

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

42

DICEMBRE 2022
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2022



Auguri dalla Lapponia Il Natale di InForma



Cremona, crocevia di musica e gusto



Dall'abbazia di Tamiè i formaggi dei trappisti



La Podolica cerca tutela e marchio



Gabriele Invernizzi casere e stracchini

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Lattosio? No, grazie.



g
GORGONZOLA



L'EDITORIALE

Van Gogh - Notte stellata, 1889
Museum of Modern Art di New York

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Per delineare i percorsi di domani è importante conoscere i nostri punti di forza, di debolezza, e le opportunità che si presenteranno

È un invito rivolto ai soci, con un occhio particolare alle giovani leve, perché ognuno possa liberamente esprimere pensieri e suggerimenti
Ultima nota: facciamoci un regalo rinnovando subito l'iscrizione



Progetto Onaf futuro

In questo particolare momento di cambiamenti e transizioni il Consiglio generale dell'Onaf si domanda se non sia giunto il momento di pensare al domani della nostra associazione. Per delineare i percorsi futuri è importante conoscere i nostri punti di forza, di debolezza e le opportunità di oggi e quelle che si presenteranno. Questo, in sintesi, è l'invito che i soci Onaf stanno ricevendo o riceveranno nei prossimi giorni affinché ognuno possa liberamente esprimere il proprio pensiero e di conseguenza suggerire quali possano essere le occasioni da cogliere negli anni. Questo invito è prevalentemente rivolto alle giovani leve che sono ormai numericamente superiori ai cosiddetti pensionati fra gli iscritti ai corsi di assaggio. Non vuole essere un referendum fra generazioni, ma un passo importante dove noi anziani ci impegniamo a consegnare ai giovani un patrimonio di conoscenze ed esperienze per proseguire un cammino iniziato da oltre un trentennio. Naturalmente il tutto dovrà essere ricondotto alle linee guida che sono state e sono tuttora il punto fondamentale del nostro sodalizio.

E con un pensiero al futuro. Onde evitare spiacevoli incomprensioni verificatesi nel corso degli ultimi anni, sarà proposto il Codice etico, strumento che costituisce l'elemento primario per l'associazione, punto di riferimento fondamentale per la serietà dei comportamenti di coloro che, come Soci Assaggiatori e Maestri Assaggiatori, operano sul territorio ed all'interno di iniziative organizzate da Onaf. Cogliendo il suggerimento del nostro direttore, il quale mi consiglia, almeno a Natale, di essere positivo, e sospendere momentaneamente giudizi e opinioni a volte prospettati con una sottile vena critica e polemica, voglio farvi partecipi del costruttivo evolversi dell'attività dell'Onaf. Sono ripartiti con il vento in poppa i corsi di primo livello e anche il riassetto e la riorganizzazione delle delegazioni sta dimostrando i risultati favorevoli auspicati. Non mi resta che abbracciare tutti voi con spirito fraterno e augurarvi Buon Natale. Con un'ultima nota: visto che siamo in clima di doni, facciamoci un regalo rinnovando subito l'iscrizione all'Onaf. Intanto provvediamo a tenerci InForma.

Sommario

- 3**
L'editoriale
di Pier Carlo Adami
- 5**
La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni
- 6-9**
Cremona, gusto e musica sul Po
di Sonny Ciliberto, Emanuela Denti, Daniele Bassi
- 10-11**
Pandino, la scuola con le mani nel latte
di Davide De Carli
- 12-13**
Tra gas serra e crisi
di Enrico Surra
- 14-15**
Vademecum post Covid
di Roberto Castellani
- 16-17**
A lume di naso
di Gianmario Giuliano
- 19-21**
Formaggi di Tamié
di Fra' Nathanaël
- 23**
Il forte del Comté
- 24-25**
Expoqueijo Brasil 2022 la premiazione a Bergamo
di Daniele Bassi
- 26**
Gli affinatori meritano di più
di Anselmo Aymar
- 27**
C'era una volta il latte
di Domenico Villani
- 28-29**
I banchetti di Chiquart
di Luisella Fogo
- 31**
È Natale, diamo una possibilità al formaggio
di Filippo Durante
- 32**
Un Natale in blu
- 33**
La fiaba del Castelmagno
di Elio Ragazzoni
- 34-35**
Natale in Lapponia con il Leipäjuusto
di Alice Sattanino
- 36**
Pesce & Formaggio
di Renato Bernardi
- 37**
La mozzarella nel presepe
di Maria Sarnataro
- I Caseum Fiscus**
di Ilaria Castodei
- 38**
W gli struffoli
di Pina Talamo
- 39**
Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali
- 40**
Tra le mura domestiche
di Alan Bertolini
- 41**
Dice Gambera
di Armando Gambera
- 42**
Caciocavallo Podolico
di Daniele Apruzzese
- 43**
Genetica della Podolica
di Michele Faccia
- 44-45**
Caseus Veneti
di Maurizio Mazzarella
- 46-47**
Dal Salone del Gusto a Terra Madre
di Ettore Bevilacqua
- 49**
Rinasce un formaggio ligure
di Riccardo Collu
- 50-51**
Petra, una sfida pastorale nel cuore delle Madonie
di Laura Martino
- 52-53**
Pecorino di Osilo
di Maurizio Orrù
- 54-55**
Il personaggio Invernizzi
di Michele Corti
- 56-57**
Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano
- 58-59**
Vita Onaf
di Beppe Casolo, Marco Quasimodo
- 60-63**
OnafNews
a cura di Beppe Casolo
- 65**
Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto
- 66**
La vignetta
di Gianni Audisio

IL CONCORSO PROMOSSO DAL CONSORZIO DEL BITTO

Premi al miglior formaggio amato da Mario Soldati



di Oscar del Barba

Tradizionalmente, al termine della stagione in alpeggio, si tengono alcune manifestazioni che celebrano il Bitto, proprio quello che Mario Soldati aveva definito il miglior formaggio italiano e quindi, per lui che non reputava quelli francesi degni di attenzione, il migliore del mondo. A Morbegno il 15 e 16 ottobre si è svolta la centoquindicesima edizione della Fiera del Bitto con il tradizionale concorso promosso dal Consorzio di Tutela Bitto e Casera.

Il concorso premia il migliore Bitto della stagione e quello di un anno, oltre a due categorie di Valtellina Casera (inferiore e superiore a 180 giorni), allo "Scimudin" e al "Latteria".

Il Bitto 2022 vincitore è stato prodotto all'Alpe La Rocca di Livigno ed è stato ritenuto migliore anche nel confronto indiretto con le forme di un anno: il successo è stato conseguito dall'azienda Treeffe di Bormio dei fratelli Clementi (casaro Fabio Clementi).

Nella categoria riservata al Bitto 2021 ha prevalso il formaggio dell'azienda di Michele Codega (casaro Manuel Codega), prodotto all'Alpe Valcervia, nel comune di Fusine. Per il Valtellina Casera nelle due stagioni, hanno vinto La Fiorida, con il casaro Sebastiano Angelini, nella categoria 70-179 giorni, e la Nuova Latteria Sociale Vallone di Traona, oltre i 180 giorni.

Il Casera della Latteria Vallone è stato prodotto da Flavio Mazzoni e Micaela Scordia e si è aggiudicato anche il premio intitolato a Roberta Lodi per il punteggio più alto in assoluto.

Gli altri premiati sono stati: per il Bitto 2022 seconda l'azienda di Alessandro Iemoli (casaro Pietro Iemoli) dell'Alpe Scermondone di Buglio e terzo Juri Salvini (casaro Katya Calvi), di Terzera Mezzoldo, in provincia di Bergamo. Per il Bitto di un anno, secondo premio alla Società agricola Milesi (casaro Franco Milesi) di Cosio Valtellino, alpe Olano, e Roberto Santus (casaro Romolo Santus) di Tirano, Alpe Trivigno. Per il Valtellina Casera giovane, secondo posto per la Latteria Sociale di Chiuro, con i casari Stefano Franzini e Tommaso Melgara, terzo posto per la Nuova Latteria Sociale Vallone, casari Flavio Mazzoni e Micaela Scordia.

Per il Valtellina Casera stagionato, La Fiorida (Sebastiano Angelini), e la Latteria Sociale Valtellina (Antonio Barri). Nella categoria Scimudin, seconda La Fiorida e terza la Latteria Sociale di Chiuro, (casari Simone Comensoli e Tommaso Melgara). Per il formaggio Latteria, si sono posizionati Roberto Santus, casaro Romolo Santus, e Farm Codega, casaro Nicholas Codega.



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Regaliamoci il domani

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Vi propongo una esperienza lieve e divertente: ricordare perché ci siamo iscritti all'Onaf. Mossi dalla curiosità, per accrescere una professionalità, o semplicemente per saper scegliere meglio il formaggio. E verranno in mente tanti ricordi, tanti volti. E quei momenti di panico quando siamo stati giudicati e magari giudici

Potremmo, almeno una volta l'anno lasciarci andare ed usare la memoria che di questi tempi abbiamo lasciato un po' in disparte. La nostra, intendo, non quella del telefonino, del computer o del tablet che, ahimè, ritmano la nostra vita. Sarà una esperienza lieve e divertente ricordare perché ci siamo iscritti all'Onaf. Mossi dalla curiosità, dalla passione per un prodotto, per accrescere una professionalità, o semplicemente per saper scegliere meglio il formaggio giusto in qualche amichevole convivio.

Forse ci ritornerà in mente lo strano fatto di ritrovarsi, adulti, dietro un banco a seguire lezioni. Ricorderemo la fatica perché si era lavorato tutto il giorno e per arrivare in tempo abbiamo rischiato la patente. Ci torneranno in mente le persone sconosciute che come noi si apprestavano a divenire assaggiatori di formaggi. Qualcuna mai più vista, molte diventate amiche, altre che non ci sono più. I ricordi sono sempre un incontro. Rammenteremo la sottile angoscia del test finale che chi non l'ha mai provata scagli la prima pietra.

E poi rivedremo nel pensiero il film del primo concorso da giudici, per chi ne ha avuto la possibilità. Se fosse un fumetto nella nuvola che contiene il testo ci sarebbe stato scritto "ora che faccio? Sono solo. Aiuto!". E scorrerà nella memoria anche il finale che vedeva il neo-assaggiatore farcela al meglio ed esserne orgoglioso. E' una bella storia la nostra, destinata a migliorarsi come tutte le cose buone. Anni fa per un puro caso mi ritrovai a "cantar

compieta" nell'abbazia di Tamié, quasi mi ci costrinsero, preso com'ero a pensare ai fastosi pasti che l'Alta Savoia poteva concedermi. Fu un momento di gioia e serenità unico, splendido cibo per l'anima. Per non puro caso ho incontrato recentemente a Les Rousses, patria del Comté, il frate casaro dell'Abbazia, Nathanael, che, dopo un abbraccio, in questo numero ha scritto per noi. Il ricordo è divenuto realtà, nuova. A proposito, Jean Charles Arnaud, immenso personaggio del mondo caseario francese mi ha accolto indossando la medaglia da maestro assaggiatore onorario Onaf. Vuol dire che ci vogliono bene, ci apprezzano e la cosa ci onora.

In questo numero oltre ai servizi d'oltralpe e di numerosi eventi, ci sono Alice, astigiana che racconta i formaggi della Lapponia, la storia di un patriarca del formaggio giunto dalle rive del fiume Adda a far Stracchini e Taleggi, le considerazioni di Enrico sulla crisi energetica e racconti di produzioni che sono piccole perle poco conosciute. Poi, molto altro.

Ora, dopo uno sguardo al passato ed uno al presente, pensiamo al futuro. Ho titolato quasi come il presidente nel suo editoriale. Non per manie di grandezza o competitività. Unicamente perché il concetto dovrà essere il motivo di fondo del prossimo anno. Una promessa ed un impegno. Anche per noi della redazione che, intanto, vi auguriamo le più grandi felicità. Auguri.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Publicazione 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 Gaiarini - Giuseppe Zeppa
Paolo Cortonesi
Redazione: Telefono 0172.1807905 - 0172.1805762 (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

Publicità: Marco Quasimodo
0172.1807905 - 0172.1805762 (ore 11/15)

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Anselmo Aymar, Sara Albano, Daniele Apruzzese, Gianni Audisio, Oscar del Barba, Daniele Bassi, Renato Bernardi, Alan Bertolini, Ettore Bevilacqua, Davide De Carli, Roberto Castellani, Beppe Casolo, Riccardo Collu, Michele Corti, Ilaria Castodei, Sonny Ciliberto, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Emanuela Denti, Filippo Durante, Michele Faccia, Luisella Fogo, Armando Gambera, Roberta Ghiglietti, Gianmario Giuliano, Laura Martino, Maurizio Mazzarella, Fra' Nathanaël, Maurizio Orrù, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Maria Sarnataro, Alice Sattanino, Enrico Surra, Pina Talamo, Domenico Villani, Lorenza Vitali, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: santaclausvillage

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

Fondata da Ercole, per secoli la città ha dominato le vie dei commerci per la sua posizione strategica. Terra di artisti e di fervidi gastronomi, è rappresentata dal trittico "turòon, Turàs, tetàs" ma è anche capitale della liuteria, tradizione conservata nel celebre Museo del Violino.



Cremona

Gusto e musica sul Po

di Sonny Ciliberto

Di antica origine, la fondazione di Cremona viene attribuita ad Ercole. Nel 218 a.C. i Romani fortificarono la zona per fermare l'avanzata di Annibale verso l'Italia e la città divenne presto un centro economico dinamico, con anfiteatro e dei grandi bagni termali grazie alla sua posizione strategica accanto al fiume Po. Il sito privilegiato ha permesso, nei secoli, di controllare scambi commerciali con l'Adriatico e il resto del nord.

Cremona è conosciuta come la città delle tre T: "turòon, Turàs, tetàs", ovvero il torrione, il Torrazzo e le tette.

Il torrione ha una storia nobile. La leggenda narra che il nome torrione nasce nel 1441 in occasione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, i duchi di Milano: in loro onore i pasticceri locali crearono un dolce a base di mandorle tostate: gli diedero una forma e un nome che ricordasse il loro amato Torrazzo, nacque quindi il torrione. Da quel momento, il dolce divenne uno dei simboli della tradizione dolciaria cremonese.

Il Torrazzo è l'alta torre campanaria che svetta accanto al duomo della città. Si tratta della torre più alta d'Italia, con i suoi 112,54 metri di altezza e sulla quale è possibile salire su oltre 300 gradini e godere del suggestivo panorama sulla piazza comunale e tutto il centro storico.

Infine le "tette". Difficile dire se la città sia veramente una fabbrica di ragazze dalle forme generose, ma sicuramente è inconfutabile la nascita di Ugo Tognazzi, uno dei volti più popolari della commedia all'italiana, in questa terra godereccia. Senza dimenticare un'altra figura famosa:

Mina, una delle più grandi cantanti del panorama musicale italiano. Cremona si distingue per essere il centro mondiale del violino. Questa tradizione si tramanda da secoli e tuttora la si respira passeggiando per la città: oltre 200 botteghe espongono violini di alta qualità realizzati dai famosi maestri liutai. Da visitare è il Museo del Violino, noto in tutto il mondo per l'inestimabile collezione al suo interno che comprende violini, viole, violoncelli e contrabbassi dei migliori liutai tra cui Antonio Stradivari, Giuseppe Guarneri del Gesù, Nicola Amati. Strumenti che sono stati posseduti gelosamente da re e regine e sono suonati ancora oggi dai più virtuosi maestri nel mondo.

Questa tradizione è stata riconosciuta dall'Unesco, che nel 2012 ha inserito la tradizione artigiana dei maestri violinisti tra i patrimoni immateriali dell'umanità. Si tratta della liuteria, che significa proprio l'arte della costruzione manuale di un violino.

Cremona ha ospitato nei secoli artisti importanti quali il Boccaccino, Perugino, i fratelli Campi, Caravaggio, Genovesino, Pordenone, Pampurino che hanno lasciato in città opere di grande levatura artistica e pittorica oggi visibili nei palazzi e nelle chiese. Capolavori che incantano per la loro bellezza.

Uno dei gioielli che racchiude questo tripudio di sensazionali opere di diverse tradizioni, ricca anche di particolari gotici, rinascimentali e barocchi, è il Duomo di Cremona, così caratteristico da essere definito dall'illustre storico dell'arte Roberto Longhi "la Cappella Sistina della Pianura Padana".

Il Torrazzo è l'alta torre campanaria che svetta accanto al Duomo della città. Si tratta della torre più alta d'Italia con i 112,54 metri

Mostarda di Cremona, torrione & friends

di Roberta Ghiglietti

Sapori, bellezze artistiche e culturali, arti e mestieri antichi: Cremona è una città da scoprire. Molte, infatti, sono le curiosità ed i miti che contribuiscono al suo fascino. Ciò che la rende famosa ed apprezzata in tutto il mondo è, senza dubbio, la liuteria del violino. Non esiste, però, città italiana senza una prelibatezza che la connota.

Cremona ne ha ben più di una. Tra le più famose figura il torrione. Miele, albume, mandorle e zucchero: bastano davvero pochi ingredienti per deliziare il palato e fare storia. Le origini di questo dolce sono arabe, ma dal Medioevo diventa parte integrante dell'immagine culinaria di Cremona. Famosa la festa del torrione di metà novembre. Di pari passo al torrione, in termini di gusto e notorietà, vi è la mostarda, un prodotto tipico a base di frutta, zucchero ed essenza di senape. Le sue origini risalgono all'epoca romana, ma la preparazione di questa leccornia viene perfezionata in epoca medievale.

La Mostarda di Cremona nasce come metodo di conservazione della frutta in inverno, ma diventa col tempo compagna perfetta di salumi, formaggi e bolliti. Da qualche anno è nato il Festival della Mostarda dal 15 al 30 novembre.

La Pianura Padana è da sempre nota per la forte presenza di allevamenti di suini. Si sviluppa così un altro prodotto tipico: il Salame di Cremona Igp, celebrato nella festa che si tiene in ottobre nella centrale piazza Stradivari. Questa specialità, oltre ad essere sotto tutela di marchio, è ben più di una semplice prelibatezza. La facciata della Cattedrale di Cremona testimonia l'importanza rituale e simbolica



dell'uccisione del maiale nel mese di novembre. Una pratica che scandiva la vita rurale dell'epoca. Il Salame di Cremona Igp è il prodotto finito che non può mancare sulla tavola di ogni buon cremonese (e non solo).

La carne è elemento cardine anche dei primi piatti. Un piatto tradizionale della ristorazione cremonese è rappresentato sicuramente dai Marubini ai tre brodi: pasta ripiena di carne, da servire e gustare rigorosamente in brodo. L'offerta culinaria cremonese è molto vasta ed in continua crescita. Dai bolliti al cotechino, fino alla polenta e allo sfizioso pane biscottato, da accompagnare ad ogni piatto, ce n'è davvero per tutti i gusti.

Sotto il Torrazzo ci sono negozi specializzati con un assortimento di formaggi notevole sia nazionali che di provenienza estera. Inoltre in tutto il territorio sono numerosi i ristoranti che propongono un carrello di formaggi veramente originale. Ne citiamo alcuni: l'Ostaria Cà Barbieri a Levata e il Tacabanda in città, il Peta e contadino a Casalbuttano, la Corte Bassa a Persico Dosimo, la Locanda degli Artisti a Cappella de Piconardi.

I formaggi di Cremona Sei Dop e il Pannerone

di Emanuela Denti e Daniele Bassi

Cremona è la capitale della razza Frisona, celebrata nella fiera internazionale di novembre, una delle più importanti mostre di bovine da latte con tanto di gara tra gli allevatori che giungono da vari paesi europei. Nella Cremasca, a Pandino, uno dei borghi più belli per il suo castello visconteo ricco di affreschi, ha sede la scuola casearia, distaccamento dell'Agraria Stanga di Cremona. Qui si tiene il prestigioso concorso caseario "CaseoArt" - che nel 2023 festeggerà il decimo anniversario -, premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia, che attribuisce il Trofeo San Lucio intitolato al santo protettore dei tecnici casari. Si tratta di un concorso biennale dove le giurie costituite da maestri assaggiatori Onaf, tecnologi caseari e pubblico di consumatori valutano una media di oltre 300 formaggi e, per valorizzare le risorse umane, premiano il casaro, che ogni giorno crea delle autentiche opere d'arte. Sono sei i formaggi Dop prodotti nel Cremonese: Grana Padano, Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo, Gorgonzola e Salva Cremasco.



Il **Grana Padano** prende il nome dall'aspetto granuloso caratteristico della sua struttura, a latte crudo parzialmente scremato ed a pasta cotta, di colore giallo dorato, a lunga stagionatura che può prolungarsi fino ad oltre 20 mesi. Antica la sua fama: nel 1477 Pantaleone da Confienza ne elogiava la bontà dovuta all'abilità dei casari, ai criteri

di produzione e alla bontà dei pascoli: "perché si trovano sopra le riviere del Po, le quali producono quasi dappertutto erbe nutrienti, adatte al formaggio. Sono infatti pascoli speciali per il latte".

Il **Provolone Valpadana**, formaggio tipico dell'Italia meridionale ma prodotto sin dall'Ottocento a Cremona per l'abbondanza e la qualità del latte, può essere tipo dolce o piccante. È un formaggio a pasta filata, semidura e cotta, ottenuto da latte vaccino intero, la cui produzione è testimoniata dall'inchiesta agraria del 1884 coordinata da Stefano Jacini.

Il **Taleggio**, un parallelepipedo a base quadrata, è un formaggio di latte vaccino intero, termizzato o pastorizzato, a pasta molle, a pasta cruda, stagionato in tradizionali cassette di legno, in ambienti molto umidi, pertanto subisce ad intervalli regolari nel tempo il lavaggio della crosta con spazzole morbide con acqua e sale.

Il **Quartirolo Lombardo**, prodotto da latte vaccino intero e pastorizzato, dalla struttura tipicamente gessosa, pur essendo ancora ricco di umidità, a pasta cruda, oggi con una maturazione poco pronunciata, un tempo invece la stagionatura poteva prolungarsi fino a 60 e 90 giorni.



Il **Gorgonzola** è il caratteristico formaggio erborinato di latte vaccino intero, a pasta molle che subisce la tradizionale "agatura" della pasta. Viene poi posizionato in "camerino" caldo per lo sviluppo delle muffe di tipo penicillium.

Il **Salva Cremasco** è un formaggio molle da tavola a pasta cruda e gessosa, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero crudo o pastorizzato, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni; è di sapore molto aromatico leggermente acidulo se giovane, ma se invecchiato acquista un inconfondibile sapore di frutta secca e formaggio



• Tra le specialità casearie di Cremona il Salva Cremasco (sopra), il Provolone Valpadana (a lato) e, nella pagina accanto, il Pannerone di Pandino

secco, leggermente piccante. Il Salva Cremasco nel modo classico si serve con le tighe (peperoncini verdi a forma di cornetto, "scottati" nell'aceto e quindi messi sott'olio), ma c'è chi preferisce abbinarlo a mostarda, cotognata, miele o al pipeto (una purea a base di verze, aglio e pan grattato).

Nella zona cremasca, viene prodotto il **Pannerone di Pandino**, un formaggio dal sapore dolce, acidulo con una nota amara elevata, fatto con latte intero prodotto da vacche che non vengono mai nutrite con foraggi insilati. Il latte viene lavorato freschissimo (a munta calda), senza alcun trattamento termico e aggiunta di starter fermentanti, e senza scrematura. Il nome deriva da "panèra", forma dialettale con la quale i milanesi designavano e designano la panna.

Il gusto particolare del "Panèrone" è ottenuto dalla totale assenza di salatura sia nel processo

produttivo che in quello di stagionatura, singolare e unica circostanza, riscontrabile nel mondo lattiero-caseario italiano. Si tratta di un formaggio a pasta cruda, di colore paglierino scarico, caratterizzata da numerosi piccoli "occhi"; la crosta, piuttosto morbida, è di colore giallo tendente al roseo. Il Pannerone è un formaggio di fine pasto, lo si può gustare condito con olio, sale e pepe o nelle insalate e si accompagna molto bene con miele amaro, mostarda di frutta piccante, marmellata di zucca o di pomodori verdi.

Interessante e gustosi il Risotto con Pannerone e pere. Pare che Napoleone prima della battaglia del ponte di Lodi nel 1796, valutandone l'alto contenuto energetico, rifornisse le sue truppe proprio con il "Panèrone".

La produzione lattiero-casearia del Cremonese si estende anche al burro e ad altri tipi di formaggi artigianali di piccoli produttori da azienda agricola, quali la crescenza, il mascarpone, la ricotta, le caciotte, diversi tipi con latte di capra, allevata solamente negli ultimi anni in sostituzione delle vacche.

Cremona, i locali della buona tavola

Osteria Cà Barbieri
Via Papa Giovanni XXIII, 2,
26044 Levata Cremona - Tel. 0372 89595 / 3388071826



Per la preparazione dei piatti, il ristorante Cà Barbieri, a Levata nella campagna cremonese, utilizza prodotti di prima qualità e offre pietanze sane. La cucina è semplice, tradizionale e offre agli ospiti un cibo sempre genuino. Da ricordare il "fagottino Cà Barbieri", realizzato con crudo di Parma 30 mesi, la soave "torta frita" e la "Coscia d'oca con marmellata

di cipolle rosse". Per finire il consiglio è per il "salam del preet", un salme di cioccolata servito con vino liquoroso. La tradizione del locale è centenaria, ora gestita da papà Mario e la mamma Roberta con i figli Diego e Dino, uno in sala e l'altro sommelier e Assaggiatore di Formaggi Onaf.

Tacabanda
Via Marmolada 2/4 - 26100 Cremona - Tel. 0372-433187

Nel centro di Cremona i piatti tradizionali cremonesi o che meglio rappresentano e valorizzano il territorio sono preparati dalla chef Laura Morelli titolare insieme a Carlo. Tra questi emergono l'"Uovo alla goccia con porcini e tartufo nero su cremoso di patate e porri", il goloso Risotto ai formaggi cremonesi con riduzione di vino rosso, cialda di mais e aromi" ed il tenero "Fiocco di vitello a lenta cottura con patate al forno e Mostarda di Cremona di Fieschi 1867". I dessert saranno tutti da scoprire come la buona proposta di vini e birre. L'accoglienza è in linea con la passione dei proprietari ed il locale offre un menu per ogni occasione dai pranzi di lavoro alle cene con gli amici, i pranzi della domenica in famiglia o le cene romantiche.



Il Poeta Contadino
Via per Bordolano - Casalbuttano, Cremona - Tel. 0374 361335

A pochi minuti da Cremona, in un antico cascinale recuperato, le radici culinarie del territorio diventano protagoniste di nuove avventure gastronomiche. La stagionalità e la natura ritmano le proposte, così che arrivano in tavola saporiti crostoni di polenta e funghi, ricche tagliatelle al ragù di anatra ed a seguire rollatine di petto di faraona farcite con ristretto di Martini Rosso, melagrana e mostarda del Poeta Contadino. Rifiutare, poi, una Sbrisolona con lo zabaione sarebbe una grave offesa alla gioia di vivere. Sono solo consigli, ma preziosi come l'ospitalità che troverete unita a prezzi onesti e buoni vini. È il piacere della campagna di pianura condita da prodotti di eccellenza.



Locanda degli artisti
Via XXV Aprile, 13/1
Cappella de Picenardi - Cremona - Tel. 0372835576

Sergio Carboni, chef e patron di questo locale, porta avanti con esperienza e passione l'arte culinaria tramandata da quattro generazioni di una famiglia di ristoratori. Il locale sorge in un piccolo borgo sapientemente ristrutturato, un luogo alquanto suggestivo dove i ritmi tranquilli e l'atmosfera che vi si respira portano indietro nel tempo.

Si può iniziare con "Rotolini di anguilla in Carpione dolce e polenta bianca" e proseguire con "Tortelli di zucca su passata di pomodoro e funghi". Potrebbe giungere, dopo, un "Cosciotto di coniglio ripieno con mele caramellate" per terminare con sapienti dessert od una selezione di formaggi. Qui il menu è sempre una scoperta mentre la piacevole accoglienza e la professionalità sono una certezza.



Gloriosa
istituzione
del territorio
cremonese



Pandino, l'università dei casari La scuola con le mani nel latte

di Davide De Carli

La Scuola Casearia, sede di Pandino dell'Istituto Stanga di Cremona, è nata nel 1954, ma non per questo sente il peso degli anni, anzi... La Scuola Casearia, proprio perché accoglie giovani dai 14 ai 19 anni, non può essere vecchia, deve stare necessariamente al passo coi tempi. E proprio in questa logica il collegio dei docenti dell'Istituto ha inviato la propria candidatura per la sperimentazione di un percorso quadriennale di scuola secondaria di secondo grado.

È stato steso un progetto corposo, valutato e approvato dall'Ufficio scolastico regionale, unico istituto professionale della provincia di Cremona e unico professionale agrario della regione. Un bel risultato per la piccola Scuola Casearia, ma anche una bella sfida e, di conseguenza, un grande impegno, per costruire e promuovere questo nuovo percorso di studi che verrà attivato dall'anno scolastico 2023/2024 (al raggiungimento del numero di iscritti previsto dalla normativa) e che porterà al diploma di maturità in quattro anni.

