand delle latterie locali, coadiuvate dagli amici Onaf che hanno collaborato per la riuscita della manifestazione con la presentazione del piatto "I formaggi del Borgo".

Agli intervenuti è stata illustrata da una guida locale la storia del Borgo e della piazza dove si affacciano diverse corti delle case signorili che la contornano. Nel territorio si sono trovati reperti del periodo paleolitico anche se sarà in epoca romana e successivamente medioevale che il Comune è diventato importante e strategico con il suo Castello di Zumelle, uno dei pochissimi manieri bellunesi rimasti integri.

Per finire poi al ristorante dove sono state servite le specialità locali e sono state illustrate le strategie future per il mantenimento di questo prestigioso riconoscimento.

Nel Comune attualmente ci sono due malghe regolarmente monticate, tre latterie cooperative, aziende agricole con caseificio e diverse aziende zootecniche.

Si svolgono tutti gli anni manifestazioni legate al mondo del latte e ai suoi derivati quali Latterie aperte, Malghe tra Miane, in provincia di Treviso, e Borgo Valbelluna con degustazione di formaggi e prodotti tipici, "Mele a Mel" con dimostrazione della lavorazione del latte, che propongono menù con prodotti caseari delle latterie locali. Tutte queste iniziative si avvalgono della collaborazione Onaf.

CI VUOLE UN FIORE

Due voci autorevoli raccontano il ruolo dei pascoli e della biodiversità botanica nella produzione dei formaggi d'alpe

di Nicola Bentoglio

Giugno, tempo di fioritura in montagna, che segna l'inizio della stagione di alpeggio. Ci si chiede spesso quale sia il ruolo dei pascoli e quali influenze abbia effettivamente la componente floristica sulle caratteristiche sensoriali dei formaggi d'alpe.

Abbiamo quindi interpellato due voci autorevoli per approfondire questi argomenti: la prima tematica con il dott. Fausto Gusmeroli, già ricercatore presso la Fondazione Fojanini di Studi Superiori, la seconda è la dottoressa Giovanna Battelli, ricercatrice presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Cnr.

Cosa sono i pascoli e cosa li distingue dai prati?

I pascoli sono superfici foraggere utilizzate dagli erbivori domestici tramite il pascolamento. I prati, invece, presuppongono l'intervento dell'uomo per la raccolta del foraggio, che viene poi somministrato agli animali dopo essiccazione o insilamento o, più raramente, allo stato verde.

I pascoli sono stabilizzati dagli animali, non solo attraverso il prelievo della biomassa, ma anche la pressione meccanica degli zoccoli sul cotico erboso e il rilascio delle deiezioni. I prati sono stabilizzati dal taglio e dalle altre pratiche agronomiche (concimazioni, erpicature, rullature...). La diversa gestione determina differenze negli assetti floristici.

Oltre a fornire foraggio, i pascoli assolvono ad altre funzioni?

I pascoli sono degli agroecosistemi multivalenti. Alla produzione foraggera associano una serie di funzioni di tipo protettivo, ecologico, paesaggistico e storico-culturale, che li rendono com-

ponenti preziose, se non imprescindibili, dei territori montani. Una delle funzioni principali è il potenziamento della biodiversità, la base per i c.d. "servizi ecosistemici", senza i quali le specie animali, uomo compreso, non sopravviverebbero.

Interrompendo la continuità degli ecosistemi boschivi e arbustivi, i pascoli vanno ad arricchire lo spazio di nuovi habitat, con specie, varietà ed ecotipi caratteristici e talvolta esclusivi. Del foraggio beneficiano gli stessi erbivori selvatici e specie che trovano rifugio nelle zone di transizione con il bosco. Taluni uccelli alpini a rischio di estinzione, come la pernice bianca e il gallo cedrone, sembrano dipendere strettamente dalla presenza dei sistemi pastorali.

Di rilievo è anche la loro funzione paesaggistica: i pascoli identificano i paesaggi bioculturali delle montagne e ne fissano l'alto valore estetico, grazie a quel variegato e contrastato mosaico di forme, geometrie e cromatismi creato dall'alternanza con gli habitat chiusi delle foreste.

Esistono differenze tra i pascoli alpini, appenninici e delle pianure?

Certamente. Eccetto il fatto che tutti siano degli agroecosistemi seminaturali di tipo erbaceo, per il resto sono molto diversi, soprattutto nella composizione floristica, che riflette da un lato le notevoli distanze di condizioni climatiche e pedologiche tra i tre ambiti territoriali, dall'altro difformità altrettanto marcate nei sistemi di allevamento (specie, razze e tecniche di pascolamento).

Un'ampia variabilità si riscontra anche all'interno di ogni ambito territoriale, in particolare in quelli montuosi, dove l'escursione altimetrica, l'acclività e l'esposizione accentuano l'eterogeneità pedoclimatica. Pascoli molto diversi si ritrovano così a pochissima distanza l'uno dall'altro.

Qual è il comportamento degli animali al pascolo? Tutti gli animali selezionano i prelievi. La selettività

crece passando dai bovini adulti e dagli equini ai giovani bovini e agli ovini. Questi animali sono detti pascolatori, perché, come il cervo tra gli ungulati selvatici, esplorano il pascolo in modo sistematico. I caprini, invece, come il capriolo, sono dei brucatori: il loro foraggiamento avviene lungo percorsi specifici e, pur potendo interessare una gamma più variegata di specie, comprese piante legnose e spinose, sono molto più selettivi, dato che si concentrano su singoli organi (apici, foglie, germogli).

La selettività può essere ridotta, ossia gli animali possono essere forzati ad assumere anche specie meno gradite, riducendo lo spazio a disposizione degli animali. Questo è fondamentale per preservare la buona composizione floristica del pascolo: un consumo troppo intenso delle migliori foraggere può portare alla loro scomparsa, mentre uno scarso o nullo consumo di quelle meno pregiate ne favorisce l'espansione.

Per quanto riguarda il bestiame bovino, le specie più appetite appartengono alle famiglie delle Graminacee e delle Leguminose: le più abbondanti nei pascoli di buona qualità. Vi sono però anche tante specie di altre famiglie, come Composite, Ombrellifere, Rosacee, molto ricercate non tanto per il valore nutrizionale, quasi sempre modesto, quanto per gli aromi che contengono, importanti per la qualità e tipicità delle produzioni casearie.

Quali sono le principali differenze tra i formaggi prodotti in alpeggio e quelli prodotti in pianura?

Le principali differenze sono dovute alla composi-

zione delle essenze ingerite durante il pascolamento. Nei pascoli montani c'è una grande biodiversità botanica, le specie erbacee spontanee adattate all'ambiente ostile sono molto più rustiche di quelle in pianura, e si caratterizzano per la presenza di composti semivolatili che, sebbene presenti in piccole quantità, hanno una grande importanza biologica: gli isoprenoidi, o terpeni. Sono metaboliti secondari, emessi dalle piante per comunicare tra loro e mandare segnali agli animali (di solito insetti).

Hanno funzioni biologiche molto importanti: attraggono gli impollinatori, possono repellere gli organismi fitofagi, o attrarre i parassiti o i predatori carnivori degli fitofagi; proteggono le piante da stress abiotici, come siccità e temperature estreme, sono potenti antiossidanti. Gli isoprenoidi hanno anche un rilevante impatto olfattivo. La presenza di queste molecole, pressoché assenti nelle razioni degli animali allevati in pianura, caratterizza l'alimentazione al pascolo: gli isoprenoidi ingeriti e inalati dagli animali si legano alla frazione lipofila del latte e dei suoi derivati.

Come vengono rilevate queste molecole? Come si evolvono nel corso dell'affinamento?

Sebbene gli isoprenoidi abbiano una bassa soglia di percezione olfattiva, quindi facilmente rilevabili all'assaggio, sono presenti nel formaggio altri composti volatili derivanti dall'azione del microbiota sugli zuccheri, i grassi e le proteine del latte.

Quando i formaggi sono molto stagionati, questi composti (aldeidi, chetoni, acidi, esteri) possono mascherare durante l'analisi sensoriale gli isopre-

noidi, che rimangono comunque presenti anche dopo lunga stagionatura. La tecnica analitica maggiormente utilizzata per la determinazione degli isoprenoidi è la Estrazione in fase solida-Gascromatografia-Spettrometria di massa, che "cattura" le molecole semivolatili, le introduce in un sistema che le separa nei diversi componenti e ne permette il riconoscimento.

Si può affermare che queste molecole volatili possono legare un formaggio a un "terroir"?

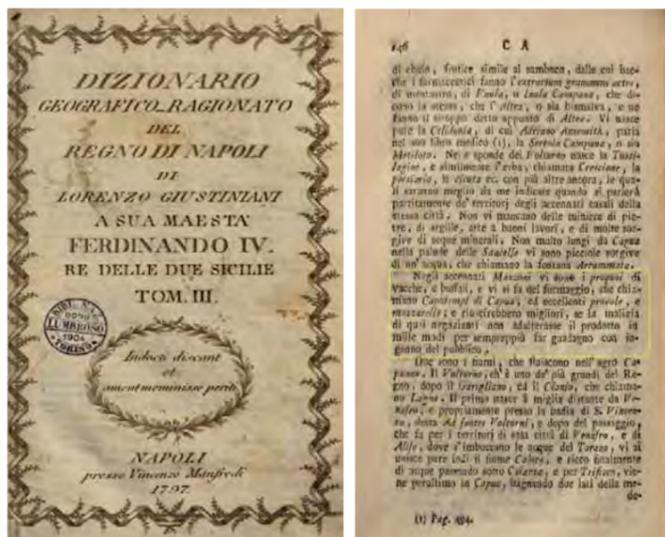
Ogni specie botanica ha un proprio fingerprint isoprenico, che è molto variabile sia tra specie diverse che, per la stessa pianta, nei diversi stadi vegetativi. Se un dato pascolo è caratterizzato da specie dominanti, caratterizzate da uno specifico corredo terpenico, a un dato momento della stagione, cioè di evoluzione di quelle essenze, quel corredo terpenico sarà presente anche nel formaggio prodotto in quel periodo. Il risultato è una grandissima variabilità, sia geografica che temporale.

Un altro aspetto molto importante è l'andamento meteorologico della stagione. Vi sono anni più o meno piovosi, più o meno freddi, e questo aspetto concorre ulteriormente a differenziare da un anno all'altro la crescita delle essenze del pascolo e la produzione di composti isoprenici. Questo aspetto, che rispecchia la biodiversità dell'ambiente montano, può essere un limite nel momento in cui si voglia definire un marker specifico per quel terroir, poiché in realtà rispecchia fedelmente non solo il luogo in cui è prodotto ma anche il momento.

Possiamo dire con certezza che la ricchezza della frazione isoprenica, in ogni momento della stagione di pascolamento, ci permette di distinguere i formaggi prodotti in montagna da quelli prodotti in pianura. Più difficile è definire un marker valido sia per il territorio che, in senso generale, per tutta la stagione di pascolamento, negli anni.



Si dice "Fior di Latte" o Mozzarella?



Editto del 1798 della effimera Repubblica Romana proclamata dalle truppe Napoleoniche occupanti riporta: «...sono proibite le provature di vacca bianca» Tale termine era utilizzato all'epoca per indicare la pasta filata fresca bufalina

di Michele Faccia

Il mondo del "food" italiano è pieno di nomi e nomignoli con cui vengono identificate le migliaia di prodotti tradizionali presenti sul territorio. Essi rappresentano un patrimonio di inestimabile valore dal punto di vista storico-culturale, ma sono talvolta fonte di confusione. Basta dare un'occhiata agli elenchi regionali dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat), in cui un medesimo prodotto viene spesso rivendicato da regioni diverse (nulla di strano), ma non di rado è diverso anche il nome, e questo è un problema. Lo è sia perché non aiuta il consumatore che viene da fuori regione nel districarsi davanti ad un banco vendita o al ristorante, sia perché crea confusione a livello divulgativo-culturale e talvolta persino nelle transazioni commerciali.

I formaggi non fanno eccezione, anzi, vista la complessità e la varietà delle produzioni casearie locali servirebbe metter mano ad una vera e propria tassonomia. Qualcuno prima o poi dovrà occuparsene. In questo articolo affrontiamo un caso emblematico: quello del "Fior di latte". L'uso del termine trova il punto di massima confusione nel mondo delle paste filate: diversi consumatori ed operatori lo usano per indicare la mozzarella vaccina, nella convinzione che il nome "mozzarella" vada riservato esclusivamente al prodotto ottenuto da latte di bufala. Per molti altri, invece, il Fior di latte è soltanto una mozzarella di forma sferica di grandi dimensioni (200-500 g), con o senza testa, indipendentemente dalla specie lattifera.



nuò a non esserci fino all'ultima edizione del 1984. Anzi, il nome Fior dilatte (scritto così, senza intervalli tra le parole) risulta depositato il 29 novembre 1934 come marchio di fabbrica per burro e latticini dalla Società Anonima Carlo Mascheroni di Milano (Bollettino dei marchi di fabbrica e di commercio, anno 1935). Nel dopoguerra il termine venne adottato (probabilmente con autorizzazione della Società depositante), dall'industria dolciaria Motta per indicare un famoso gelato da passeggio.

Ma il Fior di latte fu davvero inventato dalla Società Anonima Carlo Mascheroni di Milano? La storia casearia dice un'altra verità: il termine è antichissimo, poiché lo si ritrova in testi scritti a partire dalla fine del 1500 fino alla metà del 1800. Ed in questi testi, il nome fior di latte indica la crema di latte. Nel "Dittionario Italiano e Francese del Signor Giovanni Veneroni" del 1703 il termine viene tradotto in francese "crème". Negli "Opuscoli Scelti sulle Scienze e sulle Arti" del 1791 vi è una approfondita descrizione del processo di burrificazione in cui si legge: "Non è vero, come si dice, che il fior di latte abbia bisogno d'una fermentazione spontanea per separarsi dal latte, e dare in seguito il butirro: il semplice riparo in luogo fresco basta per farlo venire alla superficie seguendo le leggi della gravità".

Il dilemma è dunque chiarito. Non a caso, il legislatore non ha mai emesso alcun provvedimento sul termine Fior di latte ed ha più volte chiarito che il nome "Mozzarella" indica entrambe le tipologie di formaggio, sia vaccino che bufalino. Tra gli interventi legislativi più importanti va citato il Dpr 13 aprile 1987, il cui articolo unico recita: "Il riconoscimento della denominazione di origine tipica del formaggio Mozzarella di Bufala non pregiudica l'uso della indicazione merceologica "Mozzarella" per indicare il formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino o da latte misto...". Ne deriva che, addirittura, solo quando viene usato latte diverso da quello vaccino è obbligatoria l'indicazione della specie. Altre norme chiarificatrici sono state il Regolamento n.1204/2008 della Commissione Europea che ha riconosciuto con marchio S.T.G. la denominazione Mozzarella al prodotto vaccino e un'ordinanza del Tar Lazio del luglio 2018, che ha ribadito la genericità del termine mozzarella e del suo uso nell'indicare il prodotto ottenuto da latte vaccino. Infine, va citata la circolare del ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato n.125 del 2 dicembre 1985 che elenca, tra i formaggi a pasta filata il "Fior di latte, la mozzarella e la mozzarella di bufala...", evidenziando come il termine Fior di latte sia una semplice denominazione commerciale alternativa e non sostitutiva del nome mozzarella.

Possiamo dunque concludere che riservare al prodotto bufalino il nome Mozzarella e attribuire al prodotto vaccino quello di "Fior di latte" è allo stesso tempo un falso giuridico e un falso storico. L'assaggiatore Onaf dovrà tenerne conto e non perpetrare l'errore.

Da che parte sta la verità? Per dirimere la questione abbiamo "spulciato" la storia, e quel che è venuto fuori è molto interessante.

La convinzione che "Fior di latte" sia la corretta denominazione della mozzarella vaccina ha una origine storica certa: si tratta degli atti della seduta del 24 aprile 1951 della Commissione Agricoltura, preparatori della Conferenza di Stresa in cui vennero "istituzionalizzate" e normate le denominazioni d'origine dei formaggi (quelle che oggi sono Dop, Igp e Stg). In quegli atti la Commissione avanza la proposta di consentire al solo prodotto di bufala di fregiarsi del nome "Mozzarella". La proposta nasceva dall'esigenza di risolvere un problema molto serio: la concorrenza che le mozzarelle da latte vaccino o misto facevano al prodotto bufalino, venduto a prezzo più alto e dunque meno conveniente per il consumatore dell'epoca. Questo comportava il perpetrarsi di una vera e propria frode commerciale, che in realtà avveniva da tempi assai lontani.

Nel Dizionario Geografico del Regno di Napoli di Lorenzo Giustiniani edito nel 1797, si legge a pag. 146: "Negli accennati Mazzoni vi sono i proquoi di vacche, e buffali, e vi si fa del formaggio, che chiamano Capotempi di Capua, ed eccellenti provole e mozzarelle; e riuscirebbero migliori se la malizia di quei negozianti non adulterasse il prodotto in mille modi per sempre più far guadagno con inganno del pubblico".

La rilevanza del problema era tale che un editto del 1798 della effimera Repubblica Romana proclamata dalle truppe Napoleoniche occupanti riporta "...sono proibite le provature di vacca bianca (termine utilizzato all'epoca per indicare la pasta filata fresca bufalina)".

È interessante notare come il provvedimento venne preso sotto il brevissimo periodo di dominio francese.

Dal punto di vista storico-giuridico, la scelta della Commissione

Agricoltura fu del tutto arbitraria visto che, ad esempio, la Legge 2 febbraio 1939 n.396 (Conversione in legge con modificazioni del R.D.L. 17 maggio 1938-XVI, recante disposizioni integrative della disciplina della produzione e della vendita dei formaggi) utilizzava il termine mozzarella, e non Fior di Latte, per indicare il prodotto vaccino. Infatti, la proposta non ebbe seguito né a livello internazionale né nazionale. Nonostante questo, i suoi contenuti rimasero nella mente di molti operatori del settore, soprattutto in Campania e nel Lazio, zone storiche della produzione di mozzarella da latte di bufala. Testimone vivente della ingarbugliata faccenda è un eccellente formaggio Pat campano, il Fior di latte di Agerola, che altro non è che una mozzarella vaccina cui, proprio in quel periodo, venne attribuito il nome. Di tale nome non si trova traccia nei documenti antecedenti al 1950. Molto utile a tal proposito è la prima edizione (1931) della "Guida all'Italia Gastronomica del Touring Club Italiano", nelle cui liste regionali dei formaggi non esiste alcun "Fior di latte" e conti-





La Bufala Dop trionfa alla Reggia di Caserta

di Maria Samataro

La Mozzarella di bufala campana Dop è stata oggetto di un momento formativo legato agli abbinamenti, nella sede del Consorzio ospitata all'interno della maestosa Reggia di Caserta. L'evento "Di punto in bianco" ha visto collaborare l'Associazione italiana sommelier Campania con l'Onaf nazionale. Obiettivo principale è stato arricchire il pubblico degli appassionati del vino della comunicazione del formaggio, utilizzando la metodica Onaf per esprimere in chiave tecnica delle percezioni sensoriali. La pezzatura scelta è stata rigorosamente quella di 250 grammi.

Dall'Asprinio allo Chablis, passando per il Coda di Volpe: si è trascorso un pomeriggio alla scoperta di originali abbinamenti tra la Mozzarella di bufala campana Dop e vini bianchi d'eccellenza, con l'evento si sono avviate interessanti collaborazioni atte a valorizzare l'abbinamento mozzarella/vino. Entriamo adesso più in dettaglio sulla

descrizione di questa pasta filata e sul suo abbinamento.

La Mozzarella di bufala campana Dop è una pasta filata fresca con pelle lucida, elastica, umida, per essere assaggiata al top delle sue caratteristiche deve essere prelevata dal liquido di governo all'ultimo momento e rispettare una temperatura di servizio tra i 18 e i 20 °C. La pasta elastica deve ritenere l'umidità come una spugna e rilasciarla gradatamente durante la masticazione, molti sono alla ricerca della mozzarella mozzata a mano, ma per avere una maggiore uniformità di presentazione e una maggiore serbevolezza nel trasporto molto spesso è la mozzatura a macchina che dà il risultato migliore.

L'approccio olfattivo riporta note lattico-acide che ricordano lo yogurt, e lattico-fresche di burro, nocciola fresca. Il riconoscimento del latte di bufala passa attraverso una nota raccontata come muschiata ma che è un mix di nota animale e vegetale insieme. L'intensità olfattiva di solito è media, e trova coerenza nella parte aromatica che si sprigiona durante la masticazione. Al sapore di solito l'equilibrio è ricercato e leggermente spostato verso la dolcezza nell'interpretazione salernitana. Persistenza media con a volte il timbro muschiato più lungo delle altre percezioni.

La struttura in bocca varierà in relazione alla distanza temporale dalla lavorazione passando dallo stridente appena prodotta al mediamente elastica e mediamente solubile dopo uno due giorni e in questo discorso incide molto anche la pezzatura. Pezzature più piccole perdono la loro elasticità più rapidamente.

Ai fini dell'abbinamento è un prodotto con succulenza percettibile, la grassezza varia tra l'abbastanza percettibile e il percettibile (dipende molto anche dall'azione detergente prodotta dai liquidi in bocca). La sapidità è abbastanza percettibile considerando che nel morso c'è maggiore sapidità verso la pelle e minore verso il centro della pasta.

Il ricordo del formaggio in bocca è medio, d'altra parte è sempre un prodotto fresco. Si presta bene ad essere abbinata con vini bianchi di media struttura, abbastanza freschi e mediamente persistenti. L'abbinamento tradizionale con l'Asprinio d'Aversa poi di fatto non risulta ideale, la grande freschezza di questo vino è eccessiva rispetto alla percezione della grassezza presente nel formaggio. Interessante invece l'abbinamento con il Fiano e il meno conosciuto Coda di Volpe.

DECISIVO IL RUOLO DELLA SCUOLA DI FORMAZIONE

Il Consorzio punta su giovani e donne



Formazione e giovani sono per il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop il binomio su cui punta la filiera per il prossimo futuro. In quest'ottica ha un ruolo decisivo la Scuola di formazione fondata dal Consorzio nel 2017. Il nuovo anno di corsi ha l'obiettivo di creare le figure-chiave del comparto.

Il primo a partire è stato il corso per casaro, giunto alla quinta edizione, che si tiene in presenza: sta per concludersi la fase delle lezioni teoriche nella sede del Consorzio, alla Reggia di Caserta.

Cinquecento ore di formazione per diventare un operatore certificato delle lavorazioni lattiero casearie, dopo le quali 9 ragazzi su 10 trovano subito lavoro in azienda o avviando un'attività in proprio. Senza dimenticare quell'aria internazionale che si respira e che fa del casaro uno dei mestieri più richiesti al mondo: dall'Australia alla Bolivia passando dagli Usa al Regno Unito e fin dal Kirghizistan sono arrivati negli anni scorsi per partecipare alle lezioni nella sede del Consorzio alla Reggia di Caserta. Sono già circa 70 i giovani in possesso della qualifica. L'alto placement di circa il 93% delle precedenti edizioni è il punto di partenza.

La novità delle edizioni 2019 e 2020 è stata la partecipazione per la prima volta di tre donne, che si sono diplomate "casare". Anche quest'anno sono iscritte altre 2 donne, a testimonianza che la Mozzarella di bufala campana Dop è sempre più rosa.

