

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

47

MARZO 2024
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2024



La Bruna ritrovata
Pesaro, cultura golosa
Magia dell'olfatto



Le vacche rosse
aiutano la filiera



Lattosio, svanisce
l'intolleranza



Sorrento, formaggi
dal cuore campano



Miele maestro
di abbinamenti

Sonaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

ROCCAVERANO D.O.P.

Cambia il nome ed il disciplinare

Unico al mondo.

Pluripremiato.

Utilizzato in molteplici ricette di chef stellati.

Il Roccaverano "tiene alta l'asticella" della qualità e nel disciplinare ufficializza una regola che lo contraddistingue da anni: la DOP è prodotta esclusivamente con latte di capra.

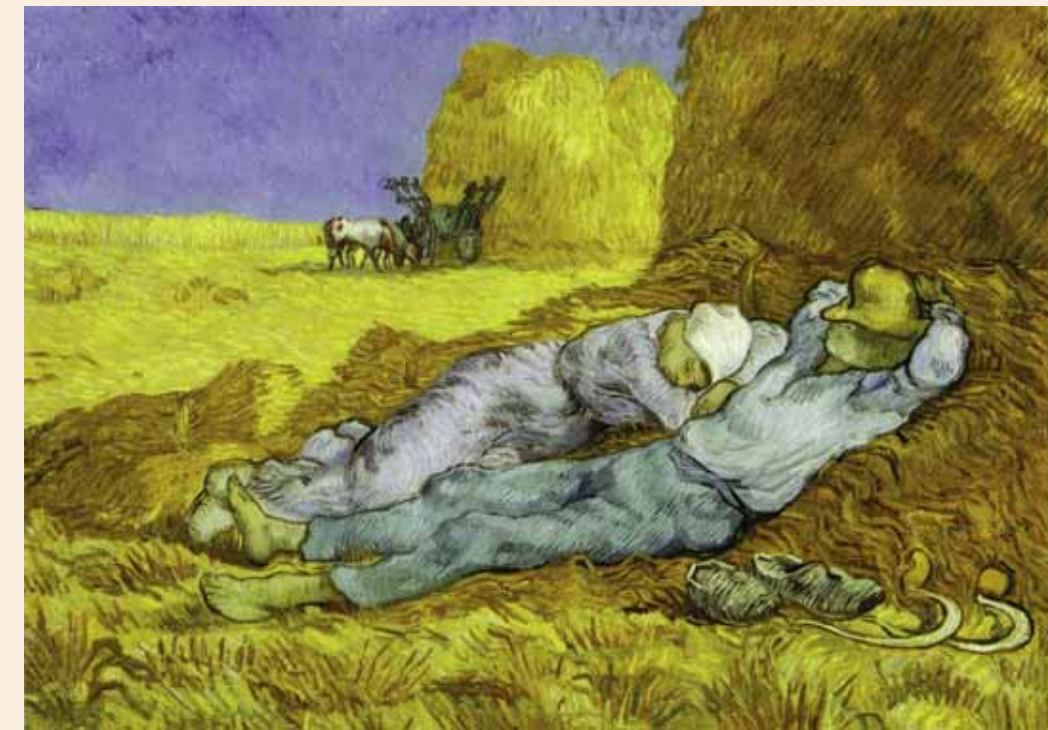
L'EDITORIALE

La siesta, Vincent Van Gogh, 1890
Olio su tela - Museo D'Orsay - Parigi

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Questa volta rispetto alle proteste del passato la maggioranza degli italiani è solidale con loro. E come si fa a non esserlo, se i dati dei prezzi corrisposti ai produttori rilevano una situazione che ha dello scandaloso. Vale anche per il latte e per questo noi saremo sempre vicini alle istanze degli agricoltori



Io sto con i contadini

È di estrema attualità la protesta dei contadini che hanno fatto sentire, finalmente, la loro voce in tutta Europa. E a differenza delle solite manifestazioni di protesta che nelle migliori occasioni si concludono con l'aggregazione di facinorosi impegnati ad arrecare danni al prossimo, la maggioranza degli italiani è solidale con loro.

Come non esserlo, se i dati dei prezzi corrisposti ai produttori pubblicati da Ismea, che osserva il mercato agro-alimentare, rilevano una situazione che ha dello scandaloso. Ogni contadino che produce il grano riceve un compenso di "ben" 22 centesimi al chilo. Con un kg di farina si fanno 900 grammi di pane. Un chilo di pane costa oltre 3 euro. Dentro quei 3 euro ci sono anche i 22 centesimi corrisposti all'agricoltore.

Altrettanto drammatica la situazione a noi più vicina. Il latte infatti è retribuito alla stalla 0,50 euro al kg e lo troviamo presso la grande distribuzione organizzata a 1,50 il kg. Le multinazionali lattiero-casearie dettano legge.

E' di questi giorni lo scontro fra Lactalis e i produttori. Il colosso francese ha abbassato arbitrariamente e in corso d'opera i prezzi pagati agli allevatori. Una procedura gestita senza scrupoli in barba alla legge italiana e alla normativa comunita-

ria che impone alla grande distribuzione e ai grossisti di non corrispondere ai produttori prezzi che siano al di sotto dei costi di produzione.

E dire che gli incrementi sul latte sono stati corposi. Il costo di produzione del latte è aumentato di circa 10 centesimi nel 2022 e di ulteriori 2,5 centesimi nel 2023 superando i 53 centesimi il litro.

Intanto ogni giorno si accentua l'incertezza. La guerra, il blocco della rotta del Mar Rosso, la carne sintetica, la farina di grillo, insomma tutto sembra congiurare a scapito delle produzioni agricole. Quindi giuste le proteste, anche a livello dell'Unione Europea, madre di molti guai.

Purtroppo non possiamo fare molto, oltre che essere solidali. Certamente non saranno sufficienti i palliativi messi in essere, ma il nostro supporto ci sarà sempre e comunque. Riteniamo estremamente ingiusto che a pagare siano solo i contadini, mai considerati, mentre dovrebbero essere collocati esattamente al centro della filiera agro-alimentare.

Forse per i contadini una nota positiva la possiamo intravedere: nella smania dell'economia green, più nessuno pensa che i contadini siano i maggiori inquinatori del pianeta.

Intanto noi teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia
del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

Primo piano
Pesaro, la cultura golosa
di Alessandro Carli, Paolo Lizio

12-13

Magia dell'olfatto
di Enrico Surra

14-15

Come una molecola
diventa un odore
di Giuseppe Zeppa

16-17

Il Parmigiano
delle Vacche rosse
di Gabriele Arlotti

18-19

Formaggi, si vola
di Sara Armellin

21

Lattosio, c'è l'antidoto
di Flavio Di Gregorio

22-23

L'arte del latte
di Vincenzo Troia

24-25

Che colpo di fulmine
il Salon du Fromage
di Alice Sattanino

26-27

I miei formaggi
della penisola sorrentina
di Daniela Marfisa

28

Sinner a Torino,
l'Onaf vince il suo tomeo
di Sara Valentino

29-30

Morbegno patria del Bitto
è Città del Formaggio
di Oscar Del Barba

31-33

La Bruna ritrovata
di Nicola Bentoglio

34-35

L'incanto di Valmorel
di Gino Triches

36

Alte Terre Dop in cucina
di Paola Geninatti

37-38

Verdi, il compositore
contadino che "inventò"
il primo Grana
di Gianmario Giuliano

39-40

Formaggi e miele
di Renato Scarfi

41-42

Formaggi e birra
incontro con il Graukäse
di Simone Cantone

43-44

Un toco de formajo
e un'ombra de vin
di Ilaria Castodei

45

Green Pascoli,
un nuovo formaggio
identitario sardo
di Maurizio Orrù

46-47

A scuola di formaggio
sui pascoli del Bettelmatt
di Marina Lanza

48

Caseus Veneti premia
i formaggi di fattoria
di Maurizio Mazzarella

49

Su, in Malga, alla scoperta
dell'Altopiano dei 7 Comuni
di Laura Veronese

50-51

Formaggi in tavola con
Omero nell'Iliade e Odissea
di Luisella Fogo

52-53

Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano

54-60

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

Corsi Onaf in partenza per i nuovi assaggiatori



Alessandria, Corso I livello

Iscrizioni aperte
Dal: 12/03/2024

Delegazione di Asti

Sede Ais Alessandria

corso di primo livello

Direttore: Elio Siccardi,
347 9942681

Padova, Corso I livello

Iscrizioni aperte
Dal: 12/03/2024

Delegazione di Padova

Patronato Bronzola

corso di primo livello

Direttore: Pierantonio Schievano,
340 8616373

Vicenza, Corso I livello

Iscrizioni aperte
Dal: 13/03/2024

Delegazione di Vicenza

Latterie Vicentine sca

corso di primo livello

Direttore: Paolo Dal Maso,
338 2831881

Napoli, Corso II livello

Iscrizioni aperte
Dal: 23/03/2024

Delegazione di Napoli

Gold Tower Lifestyle Hotel

corso di secondo livello

Direttore: Salvatore Varrella,
329 4888245

Livigno, Corso I livello

Iscrizioni aperte
Dal: 02/04/2024

Delegazione di Sondrio

Hotel Salin SALIN

corso di primo livello

Direttore: Oscar Del Barba,
335 221 450

Catania, Corso I livello

Iscrizioni aperte
Dal: 03/04/2024

Delegazione di Sicilia

IIS "FERMI-EREDIA"

corso di primo livello

Direttore: Alfio Rapisarda

349 3796129

Bergamo, Corso II livello

Iscrizioni aperte

Dal: 06/04/2024

Delegazione di Bergamo

Cascina San Giovanni -

Scanzorosciate

corso di secondo livello

Direttore: Grazia Mercalli,
339 2334029

Lecce, Corso II livello

Iscrizioni aperte

Dal: 08/04/2024

Delegazione di Bari

Location in via di definizione

corso di primo livello

Avellino, Corso I livello

Iscrizioni aperte

Dal: 09/04/2024

Delegazione di Avellino

I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi Doria"

corso di primo livello

Direttore: Lucio Cammisa

333 2574498

Fermo, Corso II livello

Dal: 22/04/2024

Delegazioni di

Ascoli Piceno e Macerata

Hotel Il Timone - Porto San

Giorgio - corso di secondo livello

Segreteria Nazionale Onaf

0172 1807905

IN AUTUNNO

Parma, Corso I livello

Iscrizioni aperte

Dal: 01/10/2024

Delegazione di

Parma Reggio-Emilia

Podere La Grande

corso di primo livello

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Il positivo stupore della nostalgia

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Porta con sé
il desiderio
di un ritorno
e la speranza
che la nostra
emozione potrà
replicarsi
nel futuro
Tutto ciò
può riguardare
il formaggio?
Sono certo di sì,
in ogni momento
della nostra vita
Gli assaggiatori
hanno un'anima
e devono
andare dove
li porta il cuore

La nostalgia è termine misterioso. Vissuta per lo più come lieve tristezza è in realtà il senso di un ricordo che appare sfumato, la paura di vederlo svanire. Porta con sé anche il desiderio di un ritorno e la speranza che la nostra emozione potrà replicarsi nel futuro. I brasiliani la chiamano "saudade" ed è il punto d'incontro tra l'allegria della memoria e la tristezza dell'assenza. Può essere una suggestione che lega al passato con il forte desiderio di riviverlo. Tutto ciò può riguardare anche il formaggio? Sono certo di sì, in ogni momento della nostra vita.

Nello strabiliante mondo del gusto si rincorrono sovente sensazioni vissute nel tempo con la speranza di poterle nuovamente incontrare. Ci rifugiamo, allora, nel traballante mondo delle tipicità. Che un formaggio sia tipico lo decidono l'aspetto, i profumi ed i sapori insieme, sovente, al disciplinare di produzione. In realtà il termine "tipicità" può risultare lieve e inconsistente se non è rapportato alle testimonianze dei saperi caseari espressi negli anni di produzione e di consumo.

Potrebbe essere un formaggio nuovo, appena inventato, che ha nulla a che vedere con il passato. In tal caso, forse, sarebbe meglio parlare di caratteristiche visto che la tipicità, intesa come ricordo, deve ancora costruirselo. Sono comunque sottigliezze. Circa la tipicità c'è un esempio eclatante, il

Castelmagno. Il nobile formaggio cuneese era proposto, anni fa, con ricche venature di erborinatura e portava con sé robuste sensazioni olfattive. La sua tipicità era quella. Una forma palliduccia con eleganti e leggeri profumi era considerata inadeguata. Attualmente si consuma - oramai da anni - la versione più gentile. Un formaggio posente come le cime che lo circondano viene rifiutato dai mercati. Ciapa là, la tipicità è cambiata, è diversa.

E noi? Trasformati dal tempo, anche se fingiamo il contrario, continuiamo a cercare saldi appigli nei sapori passati con la forte certezza che il ricordo gustativo non debba svanire. La meraviglia di bontà antiche ci sbalordisce e risveglia gioie palatali assopite. Sostituiamo il tipico con il ricordo e ci lasciamo spiazzare dagli assaggi che erano divenuti solamente una nostalgia. Anche gli assaggiatori hanno un'anima e devono, talvolta, andare dove li porta il cuore. Intanto chi sfoglierà la nostra rivista scoprirà, insieme al resto, che è nato l'antidoto alla intolleranza del lattosio, che l'olfatto è questione di memoria e che l'opera lirica ed il formaggio hanno tresche inimmaginabili. Visiteremo Pesaro, Città italiana della Cultura 2024 e riscopriremo l'importanza degli allevamenti alpini. Si vedrà come i piloti dei caccia "Eurofighter Typhoon" adorino il formaggio e si analizzeranno i numeri del mondo caseario. Tutte cose attualissime, le nostalgie ce le siamo già giocate.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

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

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

Redazione

Beppe Casolo, Antonio Lodedo,
Massimo Todaro, Fabrizio Salce, Alice Sattanino,
Enrico Surra, Roberta Terrigno, Domenico Villani
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.graficline.net

Pubblicità: 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, Sara Albano, Gabriele Arlotti, Sara Armellin, Gianni Audisio, Nicola Bentoglio, Alan Bertolini, Simone Cantoni, Ilaria Castodei, Alessandro Carli, Beppe Casolo, Fiorenzo Cravetto, Roberta D'Andrea, Oscar Del Barba, Flavio Di Gregorio, Luisella Fogo, Paola Geninatti, Paolo Lizio, Gianmario Giuliano, Marina Lanza, Daniela Marfisa, Maurizio Mazzarella, Maurizio Orrù, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Alice Sattanino, Renato Scarfi, Enrico Surra, Gino Triches, Vincenzo Troia, Sara Valentino, Laura Veronese, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: l'allevatrice Sara Morstabilini.
Ph Ludovica Belotti, proprietà dell'Associazione Bruna Alpina Originale

Garanzie di riservatezza per gli abbonati
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:
Informa - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)
La direzione ricorda che tutti i contenuti pubblicati sono frutto della collaborazione gratuita dei propri collaboratori che non percepiscono alcun compenso. Tutti i contributi scritti ricevuti saranno liberamente valutati dalla redazione che a suo insindacabile giudizio potrà procedere o meno alla loro pubblicazione. La redazione si riserva il diritto di poter pubblicare e/o utilizzare il suddetto contributo, anche in forma riassuntiva, in tutte le pubblicazioni riferibili ad Onaf. Ciascun autore di scritti e/o immagini inviate alla redazione si assume la responsabilità circa i contenuti e circa la titolarità del loro utilizzo, manlevando espressamente il giornale da ogni responsabilità in merito. I contenuti offerti sono redatti con la massima cura e diligenza e sottoposti ad un accurato controllo, tuttavia, si declina ogni responsabilità, diretta e indiretta, nei confronti degli utenti e in generale di qualsiasi terzo, per eventuali imprecisioni, errori, omissioni, danni (diretti, indiretti, conseguenti, punibili e sanzionabili) derivanti dai suddetti contenuti. Nell'eventualità in cui qualcuno dovesse ritenere di vantare diritti sul materiale pubblicato senza la sua autorizzazione è pregato di comunicarlo così da consentirci di effettuare una verifica e di rimuoverlo.

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

Pesaro

Seconda provincia più abitata delle Marche dopo Ancona, quest'anno Pesaro è stata insignita del titolo di Capitale della Cultura 2024. Il sindaco Ricci: «Racconteremo la nostra terra che incarna, una cultura del lavoro e del fare, della fatica, del genio dei nostri imprenditori, della solidarietà e del volontariato»



• Palazzo Ducale è il baricentro cittadino. A lato, la sfera di Arnaldo Pomodoro

di Alessandro Carli

«Questa Pesaro nata rozza e povera colle genti pelasghe, è poi stata dal tempo e dagli artefici arricchita, ordinata, ripiena di begli edifizii, e condotta in questa civiltà che veggiamo» (Giulio Perticari, "Sul teatro di Pesaro", Tipografia Guidi all'Angora, Bologna 1839).

Seconda provincia più abitata delle Marche dopo Ancona, quest'anno Pesaro è stata insignita del titolo di Capitale della Cultura. "Racconteremo la natura della cultura, perché viviamo in un'era in cui dobbiamo tenere legata la sfida culturale con quella della sostenibilità per salvare il pianeta" sottolinea il sindaco di Pesaro, Matteo Ricci. "Racconteremo la cultura della nostra terra, che è una cultura del lavoro e del fare, della fatica, dell'intraprendenza, del genio dei nostri imprenditori, della solidarietà, del volontariato. Tutto ciò lo faremo con i sindaci della provincia di Pesaro e Urbino e con i sindaci delle città che, come noi, hanno deciso di investire sulla bellezza mettendosi a disposizione del Paese per renderlo più competitivo. Di fronte a noi abbiamo una sfida nazionale, e a Pesaro illustreremo la bellezza della provincia italiana. Spesso dico che dobbiamo essere orgogliosamente gente di provincia, perché per arrivare camminiamo più degli altri, stando con i piedi per terra. Ma non dobbiamo essere provinciali, perché dobbiamo volare alto. Per un anno avremo i riflettori accesi, mostriamo la nostra bellezza, cambiamo il futuro della nostra terra per le nuove generazioni, andiamo a dimostrare che siamo una delle province e regioni migliori del Paese".

Piantata come un cardo tra due meraviglie della natura – il Parco San Bartolo, che fa da cerniera con la bassa Romagna e che "protegge" Fiorenzuola di Focara, tra i Borghi più belli d'Italia e il Colle Ardizio (in direzione Fano) – Pesaro, che è anche la città più importante della sub-regione "marchignola" (che non esiste politicamente ma linguisticamente sì) - grazie a un illustrissimo cittadino, è conosciuta anche come "la Città della Musica": nel 2017 difatti ha ottenuto dall'Unesco il riconoscimento di "Città Creativa per la musica", avendo avuto come motivazione della candidatura proprio l'impegno nella diffusione, promozione e rivisitazione della musica rossiniana.

Come molte altre città della costa Adriatica, il suo nome sembra attingere dalla

lingua latina. Per alcuni studiosi Pisaurum deriva dal vecchio nome del fiume-aorta che la attraversa, il Foglia (Isaurus o Pisaurus) mentre per altri eruditi si deve "bussare" alla paretimologia: in estrema sintesi, il toponimo potrebbe derivare dal fatto che Marco Furio Camillo (446 circa – 365 a. C.), battuti i Galli, si sia messo a "pesare" l'oro che gli "amici" di Asterix e Obelix avevano portato via da Roma. Le sue radici però affondano nella notte dei tempi: tra i reperti più noti e discussi rinvenuti nel territorio pesarese, c'è la "stele di Novilara", incisa in un alfabeto che è stato datato attorno al IV secolo a. C.