Quali sono state le motivazioni che hanno portato alla volontà di "accorciare" di un anno il percorso

di studi? I motivi sono stati diversi, primo fra tutti l'occasione offerta da tale sperimentazione di costruire un percorso di studi specifico per il settore lattiero-caseario grazie agli spazi di autonomia e flessibilità concessi a questi nuovi percorsi quadriennali; un'altra indicazione forte è arrivata dal confronto con il mondo imprenditoriale che, da sempre, ci chiede giovani preparati e con competenze tecniche da inserire nelle proprie aziende, dove potranno poi essere ulteriormente formati non per importanza, è stata la volontà di porsi alla pari con i numerosi Paesi europei in cui i percorsi di quattro anni superiori sono la prassi, per permettere ai nostri giovani di mettersi in gioco nel mondo del lavoro, anche in Europa, o di frequentare percorsi di istruzione superiori e universitari, con un anno di anticipo.

In cosa consiste, in pratica, questo nuovo percorso di maturità quadriennale, cosa prevede di nuovo rispetto al classico quinquennale, cosa perde e cosa guadagna?

Questo percorso compattando il monte ore curricolare che prevede 34 ore settimanali (anziché 32) e allungando l'anno scolastico di due/tre settimane,



La sede di Pandino dell'Istituto Stanga di Cremona è nata nel 1954 e ha "laureato", centinaia di tecnici casari. La scuola comprende un caseificio didattico con una vera attività produttiva interna. Uno dei formaggi prodotti, la Canestrella, ha vinto la medaglia d'oro al concorso dei formaggi brasiliano. Una vittoria anche al campionato mondiale Wca dei formaggi svoltosi a Wales in Inghilterra con il premio Silver per il formaggio Fontal Nazionale Scp.

ne, non sacrifica il raggiungimento degli obiettivi didattici, ma permette agli alunni di acquisire tutte le competenze previste dal percorso quinquennale, garantendone il recupero di oltre il 60 % del monte ore del quinto anno e di tutte le attività di Pcto.

Il percorso quadriennale non deve essere visto come uno sconto, ma come un modo nuovo di fare scuola, perché la sperimentazione consente spazi di autonomia che permettono di investire su metodologie innovative e sulla qualità dell'insegnamento, anziché sulla quantità.

Alla Scuola Casearia, una parte importante delle lezioni viene svolta presso il caseificio didattico: una vera attività produttiva interna alla scuola, gestita da personale scolastico, in cui gli allievi possono cimentarsi e imparare direttamente sul campo. Vengono lavorati diversi tipi di latte (vacca, capra, pecora, bufala) con la trasformazione in oltre 40 diversi tipi di prodotti: dai formaggi freschi agli stagionati, dalle paste filate, agli erborinati, dallo yogurt, al burro e al gelato, che vengono venduti presso il punto vendita interno o commercializzati.

I ragazzi durante le esercitazioni, seguiti dal docente e dai tecnici

del caseificio, possono apprendere le principali tecnologie di produzione, ma anche le regole di igiene e le tecniche di sanificazione, oltre ai primi concetti di packaging e di marketing dei prodotti. Da non trascurare anche le esercitazioni di laboratorio, dove gli studenti possono apprendere le principali tecniche di analisi chimiche e microbiologiche del latte e dei formaggi.

Questo nuovo percorso di studi quadriennale, quindi, non fa che rafforzare ciò che di buono si fa da quasi settant'anni alla Scuola Casearia di Pandino: innovare nella tradizione. Ancora, e sempre, dal 1954, "con le mani nel latte".





La produzione di latte e formaggi tra gas serra e crisi energetica

Cambiamento climatico, guerra in Ucraina, penuria di materie prime e inflazione mettono in discussione i sistemi produttivi compresi quelli agricoli

di Enrico Surra

Tutti noi ci siamo accorti che dalla fine del 2021 si sta vivendo nel nostro paese (e non solo) una anomala siccità, il segno di un clima che sta radicalmente cambiando. È purtroppo una battuta ma, dopo la tipica ottobrata, si sta profilando anche una cosiddetta “novembrata”, bella e calda ma alla quale nessuno di noi aveva pensato che si verificasse.

Risultano quindi evidenti gli effetti macroscopici del cambiamento climatico dovuti all'attività antropica che impatta in modo così forte da far cambiare le abitudini di ciascuno di noi.

Tutto ciò si inserisce in un contesto geopolitico ed economico che, a partire dall'inizio del 2022, ha generato una crisi di guerra, di approvvigionamento delle materie prime ed inflazione, con aumento spropositato dei costi, che risulta insostenibile per molte aziende. Tale contesto mette in discussione tutti i sistemi produttivi, anche quelli agricoli, che ormai sono basati su strategie che li rendono inseriti in un più complesso sistema di scambi globali che li mettono in relazione con tutto il pianeta.

Qualsiasi operazione colturale per ottenere un alimento zootecnico oppure un trasporto di materia prima o di prodotto finito genera emissioni di gas ad effetto serra che producono un impatto sul clima.

Parlando del settore lattiero-caseario, può essere utile analizzare, esaminando tutta la filiera produttiva, quali sono le attività che impattano particolarmente.

L'opinione pubblica ci sta da tempo comunicando che l'allevamento intensivo di bovini contribuisce in misura considerevole (si stima attorno al 15%, compresi i bovini da carne) alla produzione di gas serra. È questa un'accusa dalla quale è difficile

difendersi perché se non alleviamo gli animali ovviamente non si ha la produzione di latte, ma il latte è un alimento prezioso ed in questo caso è necessario lasciare al lettore una riflessione personale su questo aspetto.

Emissioni nell'allevamento

Esaminando la problematica delle emissioni a livello di allevamento o di stalla si può dire che esistono due tipologie di allevamento ben definite, intensivo ed estensivo.

L'allevamento intensivo, in Italia, è il più diffuso perché il nostro paese non ha a disposizione grandi superfici per poter far pascolare gli animali (in particolare ci riferiamo all'allevamento bovino nel Nord Italia, perché la situazione è nettamente diversa nel Centro-Sud del paese). Le stalle sono grandi e concentrate, si fa massiccio uso di mangimi provenienti anche dall'estero (farine di mais, farine di soia, pannelli ecc.) che a loro volta sono importati da altre parti del mondo (America, Asia, Ucraina) verso l'Italia.

Relativamente ai nostri campi possiamo affermare che la produzione intensiva di foraggio (silomais in primis) richiede notevoli input energetici (fertilizzanti) e di acqua ma questi sono, peraltro, anche compensati da una grossa quantità di carbonio catturato all'atmosfera (aspetto positivo perché una coltivazione, durante il suo sviluppo tramite la fotosintesi clorofilliana, sottrae CO₂ all'atmosfera). Ovviamente molto meglio, dal punto di vista del sequestro di CO₂ all'atmosfera, funzionano i prati, per i quali sono minori gli input di fertilizzazione e di lavorazioni, ma che producono di meno, e consentono di allevare meno animali.

Sempre legato all'allevamento si può citare un esempio che ci fa rendere conto delle storture che

la moderna tecnologia ha creato nel nostro sistema e nel nostro modo di pensare. Tutti sanno che ai vitelli ed alle vitelle viene dato il latte in polvere anche in stalle che producono 100 quintali di latte al giorno e che quindi avrebbero latte a sufficienza per alimentarli. La riflessione nasce da un libro del francese Philippe Desbrosses, agricoltore pioniere dell'agricoltura biologica, dal titolo “Nous redevenons paysans” (ritorneremo agricoltori) che già nel 1989 si chiedeva come mai gli allevatori dovessero vendere il latte e non trattenerne un po' per darlo ai vitelli. Bisognava per forza comprarlo in polvere e spendere dei soldi in più. Dove sta l'innovazione?

È una semplice e banale riflessione che però dice molto sul sistema intensivo costruito negli anni.

Come soluzione al problema si potrebbe proporre il sistema estensivo con stalle meno popolate, maggior uso del pascolo e minor uso di mangimi (ed anche di latte in polvere...). Nella strutturazione della filiera lattiero-casearia italiana tale strada risulta ovviamente poco percorribile al momento, se non in particolari in realtà locali. A tale proposito pensiamo a certe montagne nelle quali si è praticamente abbandonata la produzione casearia d'alpeggio a favore di mandrie di bovini da carne che raggiungono i verdi pascoli soltanto per usufruire dei contributi elargiti dall'Unione Europea. Perché tutto ciò?

Emissioni nel caseificio

Il caseificio è il luogo di trasformazione del latte in latte alimentare, formaggi e latticini. Parlando di emissioni di gas non possiamo non notare che sovente i luoghi di lavorazione del latte sono distanti centinaia di chilometri dalle stalle di produzione del latte stesso. Quante autocisterne hanno percorso e tuttora percorrono l'autostrada del Brennero per portare latte e cagliate dalla Germania in Italia?



È quasi destino, per i prodotti lattiero caseari, di percorrere tanti chilometri. Ci siamo chiesti se il consumatore di latte ha già guardato sul tetrapak la provenienza del latte ed il bollo Cee dello stabilimento che lo produce? Sui lattini Uht “lowcost” non è raro trovare stabilimenti di produzione del latte siti in Europa dell'Est. Tutto ciò produce emissioni. Si è consapevoli che il processo di caseificazione è basato sull'utilizzo di grandi quantità di energia per scaldare latte e cagliata e quindi che questa voce è la principale fonte di costo per i caseifici, alla quale si abbina la necessità di produrre del freddo per conservare. La tecnologia di produzione del freddo consuma energia ed ha un impatto ambientale non indifferente.

Altro aspetto che incide sulle emissioni è poi la scelta del cosiddetto “packaging” ovvero del confezionamento del formaggio. I francesi ci hanno insegnato a porzionare i formaggi per renderli comodi all'acquisto. Tutto ciò comporta l'utilizzo ingente di materiali (legno, plastica, carta, cartone, vetro) che ad oggi risultano essere scarsi (perché la produzione è delocalizzata nel mondo) ed ovviamente

costosi. La crisi delle materie prime si riflette anche su questo aspetto.

Emissioni nella logistica

Infine, la logistica, attività sviluppatasi a dismisura negli ultimi vent'anni. Percorrendo le autostrade nel Nord Italia, a ridosso delle città più popolate, sono sorti come funghi centri logistici di distribuzione che hanno sottratto all'agricoltura ettari ed ettari di superfici fertili e coltivabili per il solo fine di garantire un trasporto più efficiente degli alimenti, rinchiusi nelle loro confezioni, verso ipermercati sempre più grandi. È destino che il formaggio, il latte confezionato, lo yogurt le ricottine debbano compiere dei chilometri dal caseificio alla piattaforma, dalla piattaforma al supermercato, dal supermercato alla casa del consumatore oppure, tendenza post pandemia, che i chilometri vengano fatti dai corrieri per le consegne a domicilio, sempre più diffuse. È giusto tutto ciò? Molti sono stati i posti di lavoro che si sono creati in questo settore ed i posti di lavoro sono sempre preziosi, perché sono vitali per tutti noi. A scapito di ciò stiamo pagando o pagheremo un prezzo troppo alto? Altra domanda cui è difficile rispondere. Nessuno oggi ha la soluzione.

In conclusione, riflettiamo sul fatto che tutti noi siamo consumatori (ed assaggiatori) e che si ha a cuore la sorte del pianeta. Allora perché non dedicare un po' più di tempo della nostra vita, facendo tutti i giorni qualche sacrificio, per scegliere accuratamente il nostro cibo? Perché non reperirlo, se possibile, direttamente dal produttore-agricoltore o da un piccolo caseificio?

Attenzione, alla fine, con la produzione di territorio, anche il gusto ci guadagna. Sì, il gusto vero, la nostra finalità, il nostro obiettivo.

NB. Ciascuna critica al prezzo e tutte le riflessioni sono sicuramente ben accette.

Vademecum per l'assaggiatore post Covid

di Roberto Castellani*

La pandemia da Sars-CoV-2 (acronimo inglese di severe acute respiratory syndrome coronavirus 2) ha causato un vasto disastro sanitario, sociale ed economico a livello planetario.

All'inizio della prima ondata pandemica la malattia denominata Covid-19 (abbreviazione dell'inglese Coronavirus Disease e 19 in riferimento all'anno di insorgenza il 2019) oltre al classico quadro respiratorio con stanchezza, tosse secca, febbre e polmonite interstiziale, molti paesi hanno segnalato un improvviso incremento di pazienti con disfunzione del senso dell'odorato e del gusto (Std, acronimo dell'inglese Smell and Taste Dysfunction³).

Anche altri virus causano Std quali i parainfluenzali, rinovirus e quello della Sars, ma con una incidenza nettamente inferiore.

Incidenza

Molti studi statistici hanno stimato l'incidenza di Std tra il 33,9 e 68% con una prevalenza nel sesso femminile, segnando quindi le disfunzioni dell'odorato/gusto come comorbidità frequenti di Covid-19, nonché indicatori diagnostici precoci.

Quadro clinico

Il senso dell'odorato è uno strumento antico e vitale per i mammiferi, in grado di discriminare tra migliaia di odoranti ambientali. Le persone si accorgono della sua importanza solo quando viene a mancare. Molto più di altri sensi, l'odorato e il gusto includono elementi di esperienza emotiva e affettiva, non comunicabili come di uso corrente con i social networks! La loro perdita influisce sulla qualità di vita, soprattutto nelle persone dove la disfunzionalità perdura fino a 3 mesi inducendo sfumature di anoressia, avversione al cibo, malnutrizione, ansietà e depressione.

In un recentissimo articolo è stimata una disfunzione dell'odorato oltre i 6 mesi del 5,6% e del 4,4% del gusto, con una prevalenza nel sesso femminile.



Virologia, anatomia e infezione

Il ceppo virale isolato, della specie coronavirus, ha infettato velocemente l'essere umano per due motivi: un alto indice di replicazione (Rt) e la presenza di una proteina di superficie denominata "spike" in grado di legarsi con Ace2, un recettore cellulare presente in tutto il corpo: nell'epitelio respiratorio, nel cuore, reni, apparato gastroenterico e naso.

Questo spiega la varietà di quadri clinici multi-organo, spesso gravi, che hanno caratterizzato soprattutto il periodo pre-vaccinale, e le disfunzioni sensoriali all'olfatto e gusto oggetto di nostro interesse.

Per comprendere il meccanismo lesivo bisogna richiamare brevi note di anatomia (vedi foto³), considerando che l'olfatto è funzionalmente connesso con il gusto come sperimentiamo negli esercizi di assaggio a naso chiuso proposti nei vari corsi.

Semplificando al massimo l'epitelio nasale deputato al senso dell'odorato ha una superficie di circa 5 cm² per narice.

Presenta uno strato superficiale intranasale, costituito da cellule olfattive dove un neurone bipolare presenta un terminale nasale recettoriale con numerose ciglia (in totale circa 10-20 milioni) immerse nel muco nasale che funge da mezzo di cattura e diffusione degli odoranti. Il muco è prodotto dalle ghiandole di Bowman e dalle cellule di supporto inframezzate a quelle olfattive.

In profondità ci sono cellule staminali e il terminale del neurone olfattivo che attraversa

l'osso etmoide per farsi intracranico dove si collega alle cellule mitrali costituendo il bulbo olfattivo o primo nervo cranico che ha connessioni con sistema limbico, amigdala e lobo temporale.

Il meccanismo di lesione è ancora oggetto di studio, ma la spiegazione maggiormente accettata a livello scientifico, è che i virus sfruttando l'aggancio al recettore Ace2 infettano le cellule di supporto, le ghiandole di Bowman, i neuroni olfattori e le cellule mitrali cui sono connessi, con infiammazione e disfunzione delle cellule di supporto preposte alla cattura degli odoranti.

Per quanto riguarda il gusto si aggiunge la possibilità del virus, in analogia ai virus influenzali sta-

gionali, di legarsi ai recettori dell'acido sialico presente nelle papille gustative.

Terapia e clinica

La Std può risolversi spontaneamente e nel giro di pochi giorni come può cronicizzare in quel quadro definito "long-Covid".

Non esiste una cura specifica.

In letteratura scientifica mondiale vengono riportati studi sull'impiego intranasale di acido citrico e/o vitamina A, e uso sistemico di omega 3 e zinco.

L'impiego di corticosteroidi topici e/o sistemici ha dato risultati contrastanti e pertanto se ne sconsiglia l'uso.

Tutta la letteratura scientifica concorda sulla riabilitazione con training olfattivo.

Partendo dall'assunto che il nervo olfattivo danneggiato è l'unico ad avere una capacità intrinseca di rigenerarsi grazie alle cellule staminali descritte prima, soprattutto attraverso l'esposizione continua ad odori, il training si basa su un ciclo riabilitativo con esposizione 2 volte al giorno per 24 settimane a 4 odori. L'esposizione a ciascun odore deve essere di circa 20 secondi.

Nei kit disponibili in commercio e maggiormente usati da vari centri di ricerca universitari italiani (vedi bibliografia) i 4 odori fondamentali impiegati sono la rosa, eucalipto, limone e chiodo di garofano.

Conclusione

Da questa breve disamina condotta come medico che ha vissuto il Covid-19 in prima linea e come



maestro assaggiatore Onaf si possono trarre alcune conclusioni.

Covid-19 ha azzerato ogni differenza antropologica, comportando conseguenze di salute, sociali ed economiche su scala globale e senza precedenti almeno negli ultimi 100 anni.

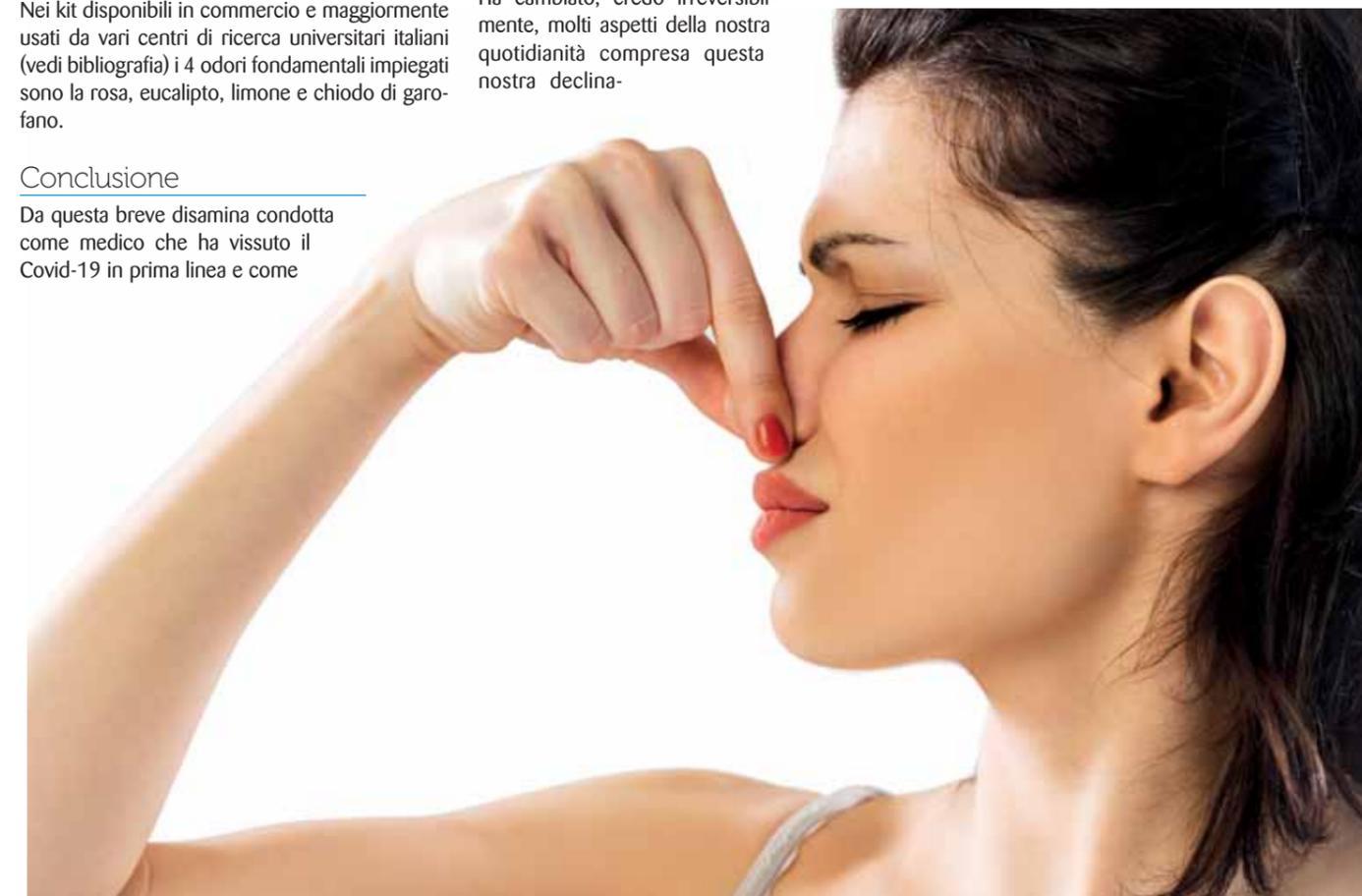
Ha cambiato, credo irreversibilmente, molti aspetti della nostra quotidianità compresa questa nostra declina-

zione associativa.

In quest'ultimo ambito credo che il training olfattivo sia, quando necessario, uno strumento efficace per garantire una "restituzione ad integrum" nei panel di assaggio a garanzia di quella qualità e sicurezza che sono intrinseche alla nostra associazione, abbinando un test psicofisico per allineare le soglie percettive degli assaggiatori e/o docenti e/o giudici di gara.

Concludo con la considerazione che, attualmente, l'Std è meno intenso sia quantitativamente che qualitativamente rispetto alla così detta "prima ondata", tant'è che dagli ultimi lavori scientifici emerge che almeno il 50% delle persone (soprattutto vaccinate) che hanno la variante Omicron è inconsapevole della loro infezione¹⁰. Questo riscontro fa ben sperare sul processo di endemizzazione del coronavirus. Lo scopriremo credo tra breve.

*Chirurgo di area Emergenza Ospedale Pederzoli, Verona





A LUME DI NASO

di Gianmario Giuliano

Quello del pane caldo, del mare, della pioggia, del caffè. Il gelsomino, la lavanda, l'erba appena tagliata, i dolci in cottura o da poco sfornati, la benzina, la legna che brucia nel camino. Non possiamo difenderci dagli odori, l'olfatto ha un potere quasi magico, lavora silenziosamente, è sempre attivo anche se non dà segnali della sua presenza e, quando lo decide lui, risveglia in noi emozioni e memorie.

L'olfatto è il primo strumento di apprendimento del neonato, ancora prima della vista che si sviluppa dopo sei mesi, lo aiuta a riconoscere la mamma e tutto ciò che lo circonda. In seguito, silenzioso compagno, ci segue durante l'intero processo di crescita, registrando di volta in volta gli odori di persone, luoghi, situazioni, assieme alle emozioni a essi collegate.

Lungo il cammino, memorizza gli odori familiari e impara a cercarli inconsciamente; apprende i condizionamenti sociali legati agli odori: quelli giusti, quelli sbagliati, quelli desiderabili e quelli da evitare, creando il suo "archivio" privato.

L'olfatto è un senso diverso dagli altri: non è di contatto, come il tatto o il gusto ma è estremamente fisico, è distante come l'udito e la vista, ma una volta in suo potere qualsiasi distanza spazio-temporale sembra annullarsi. La sua magia ha una spiegazione fisiologica ben precisa: gli stimoli olfattivi finiscono nelle zone del cervello responsabili della memoria e delle emozioni. Suo tramite, gli animali (e noi siamo compresi), valutano, riconoscono, classificano, memorizzano, amano.

A differenza degli altri, però, l'uomo usa l'olfatto anche per creare. La nostra esistenza è una ricchissima collezione di odori immagazzinati, perché ogni respiro implica necessariamente una ventata di odori: non possiamo disattivare volontariamente l'olfatto senza smettere di respirare, di vivere. Filosofi e scienziati lo dicono da secoli: "senza olfatto è come vivere in una specie di limbo" (Diane Ackerman); il mio genio è nel mio naso" (Friederich Nietzsche); Virgilio nell'Eneide raccontava l'amputazione del naso ai lussuriosi e agli adulteri; Darwin lo declamava come la più antica delle percezioni. Per lungo tempo è stato considerato da tutti il senso meno "utile", invece è quello più affascinante, oltre a essere quello più antico.

Odori, emozioni, ricordi

La connessione odori-emozioni-ricordi, per gran parte sommersa nel subconscio, va ben oltre la nostra immaginazione. Il nostro olfatto è come un archivio intangibile dove ogni odore è legato ad un ricordo quindi all'emozione che abbiamo provato. Un colore è relativamente facile da descrivere, una volta che abbiamo imparato ad associare la parola che lo identifica a ciò che vediamo. Possiamo pensare – per esempio – a un'auto rossa quando ne sentiamo parlare quasi certamente la si sta già visualizzando nella mente.

Con gli odori è più complicato. Sappiamo perfettamente quale sia il profumo dell'arancia ma non c'è modo di immaginarlo e ricostruirlo nella mente con la stessa efficacia e accuratezza con cui possiamo immaginare l'auto rossa.

Abbiamo anche meno possibilità di descrivere il suo odore, se non per analogie e indicando le differenze rispetto ad altro. Diciamo che un'arancia troppo matura "ha un profumo che ricorda una varietà di rose", per esempio.

Dunque, la percezione degli odori è enormemente più soggettiva di quella dei colori. Dipende da come siamo fatti, da come funzionano i nostri recettori e da come variano nel corso del tempo e a seconda delle condizioni. Lo stesso odore può essere percepito in modi diversi da due persone, e una stessa persona può coglierlo diversamente a seconda del fatto che abbia fame, sia riduce da una sbornia, sia riposata o stanca.

Tutti abbiamo un naso, tutti sappiamo quanto sia ricco di sensazioni il mondo degli odori e dei profumi; ma come si raccontano gli odori che sono invisibili agli occhi? Non esistono le parole. E questa è una spiegazione tanto poetica quanto pratica. L'olfatto è l'unico senso ad avere pochissimi aggettivi o parole che ne compongono il lessico, almeno rispetto agli altri quattro sensi. Che sfugga o troneggi, il naso sta in mezzo alla faccia ed è sempre un pezzo unico, mica due come gli occhi e le orecchie.

Minuterie meravigliose

La sua anatomia ospita una minuteria meravigliosa che contribuisce a convogliare le percezioni al rinencefalo, ovvero la porzione di cervello preposta ad analizzare gli odori. Un tempo nell'uomo era più sviluppata, ora l'olfatto, indispensabile per qualunque animale, lo usiamo meno. Il Covid, poi, ha dato ripetuti colpi di grazia, per fortuna transitori, al nostro comunque prezioso odorato.

Può infatti salvarci la vita (puzza di gas), farci venire l'acquolina in bocca (una torta in forno), accendere il desiderio (fino al feticismo olfattivo). L'odore emanato dal corpo rappresenta uno degli elementi principali di attrazione sessuale e, attraverso i feromoni, può scatenare un desiderio erotico spesso non comprensibile a livello razionale. Il corpo umano, inoltre,

ospita un numero impressionante di microrganismi, valutato essere almeno dieci volte il numero delle cellule umane. Il numero dei microrganismi (microbiota) presenti sul corpo ed entro il corpo sfiora i diecimila miliardi e si stima che nei piedi vi siano circa dieci milioni di batteri per centimetro quadrato.

Alcuni di questi batteri sono fondamentali per la salute, altri sono nocivi e molti producono sostanze con odore sgradito, come ad esempio il *Brevibacterium* principale responsabile dei piedi maleodoranti. Tuttavia un notevole contributo alla formulazione della puzza dei piedi è fornita anche dal *Propionibacteria* e dallo *Staphylococcus epidermis*. Guarda caso, la presenza di questi microrganismi nella fermentazione di tanti formaggi è all'origine di aromi se non uguali per lo meno simili a quelli dei piedi. Nonostante l'intrusione di algoritmi, di nasi elettronici e annusatori digitali che tentano in tutti i modi di soppiantarli, oggi, fortunatamente, ci sono numerose ricerche universitarie (tra cui la Columbia University; come pure il Karolinska Institutet dell'Università di Solna, in Svezia) che stanno rivalutando l'olfatto e di conseguenza anche il suo strumento anatomico di riferimento. Per noi appassionati e devoti ai profumi di "cose buone", è il mezzo più prezioso per emozionarci e godere appieno ogni sensazione che regala una "annusata".

Quanti segreti può svelare un naso! Certo va allenato e stimolato dalla curiosità di imparare a riconoscere note e accordi presenti nei cibi, fino a percepire la tridimensionalità degli odori. Inevitabile ficcare il naso nella letteratura, dove oltre a Edmond Rostand autore del nasuto *Cyrano De Bergerac*, il posto d'onore va a Gogol e al suo racconto *Il naso* in cui l'impiegato Kovalev, una mattina si sveglia senza l'organo dell'olfatto.