Da marzo 2021 la parte pratica delle lezioni si tiene invece nella sede operativa della Mbc service, aperta nell'Azienda agricola sperimentale regionale "Improsta" di Eboli, in virtù di un accordo di collaborazione. L'azienda si estende su una superficie di 140 ettari, è dotata di un caseificio didattico e ha al suo interno una delle più antiche "bufalare", risalente al 1600. Le bufalare sono i luoghi dove avveniva la mungitura e la produzione della mozzarella nei secoli passati.

La Scuola ha aperto le porte a una formazione di alta qualità, oltre a creare profili professionali sempre più richiesti dal comparto della mozzarella di bufala campana Dop. Quando è stata fondata ha colmato un gap nel Mezzogiorno ed oggi è l'unica in Italia gestita direttamente da un Consorzio di Tutela, attraverso la società Mbc service srl.

Al centro dell'offerta ci sono anche le sfide che il settore deve affrontare, in particolare sul tema della sostenibilità. Un settore giovane e dinamico, dove il 32% degli 11mila addetti è under 32.

UN SEGNALE D'ALLARME DOPO L'ANNO DEL RECORD

Il 2021 è stato l'anno del record assoluto di produzione per la Mozzarella di bufala campana Dop. Sono stati prodotti 54.481.000 chili di mozzarella a marchio Dop, superando anche i livelli pre-pandemia e mettendo a segno un +7,5% sul



2020 e un +8,5% sul 2019. Per la prima volta oltre 1 miliardo di bocconcini sono stati portati sulle tavole di tutto il mondo. Circa il 70% del latte idoneo alla Dop è stato trasformato in Bufala Campana, la restante parte invece è stato declassato per produrre altre tipologie (mozzarella non Dop e diversi tipi di formaggi di bufala).

Spiega il presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di bufala campana Dop, Domenico Raimondo: «C'è abbondanza di latte, abbiamo già dimostrato una immediata capacità di reazione e una grande resilienza durante la fase acuta della pandemia. Ora la filiera potrebbe ancora crescere ma invece vive un paradosso inquietante: a causa della guerra e dell'insostenibile aumento dei costi di produzione, le nostre aziende rischiano il collasso, se non si interviene subito per adeguare i listini dei prezzi».

Tutti gli anelli della filiera hanno bisogno di approfondimenti per un approccio moderno al mercato. Il progetto di garantire una formazione in house si consolida sempre più e l'obiettivo è continuare a investire su questa strada. In un periodo in cui si parla continuamente di un Sud in affanno, esistono esempi virtuosi, da valorizzare, come il comparto della Mozzarella di bufala campana Dop, che vanta un giro d'affari da 1,2 miliardi di euro, secondo i dati Svimez del 2019.

L'Europa delle *paste filate*

La diffusione della tecnica di riscaldamento della pasta casearia ha trovato terreno fertile soprattutto nell'est Europa

di Enrico Surra

Anche fuori dai confini italiani la produzione dei formaggi a pasta filata è estremamente interessante. La diffusione della tecnica di riscaldamento della pasta casearia con l'acqua o il vapore ed in casi eccezionali anche con il siero, ha trovato terreno fertile soprattutto nelle regioni dell'Est Europa.

Dalla pasta filata ottenuta con tale tecnica si sono poi definite varie modalità di modellatura che, soprattutto in Slovacchia, hanno portato alla creazione di vere e proprie opere d'arte casearie, molte delle quali subiscono il processo di affumicatura.

Accanto alle numerose tipologie di paste filate generiche prodotte in queste regioni e non riconosciute dalla legislazione europea, si constata che da qualche anno i più importanti formaggi tradizionali di alcuni stati sono stati presentati ed hanno ottenuto l'ambito riconoscimento di Dop o di Igp.

Passiamo in rassegna alcuni di questi prodotti a denominazione, riportandone le principali caratteristiche riprese dai disciplinari pubblicati dall'Unione europea.



l'aggiunta di una coltura di acido lattico. Il tipo di latte usato (crudo o pastorizzato) non incide sulle proprietà del prodotto finito.

E' prevista una eventuale affumicatura con fumo freddo diretto alla temperatura di circa 30 °C in una camera di affumicatura tradizionale di legno o di metallo oppure a circolazione d'aria forzata.

ORAVSKÝ KORBÁČIK IGP

E' un formaggio cotto al vapore, che può essere affumicato o meno, a forma di treccia, di lunghezza compresa fra 10 e 50 cm. Ottenuto mediante cottura in acqua bollente del formaggio fermentato e parzialmente stagionato, cui viene poi data la forma di strisce, tradizionalmente note come vojky. Le strisce vengono poi intrecciate e modellate a forma di frustino. Anche in questo caso le proprietà organolettiche caratteristiche di questo formaggio vengono conferite dalla consistenza filamentosa delle strisce trafilate a partire dalla pasta cotta nonché dalla particolare forma a frustino risultante dall'intreccio delle singole strisce.



Slovacchia



ZÁZRIVSKÉ VOJKY IGP

E' un formaggio derivante da latte vaccino, cotto al vapore, che può essere affumicato o meno, che si presenta sotto forma di fili lunghi 10-70 cm., con uno spessore tra 2 e 16 mm. E' prodotto con un procedimento tradizionale: i pezzi di formaggio fermentato e parzialmente stagionato vengono cotti



in acqua bollente e poi lavorati a mano, o con l'aiuto di due rulli rotanti scanalati, per ottenere dei fili lunghi che, nel dialetto locale, sono chiamati «vojki». I fili,

spianati e lavorati, sono presentati sotto forma di un insieme di fili sciolti o intrecciati, talvolta legati nel mezzo mediante uno di essi. Le proprietà organolettiche caratteristiche derivano dalla struttura filamentosa dei fili spianati. Essi sono costituiti da fibre separabili di consistenza elastica o più ferma, la cui consistenza diminuisce con la stagionatura del formaggio.

ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK IGP

E' un formaggio cotto al vapore, affumicato o non affumicato, a forma di treccia (korbáčik in slovacco) di 10-50 cm di lunghezza. Ottenuto con un metodo tradizionale col quale il formaggio, dopo fermentazione e parziale maturazione, viene cotto al vapore e quindi modellato in strisce, chiamate tradizionalmente vojky, dello spessore di 2-10 mm. Le strisce sono quindi intrecciate a forma di frustino.

Esso viene fabbricato da pani di formaggio ottenuto da latte vaccino crudo o pastorizzato con



KLENOVECKÝ SYREC IGP

Trattasi di un formaggio stagionato a pasta semidura, che può essere affumicato o meno, di forma circolare, con un diametro di 10-25 cm, oppure a forma di parallelepipedo. La materia prima utilizzata è il latte di pecora o il latte vaccino con l'aggiunta di colture lattiche isolate a partire da latte crudo di pecora. Viene prodotto direttamente nelle malghe oppure nelle fattorie o nei caseifici. La superficie del formaggio è poco porosa e caratterizzata da un mosaico: vi è impresso un cerchio del diametro di 4-6 cm al cui interno si trova una croce o un quadrifoglio. Può essere ricoperto di una crosta sottile oppure colorato di verde oppure ancora di color cenere. La sua specificità è legata all'arte di utilizzare l'acqua bollente per trattare al vapore la superficie del formaggio e far sì che essa diventi pienamente omogenea per potervi poi imprimere a caldo i motivi ornamentali tradizionali.



per 5-10 minuti. In seguito, viene riscaldata a 38-40° C e continuamente mescolata per poi essere lasciata depositare. La cagliata viene quindi estratta e fatta sgocciolare e maturare fino a quando il pH non scende a circa 5,2. Viene tagliata a fette, immersa nell'acqua calda a 70-80° C e impastata per essere trasformata in una massa malleabile ed omogenea da riporre negli stampi, ove rimarrà per due o tre giorni. In seguito, viene sottoposta a 12-14 salature superficiali a secco. La maturazione avviene in locali con una temperatura massima di 18° C e dura almeno 3 mesi.



Cipro



HALLOUMI DOP

L'Halloumi, formaggio nazionale cipriota, è ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione presamica del latte ovino o misto con capra e vacca. E' un formaggio a pasta semidura ed elastica, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna) con un colore che va dal bianco al giallino, di consistenza soda e facile da tagliare a fette. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma di menta, odore di animale, sapore piccante e salato. La tipologia stagionata è stagionata in salamoia per almeno 40 giorni.

Caratteristica del formaggio è la capacità di non disfarsi o sciogliersi ad alte temperature per cui può essere consumato anche fritto o alla griglia; tali aspetti sono dovuti al trattamento termico della cagliata in siero di latte a una temperatura superiore a 90 °C per almeno 30 minuti, aspetto unico del processo produttivo che concorre a determinare le proprietà organolettiche, dove incide anche l'aggiunta di menta cipriota nel processo produttivo.



Grecia



METSOVONE DOP

È un formaggio da tavola affumicato a pasta filata, dal gusto leggermente salato e piccante, che si produce in modo tradizionale con latte di vacca o con latte vaccino misto ad ovino e caprino. La coagulazione avviene a 32-35° C in 10-15 minuti. Seguono la separazione della cagliata, il riscaldamento a



46-48° C per 15-20 minuti, l'estrazione, lo sgocciolamento e la maturazione in un mastello di legno sino a che l'acidità non raggiunga un pH di 5,3-5,1. Successivamente, la cagliata viene tagliata a strisce e messa in acqua calda a 75-80° C, ove la si impasta sino ad ottenere una massa malleabile da trasferire poi negli stampi cilindrici. Questi ultimi, assieme alla cagliata, vengono calati nell'acqua fredda, affinché il formaggio acquisti solidità, e poi immersi nella salamoia per un periodo di tempo proporzionale al peso del formaggio.

In seguito, le forme vengono asciugate, legate con lo spago e trasferite in locali di maturazione con una temperatura di 15-17° C, ove resteranno per almeno 3 mesi. Infine, vengono affumicate per uno o due giorni, con il fumo prodotto dalla combustione di piante spontanee di detta regione, e trattate con paraffina.

KASSERI DOP

Formaggio greco molto tradizionale a pasta semidura, che si produce con latte di pecora o con latte misto ovino e caprino. Dopo la coagulazione del latte, la cagliata viene separata e lasciata riposare



Corso Onaf per gli allievi dell'istituto Alberghiero Rossi Doria di Avellino
Quattro settimane di lezioni e degustazioni con docenti e dirigente

di Lisa Marra

La sala è pronta, i ragazzi sono seduti intorno ad una tavola rigorosamente in divisa da cucina. Sul tavolo bottiglie di acqua, pane bianco e la scheda ufficiale di degustazione Onaf. Di fronte a loro uno schermo. Fra pochi minuti il maestro assaggiatore terrà una lezione a distanza. Questa scena si è ripetuta per quattro settimane (dal 4 al 25 febbraio) presso l'Istituto Alberghiero Manlio Rossi Doria di Avellino, diretto dalla professoressa Maria Teresa Cipriano, dove gli studenti e le studentesse della 4^E hanno potuto seguire un ciclo di webinar di approfondimento sul formaggio nell'ambito dello sviluppo dell'Unità Formativa Cheese tasting.

«È stato emozionante ritrovarsi intorno ad un tavolo dopo due anni di pandemia che ci avevano costretto ad un lavoro da remoto, freddo e poco condiviso» spiega il prof. Costantino Esposito mente ed organizzatore degli incontri insieme al prof. Gaetano Cerciello. «Avevamo voglia io e Gaetano di recuperare il tempo perso. Di fare qualcosa insieme ai ragazzi che finalmente ci permettesse di condividere, di stare insieme».

E quale luogo migliore che riunirsi intorno ad un tavolo per ristabilire la socialità, il contatto, l'ascolto? I ragazzi hanno sofferto molto in questi due anni la mancanza del lavoro fatto insieme. Questo è vero per tutti, ma in particolare per quegli studenti e quelle studentesse che hanno scelto di frequentare l'istituto alberghiero proprio perché appassionati del "fare", del sapere pratico, manuale.

Aggiunge il prof. Cerciello: «Incontrare i ragazzi sui banchi, in un'aula non è la stessa cosa di vederli a tavola o nel laboratorio. Si creano dinamiche diverse e poi il coinvolgimento dei ragazzi è totale».

In questi quattro incontri gli studenti e le studentesse hanno seguito delle degustazioni guidate di quattro formaggi: la Fontina d'alpeggio Dop, il

Assaggiatori di domani

Protagoniste in tavola quattro grandi Dop: Fontina d'alpeggio, Ragusano, Parmigiano Reggiano di montagna e il Gorgonzola

Ragusano Dop, il Parmigiano Reggiano di montagna Dop e il Gorgonzola Dop.

«Abbiamo fatto un viaggio in Italia. Siamo stati in Valle d'Aosta, in Piemonte, in Emilia Romagna e in Sicilia» annota Samantha, una delle studentesse coinvolte. «La degustazione ci ha permesso di "conoscere" gli alpeggi valdostani e i metodi di lavorazione artigianali; i pascoli ragusani profumati di erbe aromatiche spontanee e la pianura padana con le sue caratteristiche balle di fieno e gli alberi da frutto». Perché il cibo è anche un viaggio di conoscenza, permette di cogliere gli odori, i sapori, il paesaggio di un territorio.

Le modalità

La mattinata si svolge in tre fasi. La prima di studio e conoscenza del formaggio (dove si produce, con quali tecniche); la seconda fase di degustazione e la terza di realizzazione dei piatti in laboratorio.

La prima fase è stata gestita da esperti, maestri assaggiatori, direttori di consorzi di tutela. Precisa il prof. Costantino Esposito: «Se c'è una cosa di positivo che abbiamo imparato dalla didattica a

distanza è stato utilizzare il computer per le video conferenze. Abbiamo dunque sfruttato la possibilità di incontri da remoto per coinvolgere esperti che difficilmente avremmo potuto avere in presenza».

I relatori sono stati: Corrado Adamo (assaggiatore onorario Onaf); Enzo Cavallo (direttore Consorzio Ragusano dop); Giuseppe Occhipinti (presidente Consorzio Ragusano dop); Giacomo Toscani (vicepresidente Onaf e maestro assaggiatore), Beppe Casolo (vicepresidente Onaf e maestro assaggiatore) e Valeria Sarto (Consorzio per Tutela del Formaggi Gorgonzola dop). «A loro va il nostro grazie per l'entusiasmo con cui hanno aderito alla nostra iniziativa» conclude il prof. Esposito.

A una prima fase di conoscenza del territorio, segue la degustazione del prodotto.

Degustazione che coinvolge tutti i sensi la vista, l'olfatto, il tatto, il palato. Vengono analizzati tutti gli aspetti del prodotto, la forma, il colore, la struttura, gli odori e gli aromi, i sapori. «I ragazzi hanno avuto la possibilità di fare esperienza del fatto che in cucina è certamente importante la tecnica, lo studio, l'analisi, ma accanto a questo va aggiunto un altro fattore: i sensi che devono essere tutti coinvolti, in allerta. E dei sensi bisogna fidarsi. Quando si va al mercato a comprare i prodotti che serviranno in cucina bisogna lasciarsi guidare dal colore, dagli odori prime sentinelle della qualità» dice il prof. Cerciello ai suoi studenti.

L'ultima fase è quella della realizzazione dei piatti ispirati ai formaggi. I ragazzi si spostano dalla sala studio al laboratorio. È il momento di mettere in pratica tutto quello che è stato pensato. Quali sono i criteri con cui si decide di realizzare un menu?

Risponde uno dei protagonisti, Enrico: «Per la realizzazione del menu siamo sempre partiti dal formaggio esaminato e dalle sue caratteristiche. Per la Fontina, per esempio, l'idea è stata quella di creare dei piatti che fondessero ed esaltassero la



• Dopo le degustazioni i formaggi sono diventati ingredienti per ricette creative

tradizione del territorio di provenienza del formaggio con gli ingredienti del territorio irpino. È così che sono nati per esempio la quenelle di rape e patate e il tortino con porcini».

«Per le quenelle ci siamo ispirati ad un piatto della tradizione contadina irpina: rape e patate. Abbiamo cercato di tenere la rapa più amara possibile per fare da contrasto con il dolce del formaggio utilizzato sotto forma di morbida fonduta. Abbiamo aggiunto una nota agrumata con la buccia grattugiata dello sfusato amalfitano ed una parte croccante con un crumble di pane».

Riccardo invece si è occupato della realizzazione dell'altro piatto: «La Fontina arricchisce anche un tortino di patate e porcini legato con rossi d'uovo. Per mitigare la dolcezza del formaggio abbiamo usato una salsa di prezzemolo e foglie di rucola emulsionata con olio extravergine di oliva di varietà Ravece. Mentre l'elemento croccante lo abbiamo ottenuto utilizzando le mandorle filettate che hanno dato ancora più vivacità al piatto con i loro oli essenziali sprigionati durante la cottura».

Fusione dei territori

Giorgia osserva che lo stesso principio è stato seguito per il Ragusano: «La fusione dei territori è stato anche alla base del menu legato al Cosacavaddu Ibleo. Il parallelepipedo tanto amato dai siciliani ha fatto da trait-d'union in una presentazione moderna del formaggio con le pere diventando una bavarese salata impreziosita da pere cotte al vino rosso Taurasi». «Il legame inscindibile quando si parla di eccellenze culinarie è venuto fuori anche nei ravioli con una sfoglia fatta di solo rossi e albumina in polvere che ha accolto il Ragusano in un ripieno morbido estremizzato da una dadolata di pere, impreziosito da una fonduta e da una tartare di gamberi e briciole di pane croccanti a richiamare la tradizione contadina che tanto ama la cucina circolare e antispreco».

Dice Concetta: «La lezione sul Parmigiano

Reggiano, invece, ci ha ispirato un menu in cui la tradizione incontrasse la modernità e si spostasse verso una cucina fusion che strizza l'occhio alla globalizzazione del mondo attuale. Abbiamo realizzato una zuppa ottenuta utilizzando del brodo di alghe nori e katsoubushi e il Parmigiano Reggiano 36 mesi, funghi champignon marinati e carote cotte sottovuoto con anice stellato, tè nero, camomilla e qualche goccia di estratto di luppolo. L'idea principale è stata quella di valorizzare al massimo la quinta essenza del sapore ovvero l'umami. Questa essenza viene fuori grazie al formaggio che è saporito e al katsoubushi; il sapore che ne deriva è forte, ma gradevole e viene smorzato dalla dolcezza della carota spennellata con del miele e l'amarrezza non eccessiva dei funghi».

«Ma il punto più estremo lo abbiamo realizzato con il gelato al gorgonzola. Un gelato dolce con retrogusto di latte e una polvere di cioccolato e menta. Una preparazione inusuale con il gorgonzola; gli zuccheri sono stati tenuti bassi utilizzando il destrosio anche come stabilizzante, il sale per aiutare la salivazione, il cioccolato alla menta per le note erbacee e infine la salsa ai frutti rossi per un'acidità che potesse ripulire il palato».

Andrea è molto soddisfatto del lavoro svolto. «Abbiamo potuto così capire come le materie prime di eccellenza di cui è ricco il nostro territorio possono avere sfaccettature molto diverse cui siamo soliti pensare».

Mentre Andrea parla di gelato al Gorgonzola interviene Alexandra: «Un altro piatto con cui abbiamo messo in risalto la modernità e le tendenze della ristorazione moderna dando al formaggio una struttura fondente, è stata la realizzazione di una bavarese salata che ha sfruttato la ricchezza dei grassi del formaggio stratificato con un'insalatina di verdure a richiamare il classico pinzimonio».

Ad Alfonso il compito della chiusura: «A nome della classe ringrazio tutte le persone che hanno reso possibile questi momenti di forte arricchimento personale e professionale».



LA RICETTA

Lingotto di patate, porcini, Fontina Dop e mandorle, salsa al prezzemolo

INGREDIENTI

- 1 lt di latte
- 250 g. di burro
- 250 g. di farina
- 200 g. di Fontina Dop
- 150 g. rossi d'uovo
- 300 g. patate a pasta gialla
- 300 g. funghi porcini
- 200 g. prezzemolo fresco
- 120 g. olio evo
- Sale
- Pepe

PROCEDIMENTO

Bollire il latte. In una pentola fondere il burro, aggiungere la farina, far cuocere. Unire il latte bollente, la fontina tagliata a cubetti, regolare di sale e cuocere per 5 minuti. Lasciar raffreddare coperto con pellicola a contatto.

Tagliare le patate e i funghi tagliati a cubetti, rosolare in poco olio. Aggiungere al composto di latte e fontina, aggiungere i rossi d'uovo, dressare in stampini di silicone a forma di lingotto avendo cura di cospargere il fondo con mandorle affettate. Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti

Per la salsa al prezzemolo sbianchire il prezzemolo, raffreddare in acqua e ghiaccio, frullare con olio evo e un pò di xantana per addensare.



Peccati di gola

di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Grezzana - Verona Ca' del Moro

Un tempo qui c'erano i ciliegi e questa per tutti era la Collina dei Ciliegi. Lo è ancora, sia perché in parte i ciliegi resistono e sia perché l'azienda vinicola che è nata ha preso proprio questo nome per far risaltare il suo legame con il territorio. Siamo nell'alta Valpantena ad oltre 500 metri nella frazione Erbin. Poche case, un largo pianoro a schiena d'asino baciato dal sole, un luogo magico per l'aria, per il panorama e per la terra. Sulla quale Massimo Gianolli, imprenditore milanese (ma qui era nato il padre) ha costruito la sua azienda, che oggi è tra le migliori, in tutti i sensi, della zona. C'è anche un ristorante e qui scopriamo una giovane ed appassionata coppia che con passione si è messa alla ricerca di piccoli produttori locali per poter alternare proposte di cucina di varia ispirazione con alcune ricette più rispondenti ai sapori locali. Giuseppe Lamanna con Lina Maffa propongono piatti allegri, saporiti, ma non ridondanti come ad esempio gli Spaghettoni di anatra, ginepro e anacardi, e gli Gnocchetti di ortiche al burro di malga, tasta-sal croccante, pomodorino giallo e ricotta affumicata. Hanno anche un debole per i formaggi, d'altronde il territorio in questo li aiuta. Le malghe sono qualche chilometro più avanti, questo è il regno del Monte Veronese e non solo. Ci fanno conoscere tre piccoli produttori. Il primo è Malga Faggioli ad Erbezzo, ha 450 capre e produce una serie di formaggi molto particolari. In assaggio al ristorante si possono trovare: la robiola di capra stagionata nel carbone, la robiola di capra Bolke, la caciotta fiorita Baiz, lo stagionato di latte intero Gran Ponk, il formaggio erborinato Kananè e la ricotta di capra.



Il Caseificio Menegazzi, sempre ad Erbezzo, lavora esclusivamente il latte vaccino del circondario. Al ristorante potrete trovare la caciotta erbezzina fresca, il Monte Veronese di 3 mesi, il Monte Veronese d'Alleva, il Monte Veronese di Malga, il Monte Veronese stagionato oltre 12 mesi e quello stravecchio (anche alcuni anni).

Hubert Stockner, mastro casaro, assaggiatore di formaggi e qualificato sommelier di birra, affina squisite specialità casearie altoatesine e internazionali in un bunker in pietra naturale, relitto della guerra mondiale, il Genuss Bunker a San Lorenzo di Sebato in provincia di Bolzano. Nel ristorante potrete trovare queste tre specialità: il caprino Genussbunker a latte crudo, il Berggenuss con latte misto e il Genussjagger a latte crudo.