Colonia romana nel 184 a. C., l'antica Pisaurum fu tra le prime città ad essere occupate da Cesare (49 a.C.). La città fu fondata quindi dai Romani ma "cambiò" parzialmente volto nel Medioevo quando alla sua guida si succedettero diverse signorie: i Malatesta (1285-1455), gli Sforza (1455-1512 (va ricordato che il dominio fu interrotto da Cesare Borgia dal 1500 al 1503) e successivamente venne data da Papa Giulio II ai Della Rovere, famiglia alla quale era imparentato e che ha lasciato una profonda impronta. Guido Ubaldo II Della Rovere, Signore del Ducato di Urbino, alcuni giorni prima della sua morte, avvenuta a Pesaro il 28 settembre 1574, comunicò al Gonfaloniere della città: "Vi dono la mia rovere e voglio che sia posta nello stemma della Comunità sopra il quartiere bianco e rosso con quattro mani che si stringono tra esse e sorreggono la rovere e sotto il motto: "Perpetua et firma fidelitas" e voglio essere nominato Signore e padre vostro".

Il Municipio di Pesaro esaudì la volontà del Duca e così determinò lo stemma della città con l'aggiunta della scritta: "Munus GuidUbaldi de Ruvere Pisauri domini et patris".

Alla morte del principe Francesco Maria II (1631), il ducato tornò alla Chiesa, che ne fece una legazione cardinalizia. Da allora la storia politica della città si confonde con quella dello Stato papale. Nel 1796, dopo l'invasione francese delle Marche, Pesaro ebbe un governo provvisorio; appartenne poi alla Repubblica romana, alla Cisalpina, di nuovo allo Stato papale (1799-1801), al primo Regno d'Italia e a Gioacchino Murat (1815). Tornata allo Stato della Chiesa, la città fu conquistata alle truppe pontificie dai Piemontesi (1860).

Il periodo medioevale è ancora ben presente tra le vie e le piazze: il Palazzo

Ducale, fatto erigere da Alessandro Sforza e successivamente restaurato nel XVI secolo, la Rocca Costanza (iniziata da Luciano Laurana nel 1474), la grandiosa Villa Imperiale, iniziata da Alessandro Sforza e fatta ultimare da Eleonora Gonzaga, la villa Miralfiore. Tra le chiese che si possono ammirare, il Duomo con facciata romanica, Sant'Agostino con il suo portale gotico ma anche San Francesco (con parti romaniche e gotiche) e San Giovanni Battista. Non va poi dimenticata, tra le perle architettoniche, Villa Giulia,

per molti anni la residenza estiva di Luciano Pavarotti, così come Palazzo Toschi-Mosca, sede dei Musei Civici e "custodisce" la Pinacoteca e una rara collezione di maioliche, specialmente pesaresi e urbanati. Il centro della città presenta la tipica struttura a croce suddivisa fra Cardo e Decumano, intorno alla quale si sviluppa il centro storico ricco, come detto, di rilevanti reperti archeologici romani, mura medievali, palazzi rinascimentali. Uno dei simboli della città è la "Sfera Grande" del celebre scultore Arnaldo Pomodoro che i cittadini di Pesaro chiamano amichevolmente la "Palla".

Pesaro è anche altro: è un territorio imprenditoriale e sportivo fertile – le moto a marchio Benelli e MotoBi ne sono un esempio, in provincia sono nati il campione delle due ruote Valentino Rossi, l'ex calciatore Massimo Ambrosini e l'ex nuotatore Filippo Magnini; non va ovviamente dimenticata l'azienda Scavolini, avviata nel 1961 e che occupa di cucine, soggiorni e arredo bagno – e un centro culturale straordinario con la "Mostra Internazionale del Nuovo Cinema" e il "Rossini Opera Festival". Dove Rossini, ovviamente, è Gioacchino.

Non si può non parlare di Pesaro senza menzionarlo: fra i massimi e più celebri operisti della storia, la sua attività ha spaziato attraverso vari generi musicali, ma è ricordato principalmente per le sue opere famose e celebrate quali per esempio "Il barbiere di Siviglia", "L'italiana in Algeri", "La gazza ladra", "Semiramide" e "Guglielmo Tell". Rossini (che il 15 marzo del 1847 fu insignito di un'importante onorificenza da parte degli Eccellentissimi Capitani Reggenti: fu aggregato "alla Cittadinanza Nobile Sammarinese") compose la prima opera all'età di 14 anni e scrisse 39 opere di rilievo in 19 anni, prima del suo improvviso abbandono del teatro nel 1829. Giuseppe Mazzini lo definì, senza mezzi termini, "un titano. Titano di potenza e d'audacia [...] il Napoleone di un'epoca musicale", tipico del suo stile era il crescendo orchestrale su una frase ripetuta, immortalato nella locuzione "crescendo rossiniano".

A Pesaro inoltre è nata, nel 1922, Renata Ersilia Clotilde Tebaldi, una delle più affascinanti voci di soprano degli ultimi cento anni e protagonista della stagione d'oro di rinascita del bel canto nel secondo dopoguerra. Sipario.

Colonia romana nel 184 a. C. l'antica Pisaurum fu tra le prime città ad essere occupate da Cesare (49 a.C.). Cambiò parzialmente volto nel Medioevo con l'avvento delle diverse signorie: i Malatesta (1285-1455), gli Sforza (1455-1512) e va ricordato che il dominio fu interrotto da Cesare Borgia dal 1500 al 1503 Poi venne data da Papa Giulio II ai Della Rovere, famiglia alla quale era imparentato e che ha lasciato una profonda impronta

• Forme di Slattato, uno dei tanti formaggi Pat marchigiani
Al centro, la Casciotta di Urbino



Alla sua corte un ampio tagliere di formaggi a marchio Pat, dal Raviggiolo al Casecc, dal Pecorino in botte allo Slattato

La Casciotta di Urbino Dop regina delle Marche

di Paolo Lizio

Anche il settore caseario, grazie ai marchi di tutela e riconoscimenti quali Dop, Stg e Pat, rappresenta una solida realtà del territorio di Pesaro-Urbano, in continua evoluzione ed espansione. La regina della regione Marche è senza dubbio la Casciotta d'Urbino Dop, prodotta con latte misto (ovino e vaccino): un cacio grasso, di breve stagionatura, a pasta molle. Di forma cilindrica con facce leggermente convesse del diametro di 12-16 cm, lo scalzo è convesso e il peso oscilla tra gli 8 etti e il chilo e mezzo. La crosta è sottile, morbida e di colore paglierino, la pasta è compatta, di colore bianco o paglierino scarico. La Casciotta d'Urbino predilige vini bianchi giovani come il Verdicchio o il Greco di Tufo, ma anche alcuni rosati. All'unica Dop marchigiana dedichiamo anche un po' di storia. La prima apparizione ufficiale è del 1545 nel "Commento alle Costituzioni del Ducato di Urbino" di Solone di Campello. Di rilievo fu l'aiuto dato dai Duchi di Montefeltro e successivamente dalla famiglia Della Rovere, che dedicarono sempre grandi attenzioni alla produzione della Casciotta d'Urbino. Per mantenerne alto il livello qualitativo incoraggiarono l'utilizzo del latte delle pecore locali, migliore di quello delle pecore maremmane e dimezzarono l'importo per il transito delle pecore ai pascoli e la tassa sul trasporto del formaggio. La Casciotta d'Urbino nel 1996 ha ricevuto il riconoscimento Dop. Più ampio il "tagliere" dei formaggi Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) marchigiani: si va dal "Cacio in forma di limone" (prodotto con latte di pecora, ha la superficie esterna ricoperta dalle scorze di buccia di limone e si consuma come dessert) alla "Caciotta vaccina al caglio vegetale", di forma cilindrica a facce piane e dal peso molto variabile, passando per il "Caprino al lattice di fico" (forma cilindrica a facce piane, di dimensioni e peso molto variabili. La crosta è morbida, asciutta, ruvida, di colore avorio o grigio, dura e di colore paglierino se stagionato; in purezza, se invecchiato predilige vini bianchi aromatici o rossi, di bassa gradazione alcolica e poco tannici) e per



il "Cascio pecorino lievito" (pecorino fresco a latte crudo), una pasta semidura con crosta sottile, morbida, di colore paglierino. Non si possono dimenticare poi il "Casècc Pat", un latte misto (ovino e vaccino) a pasta semidura o dura che ama essere accompagnato da vini rossi di corpo (tradizionalmente, alla stagionatura più avanzata, grattugiato, viene utilizzato nel periodo natalizio per il ripieno dei cappelletti). Dal sapore deciso, pastoso, gradevolmente aromatizzato, si produce da ottobre a marzo. Il "Casècc" ha un'altra particolarità: stagiona da 1 mese a 1 anno. Poi c'è il "Pecorino in botte (Marche) Pat", dalla forma piuttosto originale (è cilindrico), a facce piane e scalzo leggermente convesso. Le dimensioni sono quelle di un formaggio medio o piccolo che, rimanendo nelle botti, può deformarsi. La sua crosta è sottile, macchiata e segnata dalle foglie nelle quali è stata avvolta, di colore marrone scuro. Sempre tra i Pat troviamo il "Pecorino marchigiano", a pasta morbida e bianca nel formaggio a breve stagionatura, ma che con l'invecchiamento diventa dura e untuosa, di colore avorio o paglierino chiaro; il "Raviggiolo delle Marche Pat" a latte misto (caprino e ovino) e pasta molle che si presenta come una cagliata, senza crosta, molto morbida e umida, di colore bianco. Infine lo "Slattato (Marche) Pat", formaggio prodotto con latte vaccino, grasso, fresco, a pasta molle. La forma è cilindrica a facce piane o concave del diametro di 10-14 cm, scalzo convesso, alto 4-7 cm. Il peso è di 0,4-1,8 kg, la crosta è morbida, di colore bianco o avorio. La pasta è molle, di colore bianco, con occhiatura regolarmente distribuita. Intensità da bassa a medio-bassa. Non sono formaggi ma latticini le due ricotte Pat, quella fresca prodotta con latte vaccino, ovino, caprino, bufalino o misto, magro, fresco, a pasta molle. Si presenta in diverse forme, solitamente tronco conico, dal peso variabile. Le forme dipendono anche dal latte di origine: per la ricotta di capra solitamente vengono utilizzate fucelle piuttosto alte o sacchetti di tela. La ricotta salata Pat, realizzata con latte vaccino, ovino, caprino, bufalino o misto, magro, ha una pasta semidura, di colore bianco o avorio.

II PERSONAGGIO

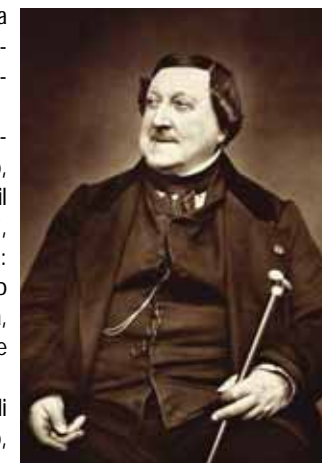
Gioachino Rossini goloso



Pazzo per il buon cibo, amava cucinare e creare piatti succulenti. Si narra che il Maestro confessò di aver pianto tre volte nella vita: quando gli fischiarono la prima opera, quando sentì suonare Paganini e quando, durante una gita in barca, gli cadde in acqua un tacchino farcito di tartufi.

di Alessandro Carli

Nella vita privata Gioachino Rossini ha fatto molto parlare di sé, sia per la passione per le belle donne ma anche e soprattutto per quella "pazzia" che tutti gli hanno sempre riconosciuto, quella cioè per il buon cibo. Sin da bambino – secondo i suoi biografi – avrebbe fatto il chierichetto essenzialmente per poter bere le ultime gocce del vino contenuto nelle ampolline della Santa Messa. Ma, lo si capisce facilmente, questa asserzione – pure riportata in passato – ha il sapore della leggenda che, nel tempo, si è costruita attorno a un personaggio sicuramente dalle molte sfaccettature e ricco di ironica originalità. Alcune delle frasi che gli vengono attribuite e che, per questo aspetto meglio lo definiscono sono, in ordine sparso, "L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore", "Non conosco un lavoro migliore del mangiare", "Per mangiare un tacchino dobbiamo essere almeno in due: io e il tacchino"; "Mangiare, amare, cantare e digerire sono i quattro atti di quell'opera comica che è la vita". Insomma, ogni dubbio è fugato: non era indifferente alla tavola, specie se adeguatamente imbandita. Una delle ricette che il Maestro Gioachino Rossini amava di più era la "vinaigrette" che aveva personalmente ideato, composta da olio di Provenza, senape inglese, aceto francese, succo di limone, pepe, tartufo e sale. La seconda fase della sua vita fu ancora più caratterizzata da questo contatto ravvicinato con l'eccellenza culinaria, avendo scelto Parigi come sua dimora. Non a caso, tra i suoi amici più cari c'era Antonin Carême, lo chef più famoso del secolo, al soldo del barone Rothschild. E così, mentre la sua fama aumentava sempre più, anche la sua "fame" aumentava di conseguenza. Nonostante i chili in più che si possono vedere nelle immagini dell'epoca, comunque, non era un vero e proprio bulimico, ma più un appassionato, un grande amante della cucina e anche uno studioso, attento e meticoloso. Tanto che amava condividere le proprie ricette, come fece con la compagna Isabella Angelica Colbran, proprio dopo i fischi romani a "Il barbiere di Siviglia": la sua



preoccupazione non fu infatti l'insuccesso, «ma ciò che mi interessa ben altrimenti che la musica, cara Angelica, è la scoperta di una nuova insalata della quale mi affretto a inviarti la ricetta». Del resto, lui stesso amava definirsi "pianista di terza classe, ma primo gastronomo dell'universo". Una passione che esplose, al pari della straordinaria produzione dell'età giovanile, quando decise di ritirarsi a vita privata: di questo ultimo periodo si ricordano infatti solo le due opere sacre "Stabat Mater" e "Petite messe solennelle", oltre a cantate e piccoli pezzi per piano raccolti sotto il titolo di "Peccati di vecchiaia", con intestazioni irrivalenti ma al tempo stesso molto indicative, come "Gli antipasti", in cui i singoli brani si chiamano "Ravanelli", "Acciughe" e "Burro". Se poi cucinasse lui stesso o, data la fama e quindi una notevole ricchezza, preferisse gustare i piatti creati da altri, resta un piccolo, meraviglioso e misterioso mistero. O almeno, documenti non ne esistono, mentre di aneddoti e leggende se ne conoscono diverse. La più celebre è forse quella delle lacrime di dolore: si narra che il Maestro Rossini confessò di aver pianto tre volte nella vita, ovvero quando gli fischiarono la sua prima opera, quando sentì suonare Paganini e quando, durante una gita in barca, gli cadde in acqua un tacchino farcito di tartufi. Un dramma. Come pare fosse un grande disagio rimediare alcune delle prelibatezze italiane negli anni parigini: è noto infatti che si facesse spedire le specialità tipiche, direttamente dall'Italia, soprattutto mortadelle, zamponi e insaccati, formaggi (il Gorgonzola, l'erborinato per antonomasia), dolci (adorava il panettone di Milano). Ed è a proposito di questa sua "necessità" che probabilmente pianse anche una quarta volta: Rossini adorava infatti i maccheroni napoletani, desiderati al punto da firmarsi in una lettera a un conoscente, a causa di una spedizione ritardataria, "Gioachino Rossini Senza Maccheroni". Il senso dell'ironia non mancava a Rossini, e proprio riguardo alla sua passione per la cucina, scrisse un giorno: «Dopo il non far nulla, non conosco occupazione per me più deliziosa del mangiare [...] Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita e che svanisce come la schiuma di una bottiglia di champagne. Chi la lascia sfuggire senza averne goduto è un pazzo».

Dove mangiare a Pesaro

Qualche indirizzo

Ristorante Lo Scudiero
Via Baldassini, 2 – Pesaro
Tel. 0721.1651804

Gli chef Daniele Patti e Alessandro Furlani realizzano alta cucina nel centro di Pesaro interpretando i sapori del territorio dal mare alla collina, quando non si spingono oltre confine con fantasia e creatività. In sala Dunia, moglie di Daniele, è padrona di casa attenta e premurosa. Guida una squadra di giovani professionisti, maestri nell'accoglienza. Il pesce arriva fresco ogni giorno

dalle aste dei pescatori della costa e ogni altro prodotto viene scelto con l'ottica irrinunciabile della qualità. All'inizio si può spaziare da una "Ricciola, ponzu all'acqua di pomodoro e mela verde" o un "Coniglio ripieno in tempura" per poi dedicarsi a uno "Spaghetto alle vongole felici e tonno" se non si preferisce lo "Gnocco ripieno d'anatra". Tra i secondi spiccano il "Piccione alghe, castagne e funghi" e un "brodetto di quattordici pesci". I dessert sono tutti sublimi e qui un pranzo può divenire una esperienza.

Ristorante Gibas
Str. Panoramica Adriatica - Pesaro
Tel. 0721.405344

Nel cuore del Parco Naturale Monte San Bartolo, in uno dei punti più belli della strada panoramica che da Pesaro sale verso nord (celebre in tutto il mondo perché su queste curve si fece le ossa il campione di motociclismo Valentino Rossi), si incontra il ristorante "Gibas". Con alle spalle una lunga tradizione di ristoratori, Stefano Andruccioli accompagna tutti i clienti verso un mondo che cura ogni giorno personalmente, mosso da una grande passione per le eccellenze e i particolari.

Le proposte incontrano i palati più esigenti: si può partire con lo sgombrò marinato all'aceto di lamponi su misticanza per poi gustare i passatelli con mazzola e finferli in brodo di zafferano. Un ottimo secondo, che più che a "km 0" si potrebbe definire a "miglia marittima 0", è il pescato dell'Adriatico alla griglia, oppure una "Vaporata di pescagione con finocchi brasati all'arancia, taggiasche e maionese al rafano".



Tra piatti di terra, pescato e buoni formaggi

Ristorante "Da Fiorella"
Str. del Trebbio Sconfitta 29
Pesaro – Tel. 0721.286270

Attività a gestione familiare - le quattro sorelle Braia seguono le orme, l'esperienza e le ricette della madre Fiorella - offre una cucina tipica marchigiana, garanzia di bontà e genuinità. "Da Fiorella" si incontra la tradizione regionale e il "carrello dei formaggi": Pecorino, Stracchino, Grana e Mozzarella. Numerose sono le proposte che si possono trovare nel menù, come ad esempio la pasticciata alla "candelorese" con erbe di campo cotto in vino bianco, la specialità della casa. Ma è nel fine settimana che le tradizioni emergono in tutti i loro profumi e sapori: baccalà in umido e arrosto (il venerdì), trippa alla parmigiana (il sabato e la domenica), cappelletti in brodo e cannelloni di pasta al forno (la domenica). Per chi ama i primi, è necessario tuffarsi negli "Strozzapreti alla Fiorella". Da non perdere inoltre i quadrucci all'uovo con ceci e vongole e la piadina con i sardoncini "scottadito".

+Cheese
Via Bernardino Baldi, 49 – Pesaro
Tel. 329.0620926

Gusto e conoscenza si incontrano a "+Cheese", non esattamente un ristorante ma piuttosto un laboratorio pensato, realizzato e aperto da Daniele Tesi che, "nomen omen", tratta "con i guanti" i caci e i loro percorsi: da dove nascono, dove vengono prodotti, chi li produce. In Italia e nel mondo. Il tutto, con i relativi abbinamenti bevverini. Come muoversi quindi? L'ouverture migliore è la degustazione di 5 emozionanti formaggi. Nel menù poi saltano all'occhio (e al palato) la Stracciatella arti-

gianale di Andria, acciughe del cantabrico, puntarelle ma anche la mortadella e il Parmigiano Reggiano di montagna, il lombo di maiale agrumato con paccasassi del Conero (finocchio marino) e scaglie di pecorino stagionato, lo sformato caldo di patate e speck con fonduta di Taleggio di grotta. Per chi invece ha abbracciato la filosofia del presidio Slow Food, ecco il "Salame pezzente" della montagna materana, il caciocavallo podolico e le "Olive infornate di Ferrandina".