Volendo compilare una breve antologia rinoletteraria, si inizia necessariamente da Pinocchio, a seguire, "L'isola degli snasati" in *Gargantua e Pantagruel* di Rabelais; poi il protagonista pirandelliano



no di Uno, nessuno e centomila la cui vita va in crisi quando la moglie gli fa notare che il suo naso pende a destra; quello di Opinioni di un clown di Heinrich Boll che sente gli odori anche attraverso il telefono. Ma c'è anche Calvino, che nel racconto *Il nome* (uscito per la prima volta sulla rivista "Playboy" nel novembre 1972), scrive tre storie che portano, attraverso l'olfatto, alla scoperta della morte. Del resto, essenze e assasini sono anche gli ingredienti de *Il Profumo* di Patrik Suskind celebrato bestseller anni Ottanta, mentre Milton Giles dipinge, in *Delitti e formaggi*, odorose avventure in un gustoso romanzo destinato ad appagare lettori golosi. Ancora in tema di delitti, Marco Malvaldi con *Odore di chiuso*, in una lussuosa dimora ottocentesca della Maremma toscana, fa "partecipare" nientemeno che il baffuto Pellegrino Artusi a una cena in cui il maggiordomo è trovato avvelenato e sarà lo stesso Artusi a fornire al delegato di polizia le dritte per fiutare nella giusta direzione. Come altre parti del corpo, il naso può essere non solo esplorato ma anche adornato, dalla pratica antica della foratura di una narice, come la dea indiana Lakshmi e molti abitanti di quel meraviglioso paese, alla foratura del setto come i guerrieri delle tribù del Pacifico o i giovani maschi papuasici. Ormai semidomestici sono i piercing nasali nostrani di cui il più ribelle è il bridge. E pensare che l'anello al naso è anche oggetto di sottomissione, per esempio quando aggancia le narici dei bovini per condurli più agevolmente. Da cui il detto "prendere per il naso". Eccoci nel mondo infinito dei modi di dire: avere naso, a lume di naso, storcere il naso, la mosca al naso, bagnare il naso, non vedere al di là del proprio naso, farla sotto il naso, sbatterci il naso, la puzza sotto il naso. Come tutte le fisionomie, lo scenario dei nasi – reali, narrati o dipinti – è un repertorio favoloso.

Anche Sherlock Holmes

Alcuni profili sono diventati talmente celebri che si riconoscono anche dalla sola sagoma, senza bisogno di altre indicazioni (come Sherlock Holmes e Alfred Hitchcock); la "collezione" annovera anche il naso di Cleopatra, il naso di Ovidio (Publius Ovidius Naso), il naso di Dante, il naso di Girolamo Savonarola, il naso di Pinocchio, il naso del Duca di Montefeltro, il naso di Cyrano de Bergerac, la protuberanza bitorzoluta dipinta dal Ghirlandaio. All'appello non può mancare la musa ispiratrice di Pedro Almodovar, Rossy De Palma, l'ovviamente naso greco di Maria Callas e le iconiche geometrie irregolari di Barbra Streisand e Lady Gaga, donne che alla rino plastica hanno detto ni!

E poi le vignette di Schulz dove Lucy afferma che "se la mattina ricevessero un bacio sul naso, le persone starebbero meglio". Preferibile, direi, se fosse un bacio esquimese naso-naso, il kunik, saluto tradizionale Inuit. Infine mi rimane un dubbio. Chi ha rotto il naso alla Sfiga? Smentita l'ipotesi della cannonata napoleonica e scartata quella del gesto iconoclasta di un fedele musulmano, possiamo propendere per l'azione erosiva delle piogge e dei venti.





Concorso STUPORE ED EMOZIONE

4^a edizione - Bergamo 22/23 ottobre 2022



Premio
OLTRE IL FORMAGGIO



Premio
IL CASARO D'ORO

1° CLASSIFICATO PER LA CATEGORIA
"OLTRE IL FORMAGGIO"

**Queso de Oveja artesano
curado en miel y oregano**

Quesos Artesanos Villarejo SL, Villarejo De Fuentes (IS)

PRIMI CLASSIFICATI PER SOTTOCATEGORIE:

PASTA MOLLE
Cuore dolce

Ghezzi Azienda Agricola Merate (LC)

PASTA SEMIDURA
Dolomit

Mila-Latte Montagna Alto Adige Soc. Agr. Copp., Bolzano (BZ)

PASTA DURA
**Queso de Oveja Artesano
curado en miel y oregano**

Quesos Artesanos Villarejo SL,
Villarejo De Fuentes (IS)

PASTA FILATA
Caciocavallo Agrumato

Azienda agricola Fragnite di Caliendo Cosimo
di Ceglie Messapica (BR)

ERBORINATO
Rossini

Arrigoni Battista di Pagazzano (BG)

YOGURT CON AGGIUNTA
DI ALTRI INGREDIENTI
**Yogurt con aggiunte
di confettura extra
di mela e cannella**

Latteria Sociale di Chiuro, Società Cooperativa Agricola di Chiuro (SO)

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

Valtellina Casera DOP

Latteria Sociale di Chiuro
Società Cooperativa Agricola, Chiuro (SO)

PRIMI CLASSIFICATI PER SOTTOCATEGORIE:

FORMAGGIO A PASTA MOLLE:
Buche

Fattoria Le Caprine Soc. Ag. S.S., Gambassi Terme (FI)

FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA:
Valtellina Casera DOP

Latteria Sociale di Chiuro Società Cooperativa Agricola, Chiuro (SO)

FORMAGGIO A PASTA DURA:
Hard Cheese Dziugas IGP

Telsiai Lithuania (AG)

FORMAGGIO A PASTA FILATA:
Provolone Valpadana DOP piccante

Caseificio Albiero di Montorso Vic. No (VI)

FORMAGGIO A PASTA ERBORINATA:
Baffalo Blu

Caseificio Defendi Luigi di Caravaggio (BG)

YOGURT BIANCO
Nuova Leccolatte S.C.A., Galbiate (LC)

1° CLASSIFICATO PER LA CATEGORIA
"MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO NEI TERRITORI
RICONOSCIUTI CITTÀ CREATIVE UNESCO"

Taleggio DOP

Caseificio Massimo Taddei, Fornovo San Giovanni (BG)



All'Abbazia trappista dell'Alta Savoia
tradizione di ospitalità e produzioni casearie
I formaggi di Tamiè

di Fra' Nathanaël

Nel 1132 alcuni monaci vennero a stabilirsi in una valle sperduta al Col de Tamiè oggi sopra Albertville. Il conte di Chevron Villette aveva donato loro parte della sua terra affinché vi fosse realizzato un monastero per significare una rottura tra il ducato di Savoia e quello di Ginevra.

Prosciugando le paludi nelle valli e disboscando le montagne, questi monaci benedettini parteciparono allo sviluppo dell'agricoltura nella regione. I sentieri tra Chambéry e Annecy si snodavano allora lungo il fianco della montagna e l'Abbazia di Tamiè divenne rapidamente una tappa rassicurante per i pellegrini.

Si dice anche che i monaci siano all'origine dei grandi spazi su cui oggi si sviluppano gli impianti sciistici. L'allevamento di bovini per il mantenimento di questi alpeggi ha sicuramente dato vita alla produzione di formaggi per poter conservare il latte. Abondance, Fontine, Gruyère a pasta semicotta e cotta hanno le loro origini in questo

Segue a pagina 20



Scene di vita quotidiana nel monastero di Tamié, dove viene prodotto l'omonimo formaggio dai sentori di pascolo e crema. A scrivere è Frà Nathanaël, il monaco-casaro



Il caseificio fonte primaria per l'economia del monastero

Segue da pagina 19

periodo. I formaggi venivano prodotti e salati negli alpeggi e portati in Abbazia per la stagionatura.

Questa tradizione di ospitalità e produzione di formaggio è viva ancora oggi nell'abbazia trappista di Notre Dame de Tamié. Dopo la Rivoluzione francese, monaci e religiosi furono cacciati dalla Francia. La comunità si è riunita al passo del Moncenisio e a Novalesa prima di una lunga peregrinazione attraverso l'Europa.

Quando i monaci tornarono a ripopolare il monastero nel 1860, portarono con sé la "ricetta" del formaggio da un'altra abbazia in Francia, il "Port Du Salut". Il formaggio di Tamié che oggi conosciamo trova la sua origine in questa tradizione. I successivi casari hanno adattato la produzione al gusto dei consumatori locali. A partire da questo ritorno la comunità poté contare su una propria

mandria di vacche da latte ma ben presto anche i produttori della valle vollero portare il loro latte al monastero.

Quando sono arrivato a Tamié nel 1983, dopo una formazione e qualche anno di esperienza nel settore caseario, ho trovato un caseificio non troppo attrezzato, che non produceva più latte in proprio, raccoglieva latte in bidoni da una trentina di allevatori mattina e sera, 1500 litri al giorno. Il latte della sera veniva parzialmente raffreddato e mescolato con il latte del mattino per la produzione giornaliera. Era necessario mettere il freddo nelle presse per evitare rigonfiamenti di coliformi perché all'epoca non c'erano fermenti.

Dopo 3-4 anni di formazione alla vita monastica, l'Abate mi chiese di intraprendere poco a poco la produzione di formaggio... La mia conoscenza e la mia passione per il formaggio si sono allora

messe al servizio di Tamié. Con alcuni fratelli abbiamo sviluppato la tecnica, mantenendo il latte crudo, per adeguarci ai vincoli sociali (rapporti con i produttori), fisici (salute dei fratelli), qualitativi (latte carico di batteri di ogni tipo), sanitari (controlli sempre più pressanti).

Abbiamo collaborato con un produttore di attrezzature per latticini per sviluppare macchine, ottimizzare al meglio il nostro strumento di produzione e risolvere così un certo numero di sfide. Un periodo in cui ho investito molto con passione per cambiare le cose e cercare di portare qualcosa della mia esperienza e della nostra comune



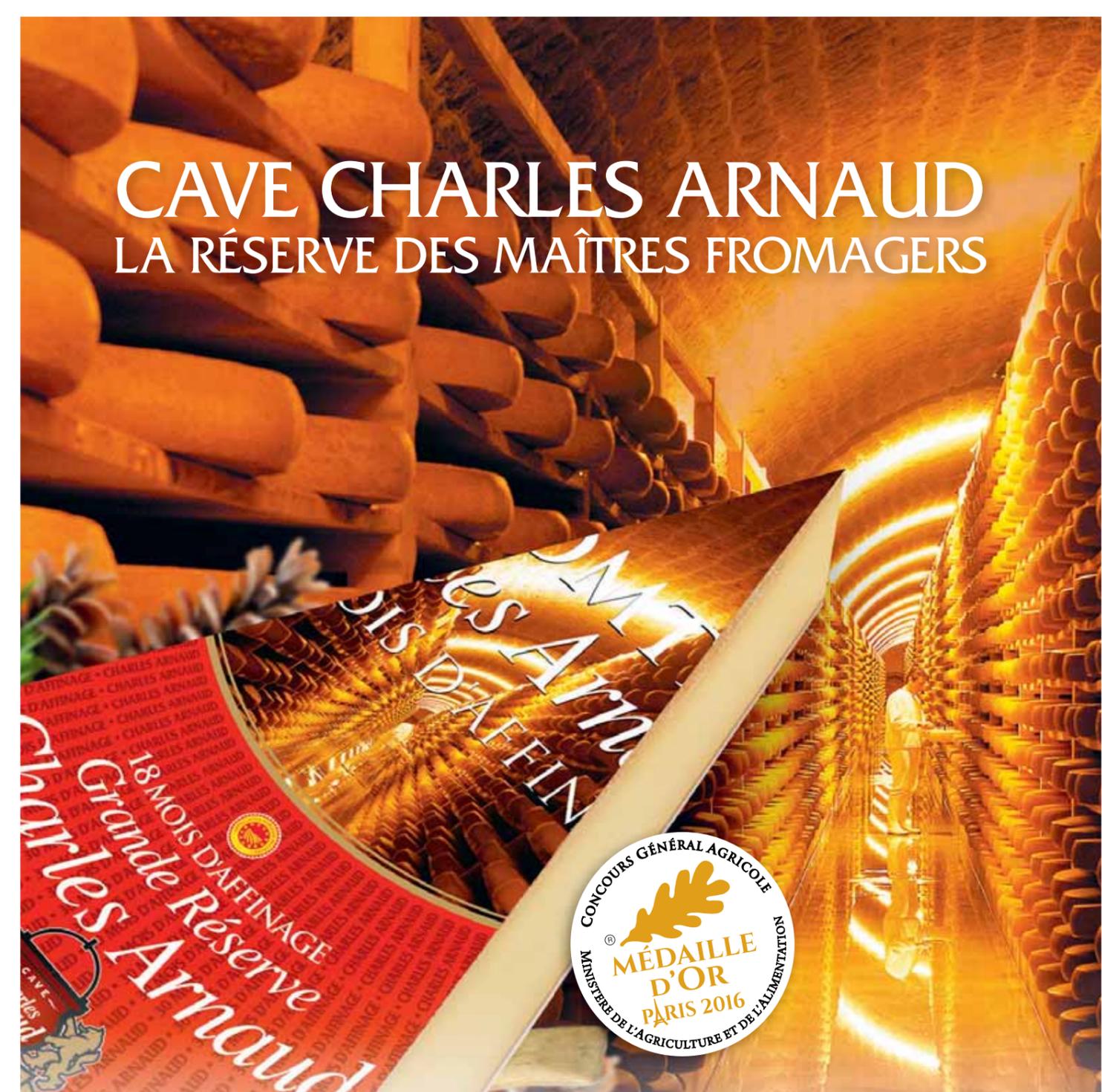
ricerca nel mestiere del formaggio. Abbiamo così modernizzato il caseificio conservando la tradizione della stagionatura manuale del formaggio nel cuore delle nostre cantine a volta, poste sotto il chiostro del monastero. Trasformiamo circa 150 tonnellate di Tamié all'anno, per metà della pezzatura grande da 1,5 kg e per metà della pezzatura piccola da 0,600 kg.

Il caseificio è la fonte primaria dell'economia dell'Abbazia ed è sufficiente per la vita ordinaria della comunità. Nonostante la domanda sia in crescita, non abbiamo la volontà di aumentarne la produzione perché quella attuale è sufficiente per le nostre esigenze.

Nel 2004, con l'ausilio di un'azienda specializzata, siamo stati i primi ad avviare un trattamento delle acque di caseificio e del siero mediante metanizzazione. Questa tecnica ci rende indipendenti e garantisce il fabbisogno di acqua calda per tutto l'anno e per l'intero monastero. È una gioia per me mettere le mie capacità al servizio di questa comunità che amo molto. Grazie al caseificio abbiamo potuto aprirci al mondo attraverso fortissimi legami tecnici, commerciali, economici, turistici, politici e sociali... Tante occasioni per stringere grandi amicizie. Come il caglio tesse legami tra micelle di caseina, la «fromagerie» crea un gel elastico e solido tra gli uomini!



CAVE CHARLES ARNAUD LA RÉSERVE DES MAÎTRES FROMAGERS



Pour la 4^e année consécutive, les Fromageries Arnaud se sont distinguées au dernier Concours Général agricole de Paris en obtenant une nouvelle médaille d'or pour leur Comté. Un palmarès exceptionnel qui conforte le savoir-faire unique des Fromageries Arnaud.

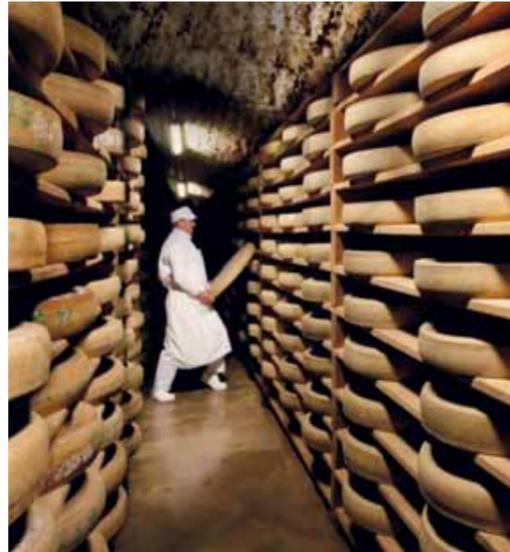
JuraFlore Fort des Rousses



www.juraflore.com

Charles Arnaud - La Réserve des Maîtres Fromagers au Fort des Rousses
Renseignements Fromagerie Arnaud - Poligny Tél : 03 84 37 14 23

Il forte del Comté



• Le "caves" di stagionatura del Comté nei labirintici sotterranei del Forte di Les Rousses



Miglior formaggio al mondo 2022, selezionato fra 1053 prodotti di 11 Paesi presenti a Lyon Or Gold. Più di 140 medaglie al Concorso generale agricolo di Parigi a partire dal 1976. Titoli e numeri che attestano la patente di nobiltà del Comté JuraFlore, prodotto simbolo della famiglia Arnaud, dinastia del mondo lattiero-caseario d'Oltralpe.

La Fromagerie fondata nel 1907 da Jules-Charles Arnaud a Poligny, Jura, regione Bourgogne-Franche-Comté, è passata in seguito ai figli Jules e Charles e infine al nipote Jean-Charles, l'attuale patron, il quale ha acquisito nel 1996 una parte consistente della fortezza che domina Les Rousses, a 1150 metri di altitudine presso il confine con la Svizzera. Per la cronaca, il complesso è stato eretto e completato dal 1843 al 1870, ed è il secondo per estensione della Francia.

Cessata la vocazione militare, il Fort des Rousses è oggi il tempio del Comté JuraFlore, e il 21 ottobre scorso Jean-Charles Arnaud ha voluto celebrare 25 anni di lavori negli sterminati sotterranei che ospitano le maestose sale di stagionatura dalla perfetta igrometria garantita da una circolazione naturale dell'aria a clima costante, con il recupero di segreti ricetti emblematici. Per l'occasione, si è tenuto il 607 Chapitre della Guilde Internationale des Fromagers, in cui il direttore di InForma Elio Ragazzoni è stato nominato Compagnon d'honneur.



• Jean-Charles Arnaud con il medaglione Onaf di maestro assaggiatore onorario



• La Guilde Internationale des fromagers, convocata per celebrare l'evento JuraFlores a Les Rousses. A lato, il direttore di InForma nominato "compagnon d'honneur" al 607 Chapitre della Guilde



I riconoscimenti consegnati a B2Cheese, protagonista l'Onaf che ha gestito il concorso internazionale formando nell'occasione un'ottantina di giudici brasiliani



La premiazione EXPOQUEIJO BRASIL 2022

di Daniele Bassi

In occasione della fiera di settore B2Cheese svoltasi a Bergamo il 29 e 30 settembre, organizzata da Progetto Forme e Promoberg, si è svolta la cerimonia di consegna dei premi ai vincitori Italiani che hanno partecipato al Concorso caseario internazionale Expoqueijo Brasil 2022.

L'evento si è tenuto ad Araxá nel Minas Gerais in Brasile il 5 giugno 2022, con la presenza di una qualificata delegazione Onaf capitanata da Daniele Bassi, con Beppe Casolo, Maria Grazia Mercalli, Fabio Della Rossa, e il coordinatore italo-brasiliano nonché assaggiatore Pedro Domenghini. L'Onaf è stata coinvolta da Bonare Eventos di Maricell Hussein.

Spiegano gli organizzatori Onaf: «Abbiamo risposto molto volentieri all'invito formulato anche dal ministero dell'Agricoltura del Minas Gerais, dalle organizzazioni di produttori Faeng, Emater, Mapa, Seapa, Epamig, Ima, Sebrae, perché la finalità del concorso è quella del miglioramento delle caratteristiche sensoriali delle numerose produzioni di formaggi artigianali. La zona è ad alta vocazione agricola, con casari di piccola e media dimensione che da pochi anni stanno lavorando sulle certificazioni, la formazione e i processi tecnologici. Amici che hanno molto bisogno di aiuto a tutti i livelli. Avendo conosciuto la nostra organizzazione, il nostro modo di lavorare, la trasparenza dei giudizi, le schede di valutazione che abbiamo dato ai produttori per ogni

IL PODIO

1°

CASEIFICIO DEFENDI, CARAVAGGIO: medaglia Oro con Gorgonzola Dop piccante.
"STANGA" SCUOLA CASEARIA, PANDINO: medaglia Oro con Canestrella Scp.
CASEIFICIO DI NUCCI: medaglia Oro con Caciocavallo di Agnone stagionato.
AZIENDA AGRICOLA FRAGNITE: medaglia Oro con il Massaro.

2°

AZIENDA AGRICOLA TRE GATTI; medaglia Argento con Cacioricotta e 3° medaglia Bronzo con La Rocca.
ZANETTI SPA: medaglia Argento con Grana Padano Dop Riserva e 3° medaglia Bronzo con Parmigiano Reggiano Dop.

3°

CASEIFICIO SEPERTINO: medaglia Bronzo con Testun di vacca al Barolo.
ARRIGONI BATTISTA: medaglia Bronzo con Lucifero erborinato.
CASEARIA MONTI TARENTINI: 3° medaglia Bronzo con Provolone piccante.

formaggio, hanno apprezzato e al termine ci hanno ringraziato per il contributo dato».

Al concorso erano iscritti 850 formaggi di diversi paesi del mondo, oltre a quelli del Brasile, tipici "queijo artesanal". Una rappresentanza che ha spaziato dal Perù all'Argentina, dal Portogallo alla Spagna alla Guinè Bissau, cui si è aggiunta la presenza di quotati caseifici italiani che si sono distinti aggiudicandosi diverse medaglie nelle varie categorie.

Un'ottantina di giudici brasiliani sono stati formati nelle riunioni in video tenute dai docenti Maria Sarnataro, Grazia Mercalli e Beppe Casolo, per spiegare la tecnica di assaggio codificata da Onaf e da Fabio Della Rossa che ha insegnato l'utilizzo del nostro sistema di valutazione on line.

Il giorno prima del concorso tutti i partecipanti delle giurie hanno effettuato dei test di taratura. I formaggi sono stati raggruppati in una trentina di categorie e posizionati sui tavoli all'interno di una bellissima sala del Grande Hotel di Araxá. Al termine i maggiori punteggi hanno determinato le classifiche. Successivamente, nella semifinale, una giuria speciale ha rivalutato tutti i formaggi classificati primi in ogni categoria, per selezionare i migliori 15 che il giorno successivo si sono sfidati nella finalissima, valutati da una super giuria presieduta da Iris Parizzotto (presidente) e Daniele Bassi (commissario generale), che da bravi arbitri hanno elevato al podio più alto con la medaglia Super Oro il Formaggio Gorgonzola Dop Piccante prodotto dal caseificio Defendi di Caravaggio (Bergamo).



A Bergamo una fiera in crescita



Il business del formaggio va avanti veloce. Questo lo slogan di B2Cheese che si è tenuta a Bergamo il 29-30 settembre. Una fiera riservata agli operatori lattiero-caseari, con la presenza di buyer da tutto il mondo. Provincia primatista in Europa per le sue 9 Dop, Bergamo con il Progetto Forme è oggi una realtà all'avanguardia del settore.



La cerimonia di premiazione al salone B2Cheese di Bergamo con i maestri assaggiatori Onaf ed Elio Ragazzoni in rappresentanza della segreteria nazionale

Gli affinatori meritano di più

di Anselmo Aymar

Stagionatori od affinatori? A questa domanda si è cercato di rispondere al primo incontro di oltre quaranta operatori del settore giunti da tutta Italia a Bergamo, in occasione della fiera B2Cheese. L'obiettivo della riunione, condotta da Andrea Grignaffini, noto giornalista e gastronomo, e da Davide Mondin, enogastronomo e docente presso Alma, è stato quello di dare il via ad un dibattito tra professionisti che possa far chiarezza in merito ad un settore caseario che ad oggi è poco conosciuto quanto essenziale. La tradizione italiana ha sempre sottostimato la figura di chi, con assoluta determinazione lavora per garantire il migliore invecchiamento del prodotto caseario o ne trasforma sentori e sapori per ottenere gastronomiche e pirotecniche sorprese.

A nostro avviso la risposta è scontata: le due attività sono complementari e ciò che conta è la professionalità di chi si dedica ad accompagnare il formaggio verso esaltanti maturità o vite diverse. Si è parlato anche di "poesia", fatto che può apparire inconsueto fra professionisti dell'alimentazione in questi tempi di difficoltà per il futuro. Bisognava parlarne, a conferma che lo stagionatore e l'affinatore, inteso come trasformatore, possono essere la medesima persona. Il sentore di un grande formaggio di malga stagionato con assidua cura per anni, con le note di burro maturo e l'intensità dei riconoscimenti erbacei che si stanno evolvendo in leggeri, elegantissimi speziati è un capolavoro, provoca emozione senza bisogno d'altro se non le cure di chi ne ha seguito la vita.

Il medesimo formaggio immerso, più giovincello, in preziose vinacce sarà un'altra cosa. Porterà curiose sensazioni alcoliche nel sottocrosta, ricorderà colline ricche di tralci al posto degli alpeggi, ma sempre di emozioni si tratterà. Per non parlare dei fiori, dei mieli e dei frutti che talvolta aggiunti su formaggi freschi o comunque di buona cremosità suscitano stupore e sorprese d'artista. Diversi risultati che possono essere il punto d'arrivo di una sola persona.

Lo stagionatore-affinatore, che chiameremo d'ora in poi affinatore, può esercitare il suo sapere ed il proprio interesse verso formaggi da lui stesso prodotti o forniti dal mercato, ma anche qui il risultato non cambia.

A proposito di professionalità, chi da anni prati-

ca il mestiere ne ha a bizzeffe ma per la Repubblica Italiana la categoria di affinatore non è riconosciuta tra le professioni.

L'unione tra gli intervenuti di sicuro potrà "fare massa" per accelerare il percorso di adeguamento ministeriale che ne sancisca l'attività. Questa è stata una delle affermazioni inderogabili dell'incontro. Non sarà un percorso facile ed avrà bisogno dei suoi tempi.

Dopo tanti convegni sul tema, è la prima volta che i protagonisti del settore si incontrano per conoscersi. È emersa la necessità di comunicare con più efficacia la figura professionale degli affinatori ai consumatori. Troppo spesso giungono notizie farlocche che tentano di vanificare il risultato di sapienze e passioni, tacciando chi allena il formaggio a gusti nuovi, di ciarlataneria casearia. Se è vero che esistono improvvisati manipolatori, non molti per fortuna ed individuabili, la realtà è ben diversa. L'affinatore è maestro del formaggio, artista quando è neces-

I guru della stagionatura, maestri nell'arte di "reinventare" i formaggi, riuniti a Bergamo. Una professione da valorizzare



sario, ma soprattutto uomo di grandi competenze tecniche e tecnologiche. Tutto ciò comporta preparazione, sapienza, tempo, storie di lavoro e visioni innovative. Lo hanno dimostrato le presenze alla riunione bergamasca: sono arrivate da ogni regione le più importanti personalità nel mondo degli affinatori per raccontare esperienze e progetti, incrociando saperi e aspettative con i giovani che si apprestano ad emularli. La storia dell'affinamento è già scritta, forse dovrà essere più conosciuta, senz'altro dovrà avere il riconoscimento ed il rispetto che merita.

LA SQUADRA IN CAMPO

Nella sala Colleoni dell'ente fiera Promoberg, in concomitanza con la manifestazione B2Cheese, erano presenti: Andrea Pelizzari (Alimentari Da Nello), Lorenzo Borgo (Borgo Affinatori), Aldo Capoferri (Capoferri Formaggi), Linda Del Ben (Casearia Del Ben), Valentina Canò (Caseificio La Via Lattea), Enrico Rosso (Caseificio Pierluigi Rosso), Corrado Benedetti (Corrado Benedetti), Claudio Buccelli (CRA Formaggi Italia), Andrea Magi (De' Magi), Hansi Baumgartner (Degust), Paolo Piacenti (Forme d'Arte Formaggi), Antonello Egizi (Forme D'Autore), Renato Brancaleoni (Fossa dell'Abbondanza), Fiorenzo Giolito (Giolito Formaggi), Andrea Guglielmi (Claudio Guglielmi), Eros Scipioni (Il Cacio com'era), Giovanni Roncolato (La Casara Roncolato), Matteo Villa (Le Tome di Villa), Giovanni Guffanti Fiori (Luigi Guffanti 1876), Sara Ramani (Malga Alta Carnia), Giovanni Moro (Moro Formaggi), Giulio Signorelli (Ol Formager), Nicola Memoli (Kasanna) e Emanuela Perenzin (Perenzin Latteria)

Hanno comunicato il proprio interesse all'iniziativa: Cristiana Beltrami (Beltrami Formaggi), Elisa Occelli (Beppino Occelli), Valter Iulini (Borgo Formaggi), Angelo Nudo (Carmasciando), Gino Di Pasquale (Casa del formaggio Di Pasquale), Antonio Madaio (Casa Madaio), Vito Di Cecca (Caseificio Di Cecca), Luigi Di Cecca (Caseificio D&D), Salvatore Passalacqua (Caseificio Passalacqua), Giuseppe Castagna (Castagna Srl), Giandomenico Negro (La Bottega nel Pascolo), Alessandro Carpenedo (Casearia Carpenedo), Eros Buratti (La Casera), Mattia Bocchio (La Valsesiana), Enzo Recco (Provoloni Recco), Francesco Cafagna (Puglia Segreta), Paolo Farabegoli (Romagna Terre) e Elio Testa (Sapori Unici).

Non è raro sentirsi dire dai produttori che non hanno formaggi per mancanza di materia prima. Ecco cosa sta accadendo, in un mercato dominato dai poteri forti



C'era una volta il latte

di Domenico Villani

Una volta c'era il latte... chissà se in un prossimo futuro i racconti di un alimento non più presente inizieranno con questa faticosa frase.

Sino ad un anno fa quando si parlava del latte spesso si evidenziava solo il fatto che gli esseri umani erano gli unici mammiferi a farne uso anche dopo lo svezzamento, nei fatti demonizzandolo. Oggi l'approccio sembra diverso, citato quasi tutti i giorni da media con un rinnovato interesse, forse sarebbe meglio dire con preoccupazione, per via dell'aumento del prezzo e della produzione che inizia a scarseggiare. Sembra quasi che solo oggi ne venga scoperta la sua utilità e necessità.