Ca' del Moro Wine Retreat
Località Erbin, 31 - Grezzana - Verona
Tel. 39045 9814900- E.mail: info@cadelmoro.wine
www.cadelmoro.wine

San Candido - Bolzano Ristorante Leitlhof

Si fa presto a dire sostenibilità, poi quando si entra nei dettagli a volte questa parola si scolora e si scoprono tante approssimazioni. Ma non al Leitlhof Hotel, che, non sarà un caso, ha vinto il titolo di miglior Green Hotel d'Europa 2021 secondo World Travel Awards. E' a tutti gli effetti un Natur Hotel, in quanto è letteralmente immerso nella natura con un prato che gli fa da tetto ed il bosco intorno, aperto sulla valle con il magico sfondo delle Dolomiti. Il moto del Leitlhof è: produciamo energia, calore ed acqua con le nostre mani, e offriamo ai nostri clienti il territorio. Ma andiamo per ordine. Qui al Leitlhof è in funzione una centrale termoelettrica unica nel suo genere. Il cippato per la produzione di energia proviene in gran parte dai boschi di proprietà e viene essiccato in due silo sotterranei. Anche per quanto riguarda il mangiare si sono dati da fare. La famiglia Muhlmann, titolare dell'albergo, possiede una fattoria biologica specializzata nell'allevamento di bovini di razza Angus che si sono perfettamente acclimatati. In estate pascolano all'aperto sui monti in alto di San Candido, in inverno rimangono nella stalla del Maso Muhlhof. Ma non c'è solo carne: nel grande orto del Muhlhof crescono carote, diversi tipi di insalata, piante aromatiche come un profumato rosmarino ed il timo selvatico dall'aroma intenso.



La cucina è affidata allo chef Markus Auer, anche lui innamorato del territorio. Impasta uova e farina con gli aghi dei pini cirmolo tagliati finemente per conferire una nota sensoriale particolare che ben si abbina al ragù di capriolo. Ma la sua passione sono i formaggi. La famiglia non ha, almeno al momento, una malga, ma acquista i migliori della zona. Un altro piatto bandiera sono appunto i ravioli di rape rosse con ricotta affumicata e semi di papavero e da non perdere infine la degustazione dei formaggi che in genere comprende: il formaggio di capra Goasglick di Vila di Sopra, che ben si abbina allo sciroppo di miele di pere abate rosse; il formaggio (simile al camembert) di pecora Kollnighof con muffa nobile e sambuco nero; il formaggio al fieno di montagna Genussbunker la cui particolarità è quella di maturare 14 mesi in un bunker; il formaggio di segale, realizzato con latte vaccino e a pasta morbida, maturato 4 settimane e aromatizzato con crusca di segale, tutti da accompagnare al pane di fieno di farina locale realizzato direttamente dall'hotel.



Ristorante Leitlhof
Via Pusteria, 29 - San Candido - Bolzano
Tel. 0474913440 - www.leitlhof.com - info@leitlhof.com

IL DECENNALE

Dieci anni di Informa





UNA BELLA AVVENTURA

Era l'autunno 2012

Il primo Editoriale

La missione che ci attende

di Pier Carlo Adami

Era nell'aria, come il temporale, come la stella cometa, e al fine è giunta la decisione necessaria per l'Onaf. Quando si è in difficoltà l'unica maniera per uscirne è affrontare una difficoltà maggiore. Sento il dovere di ringraziare Roberto Rubino che con la rivista Caseus ci ha permesso, in questa lunga e proficua collaborazione, di raggiungere tutti voi e divulgare il nostro pensiero di assaggiatori...

Ecco quindi il primo numero di "InForma" che avete fra le mani pronto per soddisfare la vostra curiosità, strumento indispensabile per la vita associativa dell'Onaf. InForma "prende forma" un tardo pomeriggio di luglio a Grinzane Cavour, frutto della fantasia, della genialità e della professionalità di Elio Ragazzoni che ne sarà direttore responsabile.

E' una grande scommessa che vi chiediamo di condividere accettando sin d'ora da parte nostra suggerimenti e riflessioni per testimoniare la funzione attribuita alla nostra associazione e al suo magazine. Così come è stato un punto di riferimento culturale Caseus, a maggior ragione vuole esserlo InForma. Il formato e la grafica, ma soprattutto le nuove idee sono l'evoluzione naturale e saranno il carattere forte con il quale vogliamo connotare la nostra nuova rivista. La nostra missione i cui principi sono racchiusi nella "Promessa Solenne" da tutti noi sottoscritta nell'atto di ingresso nell'Onaf deve proseguire continuando a "costruire assaggiatori" con un alto profilo di interesse e competenza nel mondo caseario. La nostra pubblicazione, come potete vedere, ha l'ambizione di rappresentare tutte le anime dei nostri soci: l'aspetto tecnico e degustativo, gli interessi comuni, reportage, attualità, e l'attenzione alle problematiche del settore e non ultimo l'aspetto associativo e tendenzialmente legato alla convivialità, un momento importante per mantenere salda l'aggregazione. Cresceremo, nel frattempo teniamoci "In Forma". Ottobre 2012

La prima Grattugia

Partire con un sorriso

di Elio Ragazzoni

Erano anni che non mi emozionavo a scrivere millecinquecento battute, cose da notizia breve, una comunicazione veloce. Una testata che nasce è sempre per chi la cura una emozione immensa. È la speranza che qualcuna delle parole che ci sono dentro venga letta, che il foglio trasmetta qualcosa e che la sua vita cresca.

Mi sono fortemente opposto all'uscita del "numero zero", quello che a volte viene costruito come prova in attesa che la macchina redazionale vada a regime e gli obiettivi diventino più chiari. Una voce non può partire per finta e "InForma" è la nostra voce, libera, aperta, neonata con un bel futuro davanti.

Dovremo abituarci a parlare non solo più tra di noi, potremo essere protagonisti del nostro pensiero e testimoni delle altre realtà. Mica è cosa da poco e tantomeno facile, ma ho la profonda convinzione che ci riusciremo. Di certo qualcosa, forse molto, cambierà, ci sarà qualche pagina in più, si affinerà le veste grafica, sarà più semplice ricevere notizie, cresceranno le collaborazioni.

Mi ha comunque profondamente colpito la reazione delle persone alla notizia che sarebbe nata una nuova testata dedicata al mondo caseario, edita dalla nostra Associazione. Alcuni erano amici, altri perfetti sconosciuti a cui semplicemente ho chiesto aiuto o consiglio. Qualcuno era socio Onaf, altri no.

Tutti, concordemente, ci hanno accolto con simpatia, piacere e buona disponibilità. I primi contatti sono stati telefonici e ho avuto l'impressione che ci inviassero, attraverso l'etere, un sorriso. Sono emozionato perché quei sorrisi posso rilanciarveli. E non c'è miglior auspicio.



« Molti apprezzano il formaggio e ne vivono, e molti apprendono volentieri le sue differenze e nature », così Pantaleone da Confienza inizia il Trattato dei Latticini ("Panthaleonis de Conflentia Summa Lacticiniorum incipit"), nel lontano 1477. Il medico e filosofo della Lomellina, fra Pavia e Vercelli, scrisse il primo atlante dei formaggi d'Italia e di parte d'Europa. Avrebbe voluto scrivere di medicina, argomento alto, ma già molti altri studiosi vi si erano dedicati, per cui, per non stare con la penna inutilizzata decide di raccontare i latticini dell'epoca, conosciuti attraverso i suoi viaggi anche all'estero. Il Trattato è quindi uno dei testi fondamentali per conoscere l'industria casearia moderna. Parto da un libro famoso per parlare di un giornale che mi è caro e che potrebbe essere considerato una felice costola della Summa di Pantaleone. Scritto da giornalisti, Maestri Assaggiatori, Assaggiatori o semplicemente amici di Onaf accomunati dallo stesso sentire.

Sentire i formaggi, coglierne la voce, la voglia di essere presenti sul mercato, il desiderio di soddisfare l'appetito caseario degli italiani, ma anche raccontare le loro storie, che sono belle e appassionanti, a cominciare dai pastori e dai malgari d'alta quota per scendere ai piccoli caseifici artigianali sparsi nelle valli e nelle pianure di tutta la penisola e le isole. Una voce corale quella di InForma, la rivista dei formaggi, non solo italiani.

Nata dieci anni fa dalla caparbia volontà di Elio Ragazzoni, direttore, e dalla necessità di darsi un magazine fatto tutto da Onaf voluta dal presidente Pier Carlo Adami. A dire il vero Onaf ci aveva già provato una manciata di anni prima col trimestrale Onaf News, un giornalino di otto pagine uscito per quattro anni, dal 1996 al 1999, da me diretto. Si trattava, più che altro, di un bollettino interno all'organizzazione, che dava conto delle attività della sede centrale e delle delegazioni. Poi Onaf News conflui sulla rivista bimestrale Caseus e vi collaborai fino a tutto il 2004, poi dal 2005 al 2011 passai il testimone a Beppe Casolo.

di Armando Gambera

Il 2012 è l'anno del grande passo.

Eccolo qui il primo numero di InForma, tirato fuori dalla mia collezione, tra le mie mani: ottobre 2012, una data da ricordare. Eravamo tutti più giovani e pimpanti: Pier Carlo, nella pagina di apertura, in maniche di camicia, intento a scrivere l'editoriale; Elio, camicia bianca e mano in tasca, appoggiato a un'enorme grattugia; il sottoscritto, pulloverino e mezza forma di tometta in mano; Maria Sarnataro in mezzo alle forme di Provolone del Monaco; Luigi Cremona, naso nel bicchiere di vino, a siglare la sua rubrica di recensione dei ristoranti; Pietro Pappalardo fra gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Enna e formaggi siciliani; Fabio Campoli, camice bianco da cuoco, che si cimenta nella sua prima ricetta a base di formaggio; Beppe Casolo, giacca e cravatta, a firmare le pagine di Onaf News. E poi le altre firme, tra le quali quelle di Guido Tallone, Enrico Surra, Bruno Morara, Massimo Pelagatti, Fiorenzo Cravetto, Gianni Audisio. Iniziava l'avventura.

L'unica rivista d'Italia che scrive di formaggi con cognizione di causa

"Qui inizia l'avventura del signor Bonaventura", così recitava una famosa striscia di fumetti del Corriere dei Piccoli, che noi ragazzini attendevamo tutte le settimane. Alla fine di ogni avventura, Bonaventura intascava un milione di lire.

Ogni numero di InForma è una bella impresa, l'amico Elio mi direbbe, riuscirà

bene, aggiungo io. E allora, il signor Bonaventura, nel caso di InForma, chi è?

Non è il direttore; non sono i collaboratori che scrivono a titolo gratuito. Ma allora chi è?

A guadagnarci in prestigio è certamente l'Onaf, tuttavia direi che Bonaventura è il lettore. Sì, il socio Onaf che, tesserandosi ogni anno, riceve a casa l'unica rivista d'Italia che scrive di formaggi.

Chi scrive lo fa con molta cognizione di causa, in quanto appartiene al mondo caseario, vuoi perché il formaggio lo fa o lo commercia o lo cucina o lo pubblicizza o lo assaggia da intenditore o semplicemente lo ama davvero. Qui sta la forza della nostra rivista e il lettore lo sa. E sa anche che, dopo dieci anni di pubblicazione e quaranta numeri, l'avventura continua.



• Momenti di vita Onaf

Dieci anni dopo riprendiamo l'Editoriale del presidente Onaf e la Grattugia del direttore che aprivano il primo numero di InForma



Un bilancio del settore caseario di questi dieci anni, riletto attraverso le vicende del formaggio-simbolo, il Parmigiano Reggiano

di Gabriele Arlotti

Dieci anni e sembra ieri. Che botta. A maggio 2012 nel triangolo della Bassa compreso tra Modena, Bologna e Ferrara le forme cadde dai magazzini. Oltre ai tetti scoperti, ai crolli nei centri abitati e nei capannoni furono ben 19 i magazzini di stagionatura di Parmigiano Reggiano coinvolti e 37 i caseifici, cui conferivano il latte oltre 600 allevatori. Incredibile il numero delle forme cadute a terra: seicentomila, il 20% della produzione complessiva dell'epoca. Oltre 110 di milioni di euro la stima dei danni. Sembrava la fine e, invece, fu l'inizio di un nuovo percorso, consolidato nel decennio successivo. Partì proprio in quelle drammatiche ore una straordinaria gara di solidarietà da parte degli italiani per l'acquisto del Parmigiano Reggiano a sostegno della filiera.

Iniziò così una ripresa dei consumi (e a seguire della produzione) che fece risposare, per la seconda volta, gli italiani col formaggio paglierino dal gusto intenso. Il risultato? Prezzi mediamente alti a beneficio dei produttori, gravati da crisi cicliche e, appunto, sisma. Solo una parentesi di un paio d'anni a metà percorso ha contraddetto questa ripresa.

Otto anni più tardi, sisma avrebbe fatto rima, con Covid in termini di mercato su un asset ben definito: quello dei negozi online. Durante la pandemia come all'epoca del sisma il modo più semplice per acquistare il tipico prodotto era farlo l'online. La gente smise di consumare pasti fuori casa e tornò a fare la spesa, scegliendo il meglio e facendo così salire l'asticella dei consumi della Dop.

Chi scrive, per motivi anagrafici, ricorda con nostalgia gli anni Novanta quando, nei caseifici, arrivarono i primi sostegni per dotarsi di computer 386 con sistema operativo Windows e collegamenti alle bande dell'epoca a 56kb. Solo nei primi anni Duemila si iniziò a ragionare di commercializzazione online, ma i progetti erano pochi, frammentati e ritenuti costosi dal punto di vista organizzativo, in caseifici nei quali la preoccupazione massima era ed è quella di produrre bene. Al mercato, tradizionalmente, pensavano i grossisti. La vendita online, col sisma prima e col Covid poi, si dimostrò percorribile e non più trascurabile. Da pochi casi sporadici, i caseifici attivi nella filiera con l'e-commerce superano ben presto la cinquantina.

Lo studio condotto nel 2017, dimostrò che, a fronte del generale aumento della produzione nel periodo 2010-2017 (+31,4%), le imprese che avevano già adottato un e-commerce avevano avuto un andamento di crescita anco-



ra maggiore e più stabile. Il Consorzio di tutela, con un progetto dedicato, fece la sua parte.

E i consumi "a casa" durante la pandemia sostennero il Parmigiano Reggiano radicalmente. Nel 2021 le vendite sono risultate in aumento del +8,2% rispetto al periodo pre-pandemia, con un giro d'affari al consumo che supera i 2,7 miliardi di euro. Negli ultimi quattro anni, la produzione è aumentata da 3,7 milioni di forme a 4,09 milioni di forme, registrando una ulteriore crescita pari al 10,6%. Facile intuire che troppo spesso nel mondo della ristorazione si utilizzassero altri tipi di formaggi, spacciati per l'originale Dop e ingannando i palati.

Mentre ora la domanda di Parmigiano Reggiano prosegue inalterata, senza sbalzi, va detto che alla base c'è un sistema che ha dato valore alle aziende. Cessate le quote latte, con il "Pacchetto Latte" (regolamento Ue 261/2012), venne introdotta proprio 10 anni fa la possibilità per gli Stati membri - "per un periodo di tempo limitato" e con il divieto di intese restrittive della concorrenza (Tfue, articolo 101) - di introdurre "norme vincolanti per la regolazione dell'offerta" dei formaggi Dop, su richiesta dei rispettivi Consorzi di tutela. Due soli Stati membri aderirono a questa "opportunità" di controllo dell'offerta, la Francia (con i formaggi Dop Comté, Beaufort, Reblochon,

Cadute e riprese

Dal terremoto in Emilia alla pandemia

Gruyère), e l'Italia con Asiago, Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano.

Il Consorzio Parmigiano Reggiano scelse di attuare un primo piano di regolazione dell'offerta 2014-2016, sotto la presidenza di Giuseppe Alai. Un sistema ingegnoso: il Consorzio, in autoregolamentazione condivisa con i propri soci definiva un riferimento produttivo in aumento rispetto al triennio precedente e attribuito una quota di latte a ogni allevatore (non al caseificio). Se la produzione risultava eccedente, i caseifici pagavano una contribuzione aggiuntiva crescente, di fatto multe i cui importi vengono poi ripartiti fra gli allevatori in proporzione ai litri di latte in eccesso rispetto alla "quota".

Questo sistema consente incrementi ponderali sostenibili che, in caso di eccedenze, generano multe e quindi risorse per azioni promozionali. Non solo, in assenza di quote latte si genera un bene immateriale a beneficio dei produttori: oggi 1 quintale di quota PR vale 160 euro, quindi i 2.373 allevatori (nel 2021) hanno indicato nel loro attivo patrimoniale circa 3,2 miliardi di euro come bene immateriale del tutto paragonabile, in economia, ad avviamento, buona uscita per altre attività economiche.

Nel mondo del Grana Padano, invece, le quote di produzione venivano e sono tuttora assegnate ai caseifici - anziché alle stalle (aziende agricole degli allevatori) - e sono espresse in numero di forme. Questo determina una perdita di valore significativa per la filiera a monte.

Dal 2020 il prezzo del Parmigiano Reggiano risulta

stabile sopra i 10 euro al chilo per il prodotto di un anno. Un valore adeguatamente remunerativo che, sotto la guida di Nicola Bertinelli, consolida e innova anche con novità importanti, in ottica di marketing. L'arrivo di un direttore marketing, un nuovo approccio al mercato estero, un progetto triennale in diversi punti: riposizionamento della marca, investimenti sull'export, lotta alla contraffazione, vendite dirette, discentivi ai surplus produttivi.

Spicca certamente l'aumento del mercato estero: dalle vendite all'estero inferiori a meno del 10% di fine millennio, si passa al 45% di export attuale. Intanto, a concorsi internazionali si dimostra in assoluto il formaggio più premiato.

Da segnalare che è ormai consolidato il tema della biodiversità. A differenza delle rigidità del passato il consumatore può oggi sbizzarrirsi tra le diverse tipologie di formaggio offerte dagli oltre 300 caseifici: il formaggio di Frisona Italiana, Bianca Modenese, Bruna, Vacche rosse, di quattro livelli di stagionatura (dai 12 mesi, delicato, ai 45 mesi, stagionato), all'Halal, Kosher,

Biologico e Prodotto di Montagna.

A quest'ultimo il Consorzio dedica un apposito disciplinare con severe restrizioni 100% latte munto in stalle nelle zone di montagna, più del 60% dell'alimentazione delle vacche è coltivata in zona di montagna, caseificio e stagionatura fino a 12 mesi minimo, in zona di montagna, selezione qualitativa a 24 mesi con valutazione "al martello" degli esperti e, si noti, valutazione sensoriale (gruppo d'assaggio) e analisi composizione chimica.

In dieci anni il Parmigiano Reggiano è cresciuto e mentre scriviamo queste righe viene presentato il progetto per il miglioramento del benessere animale, con premi agli allevatori che attuano pratiche virtuose nelle stalle: un fattore di rilievo non più trascurabile, non solo in termini economici ma soprattutto per le nostre amiche vacche. Intanto sulle tv del Regno Unito va in onda, finalmente, il primo spot in lingua inglese dedicato a questo eccezionale prodotto.

In dieci anni è cambiato un bel mondo.



Formaggi, ristorazione e consumatori

di Fabio Campoli

Buon compleanno Informa! Quest'anno con il numero di giugno abbiamo il piacere di festeggiare con Onaf i primi dieci anni della rivista magistralmente curata dal direttore Elio Ragazzoni. Ed è proprio da una telefonata in amicizia fra di noi che è nata l'idea di dar vita ad un articolo speciale, che abbiamo scelto di costruire mediante la raccolta di diversi contributi per smuovere opinioni e riflessioni, soffermandoci in particolare su un'articolata domanda: come e quanto è cambiato l'approccio al mondo dei formaggi tipici di qualità? Un quesito che è pronto ad aprirne molti altri, a seconda del tipo di "mente del formaggio" che ciascun esperto del settore possiede per propria appassionata natura.

Il ruolo della ristorazione

Abbiamo interpellato Andrea Magi, pluripremiato affinatore di prodotti caseari in terra toscana, che ci ha raccontato il suo punto di vista soprattutto in relazione all'ambito ristorativo. «Secondo la mia esperienza - racconta - negli ultimi 10 anni c'è stata di certo un'evoluzione, ma molto c'è ancora da fare in termini di conoscenza e comunicazione. Mi spiego meglio: siamo passati da un'offerta genericamente più locale ad una proposta che tende sempre più a rappresentare diverse tipologie di latte e di territori. Ovviamente, per quanto concerne l'approccio nella ristorazione, ci sono da fare due importanti distinzioni di base, ovvero la tipologia di locale di cui si parla e l'attenzione che il gestore stesso dedica al formaggio».

«È naturale, che vi siano realtà che puntano su proposte gastronomiche tipiche e prettamente locali portate ad inserire nella propria gamma esclusivamente formaggi rappresentativi del proprio territorio: altre invece propongono una filosofia e un menu più trasversale, più agevole da proporsi in modo sempre nuovo giocando anche sulla proposta di assaggi caseari provenienti da diverse zone d'Italia (se non anche dall'estero). Ma a prescindere da questo, sono la conoscenza e la volontà di comunicare, interpretare e trasmettere più profondamente "il formaggio" al cliente a fare la vera differenza a prescindere dal tipo di format offerto».

Evoluzione a rilento

«C'è chi ancora oggi lo relega a semplice riempitivo alternativo a tante altre pietanze (della serie: "se non vuole altro, abbiamo anche del formaggio!"), ma al tempo stesso si sono innegabilmente moltiplicati i locali nei quali il formaggio vive sempre più da protagonista. Parliamo di chef e ristoratori che oltre a somministrarlo nei taglieri come antipasto o dessert hanno scelto di inserire i tesori del latte italiano come veri e propri ingredienti di valore di pietanze assolutamente uniche e distinte».

E dal mio punto di vista condivido a pieno questa sua affermazione, perché in epoca contemporanea assaggiare un formaggio mai provato prima all'interno di una ricetta di cucina può davvero fare la differenza sia nel buon ricordo che nell'approccio futuro del consumatore nei confronti di quella tipicità, tanto nel passaparola quanto nella scelta d'impiego anche nella propria cucina domestica.

Il rispetto nel servizio

Sostiene Andrea Magi: «Quello che ancora manca al settore della ristorazione, oltre al dare la giusta importanza alla conoscenza e al racconto del formaggio, è avere la giusta formazione nella sua presentazione, che si riflette sul vero e proprio rispetto nel servizio. Ciò può portare anche ad assistere a situazioni di livello contrastante all'interno del servizio di un medesimo pasto: ci sono ad esempio locali in cui maître e camerieri s'impegnano al massimo per spiegare i formaggi in carta agli avventori, ma poi si vedono uscire dalla cucina prodotti mal tagliati, mal impiattati e spesso errati anche nella temperatura di servizio. Naturalmente può accadere anche l'esatto contrario».

Reputo verissima anche questa affermazione in qualità di consulente per la ristorazione, a maggior



• Emanuela Perenzin



• Andrea Magi

ragione nel periodo storico che stiamo vivendo, in cui i mestieri della cucina e del servizio mancano concretamente di reali nuove leve fertili da formare e tanti locali stanno perdendo qualità di pari passo



• Fabio Campoli

Le opinioni degli esperti sull'approccio attuale al pianeta delle produzioni casearie di qualità, tra l'aumento dei canali d'informazione e i cambiamenti nei comportamenti d'acquisto

con il personale, nel nome di un necessario "risparmio" che si traduce in un'inevitabile "fretta" giornaliera di cucinare e di servire per chi rimane, in un quadro generale che, una volta terminato il pasto, poco giova alla positività dell'esperienza globale finale del consumatore.