Rossini Bistrot
Via G. Passeri 80 - Pesaro
Tel 0721.1861143

Il Rossini Bistrot nasce dall'incontro professionale e sentimentale dei due titolari: Cesare Gasparri, che si è formato "anche" al Ristorante l'Albereta di Gualtiero Marchesi, ed Eliana Mennillo, una laurea in scienze della comunicazione alla Sapienza di Roma nel cassetto e oggi in cucina. Il menù cambia ogni settimana: tra quelli proposti meritano grande attenzione due "entrate" (per cominciare): le originali olive all'ascolana dell'Antica Macelleria Mandozzi e il Dumpling d'agnello arrostiti, salsa alle amarene di Cantiano e radicchio ripassato. Sono invece un "matching" regionale i Tortellini ripieni di mortadella Favola (Mo), crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero del Montefeltro. Tra i secondi spiccano un omaggio al grande musicista pesarese - il Filetto di manzo alla Rossini, foie gras d'oca, salsa Périgord al tartufo nero e patate arrosto - e il Trancio di tonno rosso dell'Adriatico scottato, salsa di datterino giallo e verdure saltate. Chiusura dolce e sempre con un occhio attento ai grandi prodotti del territorio: le amarene di Cantino impreziosiscono sia la Sfoigliatella riccia con crema chantilly che la selezione di formaggi.



Onaf

Sei Maestro Assaggiatore Onaf
Il formaggio è la tua passione
Ti piace insegnare
Ritieni di avere capacità e competenze



La Segreteria e la commissione didattica ti forniranno tutte le informazioni per accedere al percorso necessario ed acquisire il titolo.

Telefono 0172.1807905 - onaf@onaf.it

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn) - Tel. 0172.1807905 - 0172.1805762
Segreteria operativa: Via Rambaudi, 17 - 12042 Bra (Cn)
onaf@onaf.it - www.onaf.it



Magia dell'olfatto

Prima di tutto bisogna essere curiosi. Bisogna annusare, classificare gli odori e memorizzarli bene. Una volta memorizzati abbiamo costruito il nostro insieme di ricordi olfattivi

di Enrico Surra

L'olfatto è il senso delle sfumature. Una vita senza odori è una vita monotona, priva di ricordi. Ciascuno di noi ha vissuto con un profumo o con l'odore di un ambiente o di un alimento e lo associa a un particolare ricordo di un momento della propria vita. È la magia dell'olfatto, un senso che trasmette ricordi ma alla fine lascia un certo senso di effimero. Perché di effimero? Perché l'olfatto lavora in modo sfuggente. Quando senti un odore lo cogli e lo elabori ma nel momento in cui lo colleghi a qualcosa che conosci bene, lui finisce e ti lascia quel senso di incompiuto, di effimero, appunto. Nel frattempo, hai fatto lavorare il naso e, senza saperlo, ti sei affaticato. Avete già sentito un tartufo bianco al naso? Un trionfo di sensazioni, una emozione unica, quasi da far girare la testa. L'odore che si sviluppa da una grattata del prezioso

fungo ipogeo su un piatto di pasta o una fonduta calda è un qualcosa di magico. Poi si consuma il piatto ed in bocca la sensazione di tartufo non rimane così piena come al naso. Si ritorna allora a pensare come erano belle, ma effimere, quelle emozionanti olfazioni fatte in precedenza. Ecco svelato come ciascuno di noi può usare l'olfatto. Prima di tutto bisogna essere curiosi. Bisogna annusare, classificare gli odori e memorizzarli bene. Una volta memorizzati abbiamo costruito il nostro insieme di ricordi olfattivi. Da questo insieme di ricordi olfattivi dovremo pescare per andare a descrivere tutti gli odori che sentiamo. Purtroppo, l'olfatto è il senso che oggi utilizziamo di meno. Siamo condizionati da una vita e da un ambiente che non richiedono di individuare i pericoli o le fonti di sostentamento, dagli odori percepiti. Tale prerogativa è rimasta agli animali che utilizzano l'olfatto per cacciare e sopravvivere. Paradossalmente, all'uomo moderno, l'olfatto non serve più. Si parla però del senso più sottile, più attento ed anche di quello più sensibile, anche perché è meno misurabile rispetto agli altri. Esso si basa, come detto, esclusivamente sui ricordi di una persona. Il "background" dei ricordi sensoriali di un individuo è il motore che fa girare l'olfatto. Per capire come funziona facciamo riferimento alla scansione temporale delle operazioni che vengono fatte durante l'esame dell'odore: la valutazione olfattiva va eseguita spezzando, quando possibile, il campione da assaggiare, annusandolo per qualche secondo e, se opportuno, ripetendo l'annusata dopo 5-10 secondi. Dopo la

terza olfazione interviene la fatica sensoriale che già crea confusione. Si crea una confusione perché nel frattempo il nostro cervello è impegnato ad abbinare l'odore percepito nella cavità nasale con il "background" dei ricordi sensoriali, che potrà essere molto ampio oppure limitato. Questo lavoro è molto dispendioso e crea fatica per colui che assaggia. Se la persona non è abituata ad usare l'olfatto oppure ha memorizzato pochi odori è chiaro che non saprà (o saprà limitatamente) abbinare la sensazione percepita ad un odore preciso. In questo caso la descrizione dell'odore sarà parziale e limitata dalla carenza di lessico. Se invece la persona che assaggia, nella vita è stata curiosa ed ha sempre abbinato la percezione di un odore con un qualche cosa di conosciuto (in poche parole si è costruita il "background" nel tempo), elaborerà una migliore e molto più dettagliata descrizione del prodotto. Per migliorare l'utilizzo dell'olfatto occorre allenarsi, allenarsi, ancora allenarsi per costruire un bell'archivio di odori.

La valutazione descrittiva consiste nell'individuare la gamma delle sensazioni percepibili nel formaggio. Ricordiamo che la valutazione olfattiva si effettua in due momenti ben distinti: l'olfazione diretta che permette di individuare gli odori e l'olfazione per via retro nasale che avviene durante le operazioni di masticazione e deglutizione dell'alimento, la percezione del cosiddetto aroma.

Per l'Onaf l'archivio degli odori/aromi, ovvero la gamma delle sensazioni percepibili, è rappresentato dalle otto macro-famiglie di sensazioni che sono indicate sulla metodologia di assaggio. Ogni macro-famiglia, a sua volta, è declinata in diverse sottofamiglie cui fanno riferimento le sensazioni precise che l'assaggiatore esperto dovrebbe conoscere.

Le otto macro-famiglie di sensazioni propongono i seguenti descrittori: lattico, vegetale, floreale, fruttato, tostato, animale, speziato ed infine altre sensazioni legate alla tecnologia di produzione.

Come si utilizza il metodo? Analizziamo la macro-famiglia "lattico". Essa è suddivisa in "lattico fresco", "lattico cotto", "lattico acido" e "crosta di formaggio". Nel lattico fresco troviamo i veri e propri descrittori che sono: "latte fresco, cagliata fresca, panna fresca, burro fresco". Nel lattico cotto sono indicati "burro fuso, burro cotto, latte bollito". Durante l'olfazione è necessario lavorare per gradi: ad esempio, su di un formaggio che sa di cotto dapprima cerchiamo la macro-famiglia:

"lattico", senza dubbio. Successivamente ragioniamo su quale sottofamiglia individuare il descrittore ed evidenziamo "lattico cotto". Infine, andiamo a cercare quale dei tre odori è effettivamente presente: burro fuso, burro cotto, latte bollito? Individuiamo il primo, "burro fuso" ed allora lo fissiamo, scrivendolo sulla scheda descrittiva.

Con questo esempio abbiamo fatto un'operazione relativamente semplice perché il descrittore è facile ed immediato.

Il lavoro diventa ovviamente più impegnativo quando si tratta di individuare nei formaggi descrittori complessi, come le sensazioni di fruttato, di floreale, di speziato ed i vari odori di origine vegetale ed animale.

Sarà il "background" dei ricordi sensoriali dell'assaggiatore a guidare l'olfatto ed a permettergli di confrontarsi per trovare il descrittore più adatto. Quando si fa l'esame olfattivo durante una degustazione nei corsi di formazione di I e II livello questo è il momento in cui mettersi un po' in

La valutazione olfattiva si effettua in due momenti ben distinti
L'olfazione diretta che permette di individuare gli odori e l'olfazione per via retro nasale che avviene durante le operazioni di masticazione e deglutizione dell'alimento: la percezione del cosiddetto aroma

esperti ci si potrà anche avvicinare a questi descrittori.

Un cenno lo merita l'ultima macro-famiglia, quella che fa riferimento alle caratteristiche del formaggio legate alla tecnologia di produzione e a fermentazioni dovute al latte di partenza.

Questa è una categoria molto importante, che ogni assaggiatore deve studiare bene per costruirsi un insieme di ricordi olfattivi significativo per andare a ricercare anche i difetti dei formaggi. Molti difetti si annidano appunto in questi descrittori, tra i quali ricordiamo il propionico, l'ammoniacale, il butirrico, l'acetico, l'alcol etilico, il sapone, il rancido, la gomma, l'insilato, il pesce sotto sale ed altri.

Questa non è l'ultima categoria tra quelle presenti sul glossario ma dobbiamo darle la visibilità che merita.

Ancora un cenno sull'intensità degli odori e degli aromi. Il metodo prevede che si dia un valore di intensità ad ogni descrittore olfattivo. L'odore di stalla si percepisce più o meno intenso? Sarebbe buona cosa dare delle indicazioni ma questo esercizio, soprattutto durante il corso di I livello non è così semplice e veloce da fare per ogni descrittore olfattivo.

Ricordiamoci, infine, che il naso elettronico non sostituirà mai il naso umano nonostante tante sperimentazioni. La sinergia tra le sostanze volatili del formaggio è l'alchimia che crea gli odori e gli aromi, con le loro sfumature ed il senso dell'effimero. Nessuna macchina sarà mai così brava a descriverli come il naso dell'uomo. Magia dell'olfatto.





Dalle GPCR all'immagine sensoriale

Come una molecola diventa un odore

di Giuseppe Zeppa

I primi mammiferi che comparvero sulla Terra erano animali di piccola taglia, simili agli attuali topi ed il loro muso era uno degli adattamenti principali alla vita terrestre. In questa nuova struttura una parte predominante era costituita dal naso con recettori olfattivi nella zona più interna della cavità nasale protetti da una membrana respiratoria con lo scopo di riscaldare l'aria in ingresso, umidificarla e pulirla dai materiali inalati.

Per l'uomo, con il passaggio ad una postura eretta ed in cambiamenti indotti nella struttura boccale per la riduzione nel consumo di fibre si è avuta una evoluzione del muso con la formazione di una sporgenza modesta, il naso, con i soli recettori olfattivi. Questa evoluzione ha determinato uno scivolamento anteriore degli occhi e quindi una migliore visione stereoscopica ed un aumento dell'importanza della vista a livello sensoriale, ma anche ad un avvicinamento dell'olfatto alla bocca.

Negli umani la via retronasale attraverso la rinofaringe è quindi molto più breve che negli altri

mammiferi e questo ha migliorato l'olfatto retronasale aumentandone l'importanza ai fini nutrizionali. Quando il cibo è nella cavità boccale lo mastichiamo e quindi espiriamo, spingendo l'aria dai polmoni alla rinofaringe dove assorbe gli odori liberati dal cibo stesso e di qui attraverso le narici raggiunge i recettori olfattivi dove fornisce nuove e fondamentali informazioni sull'alimento che si sta consumando.

Ma come si arriva da una molecola ad un odore? Di per se un cibo non ha odore, sono le molecole che contiene che sono identificate come odorose e quindi costituiscono la materia prima utilizzata dal cervello per costruire l'odore. Il nostro sistema olfattivo quindi non fa altro che convertire lo stimolo fornito da queste molecole in sensazioni che noi chiamiamo "odore".

La definizione delle modalità di funzionamento di questo sistema ebbe inizio nel 1991. Sino ad allora era chiaro che le molecole odorose attivavano un recettore olfattivo, una proteina di parete o GPCR che trasforma lo stimolo in rappresentazione nervosa. Ma se per vista ed udito le modalità di questa trasformazione erano chiare, nel caso dell'olfatto non vi erano informazioni. Del

resto le cellule recettrici olfattive sono difficili da raggiungere, si affaticano rapidamente e non si sa quale molecola può stimolare una determinata cellula.

Nel 1991 Linda Buck e Richard Axel scoprirono però i geni codificanti le proteine dei recettori olfattivi e da questi studi si iniziò a comprendere meglio il percorso olfattivo. Innanzi tutto si chiari che ogni recettore portava una sola molecola recettrice quindi si evidenziò che i recettori non funzionavano con un sistema chiave-serratura, ma bensì con un sistema di affinità ad ampio spettro ed esiste uno spettro di risposte che si sovrappongono le une alle altre definite come "gamma molecolare recettiva" o "Molecular Receptive Range" (MRR). Benché più complesso del sistema chiave-serratura, il nuovo modello basato su una risposta diffusa è molto più specifico ed efficace e consente al cervello di raggiungere una forte specificità di identificazione anche in presenza di una mancata specificità delle singole risposte individuali.

Definito il sistema di ricezione, restava da capire come il cervello potesse rappresentare questi stimoli. Gli assoni delle cellule olfattive terminano

nel bulbo olfattivo, una struttura nervosa posta superiormente alla lamina cribrosa dell'etmoide e davanti al lobo frontale del cervello. Qui l'assone di ciascun neurone olfattivo si unisce a migliaia di altri assoni provenienti dai neuroni olfattivi presenti nella mucosa olfattiva per formare i cosiddetti glomeruli. Se si pensa che nel coniglio esistono circa 50 milioni di cellule recettrici e circa 2000 glomeruli si avrà una media di circa 25.000 neuroni per glomerulo. Poiché tutti i neuroni olfattivi collegati ad un glomerulo hanno lo stesso recettore, ogni glomerulo è un amplificatore locale migliorando il rapporto segnale-rumore.

Il bulbo olfattivo è quindi il primo punto per l'identificazione degli odori. I vari studi che si sono succeduti hanno evidenziato come l'attivazione delle cellule olfattive determini nel bulbo olfattivo una mappa di risposta. In pratica le cellule recettrici più o meno attivate provocano a loro volta un'attivazione più o meno forte dei glomeruli corrispondenti producendo una mappa che costituisce la rappresentazione dell'informazione trasportata dalle molecole odorose.

Questa similmente all'immagine visiva creata sulla retina viene indicata come "immagine olfattiva" e come i

volti delle persone sono simili, ma hanno dei tratti propri che ne consentono il riconoscimento e la discriminazione così le immagini olfattive sono simili, ma hanno caratteristiche proprie che le differenziano. L'immagine non è quindi l'odore, ma la sua rappresentazione e la base per il suo riconoscimento.

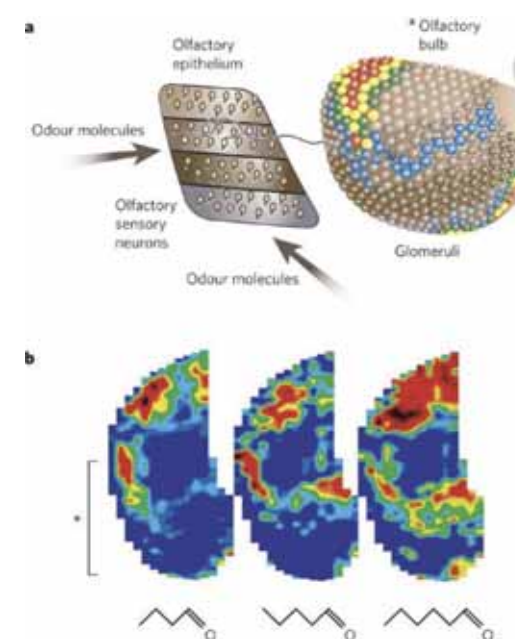
L'immagine costruita a livello dei glomeruli a questo punto viene ulteriormente elaborata all'interno del bulbo olfattivo da parte delle cellule mitrali e dalle cellule a pennacchio che raccolgono l'input nei glomeruli e mediante un lungo assone lo trasferiscono alla corteccia olfattiva. Queste cellule devono però coordinarsi e questo avviene mediante le cellule granulari che sono collegate alle mitrali ed alle cellule a pennacchio e ne controllano l'attività. Ricevono infatti input da alcune aree del cervello e si ritiene che questo serva a bloccare il percorso olfattivo

in funzione della condizione nutrizionale. In pratica questo sistema modula la percezione degli odori in funzione dello stato comportamentale (sazietà, fame, tristezza, allegria, neofobia etc...). Gli assoni delle cellule mitrali in uscita dal bulbo olfattivo confluiscono in un fascio fibroso che è molto lungo negli umani (fino a 30 mm) e che raggiunge la corteccia olfattiva posta sotto il cervello. E' in questa struttura che si crea la percezione dell'odore. Qui infatti vi sono le cellule piramidali (dalla forma a piramide) che ricevono il segnale dalle cellule mitrali e lo ritrasmettono modulandolo alle altre aree del cervello. La corteccia risponde quindi ai cambiamenti nei segnali di input provenienti dal bulbo e riduce le sue risposte di fronte alla stimolazione continua da parte di uno stesso odore. Inoltre impara e quindi può migliorare le proprie prestazioni con esposizioni ripetute ad odori diversi. La corteccia trasmette a sua volta l'immagine alla neocorteccia che costituisce circa il 90% del cervello umano ed è la struttura più recente filogeneticamente in cui sono presenti numerose aree raggruppabili in aree sensoriali e motorie primarie, aree associative ed aree associative superiori.

Per poter giungere a queste aree gli stimoli provenienti da gusto, vista, udito e tatto passano attraverso il talamo mentre per l'olfatto solo una parte delle fibre che si dipartono dalla corteccia frontale giunge al talamo mentre la maggior parte si dirige direttamente verso la corteccia orbitofrontale o prefrontale che contiene le più alte funzioni cognitive umane.

Quindi l'olfatto risulta privilegiato rispetto agli altri sensi poiché manda direttamente gli input alla corteccia prefrontale con un percorso di soli tre neuroni: cellule recettrici, cellule mitrali e neuroni piramidali corticali.

La corteccia prefrontale ha collegamenti estesi verso molte aree della neocorteccia fra cui l'amigdala coinvolta nell'emozione e le aree interessate all'apprendimento flessibile ed alle decisioni nonché cellule che integrano l'olfatto con gli altri sensi portando ad una sinestesia sensoriale nonché cellule che portano ad una valuta-



• Formazione dell'immagine olfattiva. Le cellule recettrici sono collegate con un assone ad un glomerulo nel bulbo olfattivo (in alto) che si attiva in funzione della sostanza percepita (in basso).

Da "Smell images and the flavour system in the human brain", G.M. Shepherd, 2006, Nature 444, 316-321, doi: 10.1038/nature05405

zione di gradimento del prodotto. E' interessante notare che l'area prefrontale ha poche connessioni con l'area corticale per il controllo motorio del linguaggio (area di Broca) nonché con l'area di integrazione sensoriale del linguaggio (area di Wernicke). Questo confermerebbe il debole legame tra la percezione olfattiva ed il linguaggio mentre si ha un coinvolgimento dell'area di Wernicke nell'interpretazione dei suoni del linguaggio essendo posta in prossimità dell'area ricevente uditiva.

Con l'attivazione della neocorteccia il lungo viaggio dell'odore iniziato con i recettori della mucosa olfattiva termina e da una semplice molecola si è passati ad una sensazione emozionale. E' durato una frazione infinitesima di secondi ed è stato reso possibile da un complesso sistema neuronale affinato nel corso di migliaia di anni di evoluzione. Pensiamoci quindi la prossima volta che annusando un pezzo di formaggio diremo un apparentemente semplice "Che buon profumo di latte!"



Un manipolo caparbio di allevatori ne ha promosso la rinascita a partire dal 1991, presso il caseificio Cvparr di Coviolo, alle porte di Reggio Emilia, ora diventato Consorzio. Grazie a una politica oculata e al sostegno di alcune istituzioni, è stato possibile affermare un prodotto di nicchia come specialità apprezzata e rinomata nel mondo

di Gabriele Arlotti

Un formaggio unico al mondo è quello ottenuto dalle Vacche Rosse dell'antica razza Reggiana. Questi animali autoctoni sono presenti da oltre mille anni sul territorio e, pertanto, si sono adattati perfettamente all'ambiente e alle sue naturali avversità. Questa adattabilità rende possibile il loro allevamento con tecnologie a basso impatto ambientale, come spiega Ugo Franceschini, presidente dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana (Anaborare): «Grazie al minor consumo di cereali e alla trasformazione efficiente dei foraggi, provenienti dai secolari prati stabili dove meccanizzazione e concimazione sono ridotte al minimo, le Vacche Rosse mostrano una maggiore resistenza alle malattie, traducendosi che si traduce in minori consumi di farmaci e, aspetto non trascurabile, in un migliore benessere e maggior qualità del latte».