L'attuale situazione è abbastanza ingarbugliata, d'altronde non potrebbe essere diversamente, guardando il contesto fatto di guerre, non solo militari, ma politiche, economiche, finanziarie e speculative. Se aggiungiamo l'estrema precarietà che oramai contraddistingue la nostra epoca, ciò che è valido oggi, domani potrebbe non esserlo, riesce difficile pensare che possa essere trovata una soluzione immediata, almeno parziale.

Ma andiamo per ordine e vediamo in che modo i nostri formaggi sono attualmente influenzati da questa situazione, partendo, ovviamente, dalla materia prima con cui vengono prodotti e cioè il latte. Qualche mese fa, l'Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) ha comunicato che la quotazione Ue del latte è cresciuta di circa il 30% in un anno. Dietro a questa impennata del prezzo ci sono gli aumenti dei costi delle materie prime coinvolte nella filiera del latte. In sostanza il costo per capo di bestiame è diventato insostenibile e l'allevatore per sopravvivere, è proprio il caso di dire, si vede costretto a ridurre il numero di capi, riducendo in questo modo la quantità di latte prodotta.

Anche chi era autosufficiente per quanto riguarda l'alimentazione del bestiame, è stato costretto ad acquistare foraggio e mangimi, per via della siccità, calamità che ha ridotto la disponibilità italiana del 20%. Al momento è diventato difficile reperire anche nel contesto internazionale, a prezzi competitivi, questa materia prima.

Gli attuali dati di produzione del latte ci dicono che le previsioni dell'Ismea fatte a giugno su una contrazione importante della produzione nazionale nel secondo semestre dell'anno, si stanno rivelando realistiche. Risultato: non è raro sentirsi dire da qualche produttore che non ha formaggio per mancanza di latte. Al momento, per quanto riguarda i formaggi, la Gdo (Grande Distribuzione Organizzata) sta riconoscendo solo un aumento del 5-6% a fronte di un aumento reale medio di oltre l'11%. Dal momento che prima di questa bufera il margine medio era del 2,6%, è realistico pensare che le aziende di trasformazione non potranno resistere a lungo.

Spesso ci viene detto che occorrerebbe guardare i periodi di crisi come opportunità da cogliere per realizzare dei miglioramenti, soprattutto a medio termine. In effetti in passato è successo che si è riusciti a girare pagina ottenendo importanti vantaggi. Un episodio che spesso viene additato come esempio di una vera e propria rivoluzione nel campo della qualità è lo scandalo del metanolo, risalente al 1986, che investì il mondo del vino e dal quale poi scaturì una maggiore sensibilizzazione sulla qualità e sicurezza alimentare sia da parte dell'opinione pubblica sia dei produttori.

Chiaramente ci troviamo in un contesto diverso. Partendo, ad esempio, dal fatto che a determinare il prezzo del latte non è la somma dei costi sostenuti più il margine di guadagno, come in teoria dovrebbe essere, bensì sono le grandi industrie di trasformazione e la Gdo. Si potrebbe prendere spunto per realizzare una campagna di sensibilizzazione avente per oggetto un equo compenso del lavoro in agricoltura e nel nostro caso specifico l'allevamento delle specie lattifere. Naturalmente dovrebbe essere rivolta sia ai consumatori per fornire una maggiore consapevolezza sugli alimenti presenti sulle nostre tavole, che ai produttori, per spingerli a fornire solo prodotti di qualità.

Considerando gli attuali enormi sprechi alimentari, potremmo permetterci meno quantità a vantaggio della qualità. Nel nostro caso si eviterebbe il rischio di avere in futuro il formaggio in vitro, cioè prodotto con ingredienti che non hanno nulla a che fare con il latte, come sta già avvenendo per la carne sintetica creata in provetta.

Il formaggio nei banchetti di Chiquart il cuoco del Duca Amedeo VIII di Savoia

di Luisella Fogo

Nel panorama editoriale sulla cucina in questi ultimi anni sono apparse alcune interessanti pubblicazioni risalenti ai banchetti di Corte del Quattrocento dove la preparazione della tavola e i menù erano riservati a valenti cuochi che sapevano curarli in modo impeccabile. Ogni piccolissimo errore poteva danneggiare il prestigio e il potere politico del Signore poiché a quel tempo un ricevimento era diventato un modo manifesto di voler rivaleggiare attraverso l'opulenza e il lusso con le altre nobili Casate. Si dedicava dunque grande cura alla preparazione e presentazione dei cibi, alla loro quantità e giusta ed equilibrata altermanza, fattori fondamentali per la riuscita dell'evento. Altrettanto perfette dovevano essere le qualità del "cuoco di Corte", rappresentando egli uno strumento di affermazione del Casato che gli aveva affidato quel ruolo di fiducia per ottenere cospicui vantaggi. Pertanto, grazie all'affiorare di questo nuovo interesse per la storiografia dell'alimentazione e di tutto ciò che ad essa si lega, si è ritenuto opportuno di rivolgere una certa attenzione e considerazione verso la cucina basso-medievale che attraverso documentate fonti ha rivelato l'esistenza di un vero e proprio "ricettario" del XIV secolo contenente una ricchissima quantità di informazioni su tutto ciò che ruotava intorno ai banchetti del tempo. A questo punto non rimane che far conoscere meglio quel manoscritto che, grazie al suo ritrovamento, ha fatto concretamente conferire dignità storica alla cultura culinaria. L'autore dell'opera è Chiquart il "maistre" (com'egli amava definirsi) che fu il cuoco del Conte di Savoia Amedeo VIII detto il Pacifico (1383-1451). Chiquart sul finire del 1300 era già stato registrato negli uffici

A lato, il Duca Amedeo VIII (1435)
(Bibliothèque Royale de Belgique-Bruxelles)

Sotto, un banchetto del Duca Amedeo
con suonatori e servitori (1446-1449)
(Torino-Museo Civico d'Arte Antica)

amministrativi di Borgogna e di Savoia, mentre dal 1400 al 1430 veniva segnalato come capocuoco sempre al servizio di Amedeo VIII il quale dal 1416 aveva assunto il titolo di Duca.

Ma nel 1420 accadde che Chiquart, con sua grande meraviglia, dallo stesso Duca, che si manifestava sempre assai entusiasta e compiaciuto per la sua cucina approvandone il gusto e la varietà delle portate, fu ripetutamente invitato a "scrivere" le sue ottime e originali ricette. Ed egli, dopo essersi inizialmente negato forse perché intimidito da tale e tanta richiesta, cominciò a scrivere quanto gli era stato suggerito e il risultato fu appunto un manoscritto che, anche se stilisticamente modesto nella sua esposizione, ebbe il titolo di "Fait de cousine" il cui prologo inizia con una sua lunga dedica di cui si propongono poche righe:

A voi, principe e signore altissimo, molto famoso e potente, mio signore Amedeo, primo Duca di Savoia, siano resi onore e reverenza, insieme con la pronta volontà di obbedire ai vostri ordini...

Dopo la dedica Chiquart continuò a descrivere lo svolgimento dei banchetti realizzati alla Corte Sabauda offrendo così ai posteri l'opportunità di venire a conoscenza della loro solennità affiancata a norme ben precise per tutti i riti, le posture e i comportamenti da assumere, da mantenere e da evitare a tavola, com'era già diventato costume in tutta Europa, poiché il banchetto doveva essere contemporaneamente un luogo di disciplina oltre che di serenità e di piacevole conversazione. A tali norme seguivano gli aspetti legati alla cucina vera e propria riguardanti gli strumenti e la loro funzione per finire elencando tutte le numerose portate con le loro ricette come quelle del



Zuppa giacobina, la ricetta Cento (o 200) capponi e un quintale di Brie

Per preparare la zuppa giacobina, dovete avere i vostri bei capponi - secondo la grandezza del banchetto, cento o duecento capponi ben grassi - e una grande quantità di altro pollame da preparare se non ci sono abbastanza capponi; devono essere arrostiti bene e al punto giusto. Quando si disarticolano i buoi grassi, bisogna prendere le ossa con il midollo, lavarle bene e con cura; mettetele poi a bollire in bei calderoni insieme con del bel montone.

Avrete poi un quintale di buon formaggio di Craponne e di Brie, della qualità più fine e che avrete saputo trovare: togliete la crosta e pulite il formaggio con cura e poi tagliatelo in pezzettini. Il cuoco a cui è stato ordinato di preparare la zuppa giacobina deve prendere due o trecento pani da tavola e tagliarli in belle fette, tostarli con cura fino a che raggiungano un bel colore rosso senza bruciarli e poi metterli in bei barili puliti. Su bei taglieri bianchi e puliti tagliate il pane tostato per la zuppa giacobina. Prendete poi i vostri piatti d'oro, d'argento e di stagno e sistematevi con cura il pane e, al di sopra, il formaggio.

Prendete i vostri capponi e separateli in pezzi: staccate, cioè, le ali, le cosce e la schiena; prendete il bianco del capponi, sminuzzatelo finemente e spargetelo sulla zuppa; prendete poi i pezzi del capponi - le ali, le cosce e la schiena - e sistematele con regolarità sulla zuppa. Assicuratevi che nel brodo di midollo di bue e montone la carne sia buona e morbida; colate il brodo in una grande e bella marmitta. Preparate un mazzetto di salvia, prezzemolo, maggiorana e issopo; e che le erbe siano ben pulite e lavate; mettetevi il mazzetto nel vostro brodo. Fate in modo che nella credenza di servizio dove sarete per servire le zuppe, ci sia un bel fuoco di carbone sotto le marmitte che contengono il brodo, perché questo continui a bollire; coprite le vostre zuppe giacobine con questo brodo.

Brodetto di Savoia e della Zuppa giacobina, dove sono presenti le qualità più fini dei formaggi di Craponne e di Brie, oltre a ricette di torte parmigiane e di svariati "pasticci" che manifestavano un voluto incrocio tra la cucina mediterranea e quella d'oltralpe, aggiungendo a tutto questo "flan di crema", altri formaggi e pure succulenti intingoli prodotti con la selvaggina e destinati soprattutto alle Corti più aristocratiche.

Altre e felicissime continuarono a essere le numerose espressioni culinarie simboliche e personali di Chiquart tanto da incuriosire ogni volta e far tenere tutti con il fiato sospeso per poi, al loro apparire, strappare plausi di meraviglia agli ospiti presenti che onoravano le tavole a cui erano assisi "roys, reynes, ducz, ducesses, contes, contesses, pines, princesses, marquis, marquises, barons, baronesses et prelatz de mains estatz et nobles".

Due erano le portate particolarmente gradite e altamente apprezzate e cioè il "Biancomangiare" diviso in quattro colori (giallo, verde, rosso e azzurro) e il ricercatissimo, fantasioso, fantastico, raffinato e stupefacente entremets rappresentato dal "Castello d'Amore" di cui Chiquart fu il primo autore: lo straordinario Castello, dichiarante il "simbolo del potere" per la sua splendida e possente grandezza e frutto di una elaborata ricercatezza di ingredienti, suscitava ogni volta un enorme stupore che si tramutava in una generale ovazione per l'eccellenza della sua fattura e per l'elaboratissima composizione che, come si poteva ammirare, richiedeva insieme il massimo del tempo, una notevole profondità d'esperienza e una delle più vere, grandi e squillanti capacità culinarie.

Dopo il 1430 il ruolo del "maistre" Chiquart fu assunto, forse, da un suo figlio di nome Guglielmo che lo continuerà fino al 1450.

E ora, dopo tale grande capocuoco vissuto a cavallo tra il Trecento e il Quattrocento, non si può mancare di conoscere almeno una delle due ricette su citate tenendo ben presente, oltre alla gran quantità di ospiti, la gran quantità di formaggio necessaria per realizzare la Soupe Jacobine ovvero La Zuppa Giacobina, di cui diamo conto nel servizio a lato.





CASTELMAGNO DOP

La nobiltà
del formaggio



CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO CASTELMAGNO DOP
P.zza Caduti, 1 12020 Castelmagno - CUNEO - Tel. 327.1335729 - 0171.986148
e-mail: info@consorziocastelmagnodop.it



È *Natale*,
diamo una possibilità
al formaggio

di Filippo Durante

Ebbene sì, siamo milanesi e siamo sempre di corsa. Veniamo sovente presi in giro perché corriamo persino sulle scale mobili in metropolitana o perché non aspettiamo il semaforo verde per attraversare la strada; non sappiamo verso chi o cosa, o da chi o cosa corriamo (e nemmeno perché, ad onor del vero) ma noi corriamo tutto l'anno, tranne in un periodo: quello del Natale e dintorni.

Non che la frenesia scompaia ma i tempi si dilatano, le giornate si allungano e il rientro a casa viene posticipato, non fosse altro perché in questo periodo si moltiplicano le occasioni di socialità quali gli aperitivi con gli amici o i colleghi e le cene aziendali. Si va in giro a cercare i regali per i propri cari e si va nella propria pasticceria di fiducia ad ordinare il panettone tradizionale. Allunghiamo talmente tanto i tempi, che facciamo persino durare l'Avvento due settimane in più rispetto al resto d'Italia, perché - almeno in questa unica occasione - preferiamo prendercela comoda.

Ed è proprio nel periodo di Natale che il formaggio si riappropria della posizione di rango che gli spetta di diritto nella classifica dei cibi preferiti da noi milanesi, abbandonando il ruolo di gregario delle portate principali, evitando di essere grattugiato sui piatti di pasta o spalmato tra due fette di pane. Dalle nostre parti, i formaggi più usati sono il "grana" e lo "zola", dove per grana si intende qualsiasi formaggio a pasta dura idoneo ad essere spolverato a mo' di nevicata sul risotto o sulla pasta o sbocconcettato a fine pasto e per zola quel formaggio di tipo stracchino con della non meglio identificata muffa al suo interno, possibilmente cremoso, atto a sfamare bocche di qualsiasi ceto

e provenienza sociale purché generosamente spalmato all'interno di una ormai quasi introvabile michetta.

Tutto questo, come annunciato più sopra, accade tutto l'anno tranne che in un'unica occasione: durante il pranzo di Natale, quando il vassoio di formaggi trova la sua giusta collocazione nel palinsesto culinario della maggior parte delle famiglie meneghine, assurgendo al ruolo di portata e non più di accompagnamento, contravvenendo all'ormai troppo noto proverbio "la bocca l'è minga stràca se la sa no de vāca" (si scrive boca ma si legge būca e significa che la bocca non è stanca se non sa di vacca) che ha di fatto condannato il cacio a riempitivo di fine pasto, per riempire quel piccolo spazio che è ancora rimasto nei nostri stomaci o per accompagnare il tozzo di pane avanzato in tavola.

E come è, generalmente, composto questo vassoio natalizio? Rigorosamente proposto non in ordine di sequenza - e rigorosamente servito prima del dolce - prevede un erborinato (Gorgonzola dolce Dop), una pasta dura (Parmigiano Reggiano Dop o Grana Padano Dop), una crosta fiorita (in genere è un non meglio identificabile Brie che riscuote comunque un notevole successo, seppur non sempre meritato...) e una crosta lavata (Taleggio Dop); i formaggi sono a volte accompagnati da frutta secca, oppure marmellate o - in casi eccezionali - mostarde dal sentore deciso. Ultimamente, trova spazio anche il formaggio di latte di capra, anche a causa della errata convinzione di chi si illude di poterne consumare a iosa in quanto considerato formaggio magro.

E ognuno di noi amanti del formaggio, almeno in questa occasione più unica che rara, dovrebbe gridare a squarciagola "Give cheese a chance!", perché se lo merita.

Un Natale in blu



Tre ricette semplici, ma originali, per portare a tavola tutta la bontà del Gorgonzola Dop anche a Natale. Si parte con un antipasto, leggero e gustoso, a base di pane di segale e marmellata di arance accompagnato da un cocktail analcolico e seguito da tutta la dolcezza di una mousse al Gorgonzola guarnita con frutti di bosco.

Come primo un piatto gustoso e di sicuro effetto: Tagliatelle di riso con crema di cavolo verza, Gorgonzola Dop e lamelle di mandorle. Il Gorgonzola Dop stupisce anche a fine pasto grazie alla golosa crema che può essere proposta in abbinamento al pandoro e valorizzata con un buon passito. La stessa crema, allungata con il passito, è perfetta per guarnire la classica frutta secca tipicamente natalizia, da Nord a Sud dello stivale.

Ricette a cura del Consorzio Gorgonzola Dop

Mousse al Gorgonzola Dop con croccante caramellato alle noci e frutti rossi

- Ingredienti**
- 300 g di Gorgonzola Dop
 - 150 g di Mascarpone
 - 1 cucchiaino di Miele
 - 100 g di Ramponi
 - 100 g di Ribes
 - 50 g di Gherigli di noce
 - 5 cucchiaini di Zucchero semolato



Esecuzione
Iniziate con la realizzazione del croccante di noci. Fate sciogliere lo zucchero in una padella antiaderente, una volta raggiunto un colore ambrato, unite le noci. Mescolate bene fino a ricoprire tutte le noci e poi trasferite il composto su un foglio di carta forno. Una volta raffreddato tritatelo grossolanamente con un coltello. In una ciotola lavorate con l'aiuto di una frusta il Gorgonzola Dop con il mascarpone ed il miele fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferite il composto in un bicchiere dai bordi bassi e guarnitelo con le noci caramellate ed i frutti rossi.

Sul pandoro per un dolce diverso

- Ingredienti per 4 persone**
- Gorgonzola dolce DOP 300 g
 - Latte 0,25 l
 - Pandoro 1 kg
 - Zucchero 75 g
 - Cannella quanto basta

Difficoltà: facile - **Preparazione:** 15 min
Vino consigliato: Passito di Pantelleria



Esecuzione

Tagliate un pandoro a fette e distribuitele su un piatto da dessert. Lavorate a crema 300 g di Gorgonzola dolce DOP con un quarto di litro di latte, 75 g di zucchero e un pizzico di cannella. Per finire spalmate la salsa sul pandoro o servitela a parte in una ciotola.

Avrete così un dolce insolito da servire in un'occasione speciale.

Frutta al Passito e Gorgonzola

- Ingredienti**
- 16 Frutti essiccati misti (fichi, datteri, albicocche, prugne snocciolate)
 - 100 g di Gorgonzola Dop
 - Panna fresca
 - Vino Passito o Marsala
 - Cannella in polvere
- Preparazione:** 30 minuti
Cottura: 10 minuti



Esecuzione

Mescolate energicamente il gorgonzola con la frusta aggiungendo un cucchiaino di panna e cucchiaino di vino. Incidete la frutta e farcitela con il composto. Servitela una leggera spolverizzata di cannella in polvere.



La fiaba del Castelmagno

di Elio Ragazzoni

C'era una volta una valle, e c'è ancora, che per raggiungerla dovevi salire di botto con curve sinuose e poi si allargava con pianori meravigliosi e pascoli ricchi. A Natale era isolata dalla neve, a quei tempi, e la festa più grossa era tagliare il formaggio preparato in previsione dell'inverno, del freddo e dei fiocchi bianchi che la ricoprivano come fa la panna con i dolci più ricchi.

A dire il vero, allora di ricchezza ce ne era poca, così poca che il pastore più fortunato aveva tre vacche, gli altri di meno e chi non ne aveva faceva fieno e patate e raccoglieva mirtili. Le cose più allegre erano le risate dei bambini, a loro la neve piaceva, e quel sole che quando c'era trasformava gli alberi ghiacciati in cattedrali. Poi veniva il formaggio, che per farne una forma da potersi conservare i padri avevano inventato di tritare le cagliate di diversi giorni per farne una più grossa che permettesse una stagionatura lunga. Doveva essere pronto per il pranzo natalizio.

La valle si chiama Val Grana ed il formaggio è il Castelmagno divenuto "re dei formaggi e formaggio dei re".

Il suo destino era segnato perché si portava dietro la vista delle montagne, il profumo delle erbe fiorite, la passione di chi lo faceva ed anche le risate dei bambini.

In quei giorni lontani il Castelmagno era poco conosciuto, costituiva la produzione alimentare delle famiglie montanare, la riserva di cibo che forniva energia in attesa del disgelo. Già allora aveva una forma importante, alta una ventina di centimetri, cilindrica e con crosta sottile e rugosa che incuteva rispetto e curiosità. Insomma si portava già dietro certi segni di nobiltà. Molti anni dopo arrivò in quelle valli un ragazzo, si chiamava Gianni e di cognome faceva Dematteis, studiò e divenne giornalista de La Stampa di

Torino. Appariva talvolta burbero e scontroso, ma aveva un'anima grande come il cielo sopra il santuario di S. Magno. Iniziò a scrivere delle sue terre e del suo formaggio. E la favola del Castelmagno divenne storia. Il formaggio che già nel frattempo era conosciuto sulle tavole reali, fu oggetto di interesse per tutti i gastronomi appassionati, la curiosità contagiò anche l'estero. Fu un successo.

Se lo meritava il ragazzo, parliamo nuovamente del formaggio perché questa è la sua favola, perché il suo sapore è intrigante, con una leggera granulosità che si scioglie in bocca. Regala profumi lattici di sapiente fermentazione, aromi erbacei di pascolo e note di burro fresco, quand'è giovane.

Quando si invecchia, nelle storie, arriva la barba bianca e la saggezza. Nel Castelmagno giungono sapori spazzanti e profumi intensi. La pasta si fa più compatta ed il palato è avvolto da sensazioni complesse e decise. Si sa, la vecchiaia non sempre è apprezzata e così capita che il formaggio molto affinato sia guardato con sospetto. Forse anche per quelle venature di muffa che possono nascere all'interno per ricordare gusti antichi e potenti. Si potrà sempre scegliere. Una sola cosa è certa, il Castelmagno Dop è un formaggio da favola, anzi da fiaba natalizia.



• Sopra una stagionatura di Castelmagno Dop, a lato, il presidente del Consorzio di tutela, Mario Cappa in versione natalizia

Abeti innevati, laghi ghiacciati, case di legno e un formaggio tutto da scoprire. La Finlandia d'inverno regala natura e atmosfere da sogno: quelle delle cartoline che ci ricordano le feste più belle dell'anno

di Alice Sattanino

Un momento molto importante del Natale lappono è l'intera giornata della Vigilia. Secondo il calendario finlandese il 24 dicembre è l'onomastico di Adamo ed Eva, oltre ad essere l'ultimo giorno per addobbare l'albero di Natale. A uno dei due viene dedicata la stella posta in cima all'albero. Durante la vigilia viene celebrata una cerimonia alla quale partecipa la maggioranza dei cittadini: la "Pace Natalizia".

Dopo le celebrazioni si passa alle feste famigliari. Ogni famiglia si ritrova con amici e parenti e nel pomeriggio inizia a preparare quello che sarà il vero cenone delle festività, la cena della vigilia.

Dopo il pranzo si decora l'albero e verso le 17 arriva Babbo Natale: bussa alla porta, parla con tutta la famiglia e porta tanti doni! Chi si nasconde dietro i panni di Babbo Natale? Per lo più un membro della famiglia, un amico o un vicino di casa.

Il pranzo di Natale in Finlandia è assai ricco e la tavola è sempre decorata a festa. I cibi natalizi più comuni sono: prosciutto al forno, salmone, stufato di renna al forno con bacche rosse, sformato di patate, carote, rapa svedese (Lanttut), pane di segale, e un vasto assortimento di formaggi tra cui non manca mai il Leipäjuusto, formaggio di latte vaccino fresco guarnito di marmellata di Lakk. In Lapponia ci sono bacche ovunque, dalla vite d'oro ai mirtilli rossi, ma la bacca più preziosa di tutta la Lapponia è quella del rovo camemoro.

Conosciute anche con il nome anglosassone di baked apple berries, sono l'ingrediente principe di molte preparazioni tradizionali, dalle marmellate alle salse, fino a liquori come il Lakkalikööri. Molti le mangiano crude con formaggio Leipäjuusto fuso, panna e zucchero.

Nel menu del cenone ricorrono alcune ricette classiche come il salmone salato, l'insalata a base di barbabietola rossa, un particolare prosciutto al forno, il porridge di riso, seguiti dai tipici dolci come i biscotti di zenzero o gli joulutortut, paste ripiene di

marmellata. Per tradizione, viene nascosta una mandorla nella zuppiera del porridge. Chi la trova nel piatto potrebbe sposarsi nel giro di un anno. Il glogg di Natale è una bevanda a base di vino rosso e cannella che viene servita calda.

In Finlandia il consumo di formaggi è alto, ma sono pochi quelli che vengono prodotti qui secondo le usanze tradizionali. Il Leipäjuusto è uno di questi; affonda le sue origini in questa zona almeno 2000 anni fa. Si tratta di un formaggio fresco originariamente prodotto con colostro di vacche che avevano appena partorito; questo "latte" è molto più ricco: il colostro ha una quantità particolarmente elevata di composti bioattivi rispetto al latte maturo per dare al neonato il miglior inizio di vita possibile.

Oggi, tuttavia, vengono più comunemente utilizzati latte di renna o di capra. Le versioni disponibili in commercio attualmente vengono di solito prodotte con latte vaccino normale e per questo manca loro il colore e il sapore del prodotto tradizionale.

Per preparare questo formaggio il latte viene fatto coagulare e posto in una forma cilindrica di 2-3 centimetri. In seguito il formaggio viene cotto in forno, grigliato oppure cotto alla fiamma per conferirgli le caratteristiche macchie marroni e bruciacchiate. Nei dialetti finlandesi vengono usati vari nomi, come ad esempio narskujuusto, un nome che fa riferimento al modo in cui il Leipäjuusto fresco "squittisce" sotto i denti quando viene morso, e il nome con cui questo formaggio è conosciuto nei paesi anglosassoni: finnish squeaky cheese.

Natale in Lapponia con il Leipäjuusto



Tradizionalmente il Leipäjuusto veniva essiccato e poteva essere conservato fino a diversi anni. Il suo sapore è neutro e delicato e la consistenza è semidura. Prima di essere consumato il formaggio secco e ormai durissimo veniva scaldato sul fuoco. In questo modo, oltre a rendere la sua pasta morbida, si diffondeva un invitante e piacevolissimo aroma. Anche oggi il formaggio può essere essiccato ponendolo in un luogo ben ventilato per alcuni giorni. Il suo sapore è delicato. Il Leipäjuusto può essere gustato caldo o freddo e viene servito come accompagnamento con caffè o marmellata di lakk.

Il Leipäjuusto è originario in modo specifico della Lapponia, terra a tutti nota per ospitare la casa di Babbo Natale e di sua moglie Joulumuori: ma quanto sappiamo davvero di questa tradizione? Joulupukki, Babbo Natale, significa letteralmente "capra dello Yule". Lo Yule, nella tradizione pagana, celtica e germanica, era la festa del solstizio d'inverno. Originariamente pukki era una capretta simbolo della festività dello Yule, il cui ruolo era quello di spaventare i bambini chiedendo loro dei regali. Il suo ruolo cambiò nel corso del tempo trasformandosi pian piano in una figura completamente opposta e dispensatrice di regali. Con l'arrivo del cristianesimo Babbo Natale sostituì la capretta.

Babbo Natale vive insieme a tanti piccoli elfi all'interno di una montagna chiamata Korvatunturi, situata nel piccolo villaggio di Savukoski, la cui strana forma lascia pensare che abbia tre orecchie per ascoltare i desideri dei bambini di tutto il Mondo. L'entrata della montagna è segreta e nessuno sa dove si trova! Curiosità: dagli ultimi dati diffusi dal Santa Claus Village, parrebbe che Babbo Natale abbia ricevuto ben 15 milioni di letterine dai bambini di 198 Stati. I primi tre della lista sono Inghilterra, Italia e Romania. Ma tornando ai giorni nostri e al nostro formaggio, il legame tra Leipäjuusto e caffè è molto forte: il Kaffeost, tipico del nord della Svezia e della Finlandia e proveniente dalla Lapponia svedese, vanta il primato di essere spesso incluso nell'elenco dei più stravaganti caffè del mondo. Questa amatissima specialità locale, che significa letteralmente "caffè e formaggio", prevede che questi due ingredienti vengano serviti e assaporati insieme. Quello che per noi è un abbinamento inconsueto, dai locali è in realtà visto come il modo perfetto per esaltare i sapori dei due ingredienti, ottenendo un sapore e una consistenza ricca e cremosa. Il caffè è preferito nei momenti di pausa, questo viene definito piuttosto come un rituale sociale, da condividere sempre in allegria e in buona compagnia, con amici vecchi e nuovi. Questo aspetto affonda le sue radici nella cultura e nella tradizione della Lapponia svedese. Qui, infatti, il caffè viene servito in tazze di legno di betulla, ed è un segno fondamentale di accoglienza e ospitalità, così come è un segno di maleducazione rifiutarlo. Insomma, in queste zone bere il caffè insieme è visto come il modo più comune e importante per condividere un momento. L'unico formaggio utilizzato per il Kaffeost è il Leipäjuusto. Viene servito a cubetti da immergere nel caffè. In questo modo parte del Leipäjuusto si scioglie e si amalgama alla bevanda, il resto, invece, può essere raccolto alla fine con un cucchiaino. Chissà se Babbo Natale, al ritorno dalla consegna dei regali la mattina del 25 dicembre, si siede davanti al caminetto con la sua adorata moglie, raccontandole della nottata, e sorseggiando un buon Kaffeost? Forse non lo sapremo mai, ma a piace immaginarlo così, mentre i bambini di tutto il mondo stanno per aprire gli occhi e scoprire i regali, lui si avvia a riposare, ritemprato dalle chiacchiere in famiglia al sorgere del sole. Hyvää Joulua (Buon Natale)!