L'approccio domestico

Anche Emanuela Perenzin, presidente della Latteria Perenzin in provincia di Treviso, si allinea al medesimo pensiero. «In questi ultimi 10 anni ben poco è cambiato. È ancora troppo bassa la percentuale di persone che ha imparato realmente ad apprezzare e riconoscere i formaggi speciali e a distinguere le peculiarità. Purtroppo per la maggior parte (cuochi e ristoratori compresi) il formaggio non riesce a superare più di tanto, all'atto pratico, la propria denominazione generica, in un concetto di "uno vale l'altro" a tavola e in cucina che continua ahimè a vincere su concetti oggi fondamentali a tutto tondo in campo alimentare, quali la consapevolezza d'acquisto e l'educazione del gusto. Il mondo del vino, posto a confronto, è avanti di decenni». C'è dunque ancora molto da fare, partendo dall'individuazione delle azioni giuste per far giungere più

alto l'eco di un inestimabile messaggio ed estenderlo su più fronti. Perché tra diversi tipi di canali di vendita (ristoranti, supermercati, rivendite di prodotti tipici, e-shop) e consumatori finali sempre più attenti al risparmio e meno attenti nell'ascolto e nella lettura (in un mondo che bombarda di messaggi anche ove non ricercati) intercorrono oggi innumerevoli elementi d'informazione e disinformazione al contempo.

Il formaggio "mediatico"

Affermo questo pensando anzitutto al mondo della cucina comunicativa in tv e poi sul web, che è partito erigendosi sull'esperienza e sull'approccio più attento dei veri chef all'essenza e alle differenze tra varietà di materie prime, tecniche di cottura e ricette, per poi tradursi negli ultimi anni nel salto alla ribalta mediatica di giornaliste, donne di casa ed influencer che, pur trovando un provvisorio seguito nella proposta di "idee facili e veloci per la cucina di tutti i giorni", stanno innegabilmente contribuendo ad abbassare nuovamente il livello di percezione e consapevolezza dell'essenza e della varietà degli alimenti. Contenuti propinati come "attuali" che in realtà ver-

tono "sulle certezze di sempre", come i prodotti caseari industriali in continua promozione al supermercato: ed è così che ricette da milioni di like fanno registrare al contempo un grande passo indietro nel contenere pressoché solo "mozzarella", "parmigiano", "pecorino" o "fontina", quasi come se i primi amanti di quell'italian sounding generico che fa venire l'acquolina in bocca vertendo sull'evocazione semplificata dei sapori più amati di sempre fossimo diventati proprio noi italiani.

Riflessione finale

Concludo riprendendo ancora alcune parole rilasciate da Emanuela Perenzin: «Il formaggio viene oggi ancora vissuto come alimento o ingrediente troppo generico, che non ha nulla a che vedere con le emozioni e la cultura che può regalare a chiunque scelga di approcciarsi ad esso in modo nuovo». Affermo questo con particolare riferimento al nome del suo specifico produttore, perché come nel vino l'etichetta è la prima cosa che si guarda, anche per il formaggio dovrebbe essere altamente rilevante conoscere chi lo produce. A parità di formaggio, il produttore può e anzi deve fare la differenza: "La corsa del latte verso l'immortalità" - per riprendere le parole di Clifton Paul Fadiman - vive sia in ogni singola forma che nel perpetuarsi quotidiano delle metodiche tradizionali nella sua produzione. Approfondire la conoscenza oggi è una vera scelta personale, ma chi vi dedica da sempre la vita professionale con passione, è molto più di ieri aperto al confronto e alla formazione sia degli acquirenti commerciali che di quelli privati».



Al contrario delle parole i numeri sembrano freddi, senza fantasia ed in un primo momento appaiono senz'anima. Non è vero, sono specchio della realtà, possono essere narrazione anche loro. I nostri sono l'espressione di un lavoro corale, e segnano la volontà di una organizzazione a presentarsi come vivace, curiosa e capace di parlare al mondo. Mica è poco.



Procida



L'isola che non isola Capitale italiana della cultura 2022

di Gianmario Giuliano

Opera d'arte a cielo aperto, ha ispirato grandi scrittori, da Lamartine alla Morante, e le sue stradine strette hanno fatto da scenografia a tanti film celebri, tra cui "Il Postino" di Troisi

Dario Franceschini, ministro dei Beni Culturali, riferendosi a Procida si è espresso: "La dimensione patrimoniale e paesaggistica del luogo è straordinaria". L'isola è il primo borgo in assoluto a diventare Capitale Italiana della Cultura 2022, vincendo la concorrenza di capoluoghi di province e regioni. Il meritato riconoscimento accrescerà ulteriormente l'appeal di questo gioiello che vive di luce propria nonostante l'ingombrante vicinanza di due star come Ischia e Capri con cui condivide una porzione di mare nel Golfo di Napoli.

Un'isola di origine vulcanica, piccolissima, poco più di diecimila abitanti distribuiti su un lembo di terra di appena quattro chilometri quadrati ma tutta diramata in tentacoli, come i polpi che ancora abbondano nel suo mare: questa è Procida. Antica e colorata, autentica e "sgarrupata", affascinante e - in parte - ancora da svelare, è l'esempio tipico di un territorio dove il tempo ha una cadenza differente rispetto a quello che conosciamo. Qui il turismo è giunto tardi: mentre già alla fine dell'Ottocento Capri era il rifugio prediletto di artisti, esuli illustri, personaggi colti e stravaganti e Ischia chiamava a sé aristocratici di tutta Europa, la piccola Procida continuava a coltivare i suoi orti e i giovani prendevano il largo sui grandi mercantili. Fin dall'epoca romana era nota per la sua tranquillità, tanto che il poeta latino Giovenale la descrisse come il luogo

ideale per un soggiorno sereno e raccolto e fu frequentata dai patrizi in villeggiatura, anche se non raggiunse i livelli di popolarità di Capri. Nel Medioevo l'isola fu oggetto di saccheggi e devastazioni da parte di pirati saraceni, costringendo la popolazione ad organizzare un sistema fortificato di difesa sul promontorio.

La storia di Procida è inevitabilmente legata alle vicende del Regno di Napoli soprattutto per quanto riguarda le varie dinastie succedutesi nel tempo: Normanni, Svevi, Aragonesi, Spagnoli, Asburgo austriaci e Borbone. Con questi ultimi, l'isola di Procida ha vissuto un'epoca di splendore grazie all'attività cantieristica continuata anche dopo l'Unità d'Italia. Ma l'arrivo del XX secolo ha portato con sé vento di crisi, naturale effetto della concorrenza dei grandi agglomerati industriali. E ancora una volta gli uomini hanno trovato il sistema di mantenere le proprie famiglie andando a navigare sui mari di tutto il mondo.

Per molti, Procida è irrimediabilmente "L'isola di Arturo", il luogo che ha ispirato il capolavoro letterario di Elsa Morante, Premio Strega 1957. Gli appassionati di letteratura sanno, comunque, che fin dal 1821 con il romanzo di Alphonse de Lamartine, giovanissimo scrittore francese, nasce il mito di Graziella che, come magico incanto ha il potere di donare a tutte le donne dell'isola le mediterranee sembianze del leggendario personaggio. Anche se non sono stati letti questi libri e si vogliono scoprire le bellezze dell'isola, la si può visitare tranquillamente per poter osservare con curiosa attenzione i tanti dettagli della variopinta architettura e i frammenti di vita di gente sempli-

Segue a pagina 40



Segue da pagina 39

Quel profumo di limoni

ce, temprata dalle dure condizioni concesse a una piccola isola.

Marina Grande è il biglietto da visita per il visitatore: qui attraccano traghetti e aliscafi da e per Napoli e da qui a piedi, o con microtaxi si raggiungono tutte le altre zone dell'isola. Arrivo con uno di questi battelli in compagnia di una giovane coppia, figli di amici, provenienti da Padova, simpatici e soprattutto curiosi del bello. La giornata è



favolosa, il clima è mite. Io conosco bene il luogo e oggi farò ammirare a questi giganti le cose essenziali. Da vedere a Marina Grande, prima di avventurarsi all'interno del territorio isolano, c'è il Palazzo Merlato, imponente struttura del XII secolo, che con la sua architettura, riconoscibile anche dal traghettatore, racconta una parte importante della storia dell'isola prima di essere trasformata intorno al 1600, in convento e oggi, rivotto, abitato dai procidani.

Respirando il profumo di limoni che c'è nell'aria, meritano una visita due testimonianze religiose tanto care ai procidani: la Chiesa della Pietà – per la popolazione è la Chiesa dei Marinai – a pochi metri dal mare che ricorda tanto quelle chiese messicane con quel tipico stile baroccheggianti. Poi, sul piazzale antistante la chiesa stessa, il crocifisso ligneo del 1845, fatto costruire dai marinai locali per devozione.

Preso atto delle curiosità architettonico-religiose di questo piazzale su cui affacciano negozi di souvenir, piccoli ristoranti, gelaterie e bar ci concediamo una pausa per il caffè oltre al quale è impossibile non lasciarsi attrarre da un dessert inconsueto: le lingue di Procida. Si tratta di una pasta sfoglia farcita con crema pasticcera aromatizzata al limone, tanto semplice quanto indimenticabile. Con il persistente sapore di questa golosità e desiderosi di ammirare paesaggi singolari, nulla di meglio che iniziare l'escursione verso Terra Murata quindi "...su per le colline l'isola ha traduce solitarie chiuse fra i muri antichi, oltre i quali si stendono frutteti e vigneti che sembrano giardini imperiali..."

Il percorso tra mortelle, ligustri e pale di fichi d'india ci mostra che poco è cambiato dopo il soggiorno di Elsa Morante, fatta eccezione per la tinteggiatura vivace di quelle belle case con scale esterne, con il tipico balcone rientrante e la copertura ad arco, coloritura, appunto, che viene rinnovata periodicamente per serbare un'antica tradizione. Infatti la propria dimora doveva essere individuata facilmente in lontananza da chi andava per mare.

Per corriamo stradine strette che hanno fatto da scenografia a tanti film tra cui l'indimenticabile "Il



Postino" del 1994 con Massimo Troisi e Philippe Noiret. Raggiungiamo finalmente il punto più alto dell'isola (oltre 90 metri). Qui ci si trova al cospetto di un impianto architettonico che in epoca medievale diventò un vero centro abitato caratterizzato da case costruite in modo tale da costituire un naturale sistema difensivo. Terra Murata rappresenta un vero e proprio luogo caratteristico e unico nel suo genere.

Con il desiderio di raggiungere un punto panoramico, è d'obbligo una rapida visione del Palazzo d'Avalos, superbo maniero aragonese, costruito nel '500 insieme alle mura: una vera e propria fortezza a strapiombo sul mare. Questa imponente costruzione nel 1830 divenne Bagno penale e come tale fu attivo fino alla sua chiusura definitiva nel 1988. Nucleo religioso e culturale di Terra Murata è l'Abbazia di San Michele Arcangelo (Santo patrono dell'isola), una fondazione benedettina che risale all'XI secolo, è tra le chiese più prestigiose e ricche del meridione d'Italia.

Ecco, finalmente ci si può affacciare ad una balconata che si apre a mozzafiato sul Golfo di Napoli; una vista che ripaga dei passi fatti per raggiungere questo luogo tanto fiabesco quanto surreale. Si potrebbe rimanere a lungo a osservare i mille dettagli offrendo immensa soddisfazione alla vista tuttavia, data l'ora, anche il gusto ha l'improrogabile esigenza di essere appagato. Il luogo più vicino per poter assaporare la cucina procidana è sottostante il promontorio. In poco tempo

raggiungiamo il borgo pedonale della Corricella, uno degli angoli più pittoreschi, suggestivi e più fotografati dell'isola, un presepe che si riflette nell'acqua del suo caratteristico porticciolo seicentesco. Corricella, dal greco Kora calè, contrada bella. E come dargli torto.

In questo posto si viene per passeggiare in riva al mare, per ascoltare il suono ritmico della risacca, per osservare l'abilità con cui i vecchi pescatori risistemano le reti. E si viene anche per sentire i profumi della cucina isolana anzi per degustare le sue delizie. Rammento che una persona cara mi diceva: "Se vuoi ricordarti di un luogo, devi mangiarlo". Nulla in contrario, siamo pronti a verificare la veridicità della citazione sedendoci all'esterno di una trattoria scelta a caso dove vengono serviti, senza averne fatta richiesta, un vassoio con mozzarelle di varie pezzature e un cartoccio da cui traboccano alici fritte, farcite con provola di bufala. È un classico di benvenuto. Sull'isola i prodotti caseari arrivano anche più volte al giorno essendo il territorio di Aversa e di Mondragone, con i loro numerosi allevamenti e caseifici, vicinissimi a Pozzuoli, porto da cui i traghetti si muovono di continuo. Nel divorare l'impagabile frittura e nell'emettere garbati gemiti assaporando le mozzarelle, i giovani amici chiedono suggerimenti sulle scelte da farsi.

Dopo avere escluso gli spaghetti ai ricci di mare – piatto tipico – per mancanza di dimestichezza con questo frutto marino che abbonda di aculei, la scelta cade sui calamari imbottiti, dopo aver sbirciato i piatti e ascoltato gli entusiastici commenti dei vicini di tavolo. Le imbottiture di questi molluschi possono essere di vario genere per appagare i differenti gusti delle persone; perciò chiediamo che le nostre portate siano disuguali tra loro. Ecco arrivare i nostri calamari che emanano nell'aria un ricamo di profumi in cui si fondono il prezzemolo, i capperi, la provola, il formaggio pecorino, il basilico, il pepe nero, l'olio, l'aglio e persino note di curcuma.

Dopo una breve attenzione per ammirare la spettacolare presentazione dei piatti, diamo avvio alla "cerimonia" fino a che il tavolo diventa una giostra su cui i piatti girano per offrire l'un l'altro un assaggio della propria delizia. Mentre si commenta il perfetto abbinamento con la Falanghina locale, una sorridente "Graziella" ci invoglia ad assaggiare la specialità dell'isola: l'insalata di limoni procidani. Questi hanno la particolarità di essere piuttosto grandi, poco acri e con l'albedo (la parte bianca tra buccia e polpa) molto sviluppata, sarebbe un peccato non gustare questa singolare mesticanza che viene condita con aglio, olio,



peperoncino, sale e menta. La gradevole e gustosissima sosta si conclude con un bicchierino di limoncello, quello della casa e andiamo via con un limone tra le mani come souvenir, un profumo che non si può descrivere.

A pochi passi, un barcaiolo ci sta aspettando per effettuare il periplo dell'isola. Procida è un'isola di spiagge, tutte non molto grandi e dalla sabbia scura (siamo su un vulcano spento); il nostro marinaio le chiama come fossero persone, racconta le loro storie e leggende, i loro nomi strani come Silurenza, Croboncino, Pozzo Vecchio, Ciraccio e Ciraciello davanti alla quale emergono due giganti, sono faraglioni tufacei. Non riesco più a seguire il racconto: sono catturato dall'acqua trasparente, profonda, dal mare scintillante, dall'odore di salsedine, dallo stridore dei gabbiani, e dal cielo blu, cobalto chiaro, di un pomeriggio che sta terminando.

Intanto arriviamo a Marina Grande, luogo da cui era iniziata la passeggiata. Sul traghettatore che ci riporta a Napoli, gli amici veneti, dopo qualche momento di silenzio iniziano a commentare con enfasi l'esplosione dei colori e la fragranza dei profumi da cui sono stati affascinati dicendosi sicuri di ritornare a breve per assistere a una delle tante manifestazioni collegate ai momenti di cultura previsti dai programmi dell'isola.

Ascoltandoli ho avuto conferma che un luogo a forma di isola tascabile può fare innamorare a prima vista e creare una dolce dipendenza. Procida è una vera opera d'arte a cielo aperto.

Immagini di Procida e dei suoi tesori
In alto, la Corricella, uno degli angoli più pittoreschi e fotografati dell'isola
Un presepe che si riflette nell'acqua del suo caratteristico porticciolo seicentesco

“
Nata nel 1991,
la rassegna di Parigi
è tomata
in grande stile
con 250 espositori
francesi e
di 13 diversi paesi
”



Salon du Fromage



di Mario Truant

La 17ª edizione del Salon du Fromage et des Produits Laitiers si è svolta dal 27 febbraio al 2 marzo 2022 a Parigi Porte de Versailles e ha visto la presenza di 250 espositori tra produttori, affinatori, cooperative lattiero casearie e importatori di cui il 38% proveniente da 13 paesi stranieri.

La manifestazione, nata nel 1991 e a cadenza biennale, è riservata esclusivamente agli operatori del settore, quali rivenditori di formaggi, ristoratori, grossisti, buyer della grande distribuzione: anche Onaf rientra tra le figure professionali ammesse e i soci potevano fare la richiesta del badge di partecipazione. Si tratta quindi per noi Assaggiatori di un'occasione straordinaria per conoscere, approfondire e degustare.

La manifestazione si presta a vari criteri di lettura e di fruizione. Di seguito quindi tre modelli che potevano essere scelti tra i tanti possibili che idealmente disegnavano la mappa del Salon.

Un primo percorso che si può definire "tematico" porta a esplorare una determinata tipologia di formaggi: per esempio numeroso e ammucchiante l'affascinante e magico mondo degli erborinati con in prima fila la grande tradizione dei blu francesi. Oppure permette di approfondire una determinata Dop in tutte le sue sfaccettature come poteva essere per il Comté, formaggio a latte vaccino crudo prodotto nella zona del massiccio del Jura



I vincitori del concorso Coup de Coeur. Sopra, il panel della giuria in cui l'Onaf era rappresentata dal maestro assaggiatore Alessio Monaco della delegazione di Cuneo

e fiore all'occhiello della produzione casearia francese, che vantava la presenza di un alto numero di produttori.

Un secondo percorso che possiamo definire "gourmand" era quello che potevano praticare gli amanti delle novità, dei formaggi elaborati o aromatizzati dove la creatività dei casari/affinatori si sbizzarrisce. Dall'Italia un formaggio di capra a latte crudo semi stagionato affinato con le ciliegie e ricoperto con carbone vegetale mentre dalla Spagna arriva un formaggio di pecora affinato 5 mesi con la pasta ripiena di crema di maroni.

Infine c'è il punto di vista del "flâneur" colui che gira senza meta, senza fretta e viene attratto e incuriosito dai colori, dalle forme particolari o dai nomi strani e quasi impronunciabili.

Quindi assapora e si attarda anche ad ascoltare una storia come quella di "Gorwydd Caerphilly", formaggio a crosta fiorita e a latte vaccino crudo prodotto ora in Inghilterra nel Somerset, dai sentori lattici, vegetali, leggeri toni agrumati mentre nel sottocrosta prevalgono le note fungine e di sottobosco, creato per fornire cibo ai minatori di carbone gallesi. Procede e si sofferma nella piazza, infatti "Agorà" era lo spazio dove si svolgevano nell'arco della giornata numerosi eventi: presentazione di formaggi o di tradizioni

casearie, come per esempio il Mahon-Menorca Dop delle Isole Baleari o la panoramica sui formaggi artigianali irlandesi, oppure venivano trattati argomenti specifici legati alla figura del "fromager" e quindi all'organizzazione e allo sviluppo dei negozi specializzati nella vendita dei formaggi. Infine il nostro vagabondo curioso e interessato entra negli "atelier" dedicati al variegato mondo degli abbinamenti, alcuni decisamente "inusuali" come ad esempio quelli con la tequila, il mezcal e una confettura artigianale di 4 frutti rossi aromatizzati alla tequila oppure partecipa a un appuntamento quotidiano con i Brasseurs de France che trattavano birra e formaggi francesi. Quest'anno i riflettori del Salon erano puntati sull'Italia e "Un'atmosfera di Dolce Vita tra le corsie" era uno dei motti con cui veniva pubblicizzata la 17ª edizione.

La scelta da parte degli organizzatori di mettere sotto i riflettori la produzione casearia italiana si è anche basata sul fatto che un'inchiesta del Salon (novembre 2021) ha rivelato che "i consumatori francesi sono fan dei formaggi italiani di qualità. La Francia è la principale destinazione delle esportazioni italiane e le grandi Dop quali il Parmigiano Reggiano, Gorgonzola e Mozzarella di Bufala Campana sono sul podio delle vendite dei formaggi stranieri. E' naturale quindi che il Salon si accosti e dia

spazio al suo vicino italiano". Numerosi gli stand italiani (singoli caseifici, affinatori, selezionatori, Consorzio del Parmigiano Reggiano) dove poter toccare con mano e assaporare la storia, la ricchezza, l'innovazione della nostra straordinaria tradizione casearia.

Una qualità distintiva, tra le tante, che è parte costitutiva di tutte le Fiere è la convivialità. Infatti queste manifestazioni sono anche l'occasione per incontrare e rivedere amici che condividono una passione, nel nostro caso per il mondo dei formaggi, e quindi per scambiarsi opinioni e impressioni.

È sempre un piacere ritrovarsi con Catherine Fogel, danese, giudice di prestigiosi concorsi

internazionali con una conoscenza e competenza a 360° nell'ambito enogastronomico e ho avuto così l'opportunità di farle alcune domande.

Catherine, sei una abituale frequentatrice del Salon: qual è il tuo giudizio su questa 17ª edizione?

«Quando ho iniziato a visitarlo all'inizio degli anni 2000, il Salon du Fromage era una piccola manifestazione. Venivano presentati soltanto formaggi francesi e i visitatori erano prevalentemente nazionali. Con il tempo è cresciuto, si è evoluto e ha assunto il respiro internazionale che hai potuto verificare in prima persona. Senza dubbio costituisce una straordinaria vetrina rappresentativa delle produzioni tradizionali e delle nuove

tendenze».

Tra le tante proposte ce ne sono state alcune che ti hanno catturato?

«Sono rimasta colpita dal nuovo tripla panna Le Barisien, crosta fiorita a latte crudo vaccino della Fromagerie Dongé, un formaggio molto delicato. C'è anche la versione aromatizzata al tartufo che è tra i 12 prodotti che si sono aggiudicati il concorso Coup de Coeur: per uno specialista del Brie de Meaux Dop, vincitore di numerosi concorsi, rappresenta uno sviluppo sorprendente. E poi il Gorgonzola Dop di Arrigoni, una delizia». La prossima edizione si svolgerà a Parigi dal 25 al 28 febbraio 2024: apriamo le agende e save the date.

Coup de Coeur, premiati due italiani

Fra i 12 vincitori del concorso "Coup de Coeur", giunto alla 4ª edizione, ci sono 2 formaggi italiani.

Iscritti alla gara 117 prodotti che sono stati valutati da una giuria composta da 16 esperti di varie nazionalità, tra cui il nostro maestro assaggiatore Alessio Monaco della delegazione di Cuneo.

Il "Capra Tonka & Vermouth" della Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto (TV), formaggio di capra a pasta semidura stagionato 5 mesi e affinato con vermouth e fave di Tonka.

Emanuela Perenzin ci racconta che «è stato creato per il Natale del 2020 ed è il frutto di un lavoro di squadra. Ideato da Erika Piccoli e Riccardo Tonon, prodotto e affinato dal casaro Matteo Piccoli. Il risultato finale è un bell'equili-



brio di sapori e profumi sostenuti da una piacevole texture asciutta ma fondente. L'affinamento non sovrasta mai il formaggio che mantiene le sue peculiarità ed aromi e viene impreziosito dai nuovi profumi».

Il "Blu61" de La Casearia Carpenedo di Camalò (TV) è un erborinato di latte vaccino affinato in vino Raboso passito veneto IGT con un top di mirtillo rossi in crosta.

Spiega Alessandro Carpenedo: «Nel 2011 i genitori hanno festeggiato i 50 anni di matrimonio e il padre Antonio per ricordare questo evento ha voluto creare un formaggio. Si distingue per la sua eleganza ed armonia, la pasta cremosa dalle venature blu-verdi, un gusto intenso ma equilibrato accompagnato dal sapore dei frutti rossi e dal sentore dolce del Raboso passito».