«Un altro segreto del successo del Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse - prosegue Franceschini - risiede nell'attrattiva che l'allevamento esercita sui giovani. Infatti oggi, in tanti casi, l'azienda si presenta con i volti senza rughe di allevatori sotto i quaranta anni, un trend in crescita negli ultimi anni. Attualmente, la produzione del Parmigiano Reggiano marchiato 'Razza Reggiana - Vacche Rosse' conta circa 4.700 capi sparsi in un centinaio di allevamenti prevalentemente nelle province di Reggio Emilia, Modena e Parma, ma anche in Lombardia, Liguria, Toscana e con un capo addirittura in Umbria. La razza Reggiana si lega, quindi, a una politica innovativa di valorizzazione, non solo della qualità del bestiame ma anche del lavoro delle persone».



Il marchio Vacche Rosse spunta quotazioni medie superiori ai 20 euro/kg per formaggi con 24 mesi di stagionatura
Al centro, Ugo Franceschini, presidente dell'Associazione nazionale allevatori di Razza Reggiana



Formaggio e Vacche Rosse: così si è salvata l'antica razza Reggiana

LA RISCOPERTA DI UN PARMIGIANO REGGIANO PARTICOLARE IN POCO PIÙ DI 30 ANNI

Caratteristiche

Il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse è un formaggio diverso, raro e prezioso. Si ottiene solo utilizzando il latte dell'antica razza Reggiana, identificabile sulle forme del formaggio dal marchio aggiuntivo "Vacche Rosse - Razza Reggiana", e sulle confezioni dal logo di AnaBoRaRe, che se ne fa garante.

«Il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse - afferma Franceschini - ha almeno due anni di stagionatura e rispetta un disciplinare che vieta l'uso di alimenti Ogm e dell'unifeed, mentre prevede l'impiego di erba verde per oltre metà dell'anno, nella bella stagione. Inoltre, viene sottoposto a doppia espertizzazione e marchiatura solo dopo almeno 24 mesi di stagionatura. Composto solo per il 30% di acqua e ben il 70 per cento di sostanze nutritive, ha alcune particolarità».

«Il latte della Reggiana - continua Franceschini -, alimentato con foraggi freschi, è ricco di grassi (3,67%), proteine (3,40%), in particolare B e K caseine, che rendono il formaggio più stagionabile nel tempo e pure maggiormente digeribile. Grazie alle sue caratteristiche, è indicato per l'alimentazione di bambini, anziani e sportivi, oltre che per il suo elevato contenuto proteico. Il latte è inoltre ricco di Cla (Coniugati dell'acido linoleico), acidi grassi essenziali che favoriscono l'aumento di massa magra (tessuto muscolare) e la perdita di grasso. Il suo profilo aromatico lo rende insuperabile in cucina. Oltre al latte per il Parmigiano Reggiano, dalle Vacche Rosse di razza Reggiana si producono anche carne e derivati del latte (burro, yogurt, panna cotta e altri latticini). In un'epoca incentrata sul benessere e sulla ricerca del gusto, la carne bovina delle Reggiane, saporita e mazzata, non può che essere apprezzata sul mercato, come dimostra il crescente interesse che sta riscontrando».

Storia e nuove frontiere con la genomica

La storia delle origini della razza Reggiana aggiunge un tocco epico a questo prodotto di qualità, il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse e la loro carne. Arrivate in Europa dalla Pannonia, furono depredate? durante le invasioni barbariche del 568 dopo Cristo, ma si stabilirono definitivamente in Italia. I capi diventarono un punto di riferimento per i monaci del XII secolo, che iniziarono a produrre il "Formadio" dal loro latte, progenitore dell'attuale formaggio sta-

giato, presso abbazie benedettine e cistercensi. Tale allevamento si diffuse particolarmente al Nord e al Centro Italia.

La razza Reggiana fu la più allevata fino alla metà del XX secolo, raggiungendo il suo apice numerico nel dopoguerra nel 1954. Successivamente, iniziò a diminuire per motivi di selezione e sostituzione a favore delle più produttive Frisone e Brune, mentre la meccanizzazione sostituiva i bovini nei campi. Negli anni Ottanta, rimasero solo un migliaio di capi, e sembrava che la razza fosse destinata all'estinzione. Tuttavia, alcuni allevatori perseveranti, guidati dalla famiglia Catellani di Cavriago, iniziarono politiche di valorizzazione e decisero di produrre un Parmigiano Reggiano solo con il latte delle Vacche Rosse.

Questo avvenne nel 1991 presso il caseificio Cvparr, ora Consorzio Vacche Rosse, di Coviolo, alle porte di Reggio Emilia. In soli trent'anni, grazie a una politica oculata e al sostegno di alcune istituzioni, è stato possibile affermare il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse, prodotto di nicchia, come specialità apprezzata e rinomata nel mondo.

Un manipolo caparbio di allevatori ha decretato il successo della riscoperta della razza Reggiana in soli 4 decenni. Da un lato, l'aggregazione dei produttori, in grado di controllare l'intera filiera e di regolamentare la produzione in base alla domanda; dall'altro, la distintività del prodotto con l'uso del marchio "Razza Reggiana-Vacche Rosse" e il rafforzamento delle restrizioni nel disciplinare di produzione Dop hanno favorito il riconoscimento del legame con il territorio da parte dei consumatori.

«L'ultima frontiera dell'attività di selezione è la genomica - spiega Massimo Bonacini, direttore dell'Associazione Nazionale Allevatori di Razza Reggiana (AnaBoRaRe)-. Il programma genetico attuale prevede la genotipizzazione degli animali tramite l'analisi del Dna, la valutazione morfologica esteriore e la valutazione della consanguineità. In questo modo, oltre all'importante attività di conservazione della razza che svolgiamo quotidianamente, stiamo portando avanti un nuovo programma di selezione che consente di migliorare sensibilmente questa razza, salvaguardando al contempo i suoi caratteri tipici e distintivi, come la rusticità e la longevità degli animali. Una volta questa razza era considerata a triplice attitudine (latte, carne, lavoro) ora è a duplice attitudine, a vantaggio di un consumatore che ricerca tipicità e qualità».

Nel nuovo Millennio un risultato importante, ottenuto grazie alla genomica, riguarda l'attestazione del legame razza-prodotto che consente di garantire che il formaggio è fatto solo con il latte di Vacche Rosse, cioè di animali appartenenti alla razza Reggiana, nel rispetto del Regolamento di produzione.

Un marchio segno di qualità

Per ottenere risultati come questi, occorre monitorare costantemente il mercato, cosa che i produttori fanno riuscendo a differenziare questo prezioso Parmigiano Reggiano, e continuare a mantenere il controllo della produzione. Per avere un'idea si consideri che nel 2022 sono state prodotte 4.002.270 forme di Parmigiano Reggiano; di Parmigiano Reggiano delle vacche Rosse "solo" 26.152 forme: il 6,5 per mille.

Oggi la distintività del marchio delle Vacche Rosse sulla forma di Parmigiano Reggiano indica un prodotto fatto unicamente con latte di questa razza e con almeno ventiquattro mesi di stagionatura, elementi che valorizzano l'intera filiera produttiva. Nonostante le crisi cicliche che attanagliano i formaggi a pasta dura, questo marchio spunta quotazioni medie superiori ai 20 euro al chilo per formaggi con 24 mesi di stagionatura. Secondo alcuni studi, le più rustiche e longeve Vacche Rosse, nonostante la minore produttività, permettono di generare ricavi che in certi anni sono superiori anche del 40% rispetto alle Frisone, grazie ai minori costi di allevamento ed alla sua maggiore naturalità. Il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse ha oggi clienti nei mercati più importanti, dalla Gran Bretagna agli Stati Uniti, dalla Francia alla Germania fino al Giappone.

Come si riconosce una vacca rossa

L'elemento inconfondibile è il mantello rosso fromentino uniforme, variante tra il carico e il chiaro, più o meno attenuato in corrispondenza delle parti interne degli arti, al contorno degli occhi e attorno al muso (la parte più distale del naso). Muso ed epiteli sono rosei. Gli esperti valutatori di razza spiegano che i soggetti sono di buona taglia, con tronco lungo, solido impianto scheletrico, testa sempre molto distinta e piuttosto lunga. L'altezza al garrese negli adulti va dai 145-155 centimetri dei tori, con un peso medio di 9-10 quintali, ai 140-145 centimetri delle vacche, con un peso medio di 6,5-7 quintali.

Serata di gala a Istrana (Treviso), riconosciuta dall'Onaf come Città del formaggio, per il centenario dell'Aeronautica Militare Italiana. Dalle 12 basi presenti sul territorio nazionale, sono idealmente partite le grandi Dop all'insegna dell'eccellenza e della tipicità. Un evento esclusivo di cultura casearia e di beneficenza a favore dell'Airc.

Formaggi, si vola (un dono dal cielo)

di Sara Armellin

Metti il circolo ufficiale di una delle basi più storiche dell'aeronautica militare; aggiungi Istrana, il comune italiano che si è aggiudicato quest'anno il titolo di Città del formaggio; unisci la creatività e lo spirito di squadra dell'Onaf di Treviso con Belluno e Friuli Venezia Giulia. Ecco gli ingredienti perfetti di "Formaggi, si vola", l'evento di gala che si è tenuto alla base del 51° Stormo di Istrana, in provincia di Treviso, per scambiarsi gli auguri delle feste, aiutare la ricerca e celebrare i tanti traguardi che hanno visto protagonisti la condotta.

Primo fra tutti: il titolo di Città del Formaggio assegnato a Istrana, comune della provincia di Treviso il



cui territorio rientra nel parco del fiume Sile, solcato dalla via Postumia che, al tempo dei romani, collegava Genova ad Aquileia. Il riconoscimento è arrivato nella primavera del 2023, frutto di un lungo percorso di eventi che trovano nei formaggi i protagonisti. Istrana è sede da 45 anni della Festa dell'agricoltura e di una importante mostra zootecnica, volte a dare visibilità e valorizzazione alle attività e ai prodotti dell'agricoltura locale, con un occhio di riguardo per le produzioni casearie attraverso il concorso "formaggi di fattoria" e "yogurt di fattoria" rivolto oggi a tutti i caseifici della regione. Istrana è il primo

Comune della provincia di Treviso a ricevere il prestigioso riconoscimento dall'Onaf, che finora lo ha assegnato in Veneto ad Asiago e a Borgo Valbelluna.

E proprio a Istrana ha sede anche la base del 51° Stormo dell'Aeronautica Militare Italiana: quale migliore occasione del centenario della nostra Aeronautica per vivere un grande evento di gala e di gola, e soprattutto di solidarietà, aprendo gli spazi della base al pubblico degli assaggiatori dei formaggi, curiosi e costantemente attenti alle tipicità della penisola? Non a caso, tutto è partito proprio dal teatro. Qui gli ospiti sono stati accolti dai massimi vertici della base: il colonnello Emanuele Chiadroni, illustrando con sintesi e orgoglio i gioielli tecnologici della flotta di Istrana, ha condotto un efficace e rapido volo di ricognizione su storia e funzioni della nostra Aeronautica Militare. Ma il viaggio era appena iniziato. Tenendosi ben saldi alle poltrone di velluto rosso, gli ospiti sono stati guidati in un viaggio lungo tutta la nostra stupefacente penisola tra immagini, racconti e aneddoti. Rivolto, Cameri, Ghedi, Grosseto, Poggio Renatico, Loreto, Pozzuoli, Gioia del Colle, Sigonella, Decimomannu e Roma le fermate ideali. Si è idealmente volato dal Ragusano



La consegna dell'assegno all'Airc nella base di Istrana, con il comandante colonnello Emanuele Chiadroni, il presidente Onaf Pier Carlo Adami e la delegata di Treviso Desideria Scilla. In alto, velivoli del 51° stormo di stanza a Istrana

Dop al Fiore Sardo Dop, dal Formaggio di Fossa di Sogliano Dop al Pecorino Toscano Dop: 12 eccellenze Dop più una. Volando dai laghi del nord Italia al Vesuvio, gli aneddoti sui formaggi non sono di certo mancati: dal film "Misericordia e nobiltà" di Toto che cita la mozzarella di Aversa - "Ti fai dare mezzo chilo di mozzarella di Aversa, freschissima! Assicurati che sia buona: pigliala

con due dita, premi la mozzarella, se cola il latte te la pigli, se no desisti!" - al Paese di Bengodi del Boccaccio; dalle rotondità dello Strachitunt, ai parallelepipedi, anzi, agli scaluni del Ragusano Dop.

Il viaggio ha toccato i profumi delle Pischeddass stampigliate sul fondo del Fiore Sardo e i pascoli fioriti del Montasio; ha annusato le fosse di Sogliano e le mufte del Gorgonzola, Pecorini, Parmigiano, Casatella. Un viaggio di ricognizione tra 12 Dop italiane, sapientemente narrate dalla delegata di Treviso e Belluno Desideria Scilla, che dal palco del teatro ha guidato gli ospiti in un volo radente sopra la penisola, tenendo la giusta distanza da terra per permettere di godere sia del panorama, sia del profumo dei caci.

L'atterraggio, con le stive piene, è stato applaudito dai vertici della base, ai quali è stato consegnato il ricavato della serata: 700 euro, che la base di Istrana ha devoluto all'Airc (Associazione per la ricerca sul cancro) nell'ambito della campagna "Un Dono dal Cielo", a cui sono state destinati gli incassi di tutti gli eventi del centenario.

Dopo tanto volar e decantar, è giunto poi il tempo del desinar, nella prestigiosa cornice del circolo ufficiali. Qui i formaggi sono stati degustati in purezza e in piatti cucinati degli chef della base di Istrana. Mozzarella di Gioia del Colle Dop, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Casatella Trevigiana Dop, Montasio Dop, Ragusano Dop, Pecorino Toscano Dop, Parmigiano Reggiano Dop; Fossa di Sogliano Dop, Fiore Sardo Dop, Strachitunt Dop, Gorgonzola Dop piccante, Ricotta Romana Dop e Mascarpone: questa la formazione dei 12 Dop + uno che hanno deliziato gli ospiti, opportunamente abbinati a una selezione di vini curata e raccontata dall'Associazione Sommelier di Treviso.

"Formaggi si vola": un evento che ha dimostrato come, sapendo cogliere le specificità di tempo e luogo, possa essere possibile creare un grande evento nel nome dei formaggi, unendo cultura, spettacolo, tavola e beneficenza. Un plauso alla delegazione di Treviso con Belluno e Friuli Venezia Giulia, che negli ultimi anni si sta facendo sempre più conoscere ed apprezzare grazie a una grande squadra di appassionati assaggiatori che donano forze e professionalità alla causa Onaf.



VIA LIBERA AL LATTOSIO!

1
COMPRESSA
15.000
UNITÀ LATTASI
PER 1 PASTO
COMPLETO!



50 BUSTINE
MONODOSE PER IL MONDO
HO.RE.CA.

LACTOSOLUTION



NUTRAS S.r.l.
Via della Pace, 279 - 62100 Macerata
+39 389 1864459 / info@nutras.it
www.lactosolution.com

L'INTEGRATORE DI ENZIMA LATTASI CHE TI AIUTA A DIGERIRE IL LATTOSIO

Gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta variata e equilibrata e di uno stile di vita sano. Non superare la dose giornaliera raccomandata.

RICERCA



Lattosio: c'è l'antidoto Fine di una intolleranza

di Flavio Di Gregorio

La peggiore disgrazia che possa capitare ad un maestro assaggiatore è quella di sviluppare nel tempo una intolleranza al Lattosio. Il pensiero di non poter più partecipare ad una degustazione o ad un concorso caseario di formaggi freschi o poco stagionati, per la perdita di una sparuta accozzaglia di infinitesimali molecole enzimatiche, può gettare nel più profondo sconforto.

Una carriera spezzata da imbarazzi e per sempre finita dall'improvviso insorgere, durante gli assaggi, di una serie di sintomi gastrointestinali come gonfiore addominale, produzione di gas con flatulenze, crampi addominali e successive conseguenze.

L'intolleranza è la condizione in cui il nostro corpo è incapace di digerire adeguatamente il disaccaride lattosio per mancanza dell'enzima Lattasi, che lo scinde in una molecola di Glucosio ed una di Galattosio.

Si distingue una intolleranza primaria, irreversibile, dovuta alla non produzione dell'enzima per perdita informativa genetica, comprovata da un test del Dna, ed una secondaria accertata mediante Breath test, reversibile, dovuta ad una temporale mancata produzione oppure ad una riduzione della funzionalità enzimatica per un uno squilibrio della flora batterica (disbiosi), spesso successiva a trattamenti farmacologici.

I sintomi possono variare da lievi a moderati a gravi, a seconda della quantità di lattosio consumato e della sensibilità individuale.

Gli intolleranti nel nostro Paese raggiungono il 40% dell'intera popolazione, compresi quelli che non sanno di esserlo.

L'intolleranza non deve essere confusa con l'allergia che è una reazione immunitaria rivolta a proteine specifiche del latte, e che può causare sintomi maggiori come estese eruzioni cutanee, difficoltà respiratorie fino allo shock anafilattico. Il lattosio non è presente nella carne, nel pesce e nei vegetali, mentre è contenuto nel latte e suoi derivati.

Il problema è che spesso viene utilizzato come addensante negli alimenti di derivazione industriale come nel prosciutto cotto, insaccati, prodotti pronti da forno, da cucina (minestre e paste pronte), salse, cibi in scatola, budini, dolci ed è utilizzato come eccipiente in circa il 20% dei farmaci in commercio.

Grazie all'idea di una start up tutta italiana, è avvenuta una piccola rivoluzione che ha decretato di fatto la fine di questa patologia. E' una piccola pillola insapore confezionata singolarmente e contenuta in un dispenser simile a quello delle caramelle, che può essere richiesta liberamente al gestore di un bar, di una pasticceria, gelateria o di un ristorante, senza alcuna prescrizione medica, non essendo un farmaco

Nei formaggi è contenuto soprattutto in quelli freschi e poco stagionati, nello yogurt e nel kefir.

I formaggi con più di due mesi di stagionatura presentano scarse quantità di lattosio grazie alle fermentazioni dei batteri lattici che lo trasformano in acido lattico e altri composti, per cui non procurano di solito alcun sintomo.

Grazie all'idea di una Start up tutta italiana, fondata da persone intolleranti al Lattosio, è avvenuta una piccola rivoluzione che ha decretato di fatto la fine in senso assoluto di questa patologia.

Si è pensato di fornire al mondo Ho.re.ca. un integratore enzimatico ad alta dose che può essere venduto direttamente nei luoghi di consumo alimentare, quindi non più in farmacia.

Una piccola pillola insapore confezionata singolarmente contenuta in un dispenser simile a quello delle caramelle, che può essere richiesta liberamente al gestore di un bar, di una pasticceria, gelateria o di un ristorante, senza alcuna prescrizione medica, non essendo un farmaco.

Una compressa contiene 150 mg di Lattasi prodotte da un fungo naturale l'Apergillus Orizae equivalenti a 15 mila unità di Lattasi.

Le compresse comportano un'azione istantanea alla loro assunzione poco prima del pasto permettendo di mangiare in tranquillità un pasto completo (si possono assumere fino a 600 ml di latte).

Questo integratore, approvato dal ministero della Salute (cod. 111389), non ha controindicazioni, non dà effetti collaterali, non comporta problematiche da sovradosaggio e può essere assunto anche dai bambini.