Il Leipäjuusto affonda le sue radici in Lapponia da duemila anni. Si tratta di un formaggio fresco, un tempo prodotto con latte di renna e capra, oggi anche con latte vaccino. Grigliato o cotto in forno assume le caratteristiche macchie marroni di bruciacchiato.



Tomino tiepido con alici e guazzetto di pomodori

Ingredienti per 4 persone

- Tomini 240 gr
- Alici 300 gr
- Pomodori secchi 50 gr
- Capperi dissalati 15 gr
- Aneto qb
- Aglio 1 spicchio
- Olio extravergine d'oliva qb

Esecuzione

Lavare e tagliare a listarelle i pomodori, metterli in una terrina di vetro e unirvi i capperi, lo spicchio d'aglio precedentemente bollito e tritato, l'aneto e lasciar insaporire. Pulire le alici privandole della testa e delle lisce; saltarle dolcemente in padella con un filo d'olio e tenere in caldo. In una padella antiaderente scottare i tomini e, quando inizieranno a sciogliersi, impiattarli. Accomodarvi sopra le alici e condire il tutto con il guazzetto di pomodori precedentemente ottenuto.

Pesce & formaggio

abbinamento natalizio



di Renato Bernardi

Per anni considerato un tabù, spesso vittima di pregiudizi di ogni sorta, oggi l'abbinamento formaggio-pesce sta tornando pian piano protagonista nelle proposte gastronomiche italiane. Alcuni piatti della tradizione del Bel Paese già traducono nel piatto questo binomio particolare, dando vita ad una fortunata unione di sapori. Così come da tempo i prodotti caseari sono entrati a far parte di combinazioni sempre più variegata: dalla colazione alla frutta, passando per i primi, i secondi fino alle insalate e ai dessert non ci sono luoghi, occasioni, tavole e festività in cui il formaggio non stia bene. Grazie alle numerose varietà, affinità, aromi e sapori, oggi il formaggio è un ingrediente trasversale e dinamico, irrinunciabile in cucina, un *pass-partout* che non ha confini e abbraccia, con la sua identità millenaria, anche gli abbinamenti più arditi se ben strutturati e bilanciati. Goloso di formaggio? Sì lo sono, fin da piccolo. Nel tempo, poi, il mio gusto personale mi ha portato ad esserne un buon consumatore, da qui la mia necessità in cucina di utilizzare questo ingrediente, oggi rappresentato in Italia da straordinarie varietà di cui Onaf è autorevole portavoce e promotrice. Pertanto nelle due ricette che presento all'interno di questo prestigioso spazio in cui ho l'onore di essere ospitato, racconto proprio due abbinamenti di formaggio e pesce, anche come pietanze alternative da mettere in tavola durante le

Festività.

Nella prima proposta dal mio libro "Altra Cucina", utilizzo il Tomino, che in insieme alle alici e al guazzetto di pomodori interpreta gli elementi fondamentali della Dieta Mediterranea; un piatto unico ricco di proteine e vari nutrienti menzionati all'interno della nostra piramide alimentare. Nella seconda ricetta "Camaroli mantecato con BergGenuss, tartare di gamberi e pepe di Sichuan", un formaggio che domina l'immaginario collettivo come un ingrediente saporito, abbinato ai gamberi raggiunge una levatura raffinata che rende questa pietanza davvero straordinaria. Tra l'altro avvicinando mondi diversi: oltre alla terra e al mare, infatti, questo formaggio stagionato, messo a disposizione dall'affinatore Fabrizio Palombini, si abbina perfettamente a una spezia pregiata come il pepe di Sichuan e al gambero di Sicilia, donando a questo piatto un gusto sicuramente ricercato. Ecco perché l'idea di abbinare il formaggio al pesce, anche se può sembrare audace, a mio avviso è una scelta molto saggia in cucina, soprattutto in relazione alla tendenza, sempre più diffusa oggi, del consumo di piatti unici. Trasversale, buono e sano, può rivelarsi una valida alternativa alle tavole, soprattutto durante le festività natalizie. Da questo punto di vista, infatti, riunire in una stessa pietanza nutrienti importanti quali, ad esempio, calcio, fosforo, Omega 3, e tanti altri elementi diventa l'occasione per creare uno straordinario sodalizio gastronomico e salustico.



Camaroli mantecato con BergGenuss, tartare di gamberi e pepe di Sichuan

Ingredienti per 4 persone

- Riso Camaroli 360 gr
- Brodo vegetale 2 lt
- BergGenuss 150 gr
- Gamberi Sicilia freschi 400 gr
- Franciacorta 200 ml
- Pepe di Sichuan qb
- Olio extravergine d'oliva qb
- Scalogno qb

Esecuzione

Privare i gamberi del carapace, lavarli con cura e unirli al brodo vegetale, far bollire. Lavare accuratamente i gamberi, privarli del filo sabbioso, tritarli al coltello e condirli con olio extravergine d'oliva e una generosa spolverata di pepe. Tostare il riso con lo scalogno tritato, sfumare con il vino, unire il brodo e far cuocere per 16 minuti circa. Regolare di sale. Fuori dal fuoco mantecarvi il BergGenuss tagliato a cubetti. Impattare e accomodarvi sopra la tartare di gamberi. Ultimare con pepe, olio extravergine d'oliva e servire.

La mozzarella nel presepe

di Maria Samataro

Crede che ognuno abbia un formaggio che rappresenti il Natale. In Campania è sicuramente una pasta filata e per tanti è la mozzarella di Bufala Campana Dop. Ha un ruolo quasi di apertivo dettato dalla succulenza del morso accompagnato dall'elegante sensazione lattica con note di yogurt e burro mentre i sentori di riconoscimento della bufala sottolineano l'attesa del cenone della vigilia, tradizione irrinunciabile per Napoli. Note elastiche durante la masticazione ricordano le poche ore che dividono la mozzarella dalla produzione. Quotidianità e rito, questo rappresenta per i consumatori campani la Mozzarella di Bufala Campana Dop ed il piacere del suo consumo non può trascurare il Natale. Questa convinzione è rafforzata dalla presenza copiosa di bufale nel presepe presente alla Reggia di Caserta. Il Presepe Reale che si trova nella sala dell'ex teatrino domestico della Reggia rappresenta tradizionalmente la messa in

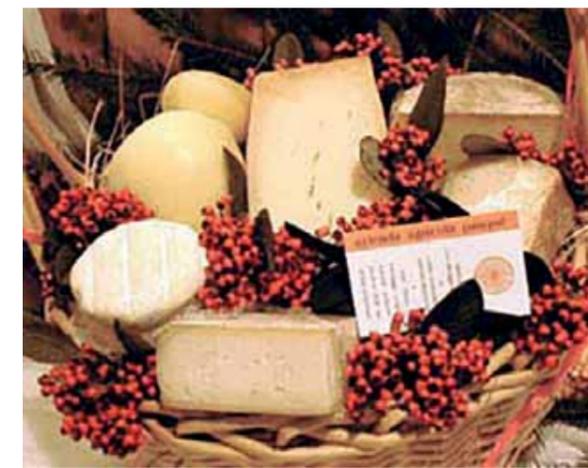


scena della Natività napoletana. A partire dal 1600 gli artisti partenopei diedero alla sacra ricostruzione una nuova connotazione, introducendo anche scene di vita quotidiana e nuovi personaggi. Grazie a Carlo di Borbone nel '700 questo tipo di presepe raggiunse l'apice. L'usanza di allestirlo per Natale nella Reggia di Caserta divenne una tradizione dell'intera corte. L'ultimo presepe reale fu costruito nel 1845 in occasione dell'inaugurazione della ferrovia Napoli-Caserta. L'attuale allestimento si ispira a quest'ultima opera ottocentesca che ben rappresenta la Napoli cosmopolita della fine dell'Ottocento. La realtà e la storia di un territorio sono raccontati all'interno della rivisitazione con figure rappresentative del tessuto sociale. Il casaro non manca ed è sicuramente riconoscibile la filatura. Molti artigiani nella famosa via dei presepi presentano casari con provole, caciocavalli e mozzarelle e sembra quasi rivivere in quelle presenze la magia di questa produzione. Ecco allora come attraverso scene di vita quotidiana il rito della presenza delle paste filate e della mozzarella diventa un racconto, anche nel presepe.

Il Lazio e i "Caseorum fiscus"

di Ilaria Castodei

Una delle più diffuse e popolari feste religiose di Roma antica, che si celebrava ogni anno dal 17 al 23 dicembre, erano le Saturnali, in onore di Saturno. In quella occasione si era soliti organizzare grandi banchetti e sacrifici. I partecipanti usavano scambiarsi l'augurio io Saturnalia, accompagnato da piccoli doni simbolici, detti strenne. Lo scambio di doni a Natale è una tradizione intramontabile e donare per le festività natalizie un cesto ("fiscus") colmo della propria territorialità significa testimoniare e diffondere sapori e aromi che mai si perderanno nel tempo. E nel Lazio tale tradizione è più che mai sentita. Roma come tutto il Lazio infatti vanta una tradizione agricolo-pastorale millenaria che affianca quella storica e vanta anche una tradizione di trasformazione casearia ininterrotta nel tempo che oggi è testimoniata da oltre 50 caseifici attivi solo nell'area metropolitana, oltre 100 in tutta la regione. Inoltre è incessante il lavoro di ricerca per riportare in vita formaggi di cui si erano perse le tracce come, ad esempio, il Caciocione di Columella ed il Pressato a mano.



Tanti sono i prodotti che impreziosiscono il cesto natalizio laziale, che rappresenta la cultura casearia della regione; ricordiamo per prime le famose Dop come il Pecorino Romano, testimone di tante ricette tipiche della regione (immane cacio&pepe o carbonara) poi il Pecorino di Picinisco, il Pecorino Toscano che viene prodotto anche in alcune zone del Lazio, la Ricotta Romana e

la Mozzarella di Bufala Campana, che è prodotta anche nelle province di Frosinone, di Latina e di Roma. Continuando con le numerose Pat, ne citiamo alcune più caratteristiche che vengono abitualmente inserite negli invitanti e succulenti caseorum fiscus: Burrata di Bufala, Cacio di Gennazzano, Cacio Magno, Caciocavallo di Supino, Caciocione, Caciotta della Sabina, Ciambella di Morolo, Conciato di San Vittore, Pecorino di Amatrice, Provolone vaccino, Ricotta affumicata, Scamorza appassita, Squarquaglione dei Monti Lepini e tanti altri. Parlando di tipicità è doveroso citare anche, tra gli altri, il Caciocardo e la Marzolina di Esperia. Dunque un cesto natalizio ricco di esclusivi formaggi di qualità è un dono speciale per un festa piena di gusto e genuinità. Quale miglior presente per il prossimo Natale?

Profumo di festa con i primi dolci della civiltà greca diventati una bandiera della tradizione napoletana



di Pina Talamo

Adicembre, con l'avvicinarsi delle festività si comincia a pensare all'alberello, ai pastori, alla carta da regalo, al panettone con o senza canditi, si finge che non ci siano crisi, si tende a lasciare in sospeso le questioni irrisolte rifugiandosi momentaneamente nella fanciullesca atmosfera del Natale. Questo "mood natalizio" porta anche alla mente quei dolciumi che fin da piccoli abbiamo sempre visto in questo periodo e che ci piace "incontrare" ogni anno. Dolci realizzati nel rispetto di ricette tramandate di generazione in generazione nate in un tempo lontano e custodi di storie affascinanti. Proprio come questa.

Partenope, splendida sirena, si uccise per la disperazione di non essere riuscita ad ammaliare Ulisse con il proprio canto. Sconfitta si gettò in mare e le onde trascinarono il suo corpo sullo scoglio di Megaride, primo nucleo della città di Napoli e successivo luogo di difesa. Proprio su quello scoglio approdò anche la prima nave greca che toccò le sponde italiane e l'equipaggio festeggiò lo sbarco con delle prelibate "lukumates", che significa ghiottonerie: dolcetti di pasta fritta insaporiti con miele e canditi.

Per la loro forma caratteristica di piccole palline, erano detti "strongulos", tondeggianti. Da quel momento iniziò la favola degli struffoli, i primi dolci importanti della civiltà greca. Da allora sono trascorsi anni, secoli e poi millenni:

Partenope è diventata Paleopolis, quindi Neapolis e infine Napoli, ma la voglia di preparare quelle irresistibili palline non è mai scomparsa anzi, col tempo, la ricetta si è arricchita di nuovi ingredienti legati ai profumi e ai sapori tipici di questa terra, come i canditi fatti con le scorze di limone e di arancia.

Gli struffoli sono i dolci più napoletani che ci siano, un evergreen a pari meriti



to con la sfogliatella e la celebre pastiera. E certamente più del babà, di origine polacca. Sono un dolce tipico natalizio che nel mese di dicembre spopola in ogni casa e rallegra le vetrine delle pasticcerie. Si tratta di piccole e morbide palline di impasto a base di farina, uova, zucchero, burro, una goccia di liquore all'anice o rum e un pizzico di sale; prima fritte in abbondante olio, poi caramellate nel miele e decorate con confettini colorati detti diavollini. Ancora caldi, gli struffoli, vengono disposti in un piatto da portata e gli viene data forma a piacere: monoporzione, ciambella, montagnola, albero di Natale, stella, e infine decorati con frutti canditi.

Nonostante tutte le ricette siano ormai abbondantemente codificate, con la ricetta degli struffoli succede un po' come per la pastiera, ovvero ognuno li fa con qualche personalizzazione; in ogni casa si custodisce gelosamente la propria "formula" sostenendo che sia quella autentica.

C'è chi li preferisce morbidi, chi croccanti, chi li vuole molto piccoli, chi più grandi, chi gradisce più miele e chi meno, ma alla fine sono sempre una dolceghiottoneria che rimane fragrante e gustosa anche dopo vari giorni. La diffusione e la "napoletizzazione" di questo simpatico e inconsueto dessert si deve alle monache dei conventi partenopei che fin dal XVII secolo preparavano queste piccole delizie da offrire in dono, a Natale, alle famiglie nobili che si erano distinte per atti di carità. Varianti e affini si trovano in diverse regioni del Sud Italia e qualcosa di simile è anche presente nella pasticceria andalusa.

Circa l'abbinamento con bevande, il Moscato merita un dieci e lode. Se poi si preferisce qualcosa con grado alcolico maggiore, la gamma di scelta va dal Limoncello al Cointreau come pure dal Gran Marnier al Rum. Chiudo con una raccomandazione. Quando vi doveste trovare al cospetto di un piatto di struffoli, lasciatevi andare all'istinto e mangiateli prendendoli direttamente con le dita: non solo nessuno si stupirà, ma passerete per buongustai.

Peccati di gola



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Cesena Villa Monty Banks

Monty Banks è il nome d'arte di Mario Bianchi. Nato a Cesena, figlio di un negoziante di frutta, emigrò giovanissimo prima in Inghilterra poi in America per trovar fortuna. E la fece quasi subito. Fu notato dal produttore Mack Sennett e divenne celebre attore comico dei film muti di allora per poi diventare anche sceneggiatore e regista con la sua compagnia Monty Banks Productions Inc. Il più grande successo da regista di Banks fu No Limit (1935), cui seguirono Your Seats Please! (1937) e Smiling Along (1938).



Era sempre rimasto legato all'Italia e alla sua terra d'origine, dove iniziò nel 1939 a costruire la sua Villa su una collina dominante la città. Era vicino anche alla povera gente ed in particolare ai bambini bisognosi. Torniamo alla Villa che ora si presenta a tutti dopo un perfetto restauro che ha recuperato le linee geometriche della struttura, la funzionalità del parco che la circonda, gli arredi d'epoca. Poche camere lussuose, una piscina in estate, un bar specializzato nel bere miscelato e sull'altro lato il ristorante.

Qui opera Ivan Milani, chef nel pieno della sua maturità. Piemontese, ha una solida esperienza e i piedi per terra. La sua è una cucina senza svolazzi inutili che cerca di seguire il ritmo delle stagioni e rispettare i prodotti. La coppia dei titolari (Erika Galbuzzi e Michele Manuzzi) possiede nel circondario anche un'azienda agricola. C'è vino, olio, e sta crescendo l'orto. E tra queste colline non mancano i pastori, così Ivan, che da buon piemontese ha sempre amato i formaggi, ha pensato di farli con l'ottimo latte che il pastore gli fornisce (i fratelli Carcedda dell'azienda Il Pastorello di Cesena). Un giorno a settimana si dedica all'impresa, parte da venti litri di latte e porta avanti con costanza la sua piccola produzione che poi affina con pazienza e presenta al ristorante.

Sono tanti gli chef che amano il formaggio, ma da qui a farlo ce ne corre, e Ivan si merita l'encomio. Questa la selezione che abbiamo trovato: formaggio fresco di pecora, con solo 4 giorni di maturazione; formaggio a crosta fiorita di capra con un mese di affinamento; formaggio a crosta fiorita di pecora con un mese di affinamento; formaggio misto al 60% di pecora e 40% di capra a crosta lavata; toma di pecora con pasta semicotta di un mese e mezzo. Formaggi e latticini sono anche protagonisti del menù, dal benvenuto iniziale, un cestino croccante di ricotta con acetosella, al millefoglie di patate con kefir e uova di salmone. Ma il piatto della serata è sicuramente il risotto mantecato al siero di latte con piantagine e polline. Insomma Ivan Milani è veramente uno chef che sa come utilizzare il buon latte della zona e Monty Banks un posto che vi sorprenderà per il bello ed il buono che sa offrire.

Villa Monty Banks
Via Sorrivoli 601 - Cesena
Tel. 0547 405821 - info@villamontybanks.it

Orvieto - Terni Osteria "Al Mercato"

Orvieto è una città bellissima e negli ultimi tempi sta godendo un grande riscontro turistico. Via del Duomo è proprio al centro della città e collega il famoso Duomo alla piazza del Popolo dove sovrasta il Palazzo del Capitano, Insomma un percorso quasi obbligato ed in effetti non mancano i locali, per lo più focalizzati sul turismo frettoloso che passa lungo la via.

Fa eccezione Al Mercato. Un affaccio piccolo, ma di fronte, nello slargo della via, ha anche un piccolo e piacevole spazio all'aperto. Dentro poi si svela un piccolo del previsto allungandosi di sala in saletta fino a scoprire la cucina in fondo. Una cucina di territorio semplice e volenterosa, ma la vera differenza la fa la sala.



Qui troviamo il titolare Tommaso Ranucci, lunga esperienza nel settore vinicolo e in sala Moreno Mazzaretto grande esperto anche di vini ed appassionato mentore dei piccoli produttori del circondario. In una serata dedicata alle ottime bollicine di Drappier e Decugnano dei Barbi (uno dei migliori produttori dell'Umbria), al centro del menù c'era appunto la produzione di Secondo Altipiano, che è una storia bella da raccontare. Secondo perché l'Azienda nasce in Sicilia ad Altipiano Batia. Ma Emanuele La Barbera, il titolare, aveva il sogno di realizzare un progetto più ampio e nel 2006 acquista un terreno agricolo seminativo quasi pianeggiante, di circa 15 ettari, coltivato a foraggio, particolarmente fertile per la natura vulcanica del suolo, situato su uno splendido altipiano a quasi 500 metri slm. Da qui il nome: Fattoria Il secondo altipiano.

E' un allevamento biologico semi-estensivo di capre da latte (camosciate delle Alpi) dove si trasforma esclusivamente il latte appena munto per la produzione artigianale di formaggi a pasta molle su modello francese, di yogurt e di piccole quantità di burro. Pratiche agricole e metodi di allevamento sono rigorosamente naturali seguendo i criteri dell'agricoltura biologica, biodinamica e, dove possibile, della medicina omeopatica, nel pieno rispetto della salute e del benessere degli animali e dell'ambiente.

Sulla tavola assaggiamo una deliziosa boule fresca di cremosino di pochi giorni, un formaggio tipo camembert di latte caprino, un formaggio di grande eleganza ed equilibrio gustativo tra il lattico e l'acido di una toma di 3 kg affinata sei mesi. E prima e dopo una cucina semplice, ma sempre attenta alla materia prima, dai ravioli fatti in casa con potente battuto di anatra, alla carbonara classica con aggiunta dei semi di pistacchio, al tortino di patate pecorino e zafferano.



Osteria "Al Mercato"
Via Duomo, 25 - Orvieto - Terni
Tel. 0763 616639 - info@orvietoalmercato.it

IL FORMAGGIO TRA LE MURA DOMESTICHE dal frigorifero alla tavola

di Alan Bertolini

Uscire il formaggio dal frigorifero per portarlo in tavola, è un'operazione semplice, dicono quelli che sanno. Dando per scontato che un formaggio che si ha in casa, o meglio in frigorifero, dovrebbe essere un prodotto che si è scelto con attenzione, sappiamo come valorizzarlo al meglio?

Ecco qui alcune informazioni e regole di servizio che permetteranno di godere al meglio dei nostri formaggi scelti con attenzione e cura presso il nostro negozio di fiducia, oppure in malga.

Partiamo dal presupposto che un formaggio, nel momento del suo consumo, dovrebbe avere una temperatura ambiente. Per temperatura ambiente si intende 18/20°C.

Detto questo, si può subito intuire come non sia proprio così semplice rispettare questa regola. Soprattutto in estate infatti, con temperature in casa, anche di 26°C - 30°C, degustare il formaggio a temperatura ambiente risulta estremamente difficile. È molto più semplice godersi il formaggio in inverno o nelle mezze stagioni, quando gli ambienti hanno una temperatura che normalmente oscilla tra i 18°C ed i 22°C. A chi non è capitato di degustare formaggi, ma anche vini, troppo caldi oppure troppo freddi?

Tuttavia, con qualche piccolo accorgimento ci si potrà godere un formaggio o dei formaggi anche con temperature che ci giocano contro, come si dice.

Per chiarire questo punto, occorre prima parlare della temperatura di conservazione del formaggio in casa, dando per scontato la sua conservazione nel frigorifero. Ricordiamoci, che la zona del frigorifero più adeguata alla conservazione dei formaggi è quella alta, quella meno fredda. Eccezione a questa regola generale è riservata ai formaggi freschi, giovani, a pasta molle, i quali avendo parecchia umidità sarebbe bene disporli nella parte più bassa del frigorifero, dove la temperatura sarà ovviamente più fredda (il riferimento è al ripiano immediatamente sopra il cassetto). La cosiddetta temperatura di uscita dei formaggi dal frigorifero sarà quindi posta tra i 2°C ed i 8°C.

In base alle norme Haccp, i formaggi infatti devono essere conservati tra i 4°C ed i 6°C, con uno scarto massimo di 2°C.

Detto questo, come fare allora a combinare le due temperature, quella di uscita dal frigorifero (2/8°C) e quella di consumo al tavolo (18/20°C)?

Va ricordato che un formaggio esprime il massimo di sé, a temperatura ambiente perché a tale stadio, si possono apprezzare gli odori, i sapori e la con-

sistenza, inseguiti dai produttori con tanta ricerca, tecnica e passione. Il freddo è il giusto alleato per la conservazione, ma il nemico numero uno per quanto riguarda il suo consumo o degustazione.

Detto questo, risulta facile capire che il problema è coordinare la quantità di formaggio che si ha nel frigorifero con la quantità che si prevede possa essere consumata a tavola. Questo perché, se mettessimo in tavola un formaggio prima del suo consumo, portandolo a temperatura ambiente, e questo non venisse consumato integralmente, si dovrebbe rimettere nuovamente nel frigorifero la parte rimasta, con una altalena di temperature che certo non gioverebbero alla sua buona conservazione. In altre parole, la cosiddetta catena del freddo non sarebbe rispettata.

Se si riflette, risulta chiaro che la miglior cosa da fare è preparare tagliato il formaggio, già in singole porzioni, poco prima del suo consumo. Così facendo, le porzioni che avremo preparato 5/7 minuti prima del loro servizio, viste le diverse faccette esposte alla temperatura del locale, andranno in poco tempo verso la giusta temperatura di apprezzamento. Si pensi che ogni porzione di formaggio avrà fino a sei faccette esposte all'aria del locale. Chiaro che le porzioni dovranno avere un peso che starà all'interno dell'intervallo 30-70 grammi, a secondo del caso, ovvero se saranno porzioni da degustazione, da piatto unico, o da dessert. Nel caso in cui fosse necessario servire a qualcuno una quantità maggiore, basterà semplicemente servirne due o tre porzioni. Applicando queste semplici regole si avrà nel piatto un formaggio alla giusta temperatura e fresco di taglio, quindi non ossidato e non sudato.

Questa, la regola generale che vale per tutti i formaggi, purché non siano freschi, giovani e a pasta molle. Per questi ultimi, l'unica variante sarà che potranno essere tolti dal frigorifero e porzionarli immediatamente prima del loro servizio/consumo: questo, anche per mantenere la loro struttura integra, poiché l'eccesso di temperatura inciderebbe ancor di più in questa tipologia di formaggi.

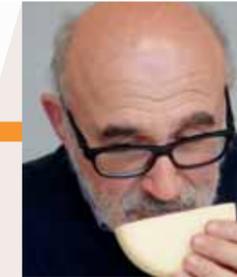
Se per motivi imprevisti di servizio, si andasse un po' "lunghi", giacché i formaggi sono già porzionati e fuori frigorifero, si potrebbe ricorrere all'espedito di adagiarli sopra uno strato di ghiaccio (a cubetti), adeguatamente disteso in una pirofila o teglia, ricoprendo il tutto con carta forno o stagnola, con un effetto positivo anche esteticamente.

In conclusione, anche se si è tra le mura domestiche, dove spesso si scelgono modalità di servizio facili e veloci, con il rispetto di poche regole, si potranno degustare i formaggi che più si amano con la massima soddisfazione in termini di odore, sapore e consistenza.



Dice Gambera

A CIASCUNO IL SUO FORMAGGIO



di Armando Gambera

Il regalo è un oggetto che suscita piacere sia in chi lo fa sia in chi lo riceve. In questi anni, soprattutto a Natale, è cresciuta la scelta di doni cercati nell'ambito dell'agroalimentare italiano. Un ricco cestino di formaggi, pasta, vino, eccetera, è sempre gradito perché comunque soddisfa il palato del ricevente. E dà immediata risposta alla domanda di rito: cosa regalo? Non più libri, dischi, profumi, capi d'abbigliamento che poi, alla fine, non sappiamo se veramente avranno incontrato il consenso di amici e familiari. Invece, una prelibatezza alimentare trova terreno fertile.

Regaliamo quindi formaggi, ma quali? Voglio fare un gioco con te, lettore, tra il serio e il faceto, che concentra l'attenzione sulla persona che riceverà il dono. Di conseguenza, sceglierò il formaggio. Devo studiare il mio interlocutore. Se si tratta di un conoscente l'analisi è più facile. Faccio degli esempi per chiarire il concetto. L'uomo o la donna oggetto della mia attenzione è notoriamente un ottimista nella vita, quindi quale cacio gli donerò? Gli ottimisti non si complicano la vita, quindi dovrò optare per un formaggio dal profilo sensoriale abbastanza semplice, tuttavia non piatto. Un vaccino di media stagionatura, ad esempio, che volge già ad un leggero fruttato; farà dire all'ottimista: "E' ancora giovane ma possiede tutte le premesse per diventare un grande stagionato".

Situazione invertita per il pessimista, che vede tutto nero, che penserà di fronte al quartino di formaggio ricevuto in dono: "Sarà buono? Non avrà badato a spese nell'acquisto? Guarda qui: sembra che abbia un difetto. Ma sì, devo assaggiarlo perché poi mi chiederà un parere." In questo caso, allora, il formaggio deve presentarsi nella sua veste migliore che gli deriva da un'attenta affinatura. Se poi possiede il marchio di un noto stagionatore, è certamente meglio.

Eccolo là, il ragazzo timido, che vorrebbe abbordare la bella brunetta ma non osa. Eppure, sono amici, frequentano la stessa scuola. Mi viene un pensiero un po' dispettoso: consiglierai alla ragazza di regalare al bellocchio un po' impacciato una bella mozzarella fresca, da mordere con voluttà. Magari assieme!

Lui sembra un dandy, con gli abiti firmati e inglesi, sempre azzimato, con la erre moscia. L'altro è perennemente in maglietta e jeans, sportivo e simpatico. Si piacciono. Che formaggio consigliare? Una formaggetta tenera e morbida, dalla crosta fiorita di un vello bianco, che già spande un leggero muffato. Che dite, piacerà ai due gay? Il papà sta passando un periodo un po' travagliato. A causa del lavoro è sempre di corsa, i figli lo vedono poco. Qui ci vuole un formaggio che faccia da contrappeso. Non facile, dagli aromi forti, piccante,



anche pungente, che non puoi assaggiare di fretta: bisogna accompagnarlo con un vino passito, coglierne l'abbinamento, magari discuterne un po'. Mi piace vedere la scena: papà e mamma che sbocconcellano e sorseggiano, i figli che li stimolano al dialogo. Che bel quadretto natalizio.

Hai un amico saccente, pieno di sé, con la puzza sotto il naso, che pontifica su tutto e su tutto ha sempre ragione lui. Regaliamoli una tometta a crosta lavata, una di quelle a buccia aranciata, dagli odori complessi e biologicamente avanzati. Oppure una bella fetta di Puzzone di Moena. Agli sportivi che fanno lunghe camminate, vanno in bici, scalano montagne, offrirei uno dei grandi pecorini del Centro e del Sud d'Italia, fragranti, sodi

Questione di personalità
e di gusto: un gioco
tra il serio e il faceto
per scegliere il dono adatto

nella struttura, dall'aroma di frutta secca e di sottobosco. Infine, per gli assaggiatori Onaf andrei alla ricerca di un formaggio insolito, magari prodotto da un piccolo caseificio artigianale, un cacio profondamente legato al territorio, non importa se tradizionale o moderno, se appartiene alle radici della nostra storia casearia italiana o se alle ali della fantasia.