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



La crisi dei prezzi, indotta dal Covid, ha coinvolto anche loro, pur del tutto innocenti

Grati agli animali da latte

di Alan Bertolini

In seguito al perdurare della pandemia, anche questi primi mesi del 2022 sono stati caratterizzati da proteste e sensibilizzazione sul problema del prezzo del latte, vaccino in particolare. L'obiettivo è stato quello di cercare di tutelare i redditi dei produttori di latte, cercando di far sopravvivere le aziende agricole che oggi sono alle prese con aumenti straordinariamente alti di costi di produzione a fronte di ricavi estremamente bassi. Questo, per effetto di un mercato ormai deviato che perdura da quasi due anni, ove molte aziende stanno producendo latte con costi addirittura superiori ai prezzi di vendita. Questa, in sintesi, la lamentela delle organizzazioni che tutelano i produttori.

Il tutto ha avuto inizio nei primi mesi del 2020, con l'arrivo della pandemia in Italia, quando agli animali da latte, era stato chiesto di produrre meno latte a supporto dei prezzi di mercato! Sì, è proprio così.

A causa del problema coronavirus, la Coldiretti nazionale, nel marzo 2020, aveva infatti invitato gli allevatori italiani a "ridurre la produzione di latte per salvaguardare il mercato, nell'intento di evitare speculativi abbassamenti di prezzo", dettando a tale scopo, tutta una serie di linee guida da seguire.

Senza opportunamente entrare nel merito della questione, si prende semplicemente spunto da ciò, per fare alcune considerazioni legate agli animali da latte, che ahimè, pur non c'entrando nulla con il coronavirus, hanno subito gli ordini del caso.

Nella fattispecie, era stata indicata tutta una serie di azioni da intraprendere, nel rispetto degli animali e del loro benessere. In sintesi:

- aumentare la quota di foraggio nelle razioni alimentari;
- rimodulare la somministrazione di concentrati nelle vacche a medio-avanzato stadio di lattazione;
- anticipare (di non più di 10 giorni) l'asciutta a fine lattazione;
- ridurre il numero delle mungiture a fine lattazione.

In sintesi quindi, delle modifiche all'alimentazione ed al numero delle mungiture, anticipando l'asciutta. Nulla di male, anzi, una minor produzione di latte talvolta, porterebbe addirittura un beneficio fisico all'animale, rinforzandolo. Potrebbe anche essere considerata una bella occasione di remise

en form, vista sotto un certo punto di vista.

Che vita, la loro però! Non sono nemmeno portatori del Coronavirus (cioè, confermato anche da recenti studi specifici) e debbono comunque subire modifiche riguardo al loro modo di vivere, conformandosi alle esigenze dettate dalla criticità del periodo.

Detto ciò, si deve a loro molta gratitudine, perché sono dei veri alleati dell'uomo, senza riserve e limiti: forniscono latte, senza soluzione di continuità (salvo nel periodo di asciutta, naturalmente), che costituisce uno degli alimenti principi a livello nutrizionale e la materia prima dei formaggi, seguendoci ed ubbidendoci in tutto e per tutto, anche nei momenti particolarmente difficili in cui si rende necessaria l'applicazione di "razioni alimentari e munte insolite", dettate da un virus.

Certo, anche l'uomo fa la sua parte, contraccambiando "il favore", tant'è che oggi, a differenza d'un tempo, li si trattano con i "guanti bianchi", applicando il principio: "il benessere è uno stato generale di buon equilibrio fisico-mentale in cui l'animale si trova in armonia con l'ambiente circostante" (Hughes, B.O., e I.J.H. Duncan, 1988: studiosi e ricercatori in tema di Animal Welfare).

Ciò, lavorando su due fronti, ovvero "avvicinando le condizioni di allevamento a quelle naturali" e "aumentando la produttività, riducendo lo stress e migliorando le condizioni ambientali dell'allevamento" (sempre Hughes e Duncan, 1988).

In chiusura, la domanda che nasce spontanea è: gli animali da latte, si saranno accorti che in questi ultimi due anni viene riservata loro una attenzione particolare ed applicati dei trattamenti diversi, determinati prima dall'emergenza Coronavirus e poi, da qualche mese a questa parte, anche dal conflitto Russia-Ucraina che ha imposto e sta imponendo un nuovo assetto economico mondiale, anche in ordine ai costi di produzione del latte.

Certo, tra loro, come tra noi umani, vi saranno soggetti più attenti e sensibili ed altri meno. Mancando agli animali la parola, non avremo mai risposta a questa domanda, ma si può ragionevolmente concludere, che stante la loro completa ed assoluta dedizione ed ubbidienza all'uomo, dobbiamo loro idealmente un grande grazie, anche perché al di là degli eventi, ci garantiscono sempre un prodotto eccezionale qual è il latte.

Un bene prezioso
che ci
viene donato
da sempre senza
compromessi



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



A 1000 metri di altura sopra Genova l'azienda agricola Petramartina continua una gloriosa tradizione allevatoriale



di Fabrizio Salce

Diciamocelo francamente, il ritorno alla vita è particolarmente piacevole in alcune giornate. Il regno del sonno viene abbandonato con il sorriso sulle labbra e ci si avvicina con gioia e spensieratezza ai sapori della colazione. Un caffè soltanto, o una fantasia di confetture, del salato, magari impreziosito da qualche tipicità regionale: in poche parole sia ha voglia di vivere! E' quanto mi succede ogni volta in cui debba andare alla scoperta di un prodotto tipico che ancora non conosco, di un territorio che non ho visitato, di una storia di gente e lavoro, di passioni e speranza.

E' successo ancora qualche giorno fa. Dopo essermi alzato, ho consumato la mia colazione e mi sono fiondato sulle alture di Genova. Sono così arrivato in località Scabbiamara, nel Comune di Rezzoaglio, a circa 1000 metri di altezza per assaporare un formaggio che qui amano chiamare "U Cabanin".

Ad ospitarmi Simona, Ugo e il loro figlio Thomas.

Sono dunque presso l'azienda agricola Petramartina. Da qualche anno i miei ospiti lavorano con l'intento di salvaguardare e selezionare una razza bovina autoctona di questo lembo di terra: la Cabannina. E' una razza tipica ligure che deve il suo nome alla frazione di Cabanne, sempre nel comprensorio di Rezzoaglio, in Alta Val d'Aveto, che ne è stato un centro importante per l'allevamento.

E' una razza a duplice attitudine, carne e latte, che abbiamo rischiato di perdere ed è grazie a pochi temerari che oggi, pur contando poche centinaia di capi, circa 700, è ancora viva e prolifera. Per fortuna e lungimiranza qualcuno ha pensato di custodire il seme di alcuni capi del passato e questo consente oggi di non avere consanguineità nelle mandrie.

Il lavoro di Ugo, che si occupa prevalentemente dell'allevamento, è caratterizzato dal fine di avere una selezione di animali perfettamente corrispondenti agli standard della razza. Un allevamento che vive immerso in un ambiente montano sano, in cui i soggetti possono nutrirsi al pascolo per svariati mesi dell'anno e godere di ring e stalle adeguate dove stazionare nei mesi più freddi.

Ugo punta alla produzione del latte con il quale Simona e Thomas producono ottimi formaggi: tra questi proprio "U Cabanin".

Il latte delle mucche di razza Cabannina ha un buon rapporto grasso/proteine che lo rende particolarmente adatto alla caseificazione. In termini quantitativi una Cabannina produce dai 12 a 22 litri di latte al giorno con le dovute differenze da soggetto a soggetto. E' un latte saporito, nutriente e di

facile digeribilità.

Come bovino la Cabannina è un animale docile, più piccolo rispetto ad altre razze ma decisamente rustico e di aspetto importante. Il colore del mantello è scuro e la tipica riga mulina di colore crema posizionata sul dorso lo rendono distinguibile a distanza. Ha occhi dolci e le orecchie posizionate orizzontalmente; la longevità di questa razza può fare registrare capi anche con 24 anni e con 15 lattazioni nel corso della vita.

E il formaggio? Premetto che in azienda ne vengono prodotti di varie tipologie, erborinati compresi, e poi ricotta, yogurt, ma è "U Cabanin" che ha stimolato la mia curiosità. E' il formaggio della tradizione locale, che si fa da tempi remoti, lo si produce a latte crudo scaldandolo ad un massimo di 39 gradi di temperatura: si utilizza caglio di vitello in pasta.

Dopo un'ora circa di attesa della cagliata la si rompe con la lira riducendola a piccoli grani non più grandi di un chicco di mais. Il passaggio successivo della lavorazione è la classica separazione della cagliata dal siero, che Simona utilizza per produrre la ricotta, e a ruota si procede con una seconda rottura della cagliata totalmente manuale.

Si procede poi con il riempimento delle forme per modellare il formaggio, sono forme microforate che consentono sotto pressa di espellere ancora il siero rimanente. All'interno della forma con la pasta si inserisce il marchio per la tracciabilità del formaggio.

Sotto la pressa ci rimane dalle 3 alle 4 ore mentre in salamoia dalle 2 alle 3 ore, prima di raggiungere gli spazi adibiti alla stagionatura. Stagiona un minimo di 2 mesi dopo di che, come tanti altri formaggi, più stagiona più diventa apprezzabile. Al momento della salamoia, dopo il passaggio sotto la pressa, le forme di "U

Cabanin" hanno un peso che si aggira sui 2 kg che diventano un kg e 7 centogrammi circa dopo la prima fase di stagionatura.

E' un formaggio molto buono, grazie all'alta qualità del latte, e a seconda della stagione, in base all'alimentazione degli animali, offre differenti sfumature al palato. Ottimo come formaggio da taglio e anche come ingrediente più che interessante per ricette sfiziose. E' chiaro che il buon andamento dell'allevamento degli animali consente all'azienda di avere un'ottima materia prima e conseguentemente una caseificazione di alto valore.

Tutti i formaggi di Petramartina sono prodotti in modo artigianale mediante l'esclusivo utilizzo del proprio latte, la stagionatura si svolge in un ambiente naturale con umidità controllata e temperatura costante.

Bovine, latte e formaggi, ma non dimentichiamo l'amore, la passione, il mettersi in gioco per lavorare a 1000 metri con le dovute problematiche ambientali. Ma è grazie a queste persone se molti territori non sono stati definitivamente abbandonati e dimenticati. Questo impegno, a 365 giorni all'anno, significa molto per tutti. E poi "U Cabanin" è davvero un formaggio buono.



Amor di Cabannina

Tipica razza ligure, produce un ottimo latte dal quale si ricavano preziosi formaggi, tra cui "U Cabanin"



• Ugo Campodonico con la moglie Simona e il figlio Thomas, allevatori e casari

NUOVE IDEE IN CUCINA

Per gustarmi il formaggio "U Cabanin" in versione ingrediente per ricette con piacere ho raggiunto le "alte valli", ovvero quel comprensorio territoriale che abbraccia il parmense e il piacentino con le terre liguri: luoghi in cui i confini regionali vengono sostituiti dalle tradizioni del tempo.

Nel piccolo comune di Compiano (Parma) ho incontrato Alessio e Simone Ciancolini, due giovani fratelli, 30 e 26 anni, che dal 2019 hanno dato vita ad una loro attività legata alla ristorazione. Alessio ha sempre amato prendere spunto dalle letture relative ai prodotti tipici della sua terra, per poi andare in prima persona alla scoperta di tali specialità. Simone, diplomato all'alberghiero di La Spezia, con gli stessi sapori trovati da Alessio elaborava con grande passione alcuni piatti. Un gioco culturale gastronomico che finiva, arricchito da foto e testi, sulle pagine dei social. Dalle pagine social Alessio e Simone, non di rado, ricevevano in contro partita messaggi in cui, chi li seguiva, chiedeva dove si trovasse il loro ristoran-

te. Fu in quel frangente che i due fratelli iniziarono ad ipotizzare quale fosse il metodo migliore per rendere concrete quelle pagine informatiche.

Per quale motivo allora non provare a diventare chef a domicilio? Partire con l'idea di portare e raccontare alla gente il tuo territorio, utilizzano formaggi, carni, verdure, farine e quant'altro. Dunque consegne, cene a domicilio ed eventi come battesimi, compleanni, cresime.

L'attività si è evoluta e oggi si muovono con una cucina mobile installata su un camioncino militare 4x4 più che attrezzato. Ed è proprio su quel mezzo mobile che mi hanno preparato due espressioni culinarie con il formaggio "U Cabanin". Degli gnocchi preparati con la farina di castagne, serviti con radicchio e pistacchio e impreziositi da una base di crema di formaggio: deliziosa e delicata. E poi un secondo piatto, un goloso panino, realizzato con le carni suine di razza Mora Romagnola e ammorbidito sempre con la crema di formaggio "U Cabanin".



RICOTTA SARDA

Un prodotto povero dell'ovile

di Maurizio Orrù

Un documento sulla ricotta sarda è databile all'incirca nel Settecento. Il sassarese Andrea Manca dell'Arca enumera e sottolinea le caratteristiche del prodotto: «Tutto il siero che ne sorte, si lascia dentro la caldaia, e ponendola subito a riscaldare nel fuoco, si raccoglie la ricotta, la quale si tira (...) di mezzo al siero caldo con cucchiaroni, e si mette nella cascerola bucata, e dopo sgocciolata (...) quella che non serve fresca, si sommerge nella salamoia».

La ricotta è un prodotto della tradizione casearia italiana, che rientra prepotentemente nella categoria dei latticini. Spesso questo prodotto alimentare viene considerato un formaggio erroneamente per una mancanza di cultura casearia. In Sardegna esistono una ventina di tipologie diverse della ricotta: secondo il tipo del latte, la metodologia di stagionatura ed in fine la forma (più o meno grande).

Nell'isola la produzione della ricotta gentile, o ricotta fresca di pecora, ha un'origine vetusta, contemporanea alla lavorazione del latte per la produzione del formaggio. La ricotta è un prodotto lattiero caseario con un peso di 1,5/1,8 Kg, con una struttura morbida e finissima, di colore bianco. Il consumo alimentare deve essere fatto nei giorni immediatamente successivi alla produzione.

La ricotta gentile viene prodotta su tutto il territorio della Sardegna attraverso una particolare procedura, ovvero attraverso il riscaldamento del siero residuo della caseificazione del latte di pecora. Semplice ed artigianale è la produzione e lavorazione della ricotta che prevede l'impiego, dopo una filtrazione, con una tela di cotone del siero residuo della caseificazione del latte di pecora. Questo siero viene trasferito in una caldaia di rame detta "su lapiolu" e riscaldata con una temperatura che oscilla da 60-70° C. A volte, si aggiunge al siero del sale fino. Una volta riscaldato il siero si arriva all'affioramento della ricotta che avviene ad una temperatura massima di circa 80° C. La ricotta viene versata negli appositi stampi troncoconici (fuscelle) e trasferite successiva-



• Nel cuore della Sardegna: murales a Orgosolo di tema pastorale

mente in frigorifero.

La ricotta fresca ovina è un prodotto Pat. Particolare la lavorazione della ricotta salata, che viene ottenuta con una specifico riscaldamento del siero residuo della caseificazione del latte di pecora e in certi casi affumicata (ricotta mustia). Questa tipo di preparazione della ricotta viene lasciata in appositi affumicatori, dove nel fuoco vengono aggiunte delle particolari essenze aromatiche che determinano un particolare sapore. La ricotta così preparata può essere conservata per molte settimane. Questa ricotta mustia si trova esclusivamente nel territorio del Nuorese (Orgosolo).

Anche la particolare ricotta preparata con il colostro ovino rientra in una specialità tutta sarda. Essa è un particolare alimento altamente nutritivo, specificamente destinato al consumo da parte dei bambini ed i anziani. Il colostro ovino si ottiene a partire della seconda mungitura della pecora dopo il parto, ma può essere ottenuto solo per alcuni giorni (4/5) successivi alla nascita degli agnellini. La lavorazione del colostro per la preparazione della ricotta è limitata ad una cerchia di persone e conoscenti del pastore. Oggigiorno questo prodotto alimentare è introvabile in commercio. Alcuni micro caseifici isolani a conduzione familiare, rispettando le giuste norme igienico sanitarie, hanno l'autorizzazione alla vendita di questa ricotta "made in Sardinia".

La ricotta è un particolare prodotto di buon livello nutrizionale: contiene circa 150 Kcal ogni 100 grammi, ed è una buona alternativa al latte. Come sostanze nutritive contiene una buona dose percentuale di proteine, all'incirca 11 grammi per 100 grammi di prodotto, ed un basso livello di carboidrati. In

genere la ricotta, come tutti i latticini, è estremamente ricca di vitamine e minerali, necessari per un buon funzionamento dell'organismo. Infatti sono presenti una solida quantità di magnesio, calcio, magnesio, mentre per le vitamine sono presenti la B2, la B3 e la B5, la vitamina A ed E. La ricotta è un alimento assai versatile e può essere utilizzata nella cucina isolana in differenti maniere, come le formagelle, chiamate anche pardullas, che sono dei tipici dolci sardi, che sono una sorta di cestinetti ripieni di ricotta aromatizzata con scorze di agrumi, del miele o zafferano.

Naturalmente accompagnata con un buon e autentico liquore sardo.

Compral-Inalpi-Ferrero

Una storia che fa scuola



Così è nata la filiera del latte piemontese, un modello unico in Italia

di Matteo Torchio

Compra Latte-Inalpi-Ferrero: una storia. Fosse un libro, o un film, potrebbe essere questo il titolo che dà il senso di un progetto di filiera in Piemonte, diventato solida realtà. E' la storia di un incontro tra mondi diversi - l'agricoltura e l'industria - che parevano lontani e con interessi contrapposti. Ragionando e lavorando insieme non solo hanno scoperto che potevano collaborare proficuamente, ma che da questo esperimento poteva nascere un modello di economia circolare destinato a fare scuola anche sotto il profilo della sostenibilità, la sfida che si impone a livello globale per salvaguardare il pianeta.

Tante cose sono successe in questo decennio di storia comune, costruita passo dopo passo dalla cooperativa Compral Latte di Cuneo (280 allevatori-produttori piemontesi) assieme all'Inalpi di Moretta (l'industria che trasforma e valorizza il prodotto latte, in parte utilizzato per la linea burro e formaggi) e il colosso dolciario Ferrero, destinatario di una importante quota di materia prima per la propria produzione.

«Il progetto della filiera che abbiamo condiviso sin dall'inizio, e per cui siamo nati - osserva Raffaele Tortolla presidente di Compral Latte - ci ha permesso di creare "valore" e di ridistribuirlo a tutti gli attori della filiera; un valore che non è stato solo meramente economico, ma che ha significato un percorso di continua crescita per i nostri soci e per le loro aziende».

Alla voce del partner agricolo si aggiunge quella del partner industriale: «La creazione di ciò che abbiamo fatto negli oltre 10 anni di collaborazione - dice Ambrogio Invernizzi presidente Inalpi - è qualcosa di cui oggi possiamo essere fieri: l'innovazione e la fiducia reciproca sono certamente la chiave di volta per il nostro comune domani, per noi, per i nostri figli e per il nostro



territorio. I progetti basati su solidi legami, intenti e obiettivi comuni - sottolinea Invernizzi - sono la strategia più virtuosa per affrontare con serenità e ambizione, le sfide che il futuro prossimo ci presenterà».

In questo percorso di costruzione di una filiera che non ha pari in Italia, c'è una pagina speciale. Si tratta dell'accordo con cui i soci Compral hanno sottoscritto il prestito obbligazionario emesso dall'azienda di Moretta per realizzare la seconda torre di sprayatura del latte e potenziare le linee di lavorazione.

Un fatto epocale. I soci Compral si sono impegnati per una quota di 5 milioni di euro. Il prestito avrà una durata di 15 anni, con tasso di interesse annuo del 2%, e verrà finanziato con la cessione di 1 centesimo per ogni litro di latte conferito. E ciò è stato possibile grazie all'applicazione del prezzo indicizzato elaborato dall'Università cattolica di Piacenza, perno della filiera.

Ogni storia è fatta di momenti. La più recente "tappa" è rappresentata anche plasticamente dalla convocazione del Consiglio direttivo di Compral Latte, accompagnato dalla struttura tecnica della cooperativa, presso lo stabilimento Inalpi, cui ha fatto seguito una visita che si è snodata attraverso i cantieri in piena attività, a partire dall'area di costruzione della seconda torre di sprayatura che sarà attiva a partire tra qualche mese, fino alla nuova struttura, di circa 2000 mq, che ospita il centro ricerche&sviluppo Inalpi, InLab Solution.

In un contesto di economia circolare applicata, si procederà inoltre a una gestione funzionale dei reflui provenienti dalle stalle degli allevatori e processati dal nuovo biodigestore presso lo stabilimento di Moretta, che diventeranno fertilizzante organico, fornendo nel contempo la sostanza necessaria alla produzione di energia pulita e green.

Interventi strutturali per 25 milioni di euro che hanno avuto il riconoscimento e il supporto, tramite la Regione Piemonte, del ministero dello Sviluppo economico, che ha stanziato 9,8 milioni di euro.

Oggi i 280 soci Compral garantiscono oltre 7 mila quintali di latte al giorno; fra qualche mese, quando entrerà la nuova torre di sprayatura, la fornitura salirà a 10-11 mila quintali. Ciò grazie all'ingresso di nuovi soci: sono un centinaio gli allevatori in lista d'attesa.

Sono numeri e dati che il grande pubblico deve conoscere: le aziende stanno investendo e lavorando per raggiungere una sostenibilità reale. E' arrivato il momento che ognuno allacci le scarpe e incominci a camminare lungo il percorso dell'informazione e del lavoro per condividere con i consumatori le informazioni su quello che portano sulla propria tavola.

Transumanza e formaggi tra Pisa e la Maremma

Il movimento di bestiame era tale che, fin dal Medioevo, Siena istituì la Dogana dei Paschi per riscuotere il pedaggio dai pastori

di Marco Franchini

Su un territorio di 24.450 km² la pastorizia tradizionale in provincia di Pisa per ragioni storiche, sociali e pedoclimatiche è praticata soprattutto sulle colline, in particolare nel territorio volterrano e nel Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli, pur trovandosi pastori e caseifici più e meno in tutta l'area. Storicamente questa parte della Regione Toscana non era sede di una stabile attività pastorale, salvo alcune zone delle Colline Pisane, ma piuttosto era terra attraversata dalle greggi due volte l'anno in quella che era la grande transumanza dalle zone appenniniche alla Maremma e viceversa.

Di questo grande movimento periodico di uomini ed armenti si hanno le prime notizie certe dall'età del bronzo, ed è rimasto attivo fino alla fine degli anni '50 del Novecento, periodo in cui il modificarsi delle pratiche agricole a seguito della grande riforma agraria degli anni '50 portò alla fine di questa pratica. La transumanza è un

fenomeno molto complesso che origina sia dalla necessità di spostare gli animali nel periodo invernale in zone climatiche meno rigide e ricche di pascoli, che da una economia di sussistenza nelle zone appenniniche Tosco-Emiliane incentrata su pastorizia e coltura del castagno, la quale non riusciva a produrre risorse minime sufficienti al sostentamento delle popolazioni locali.

D'altra parte la situazione agricola economica e sociale della Maremma la rendeva adatta al pascolo brado sulle grandi estensioni incolte e paludose che ben potevano accogliere periodicamente centinaia di migliaia di capi di bestiame, di uomini-forza lavoro, di pastori e di vergari spesso con le famiglie al seguito. Dall'Appennino alla Maremma il viaggio durava dai 10 ai 15 giorni.