L'importanza di questa pillola è che permette di poter mangiare in totale sicurezza prodotti alimentari fino a ieri assolutamente proibiti per gli intolleranti, recando grande soddisfazione al cliente.

Allo stesso tempo fa felici anche i gestori Ho.re.ca. in quanto elimina preparazioni "lactose free", con notevole risparmio di tempo e utilizzo di costosi prodotti delattosati con scadenza, ma soprattutto azzera quelle incomprensioni informative con i clienti affetti e gli eventuali errori di menu.

Grazie a queste preziose pillole confezionate a mo' di famose mentine, anche i più timorosi maestri assaggiatori si sentiranno tutelati e finalmente rilassati si potranno addormentare senza rivivere brutti sogni con una mano sotto il cuscino e l'altra sopra il dispenser.

di Vincenzo Troia

Nel cuore della produzione casearia, dove la tradizione si fonde con l'innovazione, l'arte del latte rivela una storia ricca di sapori, tecnica e passione. Da antiche tradizioni a nuove tendenze, esploriamo l'affascinante mondo dei formaggi, dall'affinamento spettacolare alla creazione di autentiche opere d'arte casearie.

La produzione di formaggio è un'arte antica che ha radici profonde nella storia dell'umanità. Questa pratica, nata per conservare il latte e valorizzarne le proprietà, si è evoluta nel corso dei secoli, dando vita a una vasta gamma di formaggi con sapori, consistenze e profumi unici. Oltre alla tradizione, la produzione moderna di formaggi ha integrato tecnologie avanzate per garantire la qualità e la sicurezza. Tuttavia, molti artigiani del formaggio mantengono metodi tradizionali, preservando così la connessione con il passato. L'arte del latte è molto più di una semplice attività culinaria; è un'arte che unisce la scienza, la tradizione e la creatività per dare vita a uno dei cibi più amati al mondo.

È una pratica millenaria che ha attraversato le epoche, dalla produzione di formaggi freschi e stagionati, alle esibizioni straordinarie di casari, sempre più interessati a venir fuori da dietro le quinte per dar valore a questa figura professionale e a tutto il settore lattiero caseario. Artisti del latte che con la loro maestria, portano l'arte del formaggio in contesti dinamici, offrendo spettacoli coinvolgenti durante eventi di ogni tipo e matrimoni.

In un'epoca di rinnovato apprezzamento per l'autenticità, i casari artigianali emergono come veri artisti, creando formaggi unici che raccontano storie di territori e tradizioni. L'attenzione alla sostenibilità, alla personalizzazione del gusto e alla gestione aziendale completa l'arte casearia moderna.

La produzione di formaggio artigianale richiede non solo abilità tecniche e conoscenza scientifica, ma anche una dose significativa di creatività e intuizione. Gli artigiani del formaggio sono coinvolti in ogni fase del processo, dalla selezione delle materie prime alla cura durante l'affinamento, e spesso sviluppano sapori e caratteristiche uniche nei loro prodotti.

Come gli artisti, i maestri casari esprimono la loro passione e dedizione attraverso la creazione di formaggi che riflettono il territorio, la tradizione e la loro stessa visione. La scelta delle razze bovine, il metodo di lavorazione e le decisioni prese durante l'affinamento contribuiscono a plasmare il carattere distintivo di ciascun formaggio. La loro abilità nel bilanciare scienza e creatività può essere paragonata a quella di un artista che dipinge un quadro o scolpisce una scultura.

Inoltre, i casari artigianali spesso cercano di innovare, sperimentando nuove tecniche e combinazioni di ingredienti per creare formaggi unici e apprezzati. La loro capacità di trasformare il latte in opere d'arte gustative contribuisce alla ricchezza della tradizione casearia artigianale.

Diverse sono le forme di espressione di questa bellissima arte, ad esempio:

- la mozzarella preparata in modalità show cooking durante i matrimoni ed eventi

Connubio straordinario fra tradizione e innovazione, creatività e sapiente artigianalità. L'evoluzione del settore ha portato a interpretazioni culinarie grazie a produttori che sperimentano con ingredienti insoliti e combinazioni uniche



Formaggi e casari in scena

L'arte del latte

- il caciocavallo impiccato o la raclette
- l'affinamento di formaggi in fossa, in bunker o in anfora
- l'aromatizzazione
- i cheesebar

Diverse forme di espressione artistica con un denominatore comune.

Esistono però casi di opere d'arte meno belle o mal riuscite, frutto della mancanza di tecnica, di gusto estetico e cattivo accostamento di sapori. Dalle mozzarelle ripiene della qualunque, ai formaggi concitati con intrugli disgustosi e privi di senso, questa non può essere definita arte!

La colpa è da attribuire alla costante presenza sui vari social network del cosiddetto food porn, che spinge alcuni casari, talvolta privi di competenze tecniche, a creare disastri culinari pur di cavalcare questo trend, piuttosto che creare formaggi unici e con un senso.

La formazione dei futuri "artisti" è essenziale per preservare e promuovere l'arte del latte. Un casaro deve acquisire una vasta gamma di competenze, dalla conoscenza dei processi chimici e microbiologici, alla gestione di tutte le fasi coinvolte nella produzione di formaggio.

Inoltre, la formazione continua è importante poiché il settore lattiero-caseario continua a evolversi con nuove tecnologie, tendenze di mercato e considerazioni ambientali. La formazione dei futuri casari contribuirà a preservare le tradizioni, stimolare l'innovazione e garantire che l'arte del latte continui a prosperare.

Guardando al futuro, il mondo dei formaggi promette di sorprenderci con innovazioni che spaziano dalla produzione sostenibile alla personalizzazione del gusto. Tecnologia e creatività si fondono con la tradizione, aprendo nuovi orizzonti per il settore caseario. Ad esempio i formaggi colorati, affinati e aromatizzati rappresentano un'espressione della creatività e dell'innovazione nel mondo caseario. Ecco alcuni elementi chiave riguardo a queste variazioni.

1. Colorazione. Alcuni formaggi vengono colorati per scopi estetici o per identificare specifici tipi. Ad esempio, il formaggio francesce Mimolette viene colorato con annatto per ottenere la tipica sfumatura arancione. Tuttavia, formaggi colorati con ingredienti naturali, come erbe o spezie, sono sempre più comuni, creando variazioni visivamente accattivanti.

2. Affinamento. La durata e le condizioni di affinamento influenzano notevolmente il sapore, la consistenza e l'aroma di un formaggio. Formaggi affinati per periodi più lunghi sviluppano sapori più intensi e complessi. L'affinamento può avvenire in grotte, cantine, in bunker, in anfora o persino in strutture artificiali progettate per controllare umidità e temperatura.

3. Aromatizzazione. Può avvenire durante l'affinamento, dove il formaggio può essere esposto a erbe, spezie, fiori o liquori. Questa pratica aggiunge strati di sapore e può rendere il formaggio più intrigante. Formaggi al pepe nero, alle erbe provenzali o al vino rosso sono esempi comuni di formaggi aromatizzati.

4. Innovazioni culinarie. L'evoluzione del settore caseario ha portato a innovazioni culinarie, con produttori che sperimentano con ingredienti insoliti e combinazioni uniche. Formaggi con aggiunte come frutta, noci o persino cioccolato sono diventati sempre più popolari.

5. Tendenze di mercato. La crescente domanda di prodotti alimentari innovativi e gourmet ha spinto i produttori a esplorare nuove frontiere nei formaggi. Le tendenze di mercato riflettono il desiderio dei consumatori di sperimentare sapori unici e formaggi distinti.

In sintesi, la varietà nel mondo dei formaggi è il risultato della creatività, dell'innovazione e della voglia di sperimentare. Questa diversità offre agli appassionati di formaggi l'opportunità di esplorare una vasta gamma di gusti e sapori, contribuendo a rendere il settore caseario un ambiente stimolante e in continua evoluzione.

Conclusione

In un futuro che promette un connubio unico tra tradizione e innovazione, il mondo dei formaggi si preannuncia come un palcoscenico vibrante di creatività e sapiente artigianalità. La produzione di formaggio, da sempre considerata un'arte, continua a evolversi, spinta da una sete di innovazione e da una crescente consapevolezza di sostenibilità.

Dai formaggi colorati e aromatizzati che affasciano il palato e la vista, alla formazione di nuovi "artisti del latte" che portano avanti il patrimonio caseario, ogni passo avanti è una celebrazione della diversità e della ricchezza culturale.

Siamo testimoni di un'epoca in cui la produzione di formaggi è molto più di una pratica culinaria; è un viaggio in cui le radici della tradizione si intrecciano con la creatività del futuro. Mentre guardiamo avanti, possiamo solo immaginare con entusiasmo quale deliziosa tavolozza di sapori e esperienze ci attende nel mondo sempre dinamico e affascinante dei formaggi artigianali.

In un contesto in cui il formaggio non è solo un prodotto alimentare, ma un'arte in continua evoluzione, ci avventuriamo in un viaggio culinario che abbraccia tradizione, creatività e sostenibilità. Che siano formaggi colorati, aromatizzati o preparati dal vivo durante eventi speciali, l'arte del latte ci invita a scoprire un mondo di sapori straordinari e a celebrare l'inestimabile contributo degli artisti del latte.

Che colpo di fulmine il *Salon du Fromage*

di Alice Sattanino

Come parte integrante del Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2024, il 6 dicembre scorso si è tenuta a Parigi la giuria del Concorso Coup de Coeur 2024. Creazione originale del Salone dei Formaggi e dei Latticini, il cimento riscuote un crescente successo tra gli espositori dal 2016. Venticinque giudici, provenienti da diverse parti del mondo, non solo dall'Europa, si sono riuniti per decretare quali prodotti li avessero colpiti con un colpo di fulmine.

Il funzionamento della giuria è particolare, istintivo, e molto diverso dai concorsi a cui come assaggiatori Onaf siamo abituati: i prodotti alimentari vengono giudicati alla cieca in base alle loro qualità organolettiche (forma, aspetto, pasta, consistenza, gusto, estetica, ecc.). Infatti non sono presenti solo formaggi in concorso, ma anche burro, yogurt, preparazioni alimentari a base di formaggio, senza contare i vari formaggi porzionati (ad esempio il Raclette, che è stato presentato in concorso anche nelle vaschette pronte per la raclette da fare a casa, come si trova nel punto vendita). Tra i prodotti alimentari erano presenti anche dei crackers ai mirtili e formaggio, e che quindi, essendo a base di formaggio, rientravano a pieno titolo nella categoria.

Per le semifinali, ogni giudice lavora ad un tavolo che comprende una grossa categoria e una o più categorie meno numerose, per un totale di circa 25 formaggi. Le giurie sono assegnate ai rispettivi tavoli attraverso un sorteggio, mettendo insieme così persone provenienti da Paesi diversi, alcuni operanti nel settore caseario, altri che si occupano di vendita, di ristorazione, oppure assaggiatori. Ad ogni giudice viene consegnata una busta con 10 cuori da assegnare nel modo il più istintivo possibile ai prodotti alimentari in concorso, ma attenzione, non devono essere per forza 10 prodotti, se un prodotto merita particolarmente gli si possono assegnare più cuori, oppure, al contrario, se non ci



sono 10 prodotti degni di cuore, al giudice potrebbero restarne in mano alcuni. Lo svolgimento della giuria è a pura discrezione dei giudici: si può procedere individualmente, assaggiando i vari prodotti, oppure assaggiarli insieme agli altri giudici, è possibile fare un piccolo dibattito per i formaggi che lo richiedono, oppure fare il punto a fine giudizio, insomma, piena libertà. Nel corso di circa un'ora, ogni tavolo ha dei prodotti vincitori, cioè ogni prodotto o formaggio che ha ottenuto almeno un cuore. A questo punto, gli organizzatori, che sono tanti e perfettamente organizzati, come una macchina ben oliata, procedono a separare i prodotti con i cuori dagli altri, a raggrupparli ed a prepararli per la finale.

Nella finale, ogni giudice lavora in totale autonomia, la degustazione sembra una festa od un rinfresco a un banchetto di nozze, e tutti i giudici hanno altri 3 cuori da assegnare per decretare, tra i prodotti selezionati da tutti, quali siano i suoi tre preferiti, i suoi colpi di fulmine definitivi. Qui entrano in gioco dinamiche diverse: mentre prima ad ogni tavolo corrispondevano diverse categorie, ora è tutto insieme: qualcuno potrebbe scegliere di portare avanti i formaggi della propria categoria iniziale (per poter forse dire: l'avevo individuato da subito, eccolo, è tra i migliori!), oppure potrebbe entrare in gioco il nazionalismo (porto avanti i prodotti della mia nazione!); non mancheranno sicuramente i giudici radical chic, che sceglieranno di portare avanti un prodotto apparentemente più di nicchia (quando nessuno ci avrebbe scommesso, io sapevo che aveva del potenziale!). Insomma, nella finale, vale tutto. Nella finale, si trovano piatto a piatto, affiancati, formaggi Dop, crackers, burro, creme spalmabili, formaggi prodotti da micro-caseifici, formaggi che posso trovare sotto casa, e formaggi che non potrei mai riuscire a procurarmi, se non andando direttamente



• Alain Dubois, Chantal de Lamotte, Isabelle Fabre Achache, Xavier Thuret

dal (lontano) produttore. Non c'è un numero prefissato di Coup de Coeur: idealmente dovrebbero essere una decina, ma proprio perché si tratta di un colpo di fulmine, potrebbero essere 12 come 8. L'edizione 2023 ha decretato 9 coup de coeur: la finale ha decretato 9 prodotti con almeno 2 cuori ed un pari merito di 4 prodotti con 1 solo cuore: la giuria si è quindi consultata brevemente e si è deciso di non fare un "secondo round" di assaggio per i 4 pari merito. Questa magnifica iniziativa è stata possibile grazie al lavoro di tantissime persone, primo tra tutti Alain Dubois, ideatore, patron e presidente del Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Chantal de Lamotte, direttrice del Salon, Isabelle Fabre Achache, responsabile della comunicazione, e tutto il loro efficientissimo staff. Ecco tre fra i Coup de Coeur che vale la pena menzionare, non tanto per fare una selezione dei migliori tra i migliori, che non avrebbe senso, ma per presentare la diversità dei prodotti in concorso.

Panetto di burro extra fine con cristalli di sale Baechler Noirmoutier - Francia

Il burro zangolato extrafine con cristalli di sale di Noirmoutier ha conquistato con la sua eccezionale qualità tra i latticini concorrenti. Con un contenuto di grassi superiore all'85,5%, questo burro offre una consistenza fine, un bel colore giallo e un sapore deliziosamente salato. Perfetto per cucinare o sul pane tostato, questo tradizionale burro è apprezzato per i suoi cristalli di sale e i suoi gustosi aromi. Da gustare su una buona baguette.

Bufarolo stagionato - Quattro Portoni - Italia

Il Bufarolo Stagionato, formaggio di latte di bufala italiano, è una novità per il 2023. È un formaggio a crosta lavata, ottenuto da una pasta acidificata alla tem-

peratura del latte. La sua consistenza inizialmente gessosa evolve per diventare sempre più fondente con la maturazione. La sua crosta viene accuratamente mantenuta con acqua e sale, offrendo in bocca un'esperienza gusto-olfattiva avvolgente e persistente. È delizioso accompagnato da un'insalata o da frutta secca.

Taupinette con aneto - Jousseaume - Francia

Creazione innovativa della Fromagerie Jousseaume, la Taupinette (marchio registrato, che è un diminutivo vezzeggiativo per talpa, quindi talpetta, talpina) all'aneto è una variante aromatizzata del suo famoso formaggio di fattoria a base di latte crudo di capra. Un mestolo modellato e un tocco sottile di aneto secco arricchiscono questa nuova ricetta. Si fa apprezzare per la sua consistenza morbida e leggera.

Il concorrente che ha viaggiato di più

Il formaggio in gara proveniente da più lontano è senza dubbio un Camembert proveniente dall'isola di Hokkaido, in Giappone. Ovviamente il nome Camembert non sta ad indicare un prodotto Aop, ma un formaggio prodotto seguendo rigorosamente il disciplinare, cioè moelè à la louche: il camembert ha nell'estrazione della cagliata uno dei suoi elementi caratteristici: infatti avviene con un mestolo, in più fasi, il che conferisce alla pasta una particolare morbidezza e cremosità. Fatte salve ovviamente le grandi differenze rispetto all'Aop, prima tra tutte il non utilizzo del latte crudo, e non ultima la stagionatura, che avviene per forza di cose in modo totalmente differenze, il Camembert giapponese è un ottimo formaggio, cremoso, e vellutato in bocca, ma senza la caratteristica "puzza" del Camembert. Questo Camembert non è passato alla fase finale della giuria.

I coup de Coeur 2024

1. Ossau iraty - Agour - Francia
2. Gruyere aop vieux-fribourg 15 mois - Fromagerie Moleson sa - Svizzera
3. Taupinette a l'aneth - Jousseaume - Francia
4. Saint-nectaire fermier aop paille caves soron s.c.p.r. - Ets Fromages et Terroirs - Francia
5. Fourme de montbrison aop s.c.p.r. - Ets Fromages et Terroirs - Francia
6. Bourriche de 200 gr de beurre de baratte extra-fin aux cristaux de sel de Noirmoutier Baechler - Francia
7. Moelleux de chevre - Schmidhauser - Francia
8. Bufarolo stagionato - Quattro Portoni srm - Italia
9. Surfin'blu - Quattro Portoni srl - Italia

PENISOLA SORRENTINA, VIAGGIO CASEARIO

I miei formaggi del cuore

di Daniela Marfisa

Tutti noi assaggiatori Onaf sappiamo che in Campania ci sono tre formaggi Dop: la Mozzarella di Bufala Campana, il Provolone del Monaco e il Caciocavallo Silano (Dop interregionale), più un latticino, la Ricotta di Bufala Campana Dop.

Ma quali sono i formaggi del cuore di noi campani, quelli che conosciamo, amiamo e consumiamo fin da piccoli? Insomma, quelli che accompagnano da sempre la nostra vita?

Il territorio della regione è composto da tanti ambienti diversi. Un aspetto rilevante che consente l'allevamento di tutte e quattro le tipologie di animali da latte e la conseguente produzione di formaggi vaccini, bufalini, caprini e pecorini. Ciascuna delle cinque province campane ha le proprie peculiarità e il proprio patrimonio caseario.

Se in Irpinia prevalgono le pecore e in Cilento spadroneggiano le bufale e le capre, nella provincia di Napoli predominano invece le vacche, e i formaggi a pasta filata imperano in modo pressoché assoluto. Una tradizione, quella dei formaggi a pasta filata, talmente antica qui nel meridione da non essere neppure databile.

Da napoletana, sono cresciuta con i formaggi della Penisola Sorrentina.

In questo territorio disteso tra il mare e la catena dei Monti Lattari, nel quale operano 300 caseifici, si concentrano tante produzioni più o meno grandi, più o meno note, che rappresentano l'essenza dell'arte casearia napoletana.

Il prodotto simbolo di questo areale è il caciocavallo, in tutte le forme e in tutte le declinazioni. Una di esse è il Bebè di Sorrento, iscritto nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali; un piccolo caciocavallo, appunto, dalla stagionatura molto breve (dai due/tre giorni, fino a quindici circa), la cui forma ricorda un neonato in fasce. Un formaggio che ha avuto un vero e proprio boom negli anni Ottanta, ma che oggi è molto difficile da reperire. Si produce su

richiesta, soprattutto nel periodo pasquale.

Nativo della cittadina di Vico Equense è il Riavulillo ("diavoletto" in dialetto campano), anch'esso Pat; un mini caciocavallo affumicato di circa 100 grammi di peso, così chiamato poiché racchiude una farcitura piccante di olive e peperoncino. Questo formaggio è prodotto durante tutto l'anno da tutti i caseifici della zona, che ne realizzano anche versioni con farciture diverse. Si consuma prevalentemente aperto a metà e arrostito sulla brace.

Una curiosità: il Riavulillo in origine conteneva olive intere, con tutto il nocciolo. Ma dopo qualche tempo si decise di sostituirle con olive denocciolate per evitare incidenti.