Alla fine, se nessuno ci fa dono di un cacio, non ci rimane che regalarselo. Nel mio caso, mi sono appena concesso il Toumin dal Mel di Melle (Cuneo), neo-città del formaggio. Una formaggella lattica, vaccina, fresca, delicata, che mi rimanda indietro nel tempo, quando la scoprii nei lontani anni Settanta. Un tuffo nel passato. Un ritorno al presente. Mezzo secolo di caci. Posso ritenermi fortunato?

Un prodotto raro da proteggere. È quanto stanno cercando di fare le associazioni di allevatori e caseifici locali del Mezzogiorno per arrivare a un marchio di tutela.



Caciocavallo Podolico: i numeri non tornano

di Daniele Apruzzese

Trovare e assaggiare oggi il vero Caciocavallo Podolico è un'impresa sempre più rara. Questo formaggio stagionato a pasta filata, prodotto tra ottobre e giugno, tipicità di alcuni territori del Mezzogiorno d'Italia, si ottiene dal latte delle vacche di razza podolica, animali che sono direttamente riconducibili all'Uro (*Bos Primigenius Podolicus*), bovino selvatico dalla grande mole e dalle corna lunghe presente sul nostro pianeta già alcuni millenni prima di Cristo.

Due le teorie che si accavallano, a questo punto, per spiegare l'arrivo di questi animali in Italia. La prima ci porta a Creta, nel primo secolo avanti Cristo, dove è accertato che ci fossero animali identificabili con il *Bos Primigenius*, che furono portati dai coloni che fondarono le colonie della Magna Grecia. La seconda fa riferimento all'arrivo degli Unni nel nostro paese, nel 452 dopo Cristo, provenienti dalla Mongolia e poi passati attraverso le steppe ucraine, zone individuate come la vera culla della razza.

La podolica, storicamente bovino da lavoro e che oggi viene allevata per le sue carni ed il latte, ha saputo

adattarsi in ambienti difficili vista la capacità di utilizzare risorse alimentari che altri animali non avrebbero potuto sfruttare. Cespugliati, stoppie, macchie, foglie di essenze arbustive, sottobosco: di ciò si nutrono questi animali, che non sono più utilizzati per il lavoro ma valorizzati per le pregiate carni e per il latte di ottima qualità.

E proprio da quel latte (molto poco visto che per la trasformazione se ne raccolgono 2-4 litri al giorno a capo), ricco in proteine e grassi, si possono ricavare eccellenti formaggi, tra cui il caciocavallo. La difficoltà di reperirlo nasce nel momento stesso della mungitura, che va fatta a mano: il casaro si avvicina alla vacca e la esorta a ricongiungersi con il vitello. Questo è un momento molto delicato, durante il quale le zampe posteriori della madre devono rimanere legate.



Per arrivare a produrre una forma di formaggio ne servono dagli 8 litri in inverno, quando la resa è maggiore, ai 10-12 in primavera poiché la percentuale di grasso è minore. Il nome di "caciocavallo" deriva dall'uso di appendere le forme fresche, legate a coppie, a cavallo di una trave per farle maturare.

In particolari situazioni legate alla transumanza, il formaggio veniva ottenuto in condizioni "di fortuna", in casere improvvisate e a volte direttamente all'aperto, e non di rado le forme erano in bella vista appese a dorso dei cavalli, in coppie, pronte per essere vendute o barattate nei luoghi attraversati. Questo modo di trasportare i formaggi è avallato anche da alcuni testi napoletani dell'Ottocento, in cui si parla dello svolgimento dei mercati e sono citati proprio cavalli e asini adornati con questi formaggi.

A tutto ciò bisogna aggiungere che sin dal XV secolo, dall'altra parte dell'Adriatico, vi sono tracce dell'esistenza di un formaggio chiamato Kashkaval, una pasta filata semidura messa direttamente nelle forme senza la formatura manuale tipica del caciocavallo. Oggi il Kashkaval è prodotto, anche industrialmente, in un'area molto vasta, che va dalla Turchia alla Bulgaria. Tornando all'inizio, per chiudere il cerchio, il discorso

ritorna su vacche di origine ancestrale allevate allo stato brado o semibrado (sono poco più di 22 mila in totale gli animali di questa razza iscritti all'anagrafe bovina), metodi di lavorazione tradizionali, pochi strumenti e come tecnologia la cultura che si tramanda di generazione in generazione: come detto, il vero Caciocavallo Podolico è un prodotto raro, da tutelare e proteggere. In alcune zone d'ombra è intervenuta la Fondazione Slow Food con i suoi presidi, ma a livello più ampio si stanno muovendo da alcuni mesi le associazioni degli allevatori, per poter arrivare ad un marchio di tutela.

La strada sembra ormai tracciata e, in un futuro prossimo, solo chi avrà un allevamento di podoliche potrà produrre il Caciocavallo Podolico. Anche per mettere un po' d'ordine in un mercato dove i numeri, adesso, non quadrano affatto.

Dall'uro selvatico allo zebù la genetica della Podolica



di Michele Faccia

Recenti studi effettuati da genetisti hanno dimostrato che la vacca podolica, oltre a derivare dall'antico bovino selvatico europeo (l'uro), è imparentata con lo zebù, bovino diffuso in Africa e Asia (recentemente trasportato dagli allevatori negli Usa e nel Sudamerica), caratterizzato da una grande gobba. Come è possibile?

La storia è piuttosto complessa: pare che l'uro avesse assunto forme diverse nelle diverse aree geografiche del mondo. In Europa si differenziò il *Bos taurus primigenius* (uro europeo), in India il *Bos primigenius indicus* (uro asiatico). Secondo gli studi più accreditati l'uro asiatico fu il primo ad essere addomesticato (5-6.000 anni fa), dando origine alle 75 razze di zebù che esistono oggi nel mondo. Pare che le razze zebuine domestiche si siano poi diffuse rapidamente in Africa, ma un movimento avvenne anche verso l'Europa. Qui, nel frattempo l'uro europeo si era incrociato con altri bovini selvatici presenti in Nord Europa (Inghilterra, Scandinavia, Svizzera) dando origine alle razze bovine domestiche che conosciamo oggi nel mondo occidentale. Ma l'uro selvatico europeo continuò ad esistere a lungo in purezza: fino al 1627, data di estinzione della specie, è certo che esso coesisteva con le razze domestiche di quei tempi, e con esse continuava ad incrociarsi. Si potrebbe facilmente dire che la vacca podolica, vista la sua somiglianza all'uro (compreso le tracce della gobba, assai evidenti



nei tori) è probabilmente l'incrocio più vicino al suo antenato, insieme ad altri bovini dal mantello bianco-grigio e dalle grandi corna come la Chianina e la Maremmana, cui è molto vicina nell'aspetto.

Ma torniamo allo zebù e alla podolica: oltre che nelle tracce della gobba, i collegamenti con lo zebù sono presenti sia nel sangue che nel latte.

Parlando specificamente di latte, questo "collegamento genetico" si concretizza nella presenza di una particolare proteina, l'Alfa-lattoalbumina (la seconda proteina del siero per abbondanza, dopo la Beta-lattoglobulina), che nella podolica è presente in 2 forme diverse: la "variante B", tipica dei bovini domestici europei, e la "variante A", presente solo nel latte di zebù (e delle altre razze bianco-grigie simili alla podolica, prima citate). Non è noto come questa parte del genoma zebuino sia arrivato nella podolica, ma essa potrebbe rappresentare una "traccia genetica" dello spostamento verso l'Europa delle popolazioni zebuine domestiche cui si faceva riferimento prima. Potrebbe essere successo che in Europa le razze zebuine abbiano raggiunto le zone di confine tra i due continenti (cioè l'Europa orientale), incrociandosi direttamente con l'uro europeo ivi presente, o con ibridi di uro e razze domestiche, dando origine a qualcosa di molto

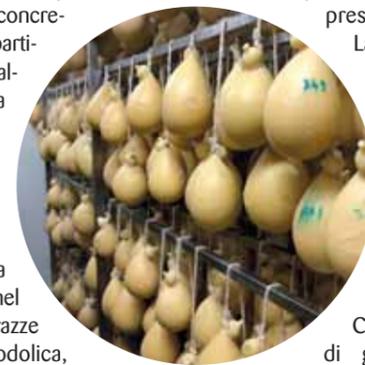
simile all'attuale vacca podolica. Quest'ultima ipotesi si sposerebbe perfettamente con la teoria secondo la quale la Podolica è originaria delle steppe della Podolia (Ucraina) e sarebbe stata trasportata in Italia dai Romani o, più tardi, dagli Unni nell'ultima ondata delle invasioni barbariche. L'Ucraina è, infatti, un'area geografica che fa da cerniera tra Asia ed Europa.

A prescindere dal come è avvenuta, la presenza della variante A della

Lattoalbumina nel latte di podolica è una caratteristica davvero

peculiare, che consentirebbe di "tracciare" il latte di questa razza. Addirittura, estraendo dal formaggio le poche sieroproteine presenti questa variante potrebbe essere un "marchiatore molecolare" del vero Caciocavallo Podolico, prodotto di grande valore commerciale

ampiamente imitato da produzioni che di latte Podolico non contengono nemmeno una goccia. Purtroppo, questa unicità si sta perdendo: un recente studio da noi condotto su circa 250 soggetti allevati in Basilicata (una delle Regioni italiane in cui la razza viene allevata) ha dimostrato che poco meno del 15% degli animali ha ancora le "tracce zebuine". I vari incroci effettuati nei secoli stanno rapidamente cancellando le origini e continuando di questo passo esse si perderanno per sempre.



LA SFARZOSA CERIMONIA A PIAZZOLA SUL BRENTA



Caseus diventa maggiorenne E si fa in tre



• La giuria Onaf, sotto Villa Contarini a sinistra i nuovi assaggiatori di Venezia



grazie anche alla collaborazione di molte delegazioni, ha visto la partecipazione di 118 formaggi, presentati da 51 aziende provenienti da 10 regioni. Una giuria composta da 30 Maestri Assaggiatori ha valutato i formaggi in concorso. La targa Onaf per il miglior formaggio di fattoria 2022 è stata assegnata al Caciocavallo stagionato in vinacce di Aglianico prodotto dalla Tenuta Chirico di Ascea (Salerno). Un risultato incoraggiante, come prima edizione, che ci ha ripagato dell'impegno profuso per la riuscita di questo concorso dedicato a tutti quegli allevatori che, consapevoli della qualità del proprio latte, si impegnano anche alla

sua valorizzazione tramite la caseificazione. In un periodo così complesso e difficile per le aziende, crediamo che questa iniziativa sia stata un aiuto e un segno di vicinanza a questi produttori. Durante la manifestazione presso l'auditorium al piano nobile di Villa Contarini, si è svolta la cerimonia d'investitura dei partecipanti al Corso per Assaggiatori di Primo livello di Santa Maria di Sala (Venezia). La cerimonia ha visto la partecipazione del Presidente Pier Carlo Adami e di autorità regionali e comunali che hanno espresso il loro apprezzamento per la nostra organizzazione e per il lavoro svolto per questa manifestazione.

Da quest'anno il concorso nazionale curato dall'Onaf si sviluppa su tre percorsi espositivi e di degustazione: Caseus Veneti, Caseus Mundi e Caseus Italiae

di Maurizio Mazzarella

Nella splendida cornice della settecentesca Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (Padova) si è tenuta nei giorni 1 e 2 ottobre la XVIII edizione di Caseus. L'edizione 2022 ha presentato alcune importanti novità, il nome (ora solo Caseus) e tre percorsi espositivi: "Caseus Veneti" dedicato ai formaggi veneti, "Caseus Mundi" ai produttori esteri e "Caseus Italiae" con il Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria dedicato ai produttori Italiani e curato per la prima volta da Onaf.

Con oltre 80.000 visitatori e 511 formaggi presentati nei due concorsi (Caseus Veneti e Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria), Caseus 2022 si conferma una fra le più importanti manifestazioni casearie italiane. Due giorni ricchi di eventi: concorsi, laboratori, cooking show, degustazioni guidate e anche iniziative di solidarietà.

Il concorso riservato ai formaggi di fattoria da quest'anno ha assunto una valenza nazionale e,



Targa Onaf "Premio Fernando Raris"

Nell'ambito dell'edizione 2022 di Caseus è stata assegnata la targa Onaf "Premio Fernando Raris" al Miglior Formaggio Tipico Tradizionale presentato alla XVIII edizione del concorso Caseus Veneti. La giuria tecnica ha assegnato questo importante riconoscimento al formaggio Malga Vecchio alpeggio 2021 prodotto dalla Malga Serona di Caltrano (VI), condotta dalla Famiglia Nicoli. Durante la cerimonia di premiazione tenutasi sabato 1° ottobre, presso Villa Contarini a Piazzola sul Brenta, il presidente Pier Carlo Adami, alla presenza dei figli del compianto Fernando Raris, ha consegnato la targa Onaf al rappresentante di Malga Serona.

Come ricordato dal presidente, il riconoscimento dell'Onaf da quest'anno sarà dedicato all'indimenticabile figura di Fernando Raris, fondatore della Delegazione di Treviso e primo delegato, incarico che ha ricoperto per ben 22 anni. Eclettico e vulcanico si è sempre prodigato, sia in ambi-



to regionale che nazionale, nel diffondere la conoscenza dei formaggi e della nostra organizzazione ricoprendo per molti anni anche l'incarico di consigliere nazionale.

Giornalista, gastronomo, micologo oltre che brillante Assaggiatore, ci ha lasciato in eredità un gran numero di pubblicazioni e di articoli. Fondamentale è stato il suo impegno nel curare le edizioni della "Guida ai formaggi veneti" e di quella che comprende anche i formaggi del Friuli Venezia Giulia e del

Trentino. Opere da tutti riconosciute come fondamentali per la conoscenza dei formaggi e delle tradizioni casearie di questi territori. Instancabile e sempre pronto a cogliere i mutamenti degli interessi e dei costumi della società, nel 2020, alla veneranda età di 92 anni, ha pubblicato un prezioso testo dal titolo "Formaggi e abbinamenti". Negli ultimi anni, affascinato dalle potenzialità della rete, ha continuato a pubblicare anche sui social le sue argute osservazioni ed i suoi approfondimenti di cui sicuramente sentiremo la mancanza.

Dal Salone del Gusto a Terra Madre

Nuova location a Parco Dora per il biennale appuntamento di inizio autunno. Appreziate come sempre le degustazioni guidate dall'Onaf nello stand della Regione Piemonte.

di Ettore Bevilacqua

All'inizio fu Salone del Gusto, era il 1996 e, negli ampi spazi dell'ex fabbrica Fiat del Lingotto, Slowfood organizzò la prima edizione di un salone interamente dedicato al cibo, inteso però non come evento mangereccio fine a se stesso, ma come manifestazione commerciale indirizzata alla cultura del cibo, alle piccole produzioni artigianali, alla diffusione della qualità alimentare.

La manifestazione, a cadenza biennale, prosegue con la formula vincente per svariate edizioni e cresce moltissimo nei numeri dei frequentatori e nei contenuti, introducendo, dopo i Laboratori del Gusto, i Presidi Slowfood, italiani e poi internazionali, facendo così conoscere al grande pubblico autentiche chicche di qualità alimentare, retaggio di antichi saperi contadini e di tradizioni a rischio di perenne oblio. Ogni volta il salone alza l'asticella, promuovendo incontri con grandi nomi dell'eno-gastronomia, convegni di alto livello, decretando il successo internazionale dell'evento e facendone il punto di riferimento del cibo di qualità, ratificato anche dall'attenzione della politica, che non fa mancare la presenza di presidenti, premier e ministri.

I concetti trainanti del salone sono rispetto della tradizione, attenzione al territorio, sostenibilità ambientale, educazione alimentare e biodiversità, termine quest'ultimo che fa scoccare nel 2004 la scintilla di Terra Madre, incontro ecumenico dei contadini, e non solo, dei cinque continenti, a Torino per condividere esperienze, emozioni ed amicizia.

La strada è tracciata: dopo questa edizione il peso di Terra Madre influenza sempre più l'indirizzo del salone, che pone al centro l'incontro di pastori, pescatori e contadini, giovani e meno giovani, provenienti da ogni paese, con culture agli antipodi gli uni dagli altri, in un guazzabuglio di abiti e costumi colorati ed idiomi inconsueti per la città sabauda, che si scambiano esperienze di vita e di lavoro, in un percorso di arricchimento comune, un'autentica Arca del Gusto. Cibo sì, ma anche ambiente, sostenibilità, biodiversità, rispetto della natura, diritti e temi sociali acquistano uno spazio importante nel palinsesto del salone.

Memorabile e forse irripetibile l'edizione del 2016, complice anche il meteo favorevole, all'aperto e diffusa in tutta la città, con gli stand degli espositori



nel parco del Valentino, i Presidi in via Roma e nel centro cittadino, convegni, laboratori e seminari sparsi un po' ovunque, che accendono i riflettori su Torino, in quei giorni capitale mondiale del cibo. E dopo il triste periodo della pandemia, con l'edizione più lunga e diffusa, mondiale, ma virtuale, eccoci ai giorni nostri, nuovamente a Torino ed in presenza, con un tema di attualità: RegenerAction! Un tema visionario, dopo il Covid, ed una location altrettanto visionaria ed adatta al tema: il Parco Dora. Certamente ci voleva la visione lungimirante di Carlin Petrini, mai banale ed anticipatrice, per scegliere un'area occupata in passato da grandi capannoni di un modello industriale ormai superato dai tempi, periferica, di una periferia mai completamente recuperata alla vita "normale" di un quartiere cittadino, spesso abbinata ad attività tossiche, nonostante numerosi interventi di riabilitazione e bisognosa di riscatto. Operazione veramente coraggiosa e visionaria convogliare proprio lì un evento portatore di sani valori, ma anche bisogno di pubblico e di servizi. Ora a manifestazione terminata si può dire che il coraggio degli organizzatori è stato premiato ed il molto scetticismo aleggiante, forse non completamente, ma in gran parte, è stato spazzato via.

Sotto lo "scheletro" dei capannoni vengono ospitati i Presidi Slowfood, mentre le aree commerciali, divise per regioni, sono sistemate all'interno di grandi tensostrutture; le aree tematiche, i punti d'incontro per le conferenze e le zone comuni,

sono sparse nel parco, con ai margini dello stesso gli stand dello street food e delle birrerie. Tutto intorno ed in mezzo alle varie zone, fanno bella mostra di sé le opere di street art, gli originali disegni di una moltitudine di artisti di strada, che nel tempo hanno decorato le infrastrutture industriali rimaste nel parco. Questo insieme di colonne, disegni coloratissimi e molto diversi fra loro, vialetti e strutture postindustriali, guardato con occhio disincantato, creano un insieme intrigante e giustificano la scelta di quel luogo per l'evento di Slowfood, che ad ogni edizione inventa qualcosa di non omologato, magari divisivo, ma certamente di prospettiva.

Ci sono peraltro anche dei ma... che è corretto evidenziare. I problemi di parcheggio in zona; una notevole difficoltà di reperire gli espositori, privi di un riferimento preciso; l'ufficio stampa a distanza da mezzofondista; i servizi igienici, eufemisticamente, precari; i vialetti sterrati polverosi col sereno e fangosi e viscidati con la pioggia.

Poi molte considerazioni, in ordine sparso. Scorrendo il programma della manifestazione si evidenziano una quantità di incontri e dibattiti, ciascuno dei quali meriterebbe un evento specifico, data l'importanza del tema e la qualità degli interlocutori. Certamente tali argomenti vengono sovrachiarati, per la più parte dei visitatori, dalla kermesse commerciale, che rappresenta un richiamo fortissimo e trasversale, ed anche una massa critica di affluenza e di incassi difficilmente rinunciabile.



Contadini e pescatori provenienti da tutto il mondo: l'incontro ecumenico inventato da Carlin Petrini caratterizza sempre di più la manifestazione torinese.

Peraltro anche la parte "godereccia" del salone ha i suoi meriti, perché ci offre la possibilità di avvicinare sempre nuove eccellenze, nuovi mondi, sconosciuti o poco conosciuti, e di instaurare un rapporto di simpatia e di curiosità per cibi e tradizioni lontane. I due saloni, Gusto e Terra Madre, al traino dell'aspetto commerciale, consentono di capire, per chi li vuole vedere, culture e culture meno note. La ventata di cosmopolitismo del salone fa conoscere al vasto pubblico popolazioni e costumi, attraverso i prodotti locali. Quando mai abbiamo visto ed assaggiato le numerose varietà di datteri dell'Arabia Saudita, che magari credevamo essere di un solo tipo o le spezie ed i cereali dell'Afghanistan o il piccolo e tondo peperone di Capriglio d'Asti, coltivato solo a due passi da qui. Un altro aspetto molto positivo del salone è la quantità di competenze che si intrecciano tra gli stand ed il piacere di incontrare conoscenti ed amici, come nella piazza del paese, con cui scambiare considerazioni e confidenze sui prodotti preferiti.

Un plauso al clima di grande cooperazione che si respira, il coinvolgimento di molti giovani e volontari, anche non giovani, l'attenzione all'ambiente ed ai rifiuti, dove, al contrario del modello stadio, tanta gente non vuole dire tanta immondizia. Gratuito oppure a pagamento: tra gli espositori ed

I personaggi della foto sono, da sinistra: l'assessore all'Agricoltura della Regione Marco Protopapa, il vice presidente della Regione Fabio Carosso, il presidente della Regione Alberto Cirio, il presidente del consorzio Alte Terre Natalino Giordano, Ettore Bevilacqua e il presidente del consorzio della Robiola di Roccaverano Fabrizio Garbarino



il pubblico si è sentito spesso discutere sull'argomento, in quanto alcuni sostenevano la necessità di una quota, anche modesta, di ingresso per selezionare l'afflusso del pubblico, altri parteggiavano per la scelta della gratuità abbracciata da Slowfood: alla luce di parecchi fattori, la scelta della location, nuova e non agevolissima, l'esigenza di favorire un'ampia presenza a vantaggio degli espositori (paganti), il momento storico, economicamente non brillante, si può confermare che, probabilmente, visti anche i numeri finali, la scelta è stata giusta, tanto quanto il Parco Dora, promosso, che, a mio parere, potrà reggere ancora una edizione e poi forse sarà già troppo "rigenerato".

Concludendo: il salone, declinato in tutte le sue forme ed evoluzioni - siamo arrivati alla tredicesima edizione - si conferma un evento di ampio respiro, di valenza internazionale, uno dei pochi eventi che richiama espositori, operatori e pubblico anche da molto lontano, che può far discutere per le sue scelte, ma che per i temi sempre attuali che propone, si conferma comunque imperdibile.

La presenza di Onaf al salone: ospite del Consorzio Alte Terre, nello stand della Regione Piemonte, in posizione privilegiata, ha collaborato e condotto le degustazioni a tema caseario, sempre molto apprezzate, nel meeting point dello stand regionale e parimenti ha rappresentato il riferimento sui formaggi nello stand della Camera di Commercio di Torino, nelle degustazioni quotidiane con i produttori della guida Torino Cheese e con i Maestri del Gusto. Inoltre la segreteria ed i soci della locale delegazione hanno svolto un brillante lavoro di informazione e promozione dell'attività della nostra organizzazione.



MURAZZANO

Murazzano DOP - Il Formaggio dell'Alta Langa

UN TERRITORIO TUTTO
— DA GUSTARE —



Il latte ottenuto dagli ovini di razza autoctona "Pecora delle Langhe" farà 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)



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

TERRITORI/4



LA FORMAGGETTA DELLA VALLE STURA

Rinasce un formaggio ligure di confine

di Riccardo Collu

Probabilmente la Liguria è la regione che ha meno formaggi. E quelli conosciuti si contano sulle dita di una mano senza usarle tutte. In realtà ogni fiume, quindi ogni vallata che consentiva di allevare animali, aveva un suo prodotto che oggi è perso nella memoria. Fra i tanti casi di archeologia casearia, ovvero di recupero di un prodotto da fonti storiche, vi è la "Formaggetta della valle Stura" che si insinua fra la provincia di Genova e quella di Savona, all'interno del comprensorio del parco del Beigua.

Oltre 20 anni fa, grazie all'ultima anziana che in passato aveva prodotto la formaggetta, dopo diverse prove si è selezionata la riproduzione fedele e da essa estratti i ceppi per i fermenti. Un disciplinare è stato redatto e la produzione è ripresa con alcune aziende. Attualmente il commercio è limitato alla vallata, alle

coste limitrofe e a qualche mercato delle due province. Rispetto ai documenti dei primi del 1900 che ne parlano, la formaggetta è cambiata e oggi è più costante e riconoscibile. Allora veniva prodotta con latte vaccino, ovino e caprino in proporzioni variabili e dipendenti sia da stagione che dalle singole aziende. Era soprattutto un sostentamento familiare e merce di scambio per chi attraversava il territorio.

Dalla valle Stura, passavano anche gli acciugai che dal mare risalivano i monti per arrivare in Piemonte e qualche forma la compravano o scambiavano per sfamarsi durante il viaggio. In Piemonte il carico di acciughe ed olio veniva barattato con farine e tome di pregio che tornavano in Liguria, mentre gli ingredienti da qui provenienti diventarono la base per la bagna caoda.

La formaggetta per alcuni anni dalla ripresa della produzione venne prodotta da latte vaccino e ovino, a volte anche con i tre latti; ora la si realizza con solo latte vaccino. Il latte crudo viene aggiunto di fermenti e raggiunta l'acidificazione addizionato di caglio liquidi di vitello. La cagliata rotta alla dimensione della nocciola e inserita nelle fucelle ormai in plastica. Dopo alcuni rivoltamenti e la salatura vengono poste in celle e commercializzate dopo 7/10 giorni. Le aziende produttrici sono rimaste due, entrambe praticano un allevamento che prevede il pascolo in zone limitrofe. Poche le integrazioni, il latte è di prima qualità. La produzione di formaggio è anche un'alternativa per non destinare tutta la produzione al ritiro della centrale. Questo perché alcuni anni or sono, molti produttori conferivano il latte alla centrale del latte di Genova che dopo la cessione e alcune vicissitudini chiuse. I produttori furono costretti

a buttare il latte e lo scandalo fece sì di trovare anche altri utilizzi oltre il conferimento. Oggi molte aziende della valle hanno formato il marchio "Latte delle Valli Genovesi" in collaborazione con la centrale del latte di Savona. Altre forniscono distributori di latte crudo e realizzano prodotti caseari dalle formaggette agli yogurt ed hanno creato nella vallata una delle più interessanti realtà della Liguria.



Mirella, da 25 anni titolare dell'azienda agricola Lavagè

Mirella Ravera è la titolare da oltre 25 anni dell'azienda agricola di famiglia Lavagè, sita sopra Rossiglione. Mirella da sempre si occupa della trasformazione e della realizzazione dei prodotti caseari. Oltre ad essere una delle due realtà che ancora producono la Formaggetta della Valle Stura, Lavagè realizza altri prodotti come il Ciazzè, la zona dove sorge l'azienda. Ulteriori creazioni sono lo Zafra con l'aggiunta di zafferano prodotto nella provincia di Genova, mozzarelle, il richiestissimo Blù del Lavagè, altri formaggi e da alcuni anni gli yogurt.

Il latte è quasi sempre usato crudo. Le ragazze, così Mirella chiama le collaboratrici che forniscono il latte, sono tutte di razza bruna iscritte al registro italiano. Qui non solo il pascolo e l'alimentazione selezionata, ma la cura e il benessere per gli animali contribuiscono a fornire una materia prima di alta qualità. Alti particolari e notizie su www.lavage.it.

Petra, una sfida pastorale nel cuore delle Madonie



• Gregge di capre Girgentane al pascolo nelle Madonie dove la pastorizia è sempre stata fonte di sostentamento
A lato Nino Spera con Emanuele Termini



Sicilia terra di sperimentazione e custode di biodiversità
Così nascono i formaggi di Nino Spera, prodotti con il latte delle capre Girgentane e Mascarune

di Laura Martino

La Sicilia come terra di sperimentazione, fucina di idee e di amori indissolubili. C'è sempre un richiamo netto e perentorio che invade e sconvolge la vita di Nino Spera: il richiamo delle capre. Richiamo alle sue origini di "vaccaro" e "picuraro" come lui stesso si definisce.

Una storia iniziata nel lontano 1836, quando per i suoi antenati questo lavoro era sostentamento e ricchezza. La pastorizia a Belmonte Mezzagno, suo paese d'origine, era di tradizione. Nino è figlio d'arte ed ha sempre sostenuto e valorizzato il ruolo del pastore come professione indispensabile nel mondo rurale. Oggi si parla di casari, tecnici del formaggio, grandi affinatori, ma loro non esisterebbero senza la figura di colui che custodisce la biodiversità e assiste le mandrie.

Mentre lo ascolto, a tratti, rimango perplessa. Può un uomo aver dedicato la sua vita ad un progetto così anacronistico? Effettivamente, nel 2022 aver scelto di essere pastori, suscita grande stupore. La sua è una missione, una vocazione nata da quando, appena adolescente, vide i caprini francesi nelle "putie" di Palermo e ne fu stregato. Le capre divennero una fantastica ossessione. Con un grande atto di coraggio e un pizzico di imprudenza, si staccò dalla tradizione familiare per portare avanti il suo disegno di vita.