Questo grande movimento di bestiame, con tutti gli aspetti anche giuridici che comportava, era talmente ampio che portò fin dal tardo medioevo all'età moderna lo Stato di Siena ad istituire un ente preposto al controllo: La Dogana dei Paschi

(pascoli). "Dogana" è un toponimo che contraddistingue ancora oggi molte località e strade di questa regione, a memoria dei luoghi dove erano posizionate le Dogane per il conteggio dei capi e relativo pagamento del pedaggio e le strade preposte a questo "traffico".

La giurisdizione, in realtà, non era estesa a tutto il litorale toscano, ma solo a quello compreso nella Maremma Senese che grossomodo era compreso tra i confini degli attuali comuni di Follonica e Capalbio in provincia di Grosseto. Questa parte di Maremma nel '700, ad esempio, ospitava il 70% di tutto il bestiame transumante toscano. Gli ovini per la stragrande maggioranza erano di razza massese: la nostra "pecora nera". È una pecora con le corna a duplice attitudine: latte-carne, marrone molto scura fino al nero. Ora soppiantata di fatto da razze più produttive, rimane presente in numeri ridotti nei suoi luoghi di origine: la Lunigiana (Massa), la Garfagnana (Lucca) e l'Appennino tra le province di Massa, Lucca, Pistoia. È presente poi in alcune aree isolate della piana di Pisa, ma di fatto in estinzione.

Le genti della Garfagnana, dell'Appennino lucchese, ma anche dell'Appennino modenese che preferivano affrontare un viaggio più lungo piuttosto che scendere verso la Valle Padana più vicina, ma dal clima meno favorevole, passavano per la piana di Pisa, sfruttando l'asse viario costituito dalla Valle del Serchio.

Non tutti arrivavano in Maremma, alcuni cominciavano a fermarsi lungo il tragitto via via che trovavano le condizioni per farlo. Col passare del tempo ed il miglioramento delle condizioni di vita lungo le pianure costiere, dovuto ad una razionale regolazione delle acque e la quasi totale eliminazione delle paludi costiere che non rendevano la vita possibile in quei luoghi d'estate, una parte di questi pastori transumanti cominciò a rimanere sempre più a lungo nelle zone di svernamento, fino a stabilirvisi e dare vita ad un pastorizia stabile per tutto l'anno.

Questo succedeva anche per i pascoli



Storicamente questa terra era attraversata due volte l'anno dai greggi diretti ai pascoli lungo il mare. La razza principale era la "pecora nera" Massese, soppiantata in seguito da razze più lattifere. Il Pecorino Toscano è la produzione più diffusa. La curiosità del Marzolino e la nobiltà del Balze Volterrane Dop

delle tenute di quello che ora è il Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli, come per altre zone della pianura e delle colline pisane. Per cui seppur il contado di Pisa non sia una terra a specifica vocazione pastorale vanta comunque una presenza di ovini e produzioni lattiero casearie che vale la pena conoscere. Oggi il Pecorino Toscano è il formaggio più diffuso tra i produttori locali, mentre in primavera si produce un formaggio delicato, dolce, aromatico da consumare fresco o appena stagionato: il Marzolino.

La tecnica di produzione è la stessa del Pecorino Toscano variando solo la durata e la modalità di salatura e stagionatura. Viene girato più spesso nei primi giorni e poi lasciato in posizioni più o meno casuali, a volte anche con le forme addossate le une sulle altre, in modo da dargli la caratteristica forma più o meno triangolare, comunque irregolare. La stagionatura in genere è breve: 5/10 gg, secondo il grado di abbuccatura che il produttore vuol raggiungere.

Alla fine il profilo gusto olfattivo è fortemente caratterizzato dalle erbe dei pascoli primaverili, le migliori, che vengono brucate dopo il periodo invernale dei fieni. A dire il vero però, ora la tradizionale stagionalità di questo formaggio è mantenuta ormai solo da alcuni piccoli produttori artigianali in quanto lo si trova in commercio in ogni periodo dell'anno. Il nome a questo punto non contraddistingue più il periodo di produzione come in origine, ma il tipo di formaggio ed ancor di più la forma tipica.

Girando per la provincia si possono trovare allevatori/produttori che a livello artigianale si stan-

no cimentando sempre più anche con latticini meno tipici della produzione tradizionale seguendo lavorazioni tipo stracchini, robiolo ed altro in varie forme e pezzature con risultati alteri, ma sicuramente interessanti.

I formaggi pisani però più caratterizzanti e caratterizzati dal territorio sono indubbiamente il Pecorino delle Balze Volterrane Dop ed il Pecorino del Parco.

Per entrambi il nome contraddistingue già il territorio di produzione. Gli elementi caratterizzanti del primo sono il latte intero crudo ed il caglio vegetale (carciofo selvatico, *Cynara cardunculus*) con cui viene prodotto. È un formaggio a pasta bianca o leggermente paglierina da fresco

a giallo paglierino sempre più carico maturando. Di sapore intenso ed aromi vegetali.

La produzione del Pecorino del Parco invece è legata ai confini del Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli, di fatto alle porte della città di Pisa. È un formaggio che segue la stessa tecnica di produzione del pecorino toscano, ma prodotto con latte proveniente dai pascoli del Parco dove è ancora presente in buon numero la pecora massese. Sono pascoli di pianura vicino al mare. Le tecniche di allevamento tradizionale, la selezione negli alimenti degli animali, la stagionatura fanno un formaggio più dolce della media dei pecorini toscani con tipici sentori erbacei e talvolta animale.



Salone del Formaggio a Roma, buona la prima

In vetrina diversi produttori del Lazio e di altre regioni italiane, nel nuovo spazio eventi di The Box, con seguitissime degustazioni guidate dai maestri Onaf



di Ilaria Castodei

Quando si parla del mondo del formaggio, dei suoi produttori e di tutto il mondo che lo circonda, il successo è quasi sempre garantito. Questa indiscussa eccellenza gastronomica italiana, conosciuta ed esportata in tutto il mondo, ha goduto da quest'anno di un'importantissima vetrina rivolta sia agli operatori del settore che al pubblico.

Domenica 3 e lunedì 4 aprile è partita la primissima edizione del "Salone del Formaggio" evento organizzato da Excellence con la preziosa collaborazione della delegazione Onaf di Roma. Alla manifestazione, dedicata esclusivamente al prodotto caseario, hanno partecipato diversi produttori del Lazio e di altre regioni italiane, accompagnati da alcuni espositori di prodotti complementari come confetture e vini. Il Salone ha avuto luogo all'interno del Centro di Cultura Enogastronomica di Excellence, nel nuovo spazio eventi e area espositiva di The Box, in Via Ignazio Pettinengo, ed ha puntato a far emergere rarità casearie, mettendo in connessione i produttori con gli chef, ristoratori, titolari di gastronomie e operatori del settore, nonché con il grande pubblico.

Ad Onaf sono state affidate le conduzioni delle seguitissime degustazioni di formaggi (tutte rigorosamente sold out) guidate da Maestri Assaggiatori, nonché di contenuti quali seminari e talk. Non sono mancate degustazioni di formaggi con vari abbinamenti, da quelli prevedibili e semplici come le bollicine, a quelli improbabili e difficili, ma alla fine riusciti, con il whisky. È stato scoperto l'infinito mondo di un alimento genuino, sano e con una biodiversità italiana tra le più svariate, ma anche la sua versatilità in cucina in numerose ricette, il ritorno nei ristoranti dell'elegante carrello dei formaggi e la sua importanza dal punto di vista organolettico e nutrizionale. Le due giornate sono state un palcoscenico perfetto in cui casari e formaggi hanno raccontato le fasi di preparazione dei migliori prodotti italiani ed è stata l'occasione di gustare ottimi formaggi e latticini.



La kermesse ha avuto un riscontro di pubblico ben oltre le aspettative e, trattandosi di una prima edizione, non si poteva non riportare il feedback anche dei produttori partecipanti e tra le aziende presenti abbiamo registrato l'entusiasmante riscontro di due produttori, quali la rinomata Coop. Molara di Zungoli (Avellino) e la rivelazione Fattorie Faraoni di Sutri (Viterbo).

La prima, ubicata al confine tra la Campania e la Puglia, azienda che ha appena compiuto 50 anni di storia, con all'attivo più di 250 soci conferenti, produce paste filate stagionate come il caciocavallo podolico. Riportiamo il commento del loro responsabile commerciale: «Il Salone è stato per noi un evento molto interessante; Roma è molto grande, ed è anche un pubblico molto attento, quindi per soddisfare tutto l'interesse verso questi prodotti di nicchia serve più tempo per raccontarli e per far comprendere il grande lavoro che c'è dietro; quindi ripeteremo l'esperienza senza dubbio».

Fattorie Faraoni, nella Tuscia viterbese, è un'azienda condotta da una giovane coppia dal 2007, Andrea e Silvia che hanno trasformato la loro passione in un vero e proprio progetto di vita, una realtà di produzione e trasformazione del latte vaccino proveniente dal loro allevamento. Andrea con il compito di assistere la vita dei capi di bestiame, Silvia invece nella gestione del caseificio e produzione dei formaggi che vanno da quelli freschissimi, quali yogurt, primo sale e stracchino, fino agli stagionati, tra cui gli indimenticabili il Gran Faraone, e il Gagliardo, sempre molto apprezzati perché prodotti solo con latte primaverile e autunnale.

Riportiamo il commento di Andrea: «Una bellissima iniziativa, un'occasione positiva per farci conoscere a Roma. Nonostante il periodo un po' complicato per le normative sanitarie ancora in vigore, il pubblico è stato tanto, soprattutto la domenica, e si è molto interessato ai nostri prodotti. Al nostro desk ci sono stati tanti assaggi e tanti sono stati i contatti e le relazioni». E ora tutti ad aspettare la seconda edizione prevista per febbraio del 2023.



Nel cuore dell'Umbria QUELLA "VOGLIA" DI STRACCHINATO

di Flavio Di Gregorio

Un incubo per un giovane assaggiatore di formaggi è quello di sentirsi dire dalla propria dolce metà, in attesa di discesa casearia: «Amò, ho voglia di Stracchinato di pecora».

Colto in contropiede e maledicendo lo sciagurato giorno in cui le ha parlato di quel raro e gustoso formaggio assaggiato, il nostro uomo può trovarsi in grave difficoltà a reperire tale delizia, soprattutto se residente nel profondo Nord.

Proprio per questo oggi mi trovo in quel fazzoletto di terra conteso da secoli dalla provincia di Arezzo e attualmente in forza a quella di Perugia, sito tra Città di Castello e Umbertide, dove mi attende in azienda il casaro Eros.

Grazie alla sua abilità e come ripete più volte «soprattutto a quelle del suo numeroso team» composto dal fratello Samuele, gli aiuto casari Lucilla e Bouazza, i pastori, le sue 950 pecore e i 21 cani pastori maremmano/abruzzesi. Tutto nasce l'8 marzo 2020 proprio all'inizio dell'epoca Covid quando Eros, commerciante di formaggi nel settore fieristico ed affiatore in proprio, titolare de "Il Cacio com'era", si ritrova disoccupato per le restrizioni pandemiche.

Vista la drammatica situazione il suocero Francesco, allevatore e casaro sardo da generazioni, a marchio "I Formaggi del Pastore", gli propone di aiutarlo nella produzione, ed Eros accetta. Il suo capolavoro produttivo è di sicuro il raro e difficile tecnicamente Stracchinato di pecora, formaggio a latte crudo munto al massimo da 24 ore, a maturazione breve (20-40 giorni), slattante alla pressione in crosta, senza conservanti, "fatto

a mano" ci tiene a dire, quindi senza l'ausilio di macchinari, ma utilizzando il semplice pentolone in cui il latte di pecora delle due munte giornaliera viene riscaldato a fiamma viva, come "un formaggio alla vecchia maniera".

Rispetto agli stracchinati di capra e di vacca, quello di pecora rimane un tabù in quanto più laborioso per il maggiore contenuto di grassi del latte ovino, che determina una minore presenza di siero in caldaia e conseguenti problematiche al momento della rottura della cagliata con scarsa formazione di coaguli.

Oggi l'ho sbirciato durante la lavorazione e ho visto come il latte viene scaldato una prima volta a bassa temperatura, poi raffreddato, e poi riscaldato ad una temperatura più alta e poi ancora stoppato prima di immettere il caglio di vitello, che conferisce dolcezza alla pasta.

Riportato a temperatura di 36-38 gradi, si è formata la cagliata e quando la sua mano strusciata sulla superficie non si è imbiancata più di latte, l'ha tagliata due volte con il coltello ed una volta con lo spino ottenendo dopo 15 minuti la formazione dei coaguli delle dimensioni di una nocciola. Successivamente ha tolto il siero che affiorava, mentre i rimanenti coaguli sono stati versati nelle fucelle; dopo la scolatura la cagliata è stata estratta, girata di 180 gradi e rimessa nel contenitore. A quel punto Eros è diventato vago nel dire come la cagliata diventa poi Stracchinato e ha aggiunto: «Se prima come affiatore pensavo che fare formaggio fosse il 50% dell'opera e il divenire formaggio l'altro 50%, ora da casaro mi sono reso conto che farlo è solo il 10%, quindi solo io quello che succede dopo».

Incalzato a rivelare di più ha aggiunto: «Una volta

scolata la cagliata viene messa in cella a 15 gradi e poi salata mediante bagno in salamoia per circa 45 minuti, e poi posta a maturare in cella a 3-5 gradi in cella per attivare i processi fermentativi che permettono la stracchinatura di questo formaggio». Null'altro.

«Ho capito», mi sono detto: «Passiamo all'assaggio, che è meglio».

Eros, andato in cella, ha preso una forma di Stracchinato di un chilo e passa, di venticinque giorni fa. La forma era perfetta, cilindrica, facce e scalzo puliti ed elastici al tatto, al taglio una fine occhietta ha emesso lacrime cremose.

In quel momento si sono sprigionati aromi latticini, di latte fresco e burro, poi è subentrata una nota lievitata che ricordava quella dell'impasto del pane.

In bocca il dolce di elevata intensità ha fatto da padrone, seguito da una media acidità e un bassa salinità, dell'amaro non v'era traccia.

L'aromaticità avvertita al naso si è amplificata nel palato, dove si sono aggiunti un fugace aroma vegetale di manto erboso e un sentore tardivo di stalla pulita che si è rapidamente perso nel dolce retrogusto, di media persistenza.

Nutrizionalmente lo Stracchinato è identico a qualsiasi altro formaggio pecorino della zona, con circa un 25-28% di contenuto in grassi ed un 20-22% in proteine, fatta eccezione per la ridotta salatura che Eros impone alle forme.

Una significativa riduzione della quantità di sale aggiunto non comporta alcun effetto collaterale microbico, come molti sbagliando pensano, anzi evitare salature scellerate comporta un vantaggio sia per il gusto del formaggio che per la salute del consumatore.



CHEESECAKE PECORINO & FRAGOLE

Ingredienti per 10 porzioni

- Burro, 50g
- Acqua, 40ml
- Fette biscottate, 160g
- Zucchero di canna, 80g
- Cacao amaro in polvere, 8g
- Cannella in polvere, q.b.

Per la farcitura

- Albumi, 150g
- Zucchero semolato, 250g
- Acqua, 50 ml
- Panna fresca, 450
- Pecorino grattugiato, 125
- Gelatina in fogli, 10 g

Per la copertura

- Fragole fresche a pezzettoni, 500g
- Acqua, 100ml
- Zucchero, 250g

Esecuzione

Mescolate insieme panna fresca e pecorino grattugiato (potrete scegliere il vostro preferito) e riponetelo in frigorifero. Sciogliete acqua e burro in un pentolino e lasciateli raffreddare. Spezzettate le fette biscottate e frullatele con lo zucchero di canna, il cacao e la cannella. Aggiungete a filo il composto freddo di burro e acqua fino ad ottenere un composto morbido. Sistemate alla base di uno stampo a cerniera rivestito con carta forno sul fondo: dovrete ottenere uno strato alto 1 cm ben livellato. Pressatelo con un batticarne in superficie e riponetelo in frigorifero. Preparate la meringa montando gli albumi (possibilmente non freddi di frigorifero) in planetaria e aggiungendo un pizzico di sale e 60 g di zucchero. A seguire, quando inizieranno a mostrarsi spumosi, aggiungete 65 g circa di zucchero continuando a montare. Nel frattempo, in un pentolino fate cuocere lo zucchero rimanente (125 g) con l'acqua (senza mai mescolare) portandolo alla temperatura di 121°C. Versate a filo lo zucchero fuso e bollente in 2-3 fasi sugli albumi continuando a montare a velocità medio-sostenuta. Mentre la meringa italiana raffredda, procedete a montare in planetaria la panna al pecorino.

A parte, mettete a bagno i fogli di colla di pesce, poi strizzateli e fateli sciogliere e ribollire in 25 ml di acqua in un pentolino sul fuoco. A questo punto, sacrificare in ¼ della meringa la colla di pesce calda, mescolando con una frusta. Unite la meringa con gelatina a mano nel composto montato di panna e pecorino; infine incorporate con movimenti ampi anche la meringa restante, avendo cura di far attenzione a non smontarla.

Mettete il composto di farcitura in una sacca da pasticceria e sprizzate sopra la base già preparata in teglia in frigorifero. Livellate in superficie con una spatola inumidita e conservate in frigorifero per almeno 6 ore prima di servire la torta in tavola. Accompagnate la torta con fragole fresche e la loro salsa, che potrete ottenere portando a bollire l'acqua in una casseruola, aggiungendo lo zucchero e facendo riprendere bene l'ebollizione prima di versare lo sciroppo su fragole fresche tagliate a pezzettoni. Lasciate riposare per almeno 10 minuti prima del filtraggio e dell'utilizzo.

Il Lazio è una regione ricca di formaggi pecorini, ciascuno con le sue peculiarità di gusto da scoprire in cucina

Non solo Romano

a cura di Sara Albano

I formaggi di pecora sono fra le delizie più anticamente conosciute. Erano di certo già noti al tempo di Omero (che li cita come prodotto presente nella caverna in cui abita Polifemo al tempo dell'arrivo di Ulisse nella Terra dei Ciclopi), ma è senza dubbio nelle tradizioni dell'antica Roma che gli studiosi hanno trovato terreno fertile per rintracciarne le tracce della produzione. Leggenda narra che la "scoperta" del Pecorino Romano sia da addebitarsi a un pastore che decise di trasportare il latte delle sue pecore e capre, e non avendo a disposizione recipienti sufficienti, utilizzò lo stomaco dei capretti e degli agnelli macellati: la sorpresa fu che al termine del viaggio il latte risultava coagulato. I popoli laziali e toscani, già ai tempi della fondazione della Città Eterna da parte di Romolo e Remo, lo producevano principalmente come cibo per i soldati, in aggiunta a pane grossolano e zuppe di farro ed altri cereali ancestrali. Di pecorini scrissero Plinio il Vecchio, Galeno, Ippocrate, Varrone, Moderato, Columella, Marone, lodandolo come alimento con proprietà non solo nutritive ma anche preventive di carenze minerali e vitaminiche. Perfino Carlo Magno si narra fosse goloso di

questo formaggio, tanto da portarlo anche in Spagna, ma fu intorno all'anno Mille che la produzione iniziò ad estendersi a fini commerciali. Ma il Pecorino Romano è solo una delle tante tipologie che si possono scoprire alla volta delle prelibatezze casearie della mia regione, il Lazio.

E' certamente la qualità più conosciuta, nonché decisamente più sapida: è per questo che è il formaggio perfetto della cucina locale per rientrare in tanti gustosi condimenti per pasta, senza necessità di aggiungere sale alcuno ad altri eventuali ingredienti presenti, dall'amatriciana fino alla carbonara e la gricia (tutte esaltate, per altro, anche dal gusto deciso del guanciale locale).

Il Pecorino Romano si presta ottimamente anche ad insaporire naturalmente composti salati a base di ricotta, per farcite tanto la pasta fresca quanto le torte salate. A Roma lo si spolvera anche sulla trippa, e personalmente vi consiglio di provare a spargerne un velo anche sulle cozze da lasciar gratinare in forno, o su delle fettine di pesce spada da condire con aglio e prezzemolo e avvolgere per portare in tavola dei gustosi involtini da cuocere in padella o alla griglia. In queste pagine punto a stupirvi proponendovi anche

una ricetta cui sono particolarmente affezionato, ovvero la mia cheesecake al pecorino e fragole.

Ma ricordate che in ciascuna delle idee gastronomiche proposte meriteranno di essere scoperti anche altri protagonisti dell'interpretazione del buon latte ovino del territorio, dando vita ad un "derby caseario Roma-Lazio" senza eguali! Partendo dal territorio di Rieti, c'è il pecorino di Amatrice, dalla stagionatura piuttosto prolungata che guida all'ottenimento di una pasta dura perfetta da grattugiare: la crosta esterna delle forme viene tradizionalmente trattata con olio e aceto. Se ne produce una versione particolare nell'ambito dell'area dei Monti della Laga. Nei dintorni di Roma, il Cacio di Genazzano viene definito "formaggio secco" per l'adattarsi ottimamente all'essere gustato mediante la più classica scagliatura; oggi viene prodotto da ancora solo pochi casari che tengono viva la tradizione di quest'ottimo formaggio pecorino a latte intero e crudo, stagionato in "madia" o "arconcino" di legno.

Scendendo ancora nel frusinate, ancora oggi è possibile ricercare e gustare il "pecorino ai bronzi", a sua volta variante originale del pecorino di Picinisco (prodotto in un'area di stagionatura a umidità più elevata rispetto alla Valle di

Comino in cui nasce la seconda tipologia). Il pecorino ai bronzi pare esser nato esattamente come espediente per trovare soluzione ad un'eccessiva umidità ambientale, lasciandolo stagionare appunto dei bronzi (contenitori in legno di forma tronco-conica).

Quasi al confine con la Campania, caglio in pasta di capretto o di agnello è ciò che rende speciale il gusto del pecorino di Picinisco, a cui oggi ancora solo pochi produttori danno vita afferendo al marchio Dop: lo si può assaggiare nelle versioni "scamosciato" o "stagionato". E ancora a San Vittore è possibile trovare il Conciato a latte crudo, formaggio quasi dimenticato che si ottiene da latte di pecore sopravvissane, camosciate e massesi e si differenzia fra tutti per la conciatura della crosta, che avviene con quindici erbe aromatiche raccolte a mano nell'area di produzione. Tutti i pecorini laziali saranno ottimi da accom-

pagnare semplicemente con pane casareccio, olive, fave fresche, pere sode di stagione e mieli locali tutti da scoprire, senza dimenticare l'importanza dell'abbinamento del giusto calice di vino: dalla Malvasia puntinata al Cesanese, per i pecorini più freschi e delicati come per quelli più asciutti e dai sentori piccanti, il Lazio ha i suoi fiori all'occhiello che tutti meritano di scoprire.





Il presidente Auricchio con il delegato Domenico Villani

No al Nutriscore L'Onaf è accanto ai produttori

di Michele Gentile

Il 15 marzo scorso, all'Acquario di Roma, si è tenuta un'importante iniziativa dal titolo "Semaforo Rosso al Nutriscore" organizzato dall'Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp (Afidop), a cui è stata invitata l'Onaf rappresentata nella circostanza dalla Delegazione di Roma.