Il Riavulillo è protagonista di una sagra molto popolare che si svolge ogni anno nel mese di agosto nella frazione Arola di Vico Equense.

Adatta alla brace è anche la Fiaschella, un caciocavallo stagionato almeno 4 mesi dalla tipica forma di piccolo fiasco. Ideale per replicare la tradizione del caciocavallo impiccato: la Fiaschella viene appesa sulla brace bollente e lasciata sciogliere, mentre si tosta il pane sul quale verrà poi spalmata semifusa.

Tipico della zona di Massa Lubrense è invece il Moscione, una sorta di variante della scamorza.

È una via di mezzo tra il fiordilatte e il caciocavallo: più asciutto del primo ma più morbido del secondo. È molto utilizzato nelle preparazioni culinarie proprio perché è molto tenero e filante, ed è amatissimo dai bambini.

Per la realizzazione del Moscione la cagliata viene messa a maturare con lo stesso procedimento del fiordilatte; cambia solo la temperatura di coagulazione, che è un po' più alta. La cagliata non subisce cottura, a differenza di quanto avviene con il caciocavallo. Il Moscione viene prodotto anche nella versione affumicata.

Merita una menzione anche il Burrino, caciocavallo dal cuore di burro. Le origini sono incerte: alcune fonti affermano che fosse una modalità di



• Provolone del Monaco Dop



• Fiaschelle



• Riavulilli o diavoletti



• Moscione



conservazione del burro, altre sostengono che fosse una forma di nascondiglio o di "contrabbando" in quanto il burro era un bene costoso. Impossibile poi non citare il Fiordilatte (e la sua versione affumicata, la Provola) tra i prodotti tipici della Penisola Sorrentina. Notissimo formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, il Fiordilatte è inserito nella lista dei Pat della Campania. Quello più famoso è di Agerola, prodotto con una quota di latte della pregiata razza bovina Agerolese, a cui il comune ha dedicato la sagra Fiordilatte Fiordifesta che ha luogo ogni anno nel mese di agosto nelle frazioni di Pianillo, Bomerano e San Lazzaro di Agerola.

Il nome "fior di latte" sembrerebbe derivare proprio dalla tradizionale forma di fiore intrecciato, ancora oggi diffusa a Massa Lubrense.

È uno degli ingredienti più graditi della regione, uti-

lizzato sia in cucina (trova larghissimo impiego nella ristorazione e in pizzeria) che gustato in purezza. Elemento essenziale nella preparazione degli Gnocchi alla Sorrentina, piatto iconico della città del Tasso: una specialità a base di patate, farina e uova, condita, ovviamente, con fiordilatte e un buon sugo di pomodoro, basilico e olio extra vergine d'oliva.

Da menzionare anche un utilizzo prettamente campano del fiordilatte: quello nella "marennà", il panino farcito che noi campani amiamo consumare fuori casa, solitamente in abbinamento a dei salumi o a delle fette di pomodoro. Quest'ultima versione è quella prediletta per il consumo in spiaggia durante il periodo estivo.

Tra i formaggi un ruolo fondamentale nella provincia di Napoli lo gioca il Provolone: dolce, piccante, affumicato o a denominazione d'origine quale sia.

Differisce dal caciocavallo per la forma (senza testina) e le dimensioni (generalmente maggiori). Il re dei Monti Lattari è naturalmente il Provolone del Monaco Dop, che ha una stagionatura minima di 6 mesi in cella o in grotta naturale.

Almeno il 20% del latte utilizzato per la produzione deve obbligatoriamente essere di razza Agerolese, una razza bovina autoctona a rischio estinzione. Questo latte ha ottime proprietà, elevati tenori di grassi e proteine, ed è particolarmente gustoso.

Il Provolone del Monaco Dop è prodotto da soli dieci caseifici dell'areale dei Monti Lattari; l'area Dop comprende 13 comuni.

Si distingue per la marchiatura a fuoco del nome sulla crosta, su ogni singolo spicchio (devono essercene minimo sei per ogni forma, separati da legacci di rafia).

La piccantezza si intensifica con il progredire della stagionatura.

Negli ultimi tempi si è assistito a un mutamento nei gusti dei consumatori.

Se fino a qualche anno fa il Provolone del Monaco Dop più richiesto era quello con almeno un anno di stagionatura, dal gusto deciso, ultimamente si preferisce quello più giovane, di circa 6-8 mesi. Sono soprattutto le vecchie generazioni che continuano a prediligere i provoloni più stagionati, divenuti quasi dei formaggi da meditazione, da accompagnare magari con qualche sottolio, dei salumi e un bicchiere di buon vino.

Ma il Provolone del Monaco Dop è anche la star di ricette come i famosi Spaghetti alla Nerano, ed è assai utilizzato anche nel settore della pizza napoletana.

Insomma, se i Monti Lattari devono il proprio nome all'eccellente qualità del latte degli animali che popolano la zona, noi napoletani dobbiamo necessariamente avere una spiccata propensione per il buon formaggio.





Giro di latti e di formaggi

L'Onaf vince il suo torneo

Sinner & C. a Torino: alle Atp Finals di tennis fanno colpo le degustazioni guidate dai nostri maestri assaggiatori

di Sara Valentino

Che nostalgia le Olimpiadi 2006... Ma a Torino dal 12 al 19 novembre abbiamo nuovamente respirato quell'atmosfera, perché è in questa città che per 5 anni (2021 - 2025) si giocano le Atp Finals: il torneo di tennis con gli otto giocatori migliori del mondo. La competizione si svolge al chiuso, sui campi del PalaAlpitour eppure, all'esterno, l'aria si fa effervescente in tutta la città con giorni e settimane di anticipo.

Ovunque, ma in particolare nel centro storico, vengono creati spazi particolarissimi dedicati all'occasione: anche quest'anno i turisti e gli sportivi appassionati che hanno invaso il capoluogo ne sono stati rapiti. L'attenzione è stata catalizzata innanzitutto da Casa Tennis, costruzione architettonica di grande appeal: una monumentale cupola geodetica in acciaio, di 21 metri di diametro, che richiamava nella forma una pallina da tennis. Qui si è tenuto il vivacissimo programma di conferenze e interviste, con la partecipazione di personalità, nazionali e internazionali, provenienti dal mondo dello sport, dello spettacolo, del giornalismo.

Inutile raccontare il consueto pienone. Ma appena poco più in là, ecco un altro punto di incontro dove si è potuto godere dell'elegante ospitalità sabauda: Casa Gusto. Nei locali dell'Archivio di Stato, non distante dal Palazzo Reale, è stato allestito questo spazio, destinato a presentare quanto di meglio può offrire il Piemonte sotto il profilo enogastronomico. La mostra "Storytelling", con 14 opere della collezione Brivido Pop, introduceva ai confortevoli ambienti destinati all'assaggio. Qui è stato presentato un ricchissimo calendario di incontri degustazioni e, grazie al patrocinio della Regione e della Camera di Commercio, ognuno ha potuto fare bella mostra di sé: dalle locali associazioni di categoria, ai singoli artigiani promossi a Maestri del Gusto, alle organizzazioni di degustatori. Ed è qui che anche Onaf è entrata in scena.

Come si intuisce il programma era vasto e i protagonisti numerosi: vino, miele, salumi, cioccolato, pane, birra ma il formaggio non è stato secondo a nessuno. Gli eventi presentati da Onaf hanno riscosso grande successo e percorrere la strada della collaborazione con il territorio, come sempre non ha tradito.

Esploriamo qualcuno di questi appuntamenti. "Giro di latti e di formaggi" è il titolo dato a un incontro in cui si sono confrontate diverse produzioni casearie con il latte di provenienza: vaccino, caprino, ovino e bufalino (sì, sì, avete letto bene: bufale piemontesi).

È parso che l'assaggio di un latte con il "suo" formaggio, un'evoluzione naturalmente acquisita per l'assaggiatore Onaf, abbia invece sorpreso non poco gli ospiti presenti. Ma non poteva mancare la presenza di un abbinamento sempre tanto atteso: "Formaggi e vini: matrimonio alla piemontese". Per l'occasione Onaf e Onav hanno collaborato facendo sposare Ossolano, Gorgonzola e Maccagno con vini provenienti dal nord del Piemonte e, in questo caso, le coppie si sono davvero innamorate tra loro. Naturalmente anche i Consorzi hanno reclamato il loro spazio e... il loro poligamo matrimonio. Così si sono fatti avanti "I tesori Dop e Igp del Piemonte: il Bra, il Raschera, la Toma piemontese e l'Erbaluce": ogni formaggio con la sua tradizione casearia, questa volta con una virata verso lo show cooking grazie alla fonduta.

Tutto questo accadeva mentre, fra potentissimi dritti e rovesci mozzafiato, sul terreno di gioco si sfidavano Djokovic, Alcaraz, Medvedev, Rublev, Tsitsipas, Rune, Zverev e, lo sappiamo, Jannik Sinner. D'accordo, si dirà che questo torneo non è stato vinto dal nostro campione, ma intanto abbiamo toccato con mano quanto le Atp siano state un eccellente trampolino di lancio per i successivi trionfi internazionali.

A questo punto non rimane che vigilare sugli sviluppi futuri. Infatti anche il prossimo anno si giocherà questo torneo e, dopo la vittoria del primo titolo Slam, Sinner sta creando eccezionali aspettative. Abbiamo constatato che in questo lasso di tempo si apre a Torino uno squarcio di emozioni sportive forti, ma i tifosi vengono sedotti anche da altri lati piacevoli della vita.

Ecco quindi una possibile sfida per i soci Onaf, patiti del tennis e fanatici del formaggio: alle prossime Atp qualcuno riuscirà ad avvicinare Jannik Sinner, o qualche altro campione, con un significativo pezzo di formaggio? Magari con una bella foto per la nostra rivista? Chissà che ai "Carotaboy" non si aggiunga un nuovo gruppo di ispirazione per la dieta del campione. D'altronde lo dice anche il motto delle Atp Finals: "it's a match!".

Morbegno è Città del Formaggio



Morbegno nel 2023 ha raggiunto il gruppo delle 25 Città del Formaggio. La cerimonia di consegna del titolo è avvenuta nel corso dell'apertura della Fiera del Bitto, il 14 ottobre scorso. Il presidente nazionale Pier Carlo Adami e il delegato della provincia di Sondrio, Oscar del Barba, hanno sottoscritto, unitamente al sindaco di Morbegno Alberto Gavazzi, il diploma di conferimento e consegnato la targa stradale da apporre all'ingresso dell'abitato. Il titolo di Città del Formaggio è stato conferito alla Città di Morbegno in quanto punto di confluenza e di commercializzazione della produzione storica dei formaggi di un ampio territorio il cui ambito di produzione è caratterizzato dai pascoli e dai maggenghi delle Valli del Bitto di Gerola e di Albaredo per San Marco. A Morbegno dal 1907, nel mese di ottobre, quando le vacche sono tutte rientrate nelle stalle del fondovalle, si svolge una manifestazione, quella che ha preso il nome di Fiera del Bitto, che era nata come "mostra" del formaggio Bitto e fino agli anni settanta caratterizzata anche dalla presenza del bestiame.

La mostra delle forme prodotte nella stagione estiva aveva luogo nella casera comunale fino ai primi anni novanta e da mostra casearia della Valtellina si è trasformata in Mostra de Bitto. L'ultima, ha celebrato i 116 anni dalla prima edizione e ha avuto luogo nella piazza principale di Morbegno e nelle vie del centro storico. La mostra ha assunto un carattere generale, anche se al centro ha il tema caseario, con la presenza di vari settori merceologici esposti e con atti-

vità di animazione. Non mancano le attività incentrate sulla degustazione dei prodotti caseari. Si calcola che nel fine settimana del 14 e 15 ottobre 2023 ci siano state circa 35.000 presenze.

A Morbegno, gli edifici che sorgono sia nel centro storico, sia nelle frazioni, alcune assorbite dall'espansione edilizia, e che risalgono a prima degli anni cinquanta, mantengono un'articolazione ipogea importante con la presenza di "cantine" situate su più piani interrati, tre in alcuni casi, presentando la pavimentazione più profonda anche a circa 10 metri dal piano di campagna. In queste cantine venivano conservati i prodotti del territorio, prevalentemente formaggio e vino e sono visitabili nei weekend della Fiera e in quelli che la precedono con la possibilità di degustazioni in cui il vino determina il motivo conduttore a cui eventualmente abbinare i formaggi.

L'offerta casearia di Morbegno è prevalentemente commerciale con la presenza di alcuni negozi specializzati nell'offerta di prodotti caseari di origine locale. In generale, è comunque possibile trovare prodotti caseari locali in tutti gli esercizi della categoria alimentare del territorio.

Al 1909 risale anche la costruzione e l'apertura della Latteria di Bottà, località al centro del fondovalle, ora inglobata nell'espansione dell'edificio della Città di Morbegno. Si tratta di

Segue a pagina 30

PATRIA DEL BITTO

Il Bitto nato sui pascoli invecchiando migliora

Segue da pagina 29

una latteria turnaria che negli ultimi anni ha visto diminuire il numero delle aziende concorrenti, ma aumentare la quantità di latte. La produzione prevalente riguarda il burro e un formaggio "magro" chiamato "latteria". L'altra latteria storica di Morbegno, quella "centrale", ha chiuso l'attività da una decina di anni e l'edificio potrebbe essere adibito a museo caseario e utilizzato come polo didattico-divulgativo proprio per la sua posizione nel contesto urbano.

Tra i punti dove è possibile trovare un'abbondante scelta di prodotti caseari non è possibile non ricordare il negozio dei fratelli Ciapponi, che hanno svolto nei primi anni del dopoguerra un ruolo determinante per consolidare la presenza del formaggio Bitto nel territorio. Quest'attività commerciale, ascrivibile alla categoria delle posterie, cioè un punto di vendita dove è possibile trovare prodotti alimentari e non, comunque necessari alla vita quotidiana, era un riferimento per i malgari che potevano conferire le forme di Bitto appena prodotte in cambio di generi alimentari e altro, pareggiando il dare-avere in denaro il giorno di San Martino.

In questo modo, un'economia difficile come quella delle famiglie di caricatori d'alpe poteva soddisfare i bisogni primari senza che il ricavato delle vendite dovesse aspettare i tempi di stagionatura dei prodotti. Un esempio di ruolo sociale del commercio, dove l'interesse tra produttore e commerciante avevano trovato un punto di equilibrio. Dario Ciapponi, che ci ha lasciato da pochi mesi, era solito ricordare con orgoglio questa sua interpretazione etica del commercio.

Una novità per Morbegno, è la nuova sede dello Storico Ribelle, inaugurata nel palazzo Folcher.

Odb



• Morbegno (Sondrio)



di Oscar Del Barba

Prodotto esclusivamente con il latte degli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana (Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve) e della provincia di Lecco (Introbio e Premana), il Bitto nasce dunque sui pascoli nel periodo estivo che coincide con la monticazione, tra il 1° giugno e il 30 settembre.

Il Bitto ha forma cilindrica, regolare, con superfici piane di diametro tra i 30 e i 50 cm; lo scalzo è concavo a spigoli vivi alto 8-12 cm; il peso varia da 8 a 25 kg. La pasta, di colore da bianco a giallo paglierino, è caratterizzata da una struttura compatta, con occhiatura rada ad occhio di pernice.

È un formaggio grasso prodotto con latte vaccino intero, a cui è possibile aggiungere latte caprino (nella tradizione anche il 15% e oltre, ma il disciplinare Dop limita al 10%). Il latte, appena munto viene immesso nelle caldaie di rame (culdera) dove viene mantenuto ad una temperatura di 36°-40° C. Al latte, mescolato con la rotella per favorire l'uniforme distribuzione del calore, viene aggiunto il caglio (liquido o in polvere) in quantità proporzionali alla quantità del latte.

Quando il casaro considera raggiunta la consistenza della cagliata passa alla fase della "rottura". La prima azione prevede l'utilizzo della spannarola per asportare la "pannetta" (pellicola di caseina, grasso ed altre sostanze che affiorano in superficie), poi, sempre con la spannarola, con movimenti lenti e delicati dalla periferia al centro, si rivoltano in grandi fette gli strati superiori della cagliata, dalla quale incomincia a separarsi il siero. Dopo una decina di minuti si taglia la cagliata con lo spino fino a ridurre il tutto in grumi piccolissimi (chicco di frumento). I granuli vengono ancora tenuti in agitazione moderata per evitare l'aggregazione (fase di spinatura). La fase successiva (dai 20 ai 30 minuti) riguarda la cottura della cagliata mantenendo il rimestamento ad una temperatura tra i 48° e i 52° C. In base alla

scelta del casaro, la "coldera" viene allontanata dal fuoco, proseguendo l'agitazione per altri 15-20 minuti (spinatura fuori fuoco). Il rimestamento cessa quando i granuli della cagliata, avendo perso siero, si presentano asciutti, elastici, pesanti, di colore giallognolo e si depositano sul fondo della caldaia aggregandosi. La cagliata viene estratta e posizionata dentro le fascere su un ripiano chiamato "spessore". Per ventiquattro ore le forme vengono sottoposte a pressione per favorire l'espulsione del siero e per consentire alla pasta di raggiungere un il grado di acidità necessario una buona maturazione in casera.

Successivamente inizia la fase della salatura superficiale, che serve a conferire una sapidità alla pasta ed a favorire la fuoriuscita del siero, a consentire la creazione della crosta ed a creare sulla crosta uno strato asettico per impedire lo sviluppo di muffe. Di norma la salatura a secco viene effettuata a giorni alterni, ora sull'una ora sull'altra faccia, e anche sullo scalzo (corona) per circa 5-8 applicazioni per parte. Il formaggio viene poi posto nella casera dell'alpeggio come ultimo ciclo di lavorazione.

Dopo questa fase è possibile eventualmente trasportare le forme in un altro luogo per procedere alla prima fase di affinamento (maturazione). Le forme vengono identificate con simboli e numeri per individuare l'alpeggio e l'annata. Dopo 70 giorni dalla produzione è consentito, se le forme presentano i necessari requisiti, marchiarle con il logo del consorzio nel caso di Bitto Dop. L'affinamento nelle prime settimane prevede la pulizia delle facce e dello scalzo ed eventualmente una leggera raschiatura prima giornalmente e poi settimanalmente. Importante è il ribaltamento delle forme e delle assi sulle quali sono poste per evitare la formazione di muffe. La raschiatura si fa più distante nel tempo man mano che le forme invecchiano. Con questo procedimento si portano ad invecchiamento forme anche oltre dieci anni.

Qualità del latte elevatissima, con una straordinaria attitudine alla caseificazione



LA BRUNA RITROVATA

di Nicola Bentoglio

La storia della razza Bruna (Braunvieh), più comunemente nota come Bruna Alpina, è piuttosto complessa. Originaria della Svizzera e adatta alla produzione sia di latte che di carne, è stata introdotta a partire dal XVI secolo nelle vallate lombarde, diffondendosi via via in altre aree del territorio nazionale, fino a diventare,

“ È stata introdotta a partire dal XVI secolo nelle vallate lombarde, diffondendosi via via in altre aree del territorio nazionale, fino a diventare, intorno al 1950, la razza bovina più diffusa in Italia. Poi il declino fino al rischio di estinzione ”

re, intorno al 1950, la razza bovina più diffusa in Italia.

Della Bruna esistevano diversi ceppi, che, alla fine del XIX secolo, sempre in Svizzera, grazie alla creazione di una cooperativa riunita di allevatori e alle prime mostre nazionali di tori, furono unificati mediante la selezione di animali con caratteristiche morfologiche comuni.

A partire dalla seconda metà del XIX secolo iniziò l'importazione della Bruna in Nord America, dove, a seguito di incroci con altre razze, si arrivò alla creazione del ceppo Brown Swiss: un animale con caratteristiche differenti rispetto alla Bruna (taglia più grande, forma più slanciata, baricentro più alto e ossa più sottili), selezionato per produrre elevate quantità di latte, a discapito dell'attitudine alla produzione di carne.