A ruota ci fu lo studio matto e disperato, gli stage al nord da conoscenti pastori (fondamentali furono gli incontri con l'agronomo Salvatore Schembri e l'allevatrice di Bergamo Lucia Morali) gli errori di produzione e le continue prove e ricerche. Basta con primo sale, le tume, i caciocavalli, lui desiderava parlare alle capre.

«Laura, ma io che sono nato e cresciuto con le capre, come posso non fare i caprini? Come posso distaccarmi dalla mia infanzia e dal mio sentimento? Li fanno i francesi e io no? A 58 anni, grazie a Emanuele Termini, forse posso scorgere quella luce cercata in tanti anni di grandi crisi e cambiamenti di rotta». Emanuele Termini, giornalista palermitano innamorato del com-

presorio madonita e in procinto di costruire un'azienda nuova di zecca che guarda caso è un caseificio.

L'obiettivo della famiglia Termini era fare ricerca, innovazione in un'area come quella di Petralia Sottana, di una bellezza dirompente e di grande fascino storico. Ventidue anni fa scoccò l'amore per questi panorami, che divenne presto voglia di raccontarli al mondo e non tenerli solo per sé. Così rudere dopo rudere nacque "Case Eleutheria" struttura ricettiva nel vecchio borgo agricolo "I Stritti" del '700, quasi completamente disabitato a Pianello, frazione di Petralia Soprana.

Il caseificio "Petra" di oltre 200 mq (che termineranno a settembre 2023) con attrezzature innovative, disporrà di sale di stagionatura e di asciugatura. Si potrà lavorare fino a 500 litri di latte al giorno, ovviamente parliamo di latte crudo pecorino e caprino e di lavorazioni artigianali. «Vorremmo diventare un punto di riferimento per le Madonie, per il modo di operare e la scelta di essere innovativi senza perdere quella lavorazione artigianale tramandata da generazioni. La nostra stella polare sarà la territorialità, perché dobbiamo essere orgogliosi di ciò che abbiamo, valorizzarlo e trasformato in ricchezza per la comunità».

Le "Alte Madonie" sono un territorio vergine, puro. La mano dell'uomo è stata clemente e ogni borgo ha conservato un'anima dove ancora si respira tradizione e sto-

ria. Secondo punto è l'immagine di una grande biodiversità territoriale, grazie alla rappresentazione tangibile della Sicilia non solo marittima, ma collinare e montana che purtroppo troppo spesso è stata fortemente penalizzata, oltre che dalle caratteristiche geomorfologiche, dalla carenza di infrastrutture urbane e conseguente spopolamento e desertificazione di interi paesi.

"Petra" è il nome medievale di Petralia Sottana con richiami ai panorami delle Petralie, distese di rocche di pietra. Ad oggi, i lavori vanno spediti per la realizzazione del

fabbricato, ma in mancanza di questo, la famiglia Termini ha attrezzato un piccolo caseificio temporaneo, dopo un lungo e complesso iter autorizzativo nell'antico forno della struttura ricettiva "Case Eleutheria". A disposizione 350 ettari di pascoli, alcuni facenti parte dell'ente parco delle Madonie, con zone "alla marina" come dicono quelli del luogo (dove si va a svernare) quindi zone con altitudini minori e quelle dedicate ai pascoli estivi, con altezze fino ai 1800 metri. Allevamenti di capre, sui 330 capi, che rappresentato lo zoccolo duro aziendale con razze Girgentine e il resto tra "Mascarune" (altra razza autoctona siciliana) e rustiche. Nel progetto si punterà ad aumentare ulteriormente il numero di capre a causa della pochissima disponibilità di latte di capra, ma soprattutto per sviluppare un'attività di nicchia con grande richiesta sul mercato.

Doverosa la digressione sulla capra Girgentana che prende il nome da Girgenti, antico nome della città di



Agrigento. Si presume che lo splendido animale sia arrivato in Sicilia con la civiltà Greca e che nel mondo antico simboleggiasse l'abbondanza. Grazie anche al Presidio Slow Food, si è tutelata una razza a rischio estinzione. Essendo in Sicilia, l'allevamento è composto anche da pecore della razza valle del Belice su cui però verrà lentamente effettuato un lavoro di alleggerimento a favore delle capre.

Lo so, è strano parlare di caprini in Sicilia, ma i più grandi geni sono stati quelli che hanno trasformato l'utopia in realtà. Ebbene oggi è possibile degustare varie referenze caprine tra cui la "Capra Lattica" una robiola fresca di capra che quando matura per una decina di giorni si trasforma in una "Nuvola di capra" a crosta fiorita con le sue mufte nobili come il *Penicillium Candidum*. Le "Nuvole di Capra" diventano "Caprizie" e "Piramidi" solo cambiando pezzature, le prime più piccole e le seconde di forma trapezoidale. Ancora Le "Caprelle" e il "Caprascolo" caprini a coagulazione preasamica che assomigliano al cugino di terzo grado "Taleggio" con pezzature diverse di forma parallelepipedo quadrangolare (300 gr e 1,5 kg). Delicatezza, amabilità, grande equilibrio in questi caprini in cui non noterete nessun gusto ircino, presente in alcuni formaggi francesi.

«Ma la vera perla, il segreto nella manica, il nostro più grande sogno - dice Emanuele Termini con voce gioiosa - sarà la produzione dell'introvabile ricotta di Basilisco. Saremo gli ultimi custodi di questa antica tradizione casearia madonita, andata quasi completamente persa». Per chi non lo sapesse il Basilisco è una pianta spontanea rara che ricorda come aroma quello del finocchietto selvatico. Cresce da marzo in poi su terreni scoscesi e impervi delle Madonie, a 1500 metri di altezza. Oltre alle foglie è presente anche il fungo, di così grande valore da essere chiamato il "tartufo bianco delle Madonie". Le capre essendone ghiotte, ne mangiano in abbondanza e di conseguenza lo si ritrova nel latte e nei latticini/formaggi prodotti.

La famiglia Termini ha depositato un marchio per la vendita esclusiva di questa referenza, per salvaguardare sia il loro mercato, sia il consumatore da possibili frodi alimentari. La ricotta non sarà fresca, ma maturata per circa un mese così da permettere all'aroma del Basilisco di sprigionarsi con la massima intensità, donando dei sentori unici e territoriali.



di Maurizio Orrù

Oggi il paese di Osilo è un paese di circa 3 mila abitanti, in provincia di Sassari, posto su una collina a 615 metri sul mare. Osilo è una località dedita alla pastorizia e all'agricoltura e oggi è produttrice del Il superbo e unico pecorino di Osilo (in lingua sarda "casu de Osile o "casufatt'afogu) ovvero è una eccellente produzione della cultura casearia della Sardegna (presidio Slow Food e premiato dal Gambero Rosso). Questo particolare pecorino sardo rappresenta l'importante tradizione pastorale di Osilo e dei territori circostanti come Tergu, Nulvi, Ploaghe e Codrongianos, i cui abitanti si sono tramandate di secolo in secolo le tecniche di lavorazione del latte di pecora e dei suoi derivati. Questo prodotto caseario è oggi giorno assai richiesto sul mercato nazionale ed europeo.

Spiega Giovanni Ligios sindaco di Osilo: «La pastorizia a Osilo è molto attiva, anche se i numeri non sono elevati e presta sicura attenzione al territorio, in particolare ai pascoli, per lo più privati, e al rigido rispetto delle tecnologie di produzione relativamente alle attrezzature e alla manualità del casaro». Naturalmente come sanno gli assaggiatori di formaggio, il gusto del pecorino di Osilo cambia da pascolo a pascolo, da produttore a produttore, ma la voce dei gourmet definisce questo pecorino di Osilo "uno spettacolo". Il ministero delle Politiche Agricole ha inserito il pecorino di Osilo nella lista del Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Sardegna. A dir il vero, i pastori osilesi che producono il pecorino sono un centinaio, benché pochissimi tra loro abbiano laboratori a norma di legge. Infatti la maggioranza dei produttori del pecorino osilese conferisce il latte ad importanti e caseifici in quanto non possiede le attrezzature e i locali per la produzione e la vendita diretta.

Da un punto di vista delle caratteristiche del pecorino osilese questo è più piccolo rispetto al classico, ma più alto di scalzo. Si presenta esternamente con una crosta sottile gialla, mentre la pasta è assai morbida e dal sapore aromatizzato alle erbe. La pasta è compatta, dura e friabile. È un formaggio da latte crudo di pecora, a pasta semicotta, con una particolare stagionatura che si protrae oltre i sei mesi. Le forme del formaggio pecorino devono essere periodicamente rivoltate e lavate con acqua e salamoia e unte in superficie con una particolare miscela di olio di oliva per evitare l'eccessiva produzione e proliferazione delle muffe e l'insediamento degli acari. Il sapore è dolce e aromatico nelle forme giovani, ma lievemente piccante nel formaggio maturo. Si può usare come formaggio da tavola oppure se invecchiato grattugiato.

Gli ingredienti per la preparazione del pecorino di Osilo sono: latte di pecora crudo, caglio di vitello o agnello e siero. La produzione del pecorino pur essendo limitata è presente in ogni periodo dell'anno, come ben sanno i buongustai

Pecorino di Osilo



Un formaggio del pastore

locali e nazionali. Per la lavorazione del pecorino di Osilo è necessaria una particolare tecnologia di lavorazione che si evidenzia in modo preliminare attraverso l'utilizzo di caldaie stagnate detta "su lapiolu" in cui viene trasferito il latte della mungitura della sera (statisticamente il quantitativo di latte trasformato giornalmente si aggira tra i cinquanta e i duecentoventi litri). Il latte utilizzato è necessariamente quello munto da pecore di razza sarda allevate al pascolo nei dolci pascoli e nella zone tipiche collinari e pianeggianti di Osilo e dintorni. La coagulazione del latte crudo e filtrato avviene ad una temperatura di 36-37 °C e necessita dell'impiego di caglio liquido di vitello. La rottura di caglio, è un altro momento importante e delicato della lavorazione del pecorino. Infatti la rottura del caglio si protrae sino a ridurre la cagliata in granuli di piccole dimensioni. A questa operazione segue un riscaldamento detto di semicottura, della cagliata rotta sino alla temperatura di circa 45°C. Ottenuta questa massa viene lasciata depositare sul fondo della caldaia e successivamente modellata. La pasta ottenuta si modella a forma

di cilindro e infine si taglia per ottenere le forme. Le porzioni vengono avvolte in un telo che vengono sistemate negli stampi e sottoposta a pressatura per qualche ora. In alcuni casi, dicono i pastori anziani, questa fase è sostituita dalla stufatura, in un apposito cassone caldo e umido. Dopo la forma viene salata e asciugata. Ad onore di cronaca bisogna ricordare che con il latte impiegato per la produzione del pecorino si fa la ricotta mustia, (questo nome indica il processo finale di affumicatura) ovvero una ricotta particolare a forma di pagnotta schiacciata dal colore ambrato e da un particolare sapore intenso e leggermente affumicato. Ricotta che si mangia fresca. Solamente gli allevatori locali possono produrre il pecorino di Osilo. Un giusto disciplinare per evitare truffe e disguidi che possono creare disservizi e malumori tra i tanti amanti di questo particolare formaggio della Sardegna. In sintesi il pecorino di Osilo è un formaggio particolare ed unico grazie al metodo di trasformazione e dalle qualità organolettiche che il "nostro" pecorino possiede. Il pecorino di Osilo è ideale abbinato al pane carasau ed un buon vino sardo.

Prodotto con latte crudo di ovino è più piccolo rispetto al classico ma più alto di scalzo. Il sapore rimanda a note di pascolo.



Lavorazione del Pecorino di Osilo e forme in stagionatura

Le grandi Dop nell'ultimo libro di Mucchetti

Germano Mucchetti, professore ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari presso l'Università di Parma ha svolto attività di ricerca soprattutto nel settore lattiero caseario. Proponiamo il suo ultimo lavoro "Parmigiano, Grana Padano e formaggi simili". Cambiamenti, denominazioni, emigrazione e concorrenza" edito da Tecniche Nuove.

Pubblichiamo un estratto dall'ultima di copertina. «Parmigiano Reggiano e Grana Padano continuano una storia millenaria di successo che nell'ultimo secolo l'emigrazione ha portato oltre i confini nazionali.

Crescita e diversificazione della domanda mondiale di formaggi a pasta granulosa hanno determinato lo sviluppo diseguale dei sistemi produttivi e l'introduzione di strumenti di tutela delle demolicazioni sia in Italia che nelle Americhe.

I vincoli delle Dop (ingredienti, processo, regola-



zione dell'offerta) hanno spinto fuori dal sistema alcune aziende italiane che propongono al mercato globale formaggi simili, anche 100 per cento Made in Italy.

La concorrenza tra i due formaggi Dop, simili italiani, Parmesan made in the Usa, Parmesao, Reggiano e imitazioni Italian sousing è sempre più complessa.

Il libro, raccontando la storia di questi formaggi e delle denominazioni, discute le ragioni contrastanti dei protagonisti, individuandone i punti di forza, come la certificazione dei formaggi Dop e debolezze.

Ipotizza, infine, una diversa gestione della Dop per rafforzare il comparto produttivo nazionale».

Una storia di famiglia ai piedi della Valsassina

Daniele Invernizzi con il suo prodotto leader Sotto, con la moglie Giuseppina Camozzini A lato, il figlio Gabriele e la sede aziendale



Daniele Invernizzi

Un innovatore fedele alla tradizione fra transumanza, stracchini e casere

di Michele Corti

L'azienda affonda le sue radici in una storia plurigenerazionale di transumanza e produzione di stracchini. Daniele Invernizzi è nato nel 1937 alle Fornasette di Airuno, una località sull'Adda a dieci km a sud di Lecco, durante il viaggio della transumanza verso la pianura. Dopo pochi anni, a causa della guerra e del rischio dei bombardamenti (la cascina dove svernavano era vicina a stabilimenti di produzione di aeroplani) gli Invernizzi si sono definitivamente stabiliti a Cremeno dove avevano delle piccole proprietà. Nel dopoguerra la famiglia inizialmente vendeva il latte (tranne produrre un po' di stracchini per autocon-

sumo), poi prese a vendere gli stracchini freschi, raccogliendoli anche da altri contadini.

Il salto Daniele lo ha fatto quando è tornato dal militare nel 1961. Non voleva fare il contadino ed è divenuto stagionatore di stracchini. Per farlo rilevò la casera di stagionatura dei Garancini, una ditta conosciuta a livello nazionale ("Erano commercianti, esportavano anche in America, avevano i camion col rimorchio nel sessantuno", ricorda Daniele). La casera sorgeva in frazione Casere a Maggio.

Nel 1969, dopo il matrimonio di Daniele con Giuseppina Camozzini, nata nel 1943 a Barzio ed ivi residente, la casera ex Garancini viene abbandonata per trasferire tutto a Cremeno in un nuovo fabbricato con abitazione, locali di lavorazione, negozio e qualche cella di stagionatura. Per diversi anni la ditta si è specializzata nel ritiro degli stracchini freschi (non salati) dai contadini arrivando ad avere sino a 35 "clienti".

Si procedeva poi alla prima lavorazione e il semilavorato era ceduto a diverse ditte locali (Acquistapace, Mauri, Ganassa, Ciresa, Orlandi). Daniele spiega così la ratio di questa collaborazione di filiera: "Io lo lavoravo fresco, facevo la lavorazione ma dopo la salatura va messo nelle celle e io di celle ne avevo poche. La lavorazione significa girarlo mattina e sera nella prima fase che è quella più delicata perché se sbagli la temperatura e poi non sali bene il prodotto è rovinato. È un paio di giorni che devi curarlo. In questa fase c'è un forte fabbisogno di manodopera che agli stagionatori sarebbe costata molto perché avevano gli operai. Che al sabato e alla domenica "lavura mia". Io invece lavo-

ravo da artigiano a livello famigliare e potevo curare la qualità in questa fase delicata".

Nel 1971 nasce Gabriele, nel 1977 Francesco, i due figli che tuttora lavorano con il padre. Ricorda Gabriele: "Noi si andava a scuola alle elementari e già si lavorava in azienda con il formaggio, ma da bambino sono andato anche a fare il famè, il pastorello in alpeggio, a dare il sale e tirare i fili elettrici, per recitare il pascolo.

Nella ditta di Cremeno la moglie Giuseppina aveva un ruolo importante. Veniva da una famiglia (la madre era una Arrigoni) dove la lavorazione del latte era parte della vita quotidiana. Piuttosto che gli stracchini, però, si produceva la pasta (lattica) per i formaggini (i "caprini di vacca" detti anche "fioroni"). Nella ditta del marito, Giuseppina gestiva il negozio e la contabilità ma non rinunciava a preparare i "fioroni".

Con i grandi cambiamenti della realtà agricola i tanti piccoli conferenti degli stracchini freschi scomparvero uno dopo l'altro. Restavano aziende con molte vacche che non avevano il tempo di fare gli stracchini. Bisognava cambiare. Non si poteva più fare solo gli stagionatori. Raccogliendo il latte di alcune aziende zootecniche della valle (oggi sono 6-7) gli Invernizzi si organizzarono per produrre direttamente stracchino, latteria, caprini in un nuovo caseificio, con negozio, a Pasturo.

La decisione venne presa nel 2000 e il caseificio realizzato nel 2004. Nel nuovo caseificio i compiti si sono differenziati. Gabriele, ragioniere, si è dedicato alla commercializzazione ("ma facevo anch'io i formaggi", ci tiene a precisare) e a seguire gli adem-

pimenti igienico-sanitari. Francesco (odontotecnico) e il papà si sono dedicati alla produzione. Un altro fratello ha un negozio di formaggi.

La Daniele Invernizzi pur essendo una piccola ditta cura molto il marketing e il packaging. Ha registrato vari marchi che fanno riferimento alla storia, alla toponomastica e alla cultura locali: Grigna, Grignetta, Tre Signori, tutte note cime della zona, Teodolinda, la mitica regina longobarda, Lasco, un famoso bandito dell'Ottocento.

Sempre curando la grafica delle etichette. Attualmente l'azienda è impegnata all'avvio dell'attività di stagionatura in grotta (una cantina sotterranea, sita a Ballabio, in via provinciale, con pareti di roccia viva con correnti d'aria fredda naturali). Una "retroinnovazione" che valorizza la grande fama delle antiche casere della Valsassina (un tempo note quanto la cave del Roquefort) e che si affianca a innovazioni di tecnica produttiva e di marketing.

Tipologie di formaggio

I cavalli di battaglia della ditta sono rappresentati dallo stracchino quadro della Valsassina, dalle robiolè (un quarto di stracchino), dal formaggio Grigna (tipo latteria), dalle formaggelle e da vari tipi di caprini freschi e stagionati. Da segnalare la linea dei prodotti a latte crudo stagionati in grotta, una linea kosher e un prodotto senza sale per chi deve seguire diete iposodiche. Prestigiosa la linea di formaggi caprini di solo latte di capra orobica (la razza caprina autoctona a rischio di estinzione). Una produzione veramente "di nicchia" e stagionale (i due conferenti riformiscono il caseificio con il latte delle loro capre solo nel periodo primaverile, poi vanno in alpeggio e lavorano il latte in proprio).

Lo stile aziendale

Fedeltà alla tradizione, interpretata con intelligenza e creatività sono la cifra dell'azienda. La lavorazione a latte crudo e la stagionatura in grotta di parte della produzione stanno a testimoniare. Essa punta molto sui vantaggi della piccola dimensione e della conduzione famigliare in termini di flessibilità. Gabriele, il "commerciale", svolge con il suo lavoro una continua ricerca di mercato e utilizza i segnali

ricevuti per confrontarsi direttamente e immediatamente con i famigliari addetti alla produzione. Lo slogan di Gabriele è "Non allargarsi, fare meglio". A differenza di tante altre aziende la tradizione locale non è considerata un soprammobile da esibire, ma una risorsa viva, una fonte di spunti per differenziarsi. Recuperando tecniche e denominazioni tradizionali l'azienda non guarda indietro ma avanti ed è riuscita a entrare in sintonia con le nuove tendenze "localiste" della Gdo in un contesto in cui, anche per un piccolo caseificio, non è possibile affidarsi alla vendita diretta. D'altra parte essa punta anche sull'innovazione: "il nostro formaggio senza sale è molto diverso dal panterone lodigiano, non è amaro ed è meno occhiato, abbiamo dovuto sperimentare".

Motivazioni e soddisfazioni

Essere entrati nel giro di Esselunga, la catena di Gdo italiana unanimemente considerata più attenta alla qualità e al rapporto con il fornitore, è per Gabriele Invernizzi una grande soddisfazione: "I nostri prodotti vanno solo nel banco gastronomia in negozi delle province di Lecco, Como e Milano. Quando ti presenti come fornitore di Esselunga presso altre catene dai una garanzia".

Anche i rabbini che certificano la linea kosher (il formaggio va a New York e a Milano), con le loro accurate ispezioni, rappresentano un'altra forma di certificazione di cui l'azienda è orgogliosa. Vi sono anche altre soddisfazioni senza implicazioni com-

La scheda

Azienda casearia Daniele Invernizzi,
Telefono 0341-919745,
Email nizzy@nizzy.it
Sede: Pasturo (Lecco),
via Provinciale 28
www.facebook.com/invernizzidanieleformaggi/
Il luogo: la casera-grotta aziendale in via provinciale a Ballabio e le casere storiche di questa località



merciali per Gabriele: "Dopo che ho intitolato al bandito Lasco un formaggio, sono venuti a ruota la birra del Lasco e i dolci del Lasco. Ho dato un contributo al marketing territoriale".

Il sito da visitare

Le casere di Ballabio sono fabbricati (con più livelli interrati) addossati alla montagna, alle pareti di viva roccia. Antichissimi fenomeni carsici, legati allo scioglimento delle nevi, hanno creato correnti fredde all'interno della montagna che caratterizzano il microclima di queste casere-grotte. Le pareti dei locali sono interrotte da finestrate, aperte sulla roccia e le sue fenditure, attraverso le quali entrano nei locali le "lanche", le correnti d'aria fredda a 7°C che fanno di questi ambienti dei "frigoriferi naturali" (ma con una circolazione dell'aria e un controllo dell'umidità che non è facile ricreare nelle celle refrigerate). Le casere erano associate anche a "piscine" dove in inverno si produceva ghiaccio che poi, in estate, veniva utilizzato per raffreddare la temperatura dei locali di stagionatura.

Non c'è un censimento completo delle casere di Ballabio. Tra grandi e piccole erano decine. Qui avevano casere le ditte come Galbani, Locatelli Mattia, Rigat, Corsi, Corti, Bodega, Arrigoni e parecchie altre. Tra gli ultimi anni dell'Ottocento e gli anni '30 (quando l'industria della stagionatura del gorgonzola si è trasferita a Novara) la vita economica e sociale a Ballabio è stata condizionata dalle casere. Oltre ad esse, infatti, sorsero ville eleganti dei ricchi titolari delle aziende casearie che partecipavano attivamente alla vita locale.

La maggior parte delle casere è stata trasformata (magazzini, autofficine, strutture turistiche). Alcune hanno avuto una storia travagliata (durante l'ultima guerra una delle più grosse, trasformata in caserma, è stata al centro di eventi bellici). Alcune casere sino a pochi anni fa erano ancora utilizzate per la stagionatura dei formaggi.

Il Gorgonzola sotto l'albero

Che sia cremoso o piccante le sue opportunità di impiego in cucina sono pressoché infinite

a cura di Sara Albano

Il mondo dei formaggi è estremamente variegato: può accadere di assaggiare tanto prodotti che si presentano estremamente delicati al palato e all'olfatto, quanto altre tipologie che si spingono verso note decisamente opposte, che accolgono un altrettanto vasto numero di appassionati. Sono i formaggi erborinati, caratterizzati dall'essere pervasi (per inoculazione umana e in modo controllato) da determinate muffe che si sviluppano durante la stagionatura della forma, dando vita a magie casearie uniche nel loro genere, il cui esponente più popolare nella nostra bella Italia e anche all'estero è senza dubbi il gorgonzola.

La specie fungina che prolifera nel gorgonzola prende il nome di *Penicillium glaucum*, e proprio da lei e dai suoi metaboliti derivano le sensazioni forti sia al naso che al gusto di questo formaggio, che rendono speciale anche qualsiasi preparazione di cucina in cui lo si vada ad impiegare. Il gorgonzola veniva prodotto già nell'anno Mille: era noto come stracchino particolare, cioè ottenuto dal latte delle vacche che tornavano stanche perché compievano percorsi di montagna percorrendo molti chilometri per gli alpeggi, spesso in mancanza d'acqua e di cibo.

Di gorgonzola esistono tre tipologie: quello dolce (o cremificato) che si presenta giovane, morbido e dal gusto delicato; quello a lunga fermentazione (90 giorni) dal sapore un po' più deciso; infine quello stagionato (da 120 a 300 giorni) che si presenta più consistente, forte e tipicamente piccante. Quest'anno la nostra proposta vuol essere quella di portare il gorgonzola a trionfare sulla tavola delle vostre feste. Le sue opportunità d'impiego sono pressoché infinite.

Un gorgonzola dolce e cremoso può essere deliziosamente inserito come ingrediente in una fonduta, sulla superficie della pizza fatta in casa, all'interno di torte rustiche salate.

Lavorandolo con del latte o della panna senza riscaldarlo otterrete una salsa d'accompagnamento fresca, ottima per la farcitura a freddo di vol-au-vent e tartine, da spalmare su "crostini" di polenta frita o scottata alla griglia, o da servire sul semplice pane tostato. Provate ad aromatizzarla con del timo fresco tritato o con della polvere di funghi essiccati, o ancora con della confettura all'arancia per ottenere varianti semplici ma da veri gourmet.

Il gorgonzola è poi uno storico protagonista dei primi piatti: chi rinunciarebbe mai all'intramontabile risotto al radicchio mantecato al gorgonzola? Darà sapore anche ai cannelloni o alle crêpes farcite con ricotta e spinaci (utilizzando in piccola parte nel ripieno, oppure nella gratinatura superficiale insieme alla salsa béchamel), o ancora a lasagne creative preparate con i vegetali più distintivi di questa sta-

gione, come broccoli e cavolfiori. E a proposito di vegetali, è ottimo il suo abbinamento anche con ortaggi dolci come zucca, barbabietole rosse, patate: provate a impiegarli nel ripieno di tortelli e ravioli per poi servirli con una salsa al gorgonzola di condimento.

In più, già Luigi Veronelli concordava con lo speciale accostamento tra vini dolci e gorgonzola: lui consigliava il friulano Picolit di 2-3 anni, servito a 8°C, ma saranno deliziosi anche il Moscato di Pantelleria, il Marsala, il Porto, dandovi l'opportunità di scoprire questa delizia della trasformazione del latte tutta italiana anche come "dessert". Proprio come accade ai supplì, al ragù e al gattò, anche questo termine adottato dalla nostra lingua ha radici francesi: deriva infatti dall'action de desservir, ovvero dall'atto di sparecchiare, allontanando dalla tavola ciò che è stato servito fino ad un certo momento per lasciar degno posto all'ultima portata.

Il termine dessert in origine identificava non tanto i dolci, ma soprattutto (per l'appunto) i formaggi e la frutta fresca che i francesi amavano gustare al termine di un lauto pasto. Nel Rinascimento, al momento della conclusione di pranzi e cene, non mancavano anche le bibite calde, spesso a base di vino speziato, nonché canditi e caramelle zuccherine, mentre dal Settecento in poi il gelato diventerà irrinunciabile come *dulcis in fundo* dei menu aristocratici di tutta Europa. Ai nostri giorni hanno inventato anche quello al gorgonzola, e la sua degustazione insieme ad un buon pain d'épices o un morbido panpepato stupirà anche i più scettici.

Con il gorgonzola piccante potrete anche arricchire brioche e pani dalla sorprendente rivelazione di gusto dolce-salato, inserendo all'interno anche frutta secca e disidratata grossolanamente tritata (come datteri, noci e fichi secchi). A voi dunque le migliori ispirazioni in cucina accanto all'albero!

CALZONCINI ACCOPPIATI

Ingredienti per 8/10 pers.

- Per l'impasto:**
- Lievito di birra fresco, 10g
 - Acqua, 330g
 - Farina 00, 750g
 - Zucchero semolato, 15g
 - Sale fino, 5g
 - Olio extravergine d'oliva, 120ml
- Per il primo ripieno:**
- Fiordilatte, 200 g
 - Gorgonzola piccante, 100 g
 - Polpa di pomodoro, 2 cucchiaini
 - Origano secco, 1 cucchiaino raso
 - Peperoncino fresco, ½
 - Albume, n. 1
 - Sale fino, q.b.

- Per il secondo ripieno:**
- Cipolla bianca, 100g
 - Scarola mondata e lavata, 400g
 - Olive taggiasche denocciolate, 60g
 - Olio extravergine d'oliva, q.b.
 - Sale fino, q.b.