Cosa è il Nutriscore? Un progetto europeo per una nuova etichettatura dei prodotti alimentari, inclusi i formaggi, basata su criteri "discrezionali" e semplificati: un sistema di colori (dal verde al rosso) e di lettere (da A ad E), su un quantitativo standard di 100 grammi. Il presidente di Adifop, Antonio Auricchio, ha aperto i lavori denunciando il progetto Nutriscore che mette a rischio non solo i formaggi italiani, classificati vicino al livello di guardia, a causa dei criteri adottati (la presenza di grassi), e con loro l'occupazione e il fatturato del settore, ma anche la cultura di educazione alimentare e la consapevolezza nutrizionale che si accompagna sempre al tema del consumo alimentare.

Basti pensare alle ricette mediterranee che vedono la presenza di formaggi e che rischierebbero in questo modo l'estinzione. Il cittadino verrebbe disincentivato al consumo di formaggi classificati per lo più con il colore arancione e la lettera D che indicano il formaggio come cibo da evitare. Ma paradossalmente un colore favorevole (il verde) lo spingerebbe a credere che il consumo sia libero, senza alcuna attenzione alla coscienza alimentare ed al consumo responsabile che non fa danni alla salute. Se Nutriscore venisse approvato da UE, a farne le spese non sarebbe solo il consumatore, ma l'intero sistema paese già nel pieno di una emergenza pandemica ed ora nel pieno della guerra in Ucraina.

Il saper mangiare non è un bollino rosso o verde, ma invece è educazione al gusto, alla moderazione ed alla vita attiva come suggerisce la dieta mediterranea, la migliore al mondo. Questa affermazione campeggiava nello striscione di presentazione dell'iniziativa. L'Afidop si è presentata compatta ed unita in

questa battaglia inteloquendo con la politica.

Lo stesso ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Stefano Patuanelli, nel suo intervento, ha parlato del sistema di alleanze europee che si sta costruendo intorno all'Italia per cambiare radicalmente questa strategia e sostituirla con altra basata sulla conoscenza e sulla consapevolezza alimentare che caratterizza questo mondo.

Quella che il nostro paese porta avanti è Nutrinform, basata su un'informazione consapevole e completa, in alternativa al "semaforo" di Nutriscore che non informa e non educa, ma condiziona il consumatore ed il mercato. Sono poi intervenuti, a dimostrare la forte volontà e unità di portare avanti questa battaglia, Giorgio Mercuri, presidente di Fedagri-Confindustria, Paolo Zanetti presidente Assolatte ed Ettore Prandini presidente Coldiretti.

L'intervento programmato del delegato Onaf, Domenico Villani, ha messo in evidenza come Nutriscore contrasti con tutti i recenti assunti scientifici che tengono conto dell'enorme diversità tra un individuo ed un altro e quindi ogni alimento che è un insieme complesso di sostanze chimiche e naturali, di proteine, lipidi, zuccheri, ecc., abbia effetti diversi a seconda dell'individuo che se ne nutre. Pertanto è impensabile che l'impatto di nutrienti di alimenti sulla salute umana possa essere semplificato con colori o con sigle o con numeri, in quanto è contrario alla natura e complessità degli alimenti, tra cui il formaggio che, per via del suo ingrediente principale, il latte, è quello più complesso. Sarebbe una semplificazione dannosa. Questa è la motivazione che vede l'Onaf schierata su questa battaglia insieme ai tanti produttori di formaggi di qualità ed alle loro rappresentanze.

La Delegazione Onaf presente ha poi contribuito all'assistenza di coloro che si avvicinavano alla esposizione dei numerosi formaggi Dop e Igp per degustarli, confrontandosi con loro e con i numerosi rappresentanti dei consorzi presenti. In conclusione una forte manifestazione di unità ed un riconoscimento della funzione e del ruolo di Onaf.

Qui batte un cuore Onaf

L'iniziativa "Qui batte un Cuore Onaf" è nata nel 2018 con l'obiettivo di mettere in evidenza formaggerie, negozi di alimentari, gastronomie, panetterie, negozi di prodotti tipici, ristoranti, trattorie, osterie, cheese bar, wine bar, enoteche, agriturismi, coltellierie, in cui sia presente almeno un socio dell'Onaf, in veste di titolare o dipendente. Attualmente gli esercizi aderenti sono 35. La passione degli assaggiatori di formaggio è sempre, ci si auspica, sinonimo di preparazione e competenza. Pertanto il logo dell'iniziativa esposto all'esterno dell'esercizio commerciale deve essere interpretato come un motivo in più per entrarvi, sapendo che si verrà accolti da un cuore innamorato del formaggio di qualità, pronto ad offrire il meglio per quanto riguarda i prodotti in vendita. Particolare da non trascurare: uno sconto minimo del 5% verrà riservato a chi presenti la tessera di socio regolarmente iscritto all'Onaf.



Una sezione appositamente dedicata all'iniziativa è presente su www.onaf.it. Vi si può trovare l'elenco, costantemente aggiornato, degli esercizi aderenti con informazioni dettagliate e link ai singoli siti internet.

Esercizi aderenti

Hotel Berthod - Via Mario Puchoz 11 - Courmayeur AO	www.hotelberthod.com
Rifugio Chaligne - Località Alpe Chaligne - Gignod AO	www.chaligne.com
Enoteca La Favorita - Via Cavour 20/c - Settimo Torinese TO	www.enotecalafavorita.it
Trattoria La Barca - Via A. Ratti 54 - Rho MI	www.trattorialabarca.com
Ristorante Scibui - Via Padre Luigi Sampietro 109 - Saronno VA	www.scibui.it
Cucinantica - Via Diaz 16 - Como	www.cucinantica.com
Alimentari Stefanoni - Via Giovanni Corti 5 - Erba CO	davide.stefanoni31@outlook.it
Bar Enoteca di A. Cermenati - Via Adua 38 - Magreglio CO	alessiamagreglio@libero.it
Ristorante La Piana - Via Pietro Zappelli 15 - Carate Brianza MB	www.ristorantelapiana.it
Birrificio Rurale - Via del Commercio 2 - Desio MB	www.birrificiorurale.it
Az Agr Deviscio - Località Deviscio 3 - Lecco	www.deviscio.it
Bharbit Cheese Tools - Via Risorgimento 88/A - Premana LC	www.shop.bharbit.com
Caseificio La Vialattea - Via Prov. Verdello 33 - Brignano Gera d'Adda BG	www.caseificiovialattea.it
Zini 1915 - Via Trieste 1 - Arzignano VI	www.zini1915.it
La Stanga delle Bontà - Viale della Pace 227 - Vicenza	www.lastangadellebonta.it
La Cascina Gastronomia e Bacaro - Piazz. degli Storti 4 - Dolo VE	www.lacascinagastroonomia.it
Tochetin - Piazza San Giorgio 11 - Chingago VE	www.tochetin.com
Instabile Pizza e Cucina - Via Venezia 166 - Scorzé VE	www.instabileveneziana.it
Supermercato Guerra Fabio - Via Girardini e Tonello 48 - Oderzo TV	crai.oderzo@ama-crai.it
Perenzin Latteria - Via Cervano 85 - San Pietro di Feletto TV	www.perenzin.com
Boton d'Oro - Via Cima Gogna 1 - Auronzo di Cadore BL	www.agriturismobotondoro.it
Latteria di Aviano - Via Vittorio Veneto 45 - Aviano PN	www.latteriadiviano.it
Formaggeria Il Pepolino - Piazza San Marco 43 - Prato	www.ilpepolino.it
Sapori e Dissapori - Via XXVII Aprile 25 - Terranuova Bracciolini AR	www.saporedissapori.it
Caffè l'Ghibellino - Via del Leccino 28 - Montevarchi AR	www.caffeighibellino.it
Il Convito di Curina - Strada Prov. 62, 24 - Castelnuovo B. SI	www.ilconvitodicurina.it
Osteria Etrusca - Via Porsenna 70 - Chiusi SI	www.osteriaetrusca.it
Ciotti Antichi Sapori - Via della Repubblica 76 - Bastia Umbra PG	www.ciottiantichisapori.com
Hosteria Colle dell'Oro - Strada di Palmetta 31 - Terni	raffaele.saltimbanco@libero.it
Formaggeria La Via Lattea - Via Paola 7 - Frascati RM	formaggerialavialattea@gmail.com
Polyphemos Enoformaggeria Flegrea - Via Mazzini 10 - Pozzuoli NA	www.polyphemosenoteca.it
Botteghelle65 - Via delle Botteghelle 63-65 - Salerno	www.botteghelle65.it
Tenuta Chirico - Via Isacia 29 - Ascea Marina SA	www.caseificiochirico.it
Masseria Fragnite - Via Ceglie-Ostuni 102 - Ceglie Messapica BR	www.fragnite.it
Gastronomia Armetta - Via dei Quartieri 6 - Palermo	www.gastronomiaarmetta.it

Agenda

di Marco Quasimodo

FIERA CARRETTESCA E FESTA DELLA ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
Roccaverano (AT)
25 e 26 giugno 2022

Un programma ricco di momenti culturali, musicali, degustativi e di squisita allegria per celebrare il Comune dell'Alta Langa astigiana ed il suo prodotto caseario principe. Dalle 15 del sabato i maestri assaggiatori dell'Onaf guideranno alla scoperta delle eccellenze casearie delle Città del Formaggio che, come Roccaverano, Onaf ha individuato in tutta Italia. Nelle degustazioni guidate si proporranno abbinamenti, in collaborazione con il Consorzio del Barbera e Vini del Monferrato e il Consorzio della Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. Dalle 19 le Pro Loco del territorio serviranno piatti tipici della tradizione. Domenica 26 giugno avrà luogo la Mostra Mercato della Robiola di Roccaverano Dop e dei prodotti di Langa e Monferrato. Si svolgerà inoltre il Concorso a cura della delegazione Onaf di Asti che eleggerà "La miglior Robiola di Roccaverano Dop in tavola" e sarà nominato il "Cavaliere della Roccaverano Dop 2022". Nel pomeriggio incursioni artistiche con Gli ScavalcaMontagne.
robioladirocca.verano.com



MADE IN MALGA - Asiago (VI)
Dal 2 al 4 e dal 9 all'11 settembre 2022

Mostra mercato dei formaggi e dei prodotti della montagna, degustazioni con abbinamento a vini e birre della montagna. La mostra mercato è riservata alle aziende produttrici e distributrici di prodotti della montagna: caseifici artigianali, salumifici, alle produzioni di qualità per la cucina, aziende vinicole e birrifici artigianali. Per la categoria formaggi è necessario che la produzione del latte e la trasformazione siano situate in zona montana al di sopra dei 600 metri s.l.m. Verrà data preferenza ai formaggi prodotti con materie prime/metodi naturali e rispettosi dell'ambiente. madeinmalga.it



TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO
Torino - Dal 22 al 26 settembre 2022

La 14ª edizione dell'evento organizzato da Slow Food insieme a Regione Piemonte e Città di Torino si terrà negli spazi di Parco Dora, ex area industriale che da circa quindici anni è al centro di un progetto di trasformazione e riqualificazione urbana. La scelta di questo spazio è fortemente simbolica: là dove, fino agli anni novanta, sorgevano fabbriche e impianti produttivi, oggi si insedia l'evento internazionale dedicato all'agricoltura, all'allevamento e alla produzione alimentare più importante al mondo. La manifestazione animerà quindi gli spazi un tempo destinati ad acciaierie e ferriere e ora trasformati in un polmone verde della città, e proprio in questo incontro tra passato, presente e futuro si sviluppa il tema scelto per la cinque giorni di Terra Madre Salone del Gusto: la rigenerazione.
2022.terramadresalonedelgusto.com



Ricordo di Gregorio Rotolo

Un casaro di talento, innamorato del suo Abruzzo, icona della pastorizia e promotore di "Adotta una pecora"

• Gregorio Rotolo, scomparso a marzo a 62 anni

di Domenico Villani

Gregorio Magno è il titolo di una delle tante iniziative che la Delegazione Onaf di Roma ha condiviso con Gregorio Rotolo, scomparso il 13 marzo scorso, dopo una grave malattia contro la quale ha combattuto sino all'ultimo. L'appellativo "Magno" non era per la sua stazza, o perlomeno non solo, ma per la magnificenza e grandezza dei suoi prodotti.

È stato un'icona della pastorizia e per sostenerla creò, insieme a Nunzio Marcelli, l'iniziativa "Adotta una pecora". Strenuo difensore della biodiversità e della filiera corta, Casaro fine ed insuperabile. Conosciuto non solo dagli abitanti della sua regione, l'Abruzzo, verso la quale nutriva un amore viscerale, ma da tutti coloro sparsi in Italia che con lui condividevano l'amore per il gusto autentico delle radici, che per lui era rappresentato dall'antico e splendido paese di Scanno, famoso per il magico lago omonimo a forma di cuore, immerso nel Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. E da questo autentico borgo era riuscito a farsi conoscere e soprattutto a regalare formaggi strepitosi, dai sapori unici e genuini, apprezzati sino a Manhattan.

Era la fine degli anni '70, quando Gregorio fondò

l'azienda agricola con pochi capi di ovini. Oggi l'azienda, divenuta nel frattempo anche biologica, nonché agriturismo, conta 1500 pecore, 100 capre e 40 mucche per la produzione di formaggi, carni e salumi. Mi è difficile parlare di lui semplicemente come produttore, perché era anche, anzi, soprattutto un amico. Difficile non esserlo, perché era una persona generosa, disponibile, verace. Queste sue caratteristiche si potevano riscontrare anche nei suoi prodotti, dei quali parlava solo per raccontare la loro genesi. In fondo erano i suoi formaggi a parlare e a comunicare la passione e la competenza che infondeva.

Sono tanti gli aneddoti che mi legano a lui e faccio fatica a sceglierne uno, ma c'è un episodio che, forse più degli altri, racchiude il suo valore e quello dei suoi prodotti.

Mi trovavo a Milano per l'Expo 2015 e precisamente in piazza Gae Aulenti, dove era stata allestita una struttura in legno, in cui, con una sequenza veloce venivano proiettate immagini a 360°, della durata di 15 minuti, rappresentative delle eccellenze del nostro paese, con un effetto di luci e di musiche talmente coinvolgenti, da suscitare, in alcuni passaggi, forti emozioni ai presenti. Ed ecco, all'improvviso, quando le immagini stavano per terminare, apparire

sul grande schermo Gregorio, sulle sue montagne che volge lo sguardo verso il drone che lo riprende e sembra esclamare: "Guardate quanta bellezza"! E voglio pensare che non fosse un caso che proprio lui terminasse quello stupendo filmato e fosse lui a rappresentare la bellezza dei luoghi, dell'eccellenza dei mestieri, dell'offerta enogastronomica e dell'arte in ogni sua forma, del nostro Paese.

Appena uscito non ho potuto fare a meno di chiamarlo e scopro che anche lui è a Milano all'iniziativa Golosaria. Lo raggiungo e appena arrivo, senza nemmeno darmi la possibilità di un saluto, rivolgendosi ad un giornalista di una tv locale che aveva già il microfono pronto, gli chiede di intervistare me per parlare dei suoi formaggi. Questo era Gregorio. È difficile scegliere un prodotto tra i tanti che realizzava, ma credo di non sbagliarmi nel menzionare uno a cui lui teneva molto e lo si poteva capire quando raccontava come era nato: la Ricotta Scorza nera, una semplice ricotta stagionata, fatta con tre sieri diversi, provenienti da latte vaccino, ovino e caprino, ricoperta di muffe e massaggiata con olio di oliva. Sono sicuro che quanti hanno avuto modo di conoscerlo o di conoscere i suoi prodotti non lo dimenticheranno mai.

Ciao Gregorio, amico mio.



• Don Umberto Casale, mancato il 2 gennaio a Racconigi all'età di 70 anni

Il teologo amico di InForma

Don Umberto Casale scriveva per noi. Lui avvezzo ad insegnare teologia ai giovani universitari aveva accettato la sfida. Gli chiedemmo di accennare ai gusti ed ai formaggi pur parlando di valori più alti. Il gioco fu bellissimo, nacquero servizi e pezzi di grande profondità e curiosa quanto piacevole lettura. Ricordo il servizio sui monasteri dove una precisa e attenta descrizione delle maggiori abbazie esistenti riuscì a dare una lettura ori-

ginale del ruolo dei monaci rispetto all'arte casearia. Titolavamo le sue pagine "Lo spazio dell'anima", era senz'altro uno spazio di amicizia, intelligenza e conoscenza profonda. Mancheranno le sue parole sovente colorate da un'elegante ironia ed il piacere di incontrare una persona unica e coinvolgente. La sua scomparsa priva la redazione di una collaborazione appassionata ed i lettori di scritti che scaldavano il cuore.



Il 5 aprile è mancato il dottor Bruno Morara, personaggio bolognese, Maestro Assaggiatore, delegato e docente Onaf

Descrivere i formaggi con Bruno Morara



di Vincenzo Bozzetti

Conobbi il dottor Bruno Morara nell'autunno del 2000, grazie alla cara dottoressa Roberta Lodi, quando volle offrire ai partecipanti dell'Analytical Week Gala Dinner della Fil-Idf di San Pellegrino, a maggio del 2001, una bella tavolata con tanti formaggi italiani. Avevamo esperienze comuni in Onaf, Bruno conosceva meglio l'ambiente lattiero-caseario rurale ed artigianale, mentre io conoscevo meglio il comparto industriale e cooperativo, scattò la sinergia.

Immediatamente apprezzai in Bruno due grandi doti: l'umiltà e la competenza. Velocemente completammo una prima lista di ottanta formaggi, diversi tra loro, disponibili e reperibili presso le reciproche reti di conoscenze ed amicizie. Entrambi, avevamo un percorso di presentazioni di formaggi con schemi e terminologie più figlie dell'arte che della scienza casearia. Mancava l'anello "tecnico-scientifico" che unisse le nostre esperienze pratiche che.

Si chiamava Mario Zannoni, responsabile del panel di valutazione sensoriale del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Ci liquidò regalandoci due libretti con la terminologia corretta della valutazione sensoriale dei formaggi. Realizzammo un modello ripetibile e riproducibile. Ora bisognava presentarlo in Inglese agli scienziati partecipanti alla sessione del convegno "Cheeses in all their aspects". Roberta fece un passo a lato perché non era sua materia. Mario non aveva tempo. Risolse Andrea Giomo, esperto in valutazioni sensoriali alimentari.

Alla cena di gala settantasette formaggi furono in esposizione con il loro grafico, completo di informazioni di base. Applausi scroscianti. Negli anni successivi, sulla rivista professionale "Il Latte" nella rubrica "Il formaggio del mese", Bruno descrisse e valutò quasi duecento formaggi italiani. Ancor oggi, quelle descrizioni hanno la loro piena validità, di esperienza, conoscenza, e verità. Bruno diceva: «Prima di giudicare un formaggio: descrivetelo, capitelo».

Nel 2004 subì il primo intervento. Diciotto anni di speranze, di sofferenze, di coraggio. Il coraggio di certo non gli mancò, come non mancò a Viviana sua moglie ed ai figli Francesco e Michele. Come ricordo Bruno? Un esempio di umiltà, di competenza, di coraggio. Ciao Bruno, grazie.

Un pensiero da...

Pier Carlo Adami

Ho conosciuto Bruno si può dire nel secolo scorso; in quel momento entrambi prestavamo assistenza tecnica agli allevatori. Ci trovammo in sintonia. Ci siamo ritrovati anni dopo. Bruno si occupava, quale agronomo libero professionista, di analisi sensoriali, formazione, divulgazione e marketing dei prodotti lattiero caseari e collaborava con diversi Consorzi di Tutela. Apprezzato da tutti per le sue qualificate conoscenze, non tardò molto a diventare uno dei massimi collaboratori della nostra associazione rivestendo fra l'altro, il ruolo di docente direttore dei corsi e delegato Onaf.

Grande esperto, inoltre, nell'organizzazione di concorsi caseari con il suo piglio deciso e schietto a volte burbero, ma sincero, con una naturale vena polemica che lo distingueva. L'Onaf gli deve molto, so che è sempre stata nei suoi pensieri anche negli anni complicati della sua lunga malattia.

Per me è il ricordo soprattutto di un vero amico. Ciao Bruno, buon viaggio.

Elio Paioni

Un grande maestro in ambito caseario, un uomo semplice, disponibile, un punto di riferimento per l'intero settore.

Un maestro, ma soprattutto un prezioso amico. Mi mancheranno la sua competenza, la sua professionalità, la sua sobrietà, ma anche i tanti momenti condivisi. Ricorderò sempre con un sorriso le mille degustazioni a Livigno e le giornate passate insieme. Ciao Bruno.

Mario Zannoni

La nostra amicizia è nata ai tempi dell'università.

Ci siamo poi ritrovati negli anni '90 accomunati dalla passione per l'assaggio dei formaggi e da questa collaborazione sono nate alcune edizioni di una guida per la degustazione dei formaggi, utilizzata e poi ampliata dall'Onaf. Di lui ricordo volentieri la bonomia che nasceva da un cuore buono e questa è la cosa che conta di più, molto di più dei manuali tecnici realizzati.



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

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Presentazione della partecipazione della Regione Lazio al Vinitaly 2022

Si è tenuta a Roma presso The Box – spazio polifunzionale all'interno del Centro di Cultura Enogastronomica fondato da Excellence – la conferenza stampa per la presentazione del palinsesto della Regione Lazio al Vinitaly 2022 in collaborazione con Arsial ed Excellence. Sono intervenuti oltre al presidente dell'Arsial, Mario Ciarla, le massime autorità Istituzionali regionali per sottolineare il sostegno delle istituzioni al fianco dei produttori. A margine della conferenza stampa, la Delegazione Onaf di Roma è stata invitata a guidare una degustazione di formaggi con l'abbinamento di alcuni dei vini presenti al Vinitaly, dove l'11 aprile il delegato Domenico Villani ha replicato l'iniziativa alla presenza delle Istituzioni Regionali e di un folto pubblico.



L'assaggiatore Michele Gentile

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



• I nuovi Assaggiatori e Maestri Assaggiatori di Napoli



Nuovi assaggiatori

Nel mese di marzo a Napoli si è svolta la cerimonia di consegna dei diplomi per i nuovi Assaggiatori e Maestri Assaggiatori Onaf. Una folta schiera di allievi appassionati di arte casearia ha coronato il proprio percorso (in parte condizionato dalle restrizioni), ricevendo l'attestato Onaf alla presenza del delegato di Napoli Salvatore Varrella, del presidente Onaf nazionale Pier Carlo Adami, della vice presidente nazionale Onaf Maria Sarnataro e del delegato di Caserta Mario Sanza. Una cena a base di pizza napoletana ha concluso degnamente la serata. Congratulazioni ai nuovi entrati nella grande famiglia Onaf.



Evento Pizza & Cheese

Quello tra pizza e formaggio è un connubio perfetto. La serata Pizza & Cheese, nata da una sinergia tra l'Associazione Verace Pizza Napoletana e la delegazione Onaf di Napoli, ha mostrato le possibili declina-

zioni di questo abbinamento. Rinomati formaggi italiani, rappresentativi dell'intera penisola (tra i quali: Castelmagno Dop, Gorgonzola Dop, Pecorino rosso siciliano, Pecorino toscano Dop, Provolone del monaco Dop), sono stati selezionati dal delegato Onaf Salvatore Varrella e utilizzati dai maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana per preparare quattro pizze, unitamente ad altre specialità regionali.

Queste le pizze proposte nel corso dell'evento:

- L'Agerolese: Provolone del monaco Dop, salsiccia di Agerola, pomodorini del piennolo.
- La Siciliana: Pecorino siciliano stagionato, melanzane, finocchio selvatico.
- La Maremmana: Pecorino toscano stagionato, Finocchiona sbriciolata.
- La Muffettata: Gorgonzola Dop, Castelmagno Dop, blu di bufala.