Negli anni '60-'80 del XX secolo la Brown Swiss americana si diffuse in Europa. Anche in Italia venne introdotto e si consolidò l'impiego di tori e di materiale seminale Brown Swiss, che portò all'affermazione sul territorio nazionale della Bruna "italiana" (il nome Bruna Alpina rimase fino al 1981): un animale adatto anche agli allevamenti di pianura, specializzato nella produzione di latte di elevata qualità (in media circa 30/35 kg al giorno), particolarmente idoneo alla caseificazione. Ad oggi le vacche di razza Bruna "italiana"



allevate sul territorio nazionale sono oltre 300 mila.

Della razza tradizionale si è invece rischiesta l'estinzione. Fortunatamente, negli ultimi anni è in corso un importante progetto per la sua reintroduzione. Per scoprirne qualcosa di più abbiamo intervistato Nicolò Quarteroni, presidente dell'Associazione Bruna Alpina Originale, impegnata nell'operazione di valorizzazione di questa razza; quest'ultima, va precisato, è oggi riconosciuta.

Segue a pagina 32

E' legata alla tradizione e con una lunga storia di adattamento all'ambiente alpino Robusta e con una grossa muscolatura, è un'ottima pascolatrice. Ha una produzione lattifera limitata (in media circa 18/20kg al giorno) e, quindi, per produrlo non ha bisogno di altro

Segue da pagina 31

sciuta a livello internazionale con il nome Original Braunvieh (OB, abbreviazione utilizzata qui di seguito) e, in Italia, con il nome Bruna Originaria.

Come nasce l'associazione?

È stata fondata nel 2015 su iniziativa di Ignazio Carrara, antesignano del ritorno della OB, Alfio Sassella, produttore dello Storico Ribelle Alpe Cavizzola, e Ferdy, mio padre. È un'associazione senza scopo di lucro ed è composta solamente da allevatori.

Obiettivo primario dell'associazione è il ripopolamento delle montagne con la razza OB tradizionale, ricostituendo il relativo libro genealogico. O, più semplicemente, come dice Ferdy, tornare a fare formaggio con lo stesso tipo di vacche che allevavano i nostri nonni e bisnonni.

Quando siamo partiti la OB era considerato un animale di serie B. Era censita solo in pochi paesi

quali Svizzera, Austria e Germania.

Abbiamo iniziato a collaborare con ANARB (Associazione Nazionale Allevatori Razza Bruna) per il censimento delle OB esistenti e per la creazione di schede tecniche e morfologiche dedicate alla razza. Nel 2017 il registro "Bruna linea carne", in cui le OB sono state inizialmente iscritte, ha finalmente cambiato denominazione in "Bruna Originaria".

Perché è importante il recupero della OB?

È l'animale legato alla nostra tradizione e con una lunga storia di adattamento all'ambiente alpino. La OB è robusta e ha una grossa muscolatura. È un'ottima pascolatrice: ha arti molto forti, unghioni e un baricentro basso, che le consentono di affrontare pendenze importanti e le zone più impervie degli alpeggi. Il folto mantello bruno le permette di sopravvivere in condizioni climatiche estreme.

In passato aveva addirittura una triplice attitudine:



Bruna e generosa

non solo per la produzione di latte e di carne, ma anche per i lavori nei campi, dove venivano impiegati gli animali non in lattazione.

La OB si nutre di quello che trova nei pascoli, dei foraggi locali ricchi di fibra. Ha una produzione di latte limitata (in media circa 18/20kg al giorno) e, quindi, per produrlo non ha bisogno di altro. Non necessita quindi di mangimi e di altre integrazioni alimentari, che, del resto, avrebbero come unico effetto l'aumento della materia grassa dell'animale.

È una vacca che si presta a una gestione "familiare", con pochi costi. Per gran parte dell'anno bruca l'erba di prati e di pascoli e, nei mesi più freddi, è alimentata con fieno. L'azienda non deve quindi ricorrere al supporto di un alimentarista o di un mangimista. Inoltre, è molto resistente alle malattie. Infatti, abbiamo riscontrato poca presenza di mastiti e un limitato ricorso agli antibiotici.

La presenza delle OB contribuisce inoltre alla sostenibilità ambientale, con un impatto positivo sull'ecosistema e sulla conservazione del paesaggio alpino. Le OB si muovono molto in alpeggio, pascolando e concimando anche le zone più difficili da raggiungere, rispetto ad altre modalità di gestione dell'alpepiù stanziali, purtroppo piuttosto diffuse.

Infine, è un animale molto bello, anche per le sue corna, simbolo di forza, benessere e bellezza. Più del 90% degli allevatori decide di non tagliarle: una OB senza corna perderebbe la sua maestosità.

Qual è stato il percorso dell'associazione in questi anni?

Inizialmente, ci siamo concentrati sul recupero della razza, attraverso un censimento degli allevamenti, stalla per stalla, al fine di individuare i capi OB. Abbiamo utilizzato delle schede di valutazione che prevedeva l'attribuzione di un punteggio per ciascun animale, in base alle sue caratteristiche.

Abbiamo poi puntato su iniziative finalizzate al miglioramento della razza, tra cui, in particolare, la fiera dedicata alla OB organizzata dall'associazione, di cui siamo arrivati alla quinta edizione (l'ultima si è tenuta a lo scorso ottobre a Clusone), nonché le fiere organizzate da ANARB ogni due anni. Si tratta di occasioni in cui, grazie alle valutazioni dei giudici che individuano gli animali migliori per ciascuna categoria, tutti i produttori possono tararsi e compiere scelte di selezione che mirino a valorizzare determinati parametri dell'animale.

In tutto questo, un ruolo importante è svolto dal nostro Daniele Negroni, il veterinario dell'associazione, nonché allevatore di OB. Infine, negli ultimi anni ci stiamo concentrando su iniziative che valorizzino anche i prodotti realizzati con OB (latte, formaggi e carne), mediante indicazioni da riportare in etichetta e con possibilità di utilizzare il nostro logo.

Sono molto fiero di tutte queste iniziative, perché la OB è la razza in via d'estinzione che, anche grazie ai fondi dell'Unione Europea, è cresciuta di più come popolazione negli ultimi

anni, arrivando a contare oltre 3000 capi, di cui circa 1500-2000 nella sola Lombardia.

Parliamo di formaggio

La qualità del latte della OB è elevatissima, con una straordinaria attitudine alla caseificazione. Del resto i nostri formaggi tradizionali, a partire da quelli dell'area orobica, nascono proprio come prodotti di questo animale. Inoltre, l'alimentazione a base di solo foraggio, senza l'integrazione di mangimi o insilati, consente di fare un formaggio a latte crudo senza ricorrere a fermenti. Tutto questo garantisce un prodotto autentico, fedele espressione del territorio.

Altra caratteristica è l'attitudine per la produzione di carne

La OB dà carne di qualità eccellente.

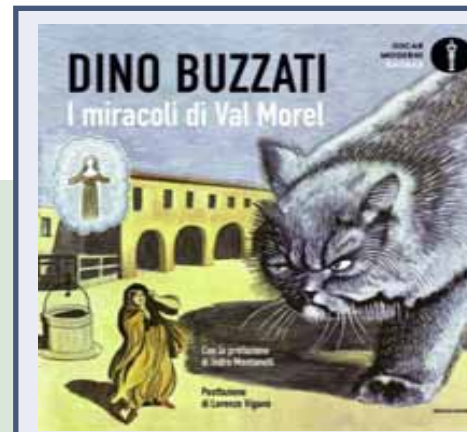
La nostra azienda, ad esempio, sta portando avanti un progetto chiamato "Wild Etik", che, in un'ottica di sostenibilità e di sensibilità rispetto all'animale, ha l'obiettivo di valorizzare la carne di OB a fine carriera alimentate solo con erba da pascolo e fieno montano, riconoscendo all'allevatore un prezzo in acquisto fino a tre volte il valore di mercato. Parliamo di animali anche di oltre 15 anni. La OB infatti è molto longeva. Del resto, una vacca che si nutre solo di erba e fieno, passa diversi mesi all'anno in alpeggio o comunque all'aperto è un animale che sta bene. E, se si vive in questo modo, la vita si allunga: naturale, no?



La Bruna in alpeggio sulle Alpi bergamasche. In alto, Nicolò Quarteroni con l'azienda Ricetti Lorenzo e la campionessa delle manze alla fiera di Clusone



Fotoservizio
FRANZISKA MUCKLE



Dominato a nord dalle Dolomiti bellunesi e dalle vette feltrine, il paese caro a Dino Buzzati ospita una piccola latteria turnaria. La cooperativa ha quattro conferitori di latte, lavorato magistralmente "a crudo", a giorni alterni, dal casaro Marino. Il risultato si percepisce dall'assaggio dei formaggi, un delicato floreale dei primi pascoli primaverili che raggiunge un più marcato sentore di erbe officinali in estate e autunno.

L'incanto di Valmorel

di Gino Trichet

Dino Buzzati nel suo libro "I Miracoli di Valmorel", racconta che esisteva un santuario dedicato a Santa Rita e attraverso gli ex voto ne illustra i miracoli. «...Valmorel esisteva ancora, tale e quale, i colli, le ripe scoscese, le vecchie casere, le rupi affioranti, il Col Visentin, esisteva ancora intatto l'incanto del tempo dei tempi».

Siamo in Veneto, provincia di Belluno, nel Comune di Limana. E' un piccolo paese prealpino a quota 800 metri, al confine con Revine (Treviso) dove in località Pian de le Femene (chiamata così perché qui nei secoli scorsi si incontra-

vano le donne bellunesi e trevigiane per il piccolo commercio e lo scambio di beni) lo sguardo spazia sulla pianura trevigiana fino alla laguna di Venezia.

A nord le Dolomiti Bellunesi e le vette Feltrine che ogni mattina al sorgere del sole ed al tramonto diventano di uno spettacolare colore rosa tendente al rosso. Antichi pascoli naturali con zone umide, torbiere, rocce calcaree e una flora alpina unica, danno vita a un terroir molto minerale, dal ghiacciaio che durante l'ultima glaciazione scendeva dalle Dolomiti coprendo la valle del Piave e le Prealpi e ha lasciato i residui minerali del disge-

lo. A Valmorel, paese di poche centinaia di abitanti,

opera una piccola latteria turnaria dove il latte della sera viene ancora raffreddato con il metodo svedese, messo in contenitori immersi nell'acqua corrente per levare la panna e poi aggiungerlo con quello del mattino.

Attualmente la cooperativa ha 4 conferitori di latte, ma nonostante l'esiguo numero, il latte raccolto e lavorato si sta sostanzialmente mantenendo stabile attorno ai 5/6 quintali giorno, e quindi di poco inferiore ai tempi passati in quanto le poche aziende agricole rimaste, si sono dedicate a tale attività in modo professionale ed è proprio presso queste aziende che si possono trovare i prodotti caseari, quali formaggio, burro e ricotta. Continuando la tradizionale lavorazione a "latte a crudo" che viene caseificato magistralmente dal casaro Marino a giorni alterni.

Il casaro viene coadiuvato a turno da un socio, al quale vanno i prodotti di quella singola lavorazione. Il 25 giugno 2013 la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale certifica che il formaggio della latteria di Valmorel è entrato nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali del ministero delle Politiche Agricole, Pat. La latteria è aperta per visite didattiche su appuntamento e i prodotti sono acquistabili al punto vendita in piazza le domeniche durante la stagione estiva e presso le aziende agricole dei soci durante tutto l'anno.

Le bovine sono allevate in piccole stalle e nel periodo primaverile e dopo il primo taglio d'erba vengono lasciate al pascolo. Il risultato si percepisce dall'assaggio dei prodotti caseari, un delicato floreale dei primi fiori primaverili a un più marcato sentore di erbe officinali in estate, autunno.

Un recente studio dell'università di Padova ha appurato che l'allevamento delle bovine in Valmorel non è invasivo per il territorio e che per l'alimentazione praticamente sono autosufficienti e visto il tipo di territorio e il pascolo con inflorescenze e erbe spontanee dà poi un latte di alta qualità e di pregio. Infatti il formaggio di questa latteria è molto ricercato, venduto in tre stagioni: fresco 60 giorni circa, mezzano fino a sei mesi e stagionato oltre i sei mesi.

A poca distanza altre due realtà

La Schirata è un allevamento di capre Saaner, Camosciate e pecore Lacaune al pascolo con produzione di formaggi. Carla, Giuseppe ed il figlio Tommaso (assaggiatore Onaf) si dedicano a tempo pieno all'attività. Con accoglienza clienti,

assaggi, visita all'azienda, piccolo caseificio con una produzione biologica di formaggi di capra, pecora e misti molto richiesti.

In località CaseNice (Valpiana-Valmorel) a un km dalla latteria turnaria, nasce la Cooperativa Agricola S. Damiano. Nata dall'interesse di alcuni soci e dal negozio biologico di Treviso, La Spiga D'Oro, nel 2010. Vengono allevate principalmente vacche di razza Bruno Alpina allo stato semi-brado, quindi libere di pascolare all'aria aperta in ogni stagione. Alimentate principalmente a erba e fieno, producono un ottimo latte sotto tutti i punti di vista ricco di caratteristiche benefiche, lavorato nel caseificio dell'azienda. Vengono prodotti yogurt, ricotte, diversi tipi di formaggi a latte crudo freschi e cremosi, semiduri e stagionati.

La località è facilmente raggiungibile da una comoda strada, e nei paraggi si possono effettuare delle passeggiate adatte a tutti. L'accoglienza turistica è assicurata

da due ristoranti con menù locali a prezzi decisamente accessibili, diversi B&B per dormire, malghe a pochi chilometri, due monticate e tre affittate con numerose posti letto a compagnie e comunità.

Per gli amanti delle produzioni naturali, si possono acquistare anche miele Dop e pane prodotto da un piccolo produttore locale. La domenica nella piazza è stato allestito un punto vendita, per informazioni telefonare a Sergio, che è il segretario della latteria, cell. 335 729 1783.



Alte Terre Dop in cucina



di Paola Geninatti

Il formaggio nel grande teatro del gusto può essere protagonista, comprimario o spalla. Nel gioco delle parti della cucina sarà il cuoco a decidere il ruolo che gli spetta. Se il formaggio sarà un Murazzano Dop, un Roccaverano Dop od un Ossolano Dop lo spettacolo della portata sarà un successo garantito. Negli ultimi anni l'uso del formaggio per costruire piatti gourmet è divenuto consuetudine. Bisogna chiarire che l'uso in cucina del prodotto caseario è strettamente legato alla qualità del formaggio usato. Impiegare nella preparazione formaggi dal sapore banale difficilmente permetterà grandi successi in tavola. Con i formaggi Alte Terre Dop sarà l'esatto contrario. Anche quando la caratteristica della ricetta sarà la semplicità.



Sandwich di patate croccanti con Roccaverano Dop all'erba cipollina

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 650 grammi di patate rosse preferibilmente "vecchie"
- Burro q.b. per ungere gli stampi
- Farina di mais fioretto q.b. per infarinare gli stampi
- 5 uova grandi
- Sale q.b.
- Roccaverano Dop a media stagionatura, portata a temperatura ambiente q.b.
- Erba cipollina fresca finemente tagliuzzata q.b.

PROCEDIMENTO

Scaldare il forno a 220°C in modalità ventilata. Senza sbucciarle, grattugiare le patate con una grattugia a fori larghi all'interno di una capiente ciotola. Prelevare una parte dei tuberi grattugiati e strizzarla accuratamente e con forza per eliminare più liquido possibile; proseguire allo stesso modo fino a esaurire l'ingrediente.

Porre le patate così trattate in una seconda ciotola a mano a mano che sono pronte. Condire con una presa di sale. Imburrare generosamente l'interno di 8 stampi per crostatine con bordi lisci, quindi infarinarli con la farina di mais.

Mescolare le patate grattugiate e le uova, poi distribuire la preparazione negli stampi livellando e compattando. Infornare e cuocere per 20 minuti o fino a intensa doratura. Estrarre dal forno e lasciare intiepidire, quindi sformare e attendere il completo raffreddamento. Lavorare il Roccaverano dop con una forchetta all'interno di un contenitore capiente al fine di renderla cremosa. Aggiungere erba cipollina in quantità a piacere e mescolare.

Spalmare il composto su una metà degli sformatini di patate e chiudere i sandwich con la metà restanti prima di servirli.



Pagnotta all'Ossolano Dop con patate

Solo 2 ingredienti per una ricetta appetitosa, dall'istantanea acquolina in bocca. parliamo della pagnotta con il nostro formaggio Ossolano Dop fuso. A volte le cose più semplici sono anche le più buone e per preparare questa ricetta occorre solo un po' di fantasia.

INGREDIENTI

- Pane (Pagnotta di grano duro da 16cm di diametro)
- 250 gr di Formaggio Ossolano Dop
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Per accompagnare patate novelle

PROCEDIMENTO

Per preparare la pagnotta con formaggio fuso, iniziate tagliando la calotta di una pagnotta di grano duro di circa 16 cm di diametro. Eliminate la mollica interna con le mani e rendete l'interno regolare, poi tenetela da parte. Ora avete tutte e tre le parti del pane che vi serviranno.

Private il formaggio della sua crosta e ponetelo dentro la pagnotta per poi coprirlo con la calotta. Infornate in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Nel frattempo mettete a bollire in una pentola con l'acqua salata le patate novelle e fatele lessare per circa 10 minuti (bucatele con uno stuzzicadenti per capire quando sono pronte).

Tagliate ora la mollica a bastoncini o quadratini (come più preferite) e fatela rosolare per circa 5 minuti a fuoco vivace dentro una padella con un filo d'olio d'oliva, quando sarà ben abbrustolita tenetela da parte.

Quando la pagnotta sarà pronta toglietela dal forno e ponetela al centro della tavola sopra un tagliere, togliete la calotta e servitela accompagnata dai crostini di pane e le patate novelle o con tutti gli altri ingredienti che preferite.



Spezzatino di Salciccia, Zucchini e Murazzano Dop

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 gr di salsiccia di maiale
- 1kg di zucchini
- 1 forma di Murazzano dop fresco
- 2 bustine di zafferano in polvere
- 1 cipolla di media grandezza
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- olio extra vergine q. b.
- sale e pepe q. b.

PROCEDIMENTO

Tagliate la salsiccia a pezzetti di 3 o 4 cm. e fatela saltare in padella con poco olio, le foglie di alloro ed il rosmarino. Pulite gli zucchini e tagliateli a rondelle non troppo sottili. In una padella con l'olio fate appassire la cipolla tagliata a fettine, aggiungendo successivamente gli zucchini e portando il tutto a cottura. Unite quindi la salsiccia cotta e lo zafferano diluito in una tazzina di brodo caldo. Completate la cottura del tutto, facendo consumare il sugo. A parte tagliate il Murazzano dop in senso orizzontale, come se fosse un pan di Spagna, ottenendone quattro dischi che disporrete sui singoli piatti. Versate sopra ad ognuno di essi alcune cucchiaiate di spezzatino e servite.

In Consiglio nazionale il programma 2024-2025

L'assemblea generale dei soci si terrà il 6 giugno a Grinzane

di Marco Quasimodo

Indetta l'assemblea generale dei soci il 16 giugno a Grinzane. Nasceranno nuove collaborazioni con altre organizzazioni, è imminente l'aggiornamento dei docenti e si lavora per ammodernare Statuto e Regolamento.

Nel mese di gennaio si è riunito in video conferenza il Consiglio Direttivo Nazionale dell'Organizzazione. All'ordine del giorno: programma attività 2024 e 2025, la collaborazione con associazioni di assaggiatori e la valutazione di proposte dalla Commissione Didattica.

Al punto primo dell'ordine del giorno, il presidente ha comunicato ai consiglieri, tutti presenti, che l'Assemblea Nazionale dei soci presso la sede istituzionale di Onaf si riunirà domenica 16 giugno. Per quanto riguarda il secondo argomento si è parlato degli eventi su due annualità per avere una visione più a lungo termine e il tempo necessario per programmare al meglio le iniziative.