Esecuzione

Versate l'acqua in planetaria e discioglietevi il lievito fresco, utilizzando il gancio. Unite la farina e impastate il tutto a velocità media, fino ad ottenere un impasto elastico e ben in cordato. Successivamente, unite il sale e lo zucchero, continuando ad impastare, ed infine aggiungete anche l'olio a filo. Lasciate lievitare l'impasto a temperatura ambiente per circa tre ore. A parte, tritate molto finemente il fiordilatte e lasciatelo sgrondare bene in uno scolapasta; poi riponetelo in un recipiente e aggiungetevi il gorgonzola piccante a pezzetti, l'origano, il peperoncino fresco finemente tritato e un pizzico di sale. Infine incorporate la polpa di pomodoro e a seguire l'albume, per conferire una maggiore compattezza in cottura. Tenete il composto ottenuto da parte in frigorifero. Per il secondo ripieno,

tagliate la scarola al coltello a listarelle spesse e la cipolla bianca a filangé, e riponete le verdure in un'ampia casseruola. Condite prima con una presa di sale, poi con 3-4 cucchiaini d'olio, mescolando bene. A questo punto, accendete il fuoco e lasciate cuocere le verdure a stufatura utilizzando un coperchio, che aiuterà a mantenere il vapore acqueo all'interno della preparazione. Quando le verdure saranno ben appassite, togliete il coperchio e lasciatele rosolare e asciugare dai liquidi di cottura. Una volta che le verdure saranno pronte, trasferitele in un recipiente e aggiungetevi le olive denocciolate. Lasciate freddare bene il composto e tenetelo da parte. Per terminare, prendete l'impasto lievitato e suddividetelo in tante palline dal peso di 60g ciascuna. Stendete le palline di impasto in forma rotonda allo spessore di mezzo centimetro. Farcite nel centro il primo disco di impasto con una cucchiata di composto al fiordilatte e gorgonzola, e richiudetelo a mezzaluna, sigillando bene i bordi. Farcite nel centro il secondo disco di impasto con il composto ben freddo di scarola e olive, richiudendo anch'esso a mezzaluna e sigillando bene i bordi. A questo punto, accoppiate a due a due i calzoncini dalle farciture diverse accostandoli l'un l'altro, avendo cura di rivolgere la chiusura verso l'alto: in questo modo, potrete procedere incrociando i lembi superiori creando un motivo decorativo. Posizionate i calzoncini accoppiati su una teglia rivestita con carta da forno, e cuoceteli in forno preriscaldato a 185°C per circa 20-30 minuti (a seconda delle dimensioni). Una volta sformati, lasciateli posare 5 minuti e serviteli ancora ben caldi.



GIRANDOLA DI SAPORI

Ingredienti per 4 persone

- Conchiglioni, 300g
- Ricotta fresca, 250g
- Gorgonzola dolce, 80 g
- Salsa al pomodoro, 250 g
- Parmigiano grattugiato, 30g
- Latte o panna, q.b.
- Burro, q.b.
- Sale, q.b.

Per completare:

- Pancetta croccante
- Carciofi saltati
- Peperoncini fritti

Esecuzione

Preparate gli ingredienti di accompagnamento friggendo a bassa temperatura in un pentolino con olio caldo prima delle fette sottili di pancetta, poi un carciofo mondato e tagliato in quarti, e infine qualche peperoncino. Nel frattempo, portate sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, e quando avrà raggiunto il bollore cuocetevi all'interno i conchiglioni, scolandoli quando saranno cotti. Una volta scolata la pasta, trasferitela subito in un recipiente e conditela con poco olio, mescolando bene per ungerla in superficie in modo omogeneo, evitando che diventi collosa durante il raffreddamento. A parte, setacciate la ricotta in una ciotola e incorporate il gorgonzola dolce mescolando: aggiungete poco latte o panna per rendere il composto più cremoso. Aiutandovi con una sacca da pasticceria, sprizzate il composto alla ricotta e gorgonzola all'interno di ciascun conchiglione di pasta; disponete i conchiglioni farciti ben ordinati all'interno di una teglia o pirofila rotonda da forno, che avrete avuto cura di spennellare con poco burro fuso. Spolverate la superficie dei conchiglioni ripieni con il parmigiano grattugiato, e cuoceteli in forno preriscaldato a 200°C per almeno 7-10 minuti, finché non risulteranno ben dorati. Una volta sformati, ricopriteli con un velo di salsa di pomodoro calda, e guarniteli con tre complementi di gusto differenti: pancetta croccante, carciofi saltati e peperoncini fritti.



Concorso All'Ombra della Madonnina

di Beppe Casolo

Dopo un biennio di sospensione a causa della pandemia è ripreso il consueto appuntamento con il Concorso Caseario "All'Ombra della Madonnina" interamente dedicato ai prodotti caprini. L'alto numero di partecipanti e l'elevata qualità dei prodotti in concorso ha impegnato oltre 60 Maestri Assaggiatori che hanno premiato con il massimo riconoscimento di "Eccellenza" ben 26 prodotti fra formaggi, ricotte e yogurt. Nelle varie categorie si è distinta la Robiola di Roccaverano Dop che, grazie alla capillare attività di promozione del Concorso presso i propri soci da parte del Consorzio di Tutela, ha garantito una partecipazione senza precedenti raccogliendo ben dieci diplomi di eccellenza. Interessanti approfondimenti nelle Masterclass e negli Easy



Tasting che hanno presentato al pubblico alcuni fra i più interessanti prodotti presenti.

Grazie al sostegno del Consorzio della Formaggella del Luinese Dop, la quindicesima edizione della Madonnina è stata inoltre arricchita dal convegno "Caprini conosciuti e sconosciuti. Confronti tra storiche Dop e nuove produzioni. Opportunità e possibilità di una crescita continua" che ha consentito un'ampia condivisione delle esperienze dei relatori con il pubblico di esperti degustatori ed estimatori dei prodotti caprini.

A tutti i partecipanti oltre a targhe e attestati sono stati consegnate le schede dettagliate relative a tutti i parametri analizzati e i profili organolettici dei prodotti partecipanti.

Tutti i riconoscimenti assegnati e gli ulteriori dettagli sulla manifestazione sono pubblicati su www.ombradel-lamadonnina.it

Riconoscimenti di Eccellenza assegnati a Formaggi e Ricotte

CATEGORIA	FORMAGGIO	AZIENDA	LOCALITÀ	MERITO
Robiola di Roccaverano Dop > di 10 gg	Roccaverano Dop	La Masca S.C.A.R.L.	Roccaverano (AT)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop da 4 a 10gg	Roccaverano Dop	Adorno Andrea	Ponti (At)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop da 4 a 10gg	Roccaverano Dop	Buttiero e Dotta	Roccaverano (AT)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop da 4 a 10gg	Roccaverano Dop	Accusani Nilvana	Cartosio (Al)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop da 4 a 10gg	Roccaverano Dop	Musolino Giuseppa	Roccaverano (AT)	Eccellenza
Formaggio a pasta dura	Chiasù Vecc	Le capre del Monte Pettine	Quinto Can. Tic. (Svizzera)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop > di 10 gg	Roccaverano Dop	Accusani Nilvana	Cartosio (AL)	Eccellenza
Coagulazione lattica con crosta fiorita	San Martin	Soc. Agricola San Lorenzo	Ponzone (AL)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop > di 10 gg	Roccaverano Dop	Az. Agricola Amaltea	Roccaverano (AT)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop da 4 a 10gg	Roccaverano Dop	Az. Agricola Amaltea	Roccaverano (AT)	Eccellenza
Formaggio a pasta dura	Stagionato	Az. Agricola Pietror Patrizia	Faedis (Ud)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop > di 10 gg	Roccaverano Dop	Caseificio di Roccaverano	Roccaverano (AT)	Eccellenza
Robiola di Roccaverano Dop > di 10 gg	Roccaverano Dop	Buttiero e Dotta	Roccaverano (AT)	Eccellenza
Formaggio affinato semplice	Ebano	La Via Lattea	Brignano Gera Adda(BG)	Eccellenza
Formaggio a pasta dura	Stagionato	Az. Agricola Consoli	Rovato (BS)	Eccellenza
Coagulazione lattica con crosta fiorita	Il Colmetto	Soc. Agricola Il Colmetto	Rodengo Saiano (BS)	Eccellenza
		dei F.lli Agosti S.S.	Longobucco (CS)	Eccellenza
Ricotta stagionata e/o affinata	Ricotta Stagionata	Az. Agricola Domenico Grillo	Longobucco (CS)	Eccellenza

Riconoscimenti di Eccellenza assegnati agli Yogurt

CATEGORIA	AZIENDA	MERITO
Yogurt bianchi	Az. Agricola Domenico Grillo	Longobucco (CS)
Yogurt bianchi	Az. Agricola Umbria	Caprino Bergamasco (BG)
Yogurt bianchi	Il Fornello	Massa (MS)
Yogurt bianchi	Az. Agricola Consoli	Rovato (BS)
Yogurt aromatizzati/zuccherati	Azienda Ovicaprina Brau	Carbonia (CI)
Yogurt aromatizzati/zuccherati	Az. Agricola Domenico Grillo	Longobucco (CS)
Yogurt bianchi	Azienda Ovicaprina Brau	Carbonia (CI)
Yogurt bianchi	Soc. Agricola Il Colmetto dei F.lli Agosti S.S.	Rodengo Saiano (BS)
Yogurt aromatizzati/zuccherati	Az. Agricola Umbria	Caprino Bergamasco (BG)

400 nuovi assaggiatori



di Marco Quasimodo

Vitalità ai massimi livelli, in casa Onaf! Difficile trovare un autunno così ricco di proposte ed iniziative nella storia dell'Associazione, a cominciare dai corsi attivati che porteranno a poter contare su più di 400 nuovi assaggiatori. Sono infatti iniziati, a partire dal 12 settembre 2022, ben 16 corsi di primo livello nelle seguenti località: Arona (NO), Asiago (VI), Belluno, Bovolone (VR), Cagliari, Fino Mornasco (CO), Forlimpopoli (FC), Napoli, Palermo, Parma, Pordenone, Roma, Salerno, Savigliano (CN), Sondrio, Sturno (AV). A Bergamo inoltre si è svolto un corso breve di approccio all'assaggio dei formaggi per un pubblico composto da 22 cittadini brasiliani.

Nel corso del 2022 ben 15 Delegazioni hanno provveduto al rinnovo delle cariche direttive: Valle d'Aosta (delegato eletto Roberto Ronc), Brescia (Ugo Bonazza), Caserta (Mario Sanza), Genova (Riccardo Collu), Imperia (Giuseppe Moser), L'Aquila (Tonino Scardone), Mantova (Cornelio Marini), Napoli (Salvatore Varrella), Padova (Pierantonio Schievano), Roma (Domenico Villani), Salerno (Maria Sarnataro), Sondrio (Oscar del Barba), Trento-Bolzano (Giampaolo Gaiarin), Treviso con Belluno e Friuli Venezia-Giulia (Desideria Scilla), Venezia (Maurizio Mazzarella). Si è costituita inoltre la Delegazione di Perugia, a seguito di un corso ben riuscito. Il delegato è Claudio Spallaccia.



Agenda

di Marco Quasimodo

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
Parigi

Dal 25 febbraio al 3 marzo 2023

Da oltre 50 anni il Salone di Parigi rappresenta un appuntamento cardine per il mondo dell'agricoltura, in quanto riunisce tutti gli attori del settore: allevatori, produttori, istituzioni regionali, ministeriali, istituti di ricerca. Quattro saranno i temi intorno a cui si svilupperà il Salone: l'allevamento, i prodotti gastronomici, colture e filiere vegetali, mestieri e servizi dell'agricoltura.



salon-agriculture.com

CIBUS il 29-30 marzo 2023
con il format Connect

Un Cibus su due giorni, per potenziare il taglio b2b della fiera e garantire agli operatori professionali e agli espositori la massima efficacia in termini di business.

All'esperienza in fiera si accompagnerà un ricco programma immersivo alla scoperta del territorio nazionale e delle sue aziende dedicato a chi vuole conoscere il processo produttivo dei propri suppliers.



CASEOART TROFEO S.LUCIO
Pandino (CR)
20 maggio 2023

Asso Casearia Pandino, l'Associazione dei diplomati della scuola casearia di Pandino, presenta il trofeo caseario CaseoArt intitolato a San Lucio ed istituito appositamente per promuovere la qualità sensoriale dei formaggi, oltre che per valorizzare il contributo delle risorse umane espresse dai tecnici caseari.



Assocaseariapandino.com

Gli eventi proposti da Onaf in tutta Italia grazie all'iniziativa delle delegazioni provinciali sono visibili sul sito onaf.it così come i corsi per aspiranti assaggiatori di formaggi.



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

DALLA DELEGAZIONE DI VENEZIA



Nuovi assaggiatori

Sabato 1° ottobre, la delegazione di Venezia si è riunita a Piazzola sul Brenta (Padova), per la cerimonia d'investitura dei partecipanti al Corso di Santa Maria di Sala. I nuovi Assaggiatori **Anversa Fabio, Arcangeli Giacomo, Bianco Luca, Bragato Sara, Bressan Giulia, Brigato Tommaso, D'amico Edoardo, Frison Nicola, Giacomazzo Paola, Magnani Gianluca, Ongaro Valentina, Pagn Alessandro, Pavone Rosalba, Perini Luciano, Pianalto Desi, Santello Nicola, Scarabello Mattia, Scarpa Marco, Schiavoni Diego, Silvestrin Alessandro, Stevanato**

Alessandro, Volpato Enrico, Zacchello Marco, Zampini Corrado e Zampini Laura, hanno celebrato il loro ingresso in Onaf durante l'edizione 2022 di Caseus. Alla cerimonia, che ha visto la gradita partecipazione del presidente Pier Carlo Adami, hanno portato il loro saluto autorità regionali e il sindaco di Piazzola sul Brenta. Francesco Bianchi dell'Università di Verona ha presentato un interessante studio sulla produzione ed il commercio dei formaggi nel territorio del comune di Piazzola sul Brenta, fra il XV e XVI secolo. Ai nuovi Assaggiatori l'augurio di un lungo e proficuo cammino, insieme, nel mondo dei formaggi.

Il delegato Maurizio Mazzarella

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Intelvi Caseus 2022

Il progetto, voluto dal Comune di Centro Valle Intelvi per promuovere il territorio e le tradizioni attraverso i prodotti caseari, si svolge in due giorni, con lo svolgimento di un concorso e di una conferenza.

Sabato 10 settembre, ospitati a Casasco Intelvi, nella panoramica sala, nove Assaggiatori Onaf della Delegazione di Como, divisi in 2 commissioni, valutano i formaggi d'alpeggio, il Nostrano grasso, i Caprini a coagulazione lattica e quelli a coagulazione presamica ed il tipico Zincarlin. Dalle 10 alle 14, il lavoro prosegue e la valutazione dei singoli giudici è successivamente discussa nel gruppo e poi ufficializzata con la compilazione delle schede Onaf. Al termine, registrazione dei risultati e stampa degli attestati di merito e partecipazione.

Dopo la pausa pranzo, gli Assaggiatori Onaf, invitati dal consigliere comunale Giulio Zanotta, visitano il Museo Etnografico, ricco di oggetti delle usanze locali. Il logo del Museo è significativo "Difendere la memoria per non perdere l'identità". Il signor Zecchini, presidente del Museo, guida i visitatori attraverso la storia contadina della Valle d'Intelvi ed i visitatori sono entusiasti. Di ritorno nella sala



comunale, siamo tutti coinvolti nel porzionamento dei formaggi, per la manifestazione del giorno seguente. Domenica 11 settembre, degustazione guidata in località La Bolla, sotto il tendone allestito dai volontari dell'Associazione Trematera.

Durante la giornata viene organizzato anche un concorso per il pubblico, chiamato a assaggiare i formaggi e ad esprimere poi il proprio voto per il preferito.

La premiazione avviene davanti ad un centinaio di agricoltori ed associati di Trematera, in presenza di sindaci, assessore, presidente di Comunità Montana e presidente dell'Associazione Trematera. Pozzi, sindaco di Centro Valle Intelvi, prende la parola descrivendo la tradizione agricola e lattiero casearia della Valle d'Intelvi ed Erica Niccolò, Assessore al Turismo ed alla Cultura, consegna gli attestati. Ogni casaro produttore di un formaggio valutato da Onaf come "Eccellenza", o "Qualità Superiore" riceve, dalla signora Silvia, titolare dell'azienda Laghi e Valli, un set di fuscelle e di teli, per l'attività produttiva. Non mancano i premi offerti dal Comune di Centro Valle Intelvi e dell'Associazione Trematera per prodotti votati dal pubblico.

L'assaggiatore Dario Bortolotti

DALLA DELEGAZIONE DEL CANTON TICINO (SVIZZERA)



Serata Atiaf a Dalpe-Svizzera

Degustazione/abbinamento di formaggi francesi affinati da Maître Bernard Antony e selezione di vini ticinesi delle aziende Mondò-Sementina e Fratelli Meroni-Biasca. Con estremo piacere il 9 giugno 2022, Atiaf ha proposto a una quarantina di soci e simpatizzanti presso l'Hotel Des Alpes a Dalpe ospiti dello chef Waldis Ratti, una serata con degustazione di formaggi francesi e abbinamento di una selezione di vini ticinesi. A condurre la serata nientemeno che Maître Bernard Antony, appassionato affinatore alsaziano di grandi formaggi francesi di notorietà internazionale. Emblematica la sua introduzione al tema riportata sul suo sito internet (www.fromagerieantony.fr)

«Solo i grandi prodotti possono raccontare una bella storia, solo i formaggi a latte crudo esprimono fieramente la terra della loro origine, l'amore degli uomini che li curano, la passione di quelli che li custodiscono; conservare queste meraviglie richiede dell'esperienza, della pazienza, molte cure, tanto amore, affinché le storie che ci raccontano siano sempre belle. Ho ricevuto la conoscenza, tocca a me trasmetterla». Dal 1979 al servizio del gusto! In precedenza Antony era negoziante ambulante di prodotti alimentari e indumenti nelle isolate campagne alsaziane. Senza formazione ne cognizione in materia di formaggi, un incontro fortuito nel 1979 con Maître Pierre Androuët, all'epoca un grande profeta in materia, ha poi rivoluzionato la sua vita professionale, trasmettendogli la passione ed il gusto per i grandi formaggi.

Ancora Antony afferma che «il segreto dell'affinatore risiede nella collaborazione e nel rispetto dei casari artigiani, spesso da considerarsi più artisti che semplici produttori. In questo modo, nella maggior parte delle regioni francesi ci siamo curati di selezionare dei produttori appassionati, i quali ci hanno affidato i loro prodotti da affinare fino alla loro maturità ottimale. Solo a questo punto vengono poi portati in tavola e degustati. Soltanto un grande formaggio può essere affinato, gli altri non fanno altro che invecchiare. Le persone ancora capaci di produrre grandi formaggi sono rari e hanno un talento unico, possiedono una conoscenza quasi mistica del loro latte. Proprio grazie a queste persone, continueremo a stupirci e a commuoverci davanti a un pezzo di formaggio». Nel 1983 nasce la sua prima cantina di affinamento, in seguito la cantina di degustazione nel 1986, nel frattempo le cantine di proprietà sono diventate 7. Nel tempo numerosi grandi

chef si sono lasciati conquistare dai suoi raffinati formaggi affinati con grande passione e oggi sono una ventina i ristoranti con 3 stelle sulla Guida Michelin che affidano alla Maison Antony la selezione dei loro carrelli di formaggi. Grande viaggiatore, Bernard Antony ama portare le sue competenze in materia di formaggi in tutto il mondo: da Parigi a Hong-Kong, passando da New York e Berlino. In numerose occasioni ha fatto scoprire l'enorme patrimonio caseario del terroir francese.

Questi i formaggi degustati a Dalpe nell'ambito della proposta "La cérémonie des Fromages", di cui Antony afferma "La cerimonia è un viaggio, un modo di partire alla scoperta dei grandi formaggi, al fine di capire cosa rende davvero unico il lavoro dei nostri amici produttori e di afferrare i segreti dell'alchimia dell'affinamento." **Capra e pecora:** Bûche du Gers Gers, Tomme Ariégeoise Ariège, Signal Savoie, Arbori Corse, Tomme de Brebis de Savoie. **Les Tommes:** Petit Fuxéen Ariège, Abbaye de Cîteaux Bourgogne, Le Moellux du Revard Savoie, Tomme de Chartreuse Savoie, Comté Grande Garde 2019 Franche Comté, Salersienne Cantal. **Croste Fiorite:** Brillat Savarin Bourgogne, Chaource Champagne, Camembert Normandie. **Croste Lavate e «Persillée» (erborinati):** Crayeux de Roncq, Nord-Pas-de-Calais, Munster Vosges, Bleu du Val d'Aillons Savoie. Ai suoi formaggi Antony ha abbinato anche burro salato della Vandea/Loira (beurre cru à la Baratte Bois, moulu à la main Vandée/Loire) e patate "La Ratte", piccola varietà francese coltivata nella Côte d'Opale (nord della Francia). Ai formaggi sono stati abbinati i seguenti eccellenti vini prodotti da



due note cantine a conduzione familiare del Sopraceneri: Azienda Mondo di Sementina di Giorgio Rossi (www.aziendamondo.ch) e azienda Fratelli Meroni di Biasca di Vincenzo Meroni (www.fratellimeroni.ch):

- Iris 2021 (vino bianco/Sauvignac)-Mondò
- Crudell 2020 (vino bianco/Sauvignac bianco, Viognier, Arneis) prodotto in collaborazione Meroni/Mondò.
- Ronco dei Ciliegi 2018 (vino rosso/ 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carminoir)-Mondò
- Dolce 2018 (vino dolce/moscato bianco)-Mondò
- Harou (vino dolce/uva americana)-Meroni

Nell'insieme un connubio sperimentale eccellente e saporito che è stato molto apprezzato da tutti i partecipanti!

Lara Ambrosetti, maestro assaggiatore Onaf e presidente Atiaf

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



A "Cucina Liguria" si degusta con Onaf

L'Onaf di Genova è stata invitata a partecipare alla manifestazione Cucina Liguria ed è intervenuta nella giornata del 3 settembre con il maestro assaggiatore Riccardo Di Terlizzi, che ha presentato tre formaggi territoriali, riscuotendo interesse dei presenti anche per i corsi da assaggiatore.

Da Edo Bar il formaggio in cucina. Il socio assaggiatore Giorgio Benvenuto, il 28 settembre ci ha ospitato nel suo locale Edo Bar di Sori per una cena che ha visto il formaggio protagonista in cucina.

Dalle torte salate a sua maestà il pesto per finire con la regina la "Focaccia di Recco con il formaggio Igp". E' seguita la degustazione di una toma del territorio prodotta a Bavari (Genova) e di un Montasio stravecchio con più di 18 mesi di stagionatura. Un particolare ringraziamento a Giorgio per l'ospitalità ed appuntamento ad un prossimo incontro.

La Gallina beve le birre. Incontro virtuoso fra il microbirificio artigianale Maltus Faber di Fegino (Genova) e la fattoria Gallina golosa di Vottignasco (Cuneo). All'interno del birificio abbiamo degustato: Muffolato morbido di capra con Blonde ale, Barbabuck di capra con Saison, Tuma d'Utignasc vaccino-caprino con Sciacchetripale maturata 12



Degustazione nella sala storica del birificio Maltus Faber di Genova

mesi in caratelli che avevano contenuto Sciacchetrà. A seguire Nustral da fieno, vaccino con Brune e per concludere Bluejev erborinato vaccino con Extra brune. I presenti e la delegazione hanno ringraziato Sandro Gallina per la sua presenza, oltre a Massimo e Fausto per l'ospitalità nella loro fabbrica.

Il delegato Riccardo Collu

Onaf

Per costruire
il futuro

**RINNOVO
QUOTA 2023 » € 70
2023 + 2024 » € 130**

Riceverete 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.

onaf

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0172.1807905 - 0172.1805762
onaf@onaf.it



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Noblesse oblige siamo francesi



Viaggiando sulle orme di Jules Verne, un bel po' di anni fa, la tappa d'obbligo fu la casa natale di Nantes, al numero 4 di cours Olivier de Cuisson. Una casa-museo a tre piani, ricca di cimeli e cartine geografiche, ma che apparve freddina e deludente agli occhi di chi si era entusiasmato leggendo le sue avventure tra il romantico e il fantascientifico. L'amico Mario che costituiva l'altro componente dell'equipaggio di una pericolante Renault 4 rossa, per dare un tono alla visita richiamò i versi scritti da Guido Gozzano in morte dello scrittore: «Maestro, quanti sogni avventurosi / sognammo sulle trame dei tuoi libri! / La Terra il Mare il Cielo l'Universo / per te, con te, poeta dei prodigi, / varcammo in sogno oltre la Scienza».

Lasciammo Nantes e la Loira Atlantica con il magone e anziché dirigerci verso Amiens, in cui Verne si trasferì nella maturità al seguito della moglie e dove esiste un altro museo nella Maison de La Tour con il celebre studio del mappamondo, risalimmo in direzione della Normandia inseguendo un indirizzo fornitoci da un prete illuminato. Si trattava di un monastero trappista che ospitava un monaco di origine italiana, il quale ci accolse festoso come fossimo aspiranti novizi. Nel vasto complesso abbaziale, circondato da infinite praterie popolate da placide bovine da latte, era compresa un'austera foresteria. Lì pernottammo, con un'avvertenza: «La sveglia suonerà alle 4».

Fummo così ammessi, in via eccezionale, ad assistere all'ora canonica della veglia, la prima preghiera del mattino, in una mistica atmosfera di versetti biblici e canti gregoriani. La ricompensa per la levataccia venne al momento di sederci al desco della colazione: brocche di latte appena munto, freschissima fromagerie, burro soave, e uno yogurt cremoso che nella vita non è più capitato. La visita al caseificio, dove il nostro monaco svolgeva funzioni di casaro, ha perfezionato la scoperta della "nobiltà" del formaggio, come solo in Francia sanno concepirla, in purezza e armonia. Noblesse: è così che i francesi - dai trappisti a Lactalis - vedono, interpre-



tano e sanno vendere al mondo la loro notevole produzione. Ce lo ha ricordato, in una recente puntata nel Parco naturale dello Jura, il guru del Comté Jean-Charles Arnaud, propiziando l'apertura del 607° Chapitre d'Intronisation della gloriosa Guilde Internationale des Fromagers. Nella solennità del Fort des Rousses, davanti agli iniziati che come monaci laici indossavano rispettosamente il saio dell'umiltà, Arnaud ha ringraziato il "prevot" Roland Barthelemy ripercorrendo la storia di una mission che rimane sempre quella di promuovere i prodotti lattiero-caseari e rendere onore al savoir-faire dei casari.

Devota a Saint Uguzon, il nostro San Lucio, la confraternita della Guilde non ha timore di apparire fuori dal tempo e dal mondo. Anzi: i soci - siano essi allevatori, casari, produttori, trasformatori, affinatori o rivenditori - hanno tutti i piedi ben piantati nell'attualità del mercato globale.

.....
Dove si parla di Giulio Verne,
di monaci casari, della Guilde
des fromagers e del guru del Comté,
Jean-Charles Arnaud,
l'uomo che sussurrava ai ministri
.....

Jean-Charles Arnaud, patron del gruppo JuraFlore (Comté, Bleu de Gex, Morbier, Mont-d'Or etc) che fattura 75 milioni di euro, è stato a lungo presidente dell'Inao, la fondamentale istituzione nazionale dell'origine e della qualità che raggruppa tutte le Aoc (le nostre Dop) e le Igp di Francia, compresi vini, foie gras, carni e ortofrutta. Una filoso-

fia, oltre l'economia. Racconta Arnaud: «Sul modello del vino, il prodotto che ha aperto la strada delle certificazioni, abbiamo cercato di offrire protezione e promozione a tutto il comparto agroalimentare francese. E' doveroso tutelare chi produce bene, e garantire un reddito adeguato ai produttori che, nel caso del formaggio, sono spesso dislocati in aree marginali e in montagna. A Parigi la voce dell'Inao è ascoltata, il presidente e il governo sono sensibili a questi discorsi. Così si costruiscono filiere solide, e si valorizzano le eccellenze anche piccole».

Arnaud non lo dice ma è noto che i ministri dell'agricoltura, prima di assumere decisioni in materia, interpellano l'Inao. E se è "no", non se ne fa nulla. Noblesse oblige.

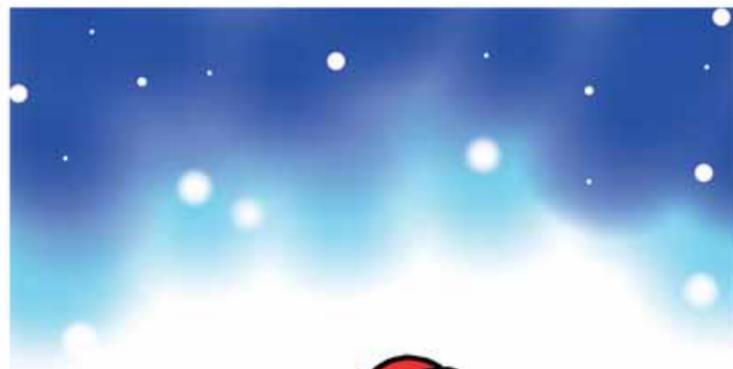
La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

FORMAGGIO CON LE PÈRE NOËL



www.concept

Sono così come sembro,
buono da **150 anni**.



Era il 1865 quando Pietro Defendi, di professione lattaio, iniziò con passione a preparare le prime formaggele usando il latte della propria cascina. Di padre in figlio, sono trascorsi 150 anni.

Il Caseificio Defendi è oggi un'azienda moderna e i suoi formaggi, Dop e di alta qualità, sono prodotti con l'orgoglio di chi guarda avanti senza dimenticare le antiche tradizioni.



Caseificio Defendi Luigi s.r.l.
Via Francesca - 24043 Vidalengo di Caravaggio
Bergamo, Italia
Tel. +39 0363 305076 - Fax +39 0363 595998
E-mail: info@caseificiodefendi.it

caseificiodefendi.it

Onaf



Il presepe del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn) - Tel. 0172.1807905 - 0172.1805762
onaf@onaf.it - www.onaf.it