A concludere la serata, un Cheese Dessert a base di formaggio erborinato. A ulteriore riprova del fatto che il formaggio è ottimo se gustato in purezza, ma è anche estremamente versatile in cucina.



• I formaggi utilizzati per le pizze; NA Pizza Siciliana; NA Cheese Dessert

Il maestro assaggiatore Daniela Marfisa

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Un coltello per ogni formaggio

Barbhjt, azienda specializzata nella lavorazione di coltelli da formaggio ed articoli per casari, espone una ventina di strumenti. Le immagini della produzione dei differenti utensili sono commentate da Marcello Gianola, titolare dell'azienda, spiegando l'utilizzo di ognuno e fornendo preziosi consigli. In seguito, Davide Stefanoni, alimentarista da tradizione familiare, cattura l'attenzione dei presenti, dimostrando il taglio di una forma di Grana Padano Dop. In seguito, tre formaggi Dop sono valutati, con scheda Onaf. Da parte di tutti, un grazie riconoscente a Marcello Gianola e Davide Stefanoni. L'azione dei batteri lattici, nella produzione casearia. 28 febbraio 2022.

Edoardo Ceriani espone il soggetto della sua tesi e della sua esperienza spiegando l'azione dei batteri lattici, nella produzione casearia. La relazione precisa è apprezzata ed i partecipanti interagiscono con domande. L'incontro prosegue con le immagini e la valutazione sensoriale di sette formaggi francesi. Ringrazio Edoardo per avere condiviso le sue conoscenze. Il ruolo del latte e dei formaggi, nell'alimentazione sana e bilanciata. 28 marzo 2022. Giovanna Cassina ci conduce nel tema dell'alimentazione e del ruolo dei formaggi, fornendo utili consigli e dissipando i nostri dubbi. L'esposizione è chiara e carpisce l'interesse di tutti. Segue la valutazione sensoriale di Casoretta e Zincarlin. Applausi e ringraziamenti a Giovanna.

Il delegato Simonetta Cortella

DALLA DELEGAZIONE DI VARESE



I formaggi di Guffanti

Questo il tema della serata organizzata dalla delegazione Onaf di Varese il 29 marzo presso il ristorante toscano "Al Vecchio Convento" di Varese, dove si sono dati appuntamento quaranta appassionati attratti dal tema della serata e dai formaggi in degustazione.

Purtroppo per impegni improvvisi non ha potuto essere presente il dott. Carlo Fiori (nella foto) titolare della "Luigi Guffanti 1876" che ai piedi della statua di S. Carlo Borromeo ad Arona in una cantina, o meglio in un "caveau" alleva, nel vero senso della parola, più di 200 formaggi. Ci ha però inviato un filmato in cui presenta la sua attività e soprattutto ci ha introdotto nel suo "Paradiso", illustrando i metodi di affinatura, riuscendo a trasmettere ai presenti l'amore per come alleva le sue "creature" e per il mondo caseario tutto.

Per la serata sono stati scelti tra i tanti quattro referenze che onorano la biodiversità del mondo caseario italiano: latte vaccino, pecorino, bufalino (da pascolo e da stalla aperta), con interpretazioni diverse della coagulazione (paste crude, semicot-

te, filate, erborinate) secondo tecniche diverse maturate a latitudini diverse in un paese "lungo".

Questi i formaggi:

CHESELLA originaria della Campania un'anima di pasta filata di bufala racchiusa in un involucro di pasta filata di vacca (provola) diventando una sintesi della differente struttura delle due paste, generandone una con una personalità nuova e spiccata. Quella in degustazione aveva circa 90 gg. di stagionatura.

PECORINO AFFUMICATO STAGIONATO CON CAGLIO VEGETALE originario della Sardegna a latte crudo di pecora affumicato a freddo con foglie della macchia mediterranea, viene prodotto nel caseificio di Olza (Nuoro). Quello in degustazione è stato prodotto a febbraio 2021 e "allevato" da Fiori per un anno.

TOMA DI S. SEBASTIANO originario della Valle D'Aosta formaggio di vacca a latte crudo ottenuto da vacche di razza pezzata rossa valdostana che pascolano, per quanto possibile, in alpeggio a circa 1.000 mt. La forma in degustazione è stata prodotta nel 2021 e affinata per circa 8 mesi.

ERBORINATO SAN CARLONE AL CAFFÈ' prodotto



in Piemonte, formaggio di vacca coagulato secondo le modalità di ottenimento del più noto gorgonzola, ma con varianti nella rottura della cagliata, che viene raccolta "a sacchetto" con sgrondo del siero molto controllato e con una stagionatura gestita secondo tempi e protocollo diversi tesi ad ottenere pasta compatta ed una erborinatura marcata. Per finire viene avvolto da un trito di caffè per eccitare ulteriormente una perfetta sintesi. Vini in abbinamento: Cerasuolo d'Abruzzo per i primi tre formaggi e Barolo Chinato per l'erborinato. I formaggi sono stati degustati e valutati, con la scheda Onaf, in purezza sotto la guida del delegato Marco Imperiali.

Alberto Rogora

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA



Formaggi del Pontremolese

La realtà casearia del pontremolese, in quell'estremo lembo della Toscana incuneata tra Liguria ed Emilia, è rappresentata da piccolissimi caseifici sparsi in un territorio non favorevole per viabilità ed accessibilità. Ed è per questo, e ancor di più per le limitate dimensioni dei locali di lavorazione del latte che non permettono la visita ad un congruo numero di appassionati, che si è pensato di raccogliere i formaggi dei diversi produttori e di degustarli in una giornata all'insegna della conoscenza di questo territorio. Eccoci, quindi, numerosi e curiosi, nei locali dell'Azienda Cantine Belmesseri, una incantevole dimora mirabilmente restaurata che comprende anche un antico mulino con annesso frantoio, che trae l'energia dal torrente che scorre nei pressi della casa. Tante le attrattive, con una bella collezione di attrezzi del passato contadino che perfettamente si integra con l'ambiente circostante. Ma non ci dobbiamo distrarre: abbiamo da assaggiare i formaggi, partendo dai vaccini delle Aziende 'Monte Favà', 'I Trei Fantoti' e 'Alice Chiesa', proseguendo con il misto di 'Figaroli Patrizia' e di 'Alice Chiesa', passando ai caprini di 'La Nera' e di



• Un momento dell'assaggio

'Bruzzi Angelo', per terminare con i pecorini di 'La Nera' e di 'Piagneri Serrati Franco'. Tutti marcatamente artigianali, ciascuno con le proprie caratteristiche, e molti legati ad una tradizione che ormai va scomparendo. Diverse opinioni a confronto tra gli assaggiatori, ma denominatore comune è stata l'impressione che si possa fare meglio, pur mantenendo i legami col passato e col territorio. Non poteva, vista la sede, mancare la degustazione dei vini: cinque diverse tipologie, ben personalizzate e molto interessanti. In accompagnamento crostini, bruschette e i classici testaroli, conditi con l'olio anch'esso prodotto in Azienda.

Il delegato Eros Bianchi

DA NOVARA



La crosta lavata

Il 28 aprile, nella nuova sala degustazione della ditta Guffanti di Arona, Alberto Sebastiani ha organizzato una serata dal titolo "La crosta lavata". Guidati dall'esperta professionalità di Andrea Ripamonti, i partecipanti hanno potuto apprezzare diverse tipologie di formaggi: Morbier, Taleggio, Stracchino Monte Bronzone, Salva Cremasco, Maroilles e Epoisses.

Al termine della degustazione è stato proposto l'abbinamento con il Riesling proveniente da Oltrepo Pavese, Alto Adige e Alsazia.

L'assaggiatrice Celeste Sebastiani

DALLA DELEGAZIONE DI VERONA



>>>>>>>>

Onaf a Vinitaly con il Grana Padano

Finalmente dopo due anni di continui posticipi e cancellazioni il Vinitaly è tornato in splendida forma a Verona. E accanto al vino da sempre protagonista indiscusso della kermesse, quest'anno c'era anche Onaf.

Si perché il vino, si sa, meglio si gusta se, abbinato al prodotto giusto. E così è stato grazie a Onaf e grazie al consorzio del Grana Padano Dop. Nei quattro giorni della manifestazione che si è svolta a Verona dal 10 al 13 Aprile 2022, alcuni maestri assaggiatori Onaf si sono alternati allo stand di As.Co.Vi.Lo. (Associazione Consorzi Vini Lombardi).

La presenza di Onaf ha concorso a dare il giusto risalto e il giusto spazio ad un grande formaggio come il Grana Padano Dop. Tre le stagionature presentate e raccontate: 12 mesi 18 mesi e 30 mesi.

I visitatori, piacevolmente sorpresi, oltre che assistere al racconto e alla degustazione guidata dei Maestri Assaggiatori Onaf potevano sedersi comodamente e completare il percorso sensoriale con l'abbinamento ai vini lombardi. Data l'ampia scelta dei vini proposta da As.Co.Vi.Lo. ogni stagionatura di Grana Padano ha trovato il suo abbinamento perfetto anche per i palati più difficili ed esigenti. Un'esperienza davvero arricchente sia per i visitatori sia per gli operatori. I feedback positivi sono stati numerosissimi. Il vino è stato esaltato dalla presenza del formaggio e il formaggio è stato presentato in modo professionale. Molte persone infatti, abituate a figure professionali nel mondo del vino come il sommelier, si sono stupite nel constatare che anche il mondo del formaggio aveva i suoi esperti. E così in un'ottica di reciproca stima e collaborazione, si è creata una splendida atmosfera tra gli operatori del settore. Ciò ha permesso di godere di una esperienza sensoriale molto apprezzata.

Il delegato Chiara Tosi

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA

>>>>>>>>

Degustazione con il caseificio Stella di Cecca

Sold-out il 16 febbraio per la degustazione col caseificio "Stella di Cecca" di Altamura. Oltre 40 presenti hanno degustato Scamorza passita ovina, Caciocavallo di razza Jersey stagionato oltre 90gg. e Canestrato Pugliese di 60gg. - 120gg. speziato e oltre 200gg. I formaggi erano accompagnati dai vini Cairanne Aop Les Voconces 2019 - Cave de Cairanne Grenache/Carignan e AOP Maury Sec 2018 - Domaine de l'Aurbussa Grenache/Syrah. Il titolare del caseificio Angelantonio Tafuno in videochiamata ha fornito spiegazioni sulla sua azienda e i suoi formaggi.



Formaggi in degustazione alla serata col Caseificio Stella di Cecca

>>>>>>>>

Verticale di Castelmagno d'alpeggio

Martedì 15 marzo sala completa con circa 45 persone per la Verticale di Castelmagno d'Alpeggio dell'azienda agricola La Meiro-Terre di Castelmagno. Le forme erano tutte provenienti dall'alpe Grange Rudu e delle annate 2021-2020-2019-2018.

In accompagnamento i vini dell'azienda agricola Roggero Bruno e Marco: Fortenera 2019 dal vitigno raro Montanera e Albugnano Doc Superiore 2018 Nebbiolo 100%, spiegati in videocollegamento dal titolare enologo. Conclusione con assaggio di Genepy artigianale da Artemisia Mutellina coltivata biologicamente a 2000 metri.



>>>>>>>>

Al Mercato Orientale le specialità liguri

Sabato 9 aprile il Mercato Orientale Genovese ha organizzato un incontro - aperitivo con formaggi e vini liguri per circa 30 persone. Onaf Genova ha selezionato e presentato La formaggetta e lo stagionato dell'azienda Moretti di Allegranze, la toma di Pecora Brigasca dell'azienda Il Castagno, U Cabanin di Razza Bovina Cabannina azienda Angelo Cella e il caprino cremoso dell'azienda Pilan. In abbinamento Vermentino azienda Lupi e Ormeasco Superiore Cascina Nirasca. Dopo l'intervento alcuni presenti hanno lasciato i loro recapiti per il prossimo corso da assaggiatori di formaggi.

>>>>>>>>

Cena dell'investitura e rinnovo delegazione

Giovedì 28 aprile presso il NiKale Beach di Pegli si è svolta l'investitura dei neo assaggiatori del corso di Genova. Per l'occasione il menù vedeva l'accostamento di Formaggi e pesce: Tartare di tonno con prescinsœua di razza Cabannina del presidio Slow Food ed erbe aromatiche Liguri, Paccheri con sugo di scorfano e straciatella di burrata, Involtino di pesce spada e scamorza, Bavarese con ricotta di Cabannina e sciroppo di rose. In accompagnamento i vini dell'Azienda agricola dottor Gualberto Ricci Curbastro di Capriolo - Brescia. A termine cena il Presidente nazionale Piercarlo Adami ha consegnato i diplomi e svolto la cerimonia dell'investitura con firma dell'Albo sociale. All'assaggiatrice Elisa Avanza la sede ha consegnato il diploma con le scritte aggiuntive in braille. A termine dell'investitura su proposta del Presidente Adami è stata rinnovata la fiducia per acclamazione al delegato Riccardo Collu, al consigliere Riccardo Di Terlizzi e al segretario Francesco Siri che guideranno la delegazione per il prossimo mandato.



Consegna del diploma Braille: il presidente Adami ed Elisa Avanza

Il delegato Riccardo Collu

In difesa dei vituperati Millennials

di FIORENZO CRAVETTO



Sono vecchie quanto il mondo le invettive contro i giovani. Scriveva Esiodo, poeta greco vissuto 700 anni prima di Cristo: «Non nutro più alcuna speranza per il futuro del nostro popolo, se deve dipendere dalla gioventù superficiale di oggi, irraguardosa e saputa...». E Platone, qualche secolo dopo, anticipava storie attuali della scuola italiana, notando nel libro VIII de La Repubblica, che «il professore ha paura degli allievi; gli allievi insultano i professori». Senza dimenticare il pensoso Socrate, che proprio non la mandava a dire: «La nostra gioventù ama il lusso, è maleducata, si burla dell'autorità e non ha alcun rispetto degli anziani...». Arrivando ai Romani, ecco un Orazio che borbotta: «Questa gioventù di sbarbati, non prevede ciò che è utile sperperando i soldi».

Non sappiamo degli Etruschi, ma risalendo nei secoli troviamo una massima del solito duca de la Rochefoucauld che nel '600 teorizzava: «La maggior parte dei giovani crede di essere spontanea, mentre è soltanto grossolana e maleducata». Insomma, è dalla notte dei tempi che l'esclamazione «Ah, i giovani d'oggi» trova illustri estimatori, per altro tutti di età più o meno avanzata, confermando la tesi che ogni generazione pensa il peggio possibile di quella che verrà dopo.

Il tema oggi viene declinato soprattutto in materia di lavoro. Tralasciando i discorsi di noi comuni mortali, non passa giorno che qualche Vip non pronunci la fatale espressione: «I giovani non hanno più voglia di lavorare». Interpretando un pensiero diffuso nel mondo della ristorazione, che pure ha fondate motivazioni, lo chef Alessandro Borghese noto per le sue trasmissioni tv ha svolto la diagnosi: «E' difficile trovare dipendenti giovani perché i ragazzi preferiscono trascorrere il weekend con gli amici anziché lavorare... E quando decidono di provarci - ha sottolineato il conduttore dei 4 ristoranti - spesso lo fanno con l'arroganza di chi si sente arrivato... e pretendono di ricevere compensi importanti pur senza alcuna esperienza alle spalle». Il filosofo del Billionaire, Flavio Briatore, ha prontamente applaudito, ricordando che nelle sue attività italiane ha difficoltà a trovare personale, a differenza dei locali che possiede a Dubai e in Arabia Saudita. Per concludere che «molti ragazzi cercano lavoro sperando quasi di non trovarlo... preferiscono

il reddito di cittadinanza a un percorso di carriera». Questi giovani di cui si stigmatizza la pelandronite acuta sono i cosiddetti "millennials", i figli del 21° secolo. Ragazzi nati con il cellulare in mano, e l'inglese come lingua di riferimento. E' la generazione Erasmus che per prima nella storia nostra ha potuto girare l'Europa e il mondo anche senza avere alle spalle famiglie facoltose. Comportamenti e stili di vita una volta appannaggio dei ricchi sono diventati accessibili (quasi) a tutti. Se ne può dedurre che, come i figli dei ricchi non fanno i lavapiatti (ma potremmo aggiungere cento mestieri, dal panettiere al saldatore, dal muratore al meccanico), in questo nuovo mondo pure i ragazzi "normali" puntano in alto. Con la spiccata tendenza a privilegiare lavori che consentano di guadagnare e nel contempo di avere tempo libero per coltivare i propri interessi, e divertirsi. Il dramma del Covid ha accentuato tale atteggiamento, per le conseguenze che ha avuto sulla popolazione dei giovanissimi, sempre più spaesati e fragili di fronte a sfide che li colgono impreparati. Lasciamo a psicologi e sociologi più appropriate disamine, per segnalare note positive, che guarda caso provengono dall'universo di latte e formaggi.

Dove si parla di Platone e Socrate, di scontro generazionale e dei giovani che non hanno voglia di lavorare, secondo Borghese

Fra questi vituperati "millennials" non sono pochi coloro - di ogni estrazione - che hanno scelto di diventare allevatori e casari. Lo testimonia questa rivista, che praticamente a ogni numero, da anni a questa parte (e ormai sono dieci) racconta di ragazze che dopo l'università sono diventate pastore, di giovanotti affascinati dalla dimensione green che fuggono da posti ben retribuiti ma stressanti per dedicarsi a tome e cagliate. Certamente lo fanno a modo loro, valorizzando la filiera del prodotto a km zero con agriturismi, b&b, o trasformando l'azienda di famiglia in fattoria didattica. E ci sono pure gli studenti di una scuola alberghiera, altra realtà nel mirino, che con i maestri assaggiatori dell'Onaf si sono impegnati ad approfondire la conoscenza dei formaggi. Sono gli allievi del Manlio Rossi Doria di Avellino: per quattro settimane hanno seguito corsi online e lezioni in presenza con sorprendente entusiasmo. Ma è una storia che avrete già letto su questo numero di InForma, prima di giungere - quei quattro o cinque coraggiosi - a buttare l'occhio sulla rubrica che il direttore generosamente ci consente di scrivere.

La Vignetta

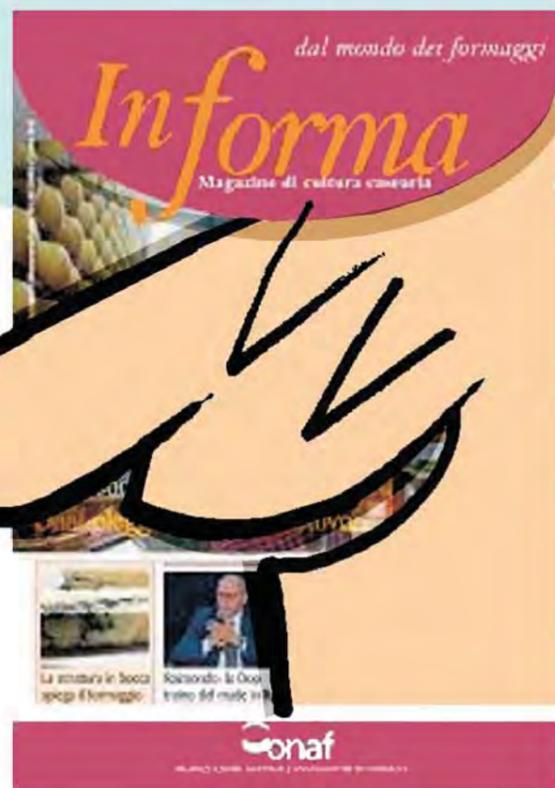
di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

IN FORMA COMPIE 10 ANNI

SONO STAGIONATO,
MA MI SENTO
ANCORA UN FORMAGGIO
FRESCO!



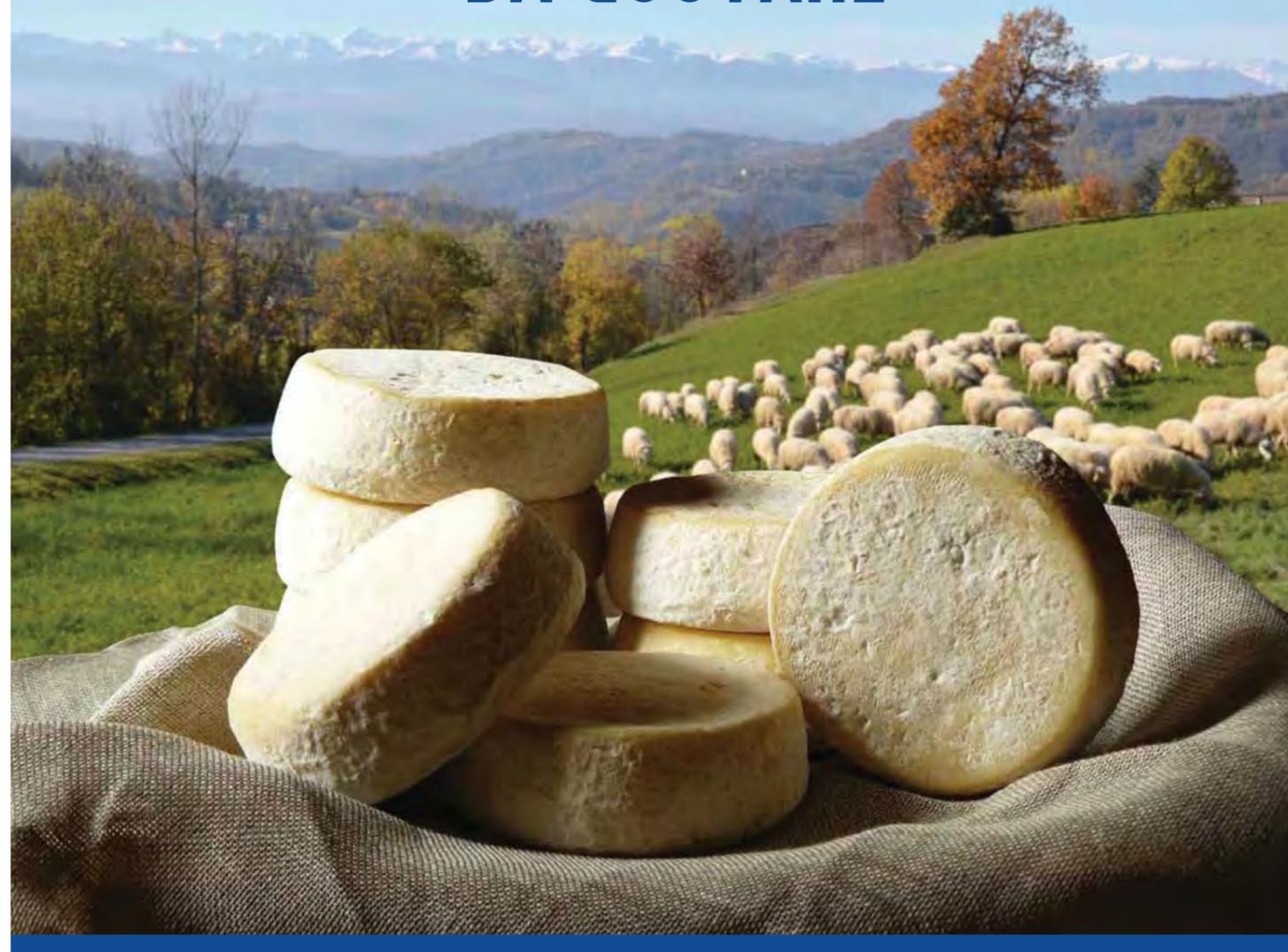
Gianni Audisio



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)





Le notizie del formaggio

Onaf
 ORGANIZZAZIONE
 NAZIONALE
 ASSAGGIATORI
 FORMAGGI

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