Nel 2024 viene proposto un evento su tre giorni, in occasione dell'Assemblea Nazionale dei soci, per andare incontro alle aspettative e alle richieste pervenute da Delegati e Consiglieri sul tema dell'aggiornamento docenti. "Per questa attività - dice il presidente Adami - ci attiveremo per trovare finanziamenti attraverso bandi che permettano di ricevere fondi da spendere in Piemonte, per sostenere spese di trasferta, vitto e alloggio per i Docenti". Il Consiglio approva. La segreteria in accordo con la Commissione Didattica metterà a punto nei dettagli questo impegno. Verrà mandata comunicazione ai consiglieri e ai docenti con largo anticipo, per consentire loro di organizzarsi e non mancare all'importante appuntamento. In autunno, poi, si cercherà di organizzare un momento di confronto fra i soci, dove potranno essere presi in considerazione i risultati del sondaggio effettuato lo scorso anno.

Per quanto riguarda il 2025, il presidente propo-



ne di organizzare un evento a Roma, in occasione del Giubileo. Un evento sulle Città del Formaggio Onaf, un evento che coinvolga diverse Delegazioni, partendo da Roma e coinvolgendo altre Delegazioni che già hanno dichiarato interesse a partecipare nell'organizzazione di eventi futuri.

Sono iniziate collaborazioni ufficiali fra Onaf e Ais Torino e Ais Alessandria. Già esistevano a livello locale ed è il momento giusto per renderle ufficiali a livello nazionale. Viene inoltre proposto di creare accordi con altre Associazioni di Assaggiatori, per confermare compagni di viaggio che ci rendano più forti.

Necessario nel contempo un atteggiamento severo nei confronti di nostri soci che vadano a insegnare in corsi sui formaggi tenuti da altre Associazioni.

Diffusa è la problematica, che nasce dal fatto di soci non più in regola da anni che si spacciano come Assaggiatori Onaf per fare docenze altrove. Si renderà necessaria la pubblicazione dell'elenco dei maestri assaggiatori in regola con le norme che regolano l'Onaf, naturalmente considerando il rispetto della legislazione relativa alla privacy. Il punto tre dell'ordine del giorno vede la proposta della Commissione didattica sull'organizzazione dell'aggiornamento docenti.

Sarà proposto un weekend di valutazione e aggiornamento docenti il 14, 15 e 16 giugno, in

occasione dell'Assemblea Nazionale dei soci Onaf, a Grinzane Cavour.

Quest'incontro verrà organizzato e sviluppato dalla Segreteria in accordo con la Commissione Didattica.

La bozza di proposta formulata ad ora dalla Commissione Didattica prevede al venerdì l'aggiornamento dei docenti di II livello, il sabato mattina il confronto con i nuovi docenti e sabato pomeriggio l'aggiornamento per i docenti di primo livello. L'Assemblea Nazionale dei soci si terrà domenica mattina.

Infine si tratta il tema proposto dal presidente durante l'ultimo Comitato Esecutivo: la necessità di rivedere lo Statuto e il Regolamento di Onaf. Si sottolinea che il Comitato Esecutivo non vuole sostituirsi al Consiglio Nazionale ma si riconosce che, essendo un organo più snello numericamente, si dimostra spesso maggiormente operativo. Si riscontra la necessità di andare incontro alle esigenze delle varie zone d'Italia inserendo la possibilità di votazione online.

E' giunto dunque il momento di mettere mano a Statuto e regolamento applicando dei correttivi, per rendere rappresentata tutta l'Italia in Consiglio, ad esempio, e per svecchiare in generale l'Onaf, adeguando l'Associazione ai tempi correnti e alle nuove sfide.

Sommo musicista, fu anche grande imprenditore agricolo, arrivando a possedere mille ettari di fertili terreni della Bassa acquistati con i proventi delle sue opere liriche

Costruì stalle modello e ammodernò i locali adibiti alla lavorazione casearia. Il suo capolavoro è il cosiddetto "Piacentino dei caselli verdiani", prodotto di cui il Maestro andava fiero

Ma non poteva immaginare che con il trascorrere del tempo la pratica della trasformazione del latte in formaggio grana sarebbe diventata la fortuna locale

Verdi

Il compositore contadino



di Gianmario Giuliano

Verdi conosceva bene le terre della Bassa parmense perché lì aveva trascorso la sua infanzia. A Roncole, frazione che dista 5 km da Busseto, i suoi genitori conducevano una bottega in cui la gente dei dintorni andava ad acquistare farina, zucchero, liquori, sale e tabacco. In questo modesto locale passavano e si incontravano, discutendo di raccolti e di mercati contadini, fattori, allevatori, artigiani, piccoli proprietari e mediatori.

A sei anni Giuseppe Fortunino Francesco Verdi iniziò a frequentare la scuola locale e già dimostrava particolare interesse per la musica, tanto che imparò in breve tempo a suonare l'organo della parrocchia. Frequentò le scuole superiori, diplomandosi con lode senza mai allontanarsi dalla musica anche perché l'imprenditore musicofilo Antonio Barezzi gli offrì il sostegno economico per approfondire e perfezionare gli studi musicali con i più importanti maestri dell'epoca.



Milano fu il suo trampolino. Nel 1844, grazie ai proventi dell'Ernani, opera andata in scena alla Fenice di Venezia, Giuseppe Verdi acquistò il suo primo appezzamento di terreno a Roncole di Busseto. Il maestro aveva 31 anni. Dopo qualche anno, grazie ai guadagni derivanti da altre opere, Verdi permuto la proprietà di Roncole con la tenuta di Sant'Agata, nel comune di Villanova d'Arda (una ventina di km da Piacenza), destinata a diventare la residenza abituale. È proprio da Sant'Agata che iniziò il percorso di Verdi imprenditore agricolo. Divenne un proprietario scrupoloso, esigente nei confronti dei suoi collaboratori ai quali non risparmiava strigliate di ogni sorta. Fattori, mezzadri, famiglie coloniche e lavoratori stagionali popolavano il suo universo. Nei possedimenti verdiani si coltivava e si vendeva di tutto: il grano e la meliga, l'uva e il vino, i bozzoli, il legno dei boschi, i prodotti dell'orto.



Tra il 1844 e il 1891 acquistò proprietà per circa mille ettari (all'epoca un proprietario facoltoso ne possedeva 100). Ogni nuova opera lirica che veniva acclamata (ne musicò 28) era un nuovo fondo aggiunto alla proprietà: il suo era un rapporto bulimico con quella terra, non ne era mai sazio. Agronomo autodidatta, cercò di perfezionare l'assetto idrico delle proprietà, introdusse la semina a rotazione, costruì moderne stalle e ammodernò i locali adibiti alla lavorazione casearia.

Il Maestro frequentava la più illuminata borghesia agraria da cui poteva attingere informazioni che gli

permettessero di circondarsi di operatori esperti anche per la trasformazione del latte proveniente dalle sue proprietà. Verdi tra un'opera e l'altra non disdegnava di frequentare mercati, fiere ed esposizioni agricole per essere aggiornato sulle attrezzature da utilizzare nei suoi poderi.

Verdi mostrò sempre attenzione per la situazione sociale delle campagne e per il grave problema dell'emigrazione. In una lettera del 21 Ottobre 1891 al quotidiano genovese Il Caffaro scriveva: "... in fatto di agricoltura non sono che un semplice dilettante, io vorrei che questa nobilissima scienza fosse maggiormente coltivata da noi quale fonte di

ricchezza per la nostra Patria. Ecco, un po' meno di musicisti, di avvocati, di medici e un po' più di agricoltori e casari. Questo è il voto che faccio per il mio Paese".

Le visite di Verdi ai suoi caselli costituivano un evento che animava in maniera particolare questi spazi. Oggi archeologia industriale, all'epoca il casello era un luogo peculiare: costruzione in muratura di 50/90 metri quadri, ben aerata, dove i coloni si ritrovavano, per conferire il latte alle prime luci dell'alba e dopo il tramonto, era qui che avveniva la trasformazione del latte, un'agorà agreste in cui si parlava dei raccolti, del mercato, dei prezzi, ecc. Il casello rappresentò anche l'unico luogo d'incontro della gioventù contadina che nei giorni di festa organizzava balli all'aperto. Il sindaco e il parroco facevano affiggere i loro avvisi sulla porta di questi locali creando un "albo pretorio casereccio" ma di certo funzionale. Anche nei contatti con i casari che lavoravano il latte delle sue vacche, Verdi si rivelò tecnicamente preparato e non si stancava di suggerire a questi collaboratori la necessità di frequentare scuole professionali con indirizzo caseario.

Si racconta che un casaro, una volta, cercò di giustificarsi per alcune forme di formaggio "scoppiate" in seguito a difetti di lavorazione creando un discreto danno economico. Il Maestro, tra il burbero e il faceto, dopo una ramanzina, lo tranquillizzò dicendogli "Capisco, capisco... anche le mie canzonette non mi sono venute sempre bene". Verdi controllava personalmente le sue proprietà: dal restyling della villa all'allevamento del bestiame alla programmazione delle coltivazioni, insomma un imprenditore agricolo a 360 gradi. Naturalmente di tutto questo era orgoglioso e discuteva alla pari con Cavour, Manzoni e Ricasoli, quando, nominato senatore del Regno, lo frequentava in Parlamento a Torino.

Testimonianza dell'accuratezza con cui Verdi seguiva le sue proprietà sono i testi, le dispense, i volumi di carattere agronomico e caseario di cui fa fede un settore specifico della importante biblioteca presente a Villa S. Agata insieme all'epistolario che contiene una smisurata corrispondenza intrattenuta con fattori, produttori di macchine agricole, con vivaisti, fornitori di prodotti chimici, consorzi agrari (costituiti da poco tempo) e con i tecnici rurali che operavano sul territorio con le "cattedre ambulanti" sorte per fronteggiare la difficile situazione in cui versava il mondo agricolo dell'epoca.

Giuseppina Strepponi, nonché seconda moglie del compositore, scriveva ad una amica: "... il suo amore per la campagna è diventato mania, rabbia e furore e tutto ciò che si immagina di più esagerato. Diverte pensare che quella persona elegante, vestita di cilindro e mantello, come la gente abitualmente immagina il Maestro, si preoccupi così tanto per il letame che deve fertilizzare i suoi campi...".

Verdi spazia con identica passione tra musica e

lavori agricoli: nella calma della pianura padana, egli compone le arie di alcune delle sue più celebri opere dedicandosi parallelamente ad un'altra sua grande passione: il formaggio. Il suo formaggio, quello a cui aveva rivolto molto tempo per studiarne la storia pluricentennale, quello che si rifaceva ai monaci cistercensi del 1200, i quali, trovandosi con grande disponibilità di latte molto superiore ai fabbisogni della comunità religiosa e della popolazione dei dintorni, non volendo sprecare un alimento così importante, avvertivano l'esigenza di trovare un modo per riuscire a conservarlo.

A seguito di qualche colta riflessione, alcuni esperimenti e un po' di casualità, maturò l'idea di cuocere a lungo il latte, aggiungere il caglio, creare forme di grandi dimensioni e in seguito sottoporle a salatura. Nasceva così un formaggio a pasta dura, che acquisiva sempre più sapore via via che passava il tempo e la cui stagionatura permetteva di mantenere inalterati i principi nutritivi del latte. Tale momento sarà una tappa importante dell'exkurs caseario; i monaci chiamarono questo nuovo formaggio "caseus vetus" ovvero formaggio vecchio, ma la

gente delle campagne, che non aveva dimestichezza con il latino, preferiva chiamarlo "grana" grazie alla sua pasta compatta punteggiata di granelli bianchi, ovvero piccoli cristalli di calcio residui del latte trasformato. A seconda delle province in cui era prodotto gli si accostava il termine indicante la provenienza come lodese, milanese, piacentino e mantovano.

Ed è proprio il cosiddetto "piacentino" dei caselli verdiani, il prodotto di cui il Maestro andava fiero, ma non poteva immaginare

che con il trascorrere del tempo la pratica della trasformazione del latte in "formaggio grana" si sarebbe diffusa sempre più, tanto da diventare – oggi – uno dei pilastri dell'economia agricola. Giuseppe Verdi, nato povero, accumulò in vita una ricchezza colossale, paragonabile a quella dei più grandi industriali di oggi: fu il primo contribuente del neonato Regno d'Italia. Nel "rifugio" di S. Agata, il Maestro coltivò anche la melodia del gusto, con il meglio dei prodotti delle sue terre in ambito di una cultura enogastronomica "glocal" senza trascurare gli amati vini di Bordeaux e gli insostituibili champagne. Tra i

13 collaboratori domestici presenti nella villa, il personaggio chiave era il cuoco, figura essenziale, che Verdi voleva capace di assecondare i suoi gusti e soprattutto far godere, con la sua creatività, i selezionati ospiti che erano sovente presenti a S. Agata. Fu anche di gran classe il testamento che il maestro vergò di suo pugno un anno prima di morire: un atto che non solo esprime munificenza ma tracima di generosità umana in cui, seppure in misura differente, tutte le persone che hanno collaborato in seno alle sue proprietà sono state ricordate.



Sessione di assaggi
per la delegazione di Pisa

Quando il latte incontra il nettare

di Renato Scarfi

Formaggio e miele, una sinfonia di gusti e sapori che affascina e incanta. Un matrimonio agevolato dall'affinità e dal comune obiettivo: deliziare il palato. Il formaggio è stato prodotto praticamente senza soluzione di continuità dal 3.000 a.C. (bassorilevo sumero) da sacerdoti, monaci, pastori e solo in tempi relativamente recenti da casari professionisti. A lungo ritenuti cibo da poveri, solo a partire dalla seconda metà del Trecento i prodotti caseari sono entrati a far parte dei piaceri della tavola. La più antica raffigurazione della raccolta del miele è una pittura parietale che si trova nella grotta del Ragno (vicino a Valencia, in Spagna) e risale al 5.000 a. C. Prodotto da insetti, le api, diventati il simbolo dell'operosità e dell'organizzazione sociale, il miele è stato da sempre impiegato quale medicina naturale, cosmetico e per aggiungere sapore a cibi e bevande. Per fare un cucchiaino di miele sono necessari qualcosa come 30.000 voli di questi instancabili insetti.

Le api oltre a produrre il miele, influiscono sulla qualità dei formaggi, perché contribuiscono a mantenere la biodiversità della flora, fondamentale per ottenere un buon prodotto caseario. L'avarietà dei foraggi di cui si nutrono vacche, pecore e capre, infatti, determina le caratteristiche organolettiche del latte e dei latticini che derivano dal loro latte.

Due prodotti, quindi, che sembrano nati per stare insieme. La loro unione permette anche di bilanciare e valorizzare le rispettive caratteristiche, di amplificarne i pregi e di scoprire nuovi sapori. La Delegazione Onaf di Pisa, ha proposto una serata di abbinamento con i prodotti dall'Azienda "Regina di Noce" di Cascina in ambienti di pregio naturalistico, lontani da fonti di inquinamento e nel pieno rispetto del ritmo di vita e delle esigenze delle api.

Caciotta garfagnina e miele estivo

Con il termine generico di "caciotta" si comprende un'ampia varietà di formaggi a pasta molle e semidura prodotti in varie regioni italiane, soprattutto del centro Italia. Solitamente si tratta di formaggi di piccole/medie dimensioni (0,8-2 kg), forma cilindrica, scalzo ridotto (4-8 cm) e diametro che va dagli 8-10 cm fino ai 16 cm. La caciotta generalmente ha una stagionatura che va da una a diverse settimane. La qualità della caciotta garfagnina è, più di altri prodotti caseari locali, intimamente legata al territorio di produzione e alle tradizioni locali. Quella presentata ai partecipanti era prodotta dal caseificio Contipelli di Biubbi (Pieve Fosciana, Lucca) con latte proveniente da animali allevati nei pascoli della Garfagnana. All'esame visivo presenta una forma cilindrica con facce piane di 15 cm circa e



Sembrano nati per stare insieme
La loro unione permette
anche di bilanciare e valorizzare
le rispettive caratteristiche,
di amplificarne i pregi
e di scoprire nuovi sapori

Schlossberger Alt e miele primaverile

Lo Schlossberger Alt è un formaggio stagionato (18-23 mesi) svizzero d'alpeggio prodotto nelle vicinanze del castello Schlossberg, in fondo a quella che è conosciuta come la "valle dell'Emmental". Prodotto da Lumi, è un formaggio a latte vaccino crudo e crosta lavata, caratterizzato dalla mungitura fatta ancora a mano e da ogni singola fase del processo di caseificazione rigorosamente artigianale. La stagionatura in grotta (senza dispositivi di raffreddamento artificiale) permette di far invecchiare le forme in maniera naturale. Si presenta con forma cilindrica regolare con facce piane di circa 33 cm di diametro e scalzo leggermente convesso di circa 9 cm. La crosta è dura, di colore marrone scuro, rugosa. La pasta è dura, di colore giallo paglierino carico, liscia, senza occhiature significative e con un sottocrosta abbastanza sottile. Al naso rivela profumi di lattico cotto, con note di animale, di fieno, di nocciola e di sottobosco. In bocca è moderatamente sapido e offre sensazioni organolettiche di stile tipicamente alpino, con una delicata "terrosità" vicino alla crosta, intensi aromi di nocciola e un finale che ricorda il burro cotto.

Il miele suggerito in abbinamento è altrettanto partilare. Il Millefiori di primavera Villa ha colore ambrato e profumo equilibrato, che ricorda la susina gialla e la ciliegia, cui si aggiungono gradevoli note agrumate. Un miele delicato, ma con un carattere risoluto, eccellente per accompagnare i picchi gustativi del formaggio svizzero. Ciò che ne viene fuori è un piacevolissimo connubio tra la forte personalità "montanara" e l'animo più agrodolce e mite del miele, con sensazioni gustative bilanciate tra gli aromi tipici del vegetale tostato e quelli del fruttato fresco.

Bra duro Dop e miele primaverile

La selezione di formaggi è stata chiusa dal Bra duro Dop, formaggio da tavola e da grattugia in latte vaccino crudo che può essere addizionato con massimo il 20% di latte di pecora e/o capra. Prodotto da Valgrana è il formaggio tipico dell'area cuneese, con stagionatura di almeno 6 mesi. La forma è cilindrica con facce piane e diametro di circa 35 cm, scalzo di 8 cm leggermente convesso. La crosta è sottile, dura, consistente, untuosa, di colore beige scuro, non edibile. La pasta è dura, leggermente granulosa, compatta, di colore giallo paglierino-ocra e presenta piccole occhiature regolari e diradate. Il sottocrosta è sottile. Al naso presenta un ventaglio di odori ampio e deciso, che ricordano il burro cotto, la frutta secca, il brodo di carne, il fieno, il legno. Complessivamente dolce ma dalla buona sapidità, al palato offre aromi che confermano le sensazioni olfattive, mantenendo un grande equilibrio e una significativa persistenza. In bocca è friabile, poco adesivo e discretamente solubile.

Il miele Millefiori di primavera del Crocefisso, proposto come abbinamento, ha un caratteristico profumo con prevalenza di frutta matura come amarena e prugna e presenta un gusto avvolgente e gradevolmente persistente, che si apre a note di caramello, malto e ananas. Con questo prodotto si ottiene un abbinamento che amplifica le rispettive peculiarità organolettiche positive. L'esperienza ha sottolineato come il miele e il formaggio siano alimenti complementari, in quanto il formaggio non contiene gli zuccheri che sono, invece, naturalmente presenti nel miele.

Alla base di un corretto abbinamento, comunque, è bene tener presenti l'intensità e la persistenza dei due alimenti, in modo che il miele serva a valorizzare gli aromi del formaggio, non a soffocarli. Che si intervenga per contrapposizione o per concordanza di sapori, quindi, lo scopo ultimo resta sempre quello di valorizzare e sottolineare le peculiarità organolettiche degli alimenti degustati. In tal senso, i prodotti proposti durante la serata hanno sicuramente offerto una interessante gamma di sapori e di sensazioni organolettiche, dalle più semplici ai profili olfattivo-gustativi più complessi, intensi e persistenti.

scalzo leggermente convesso di 7 cm circa. La crosta è sottile, leggermente abbrucchiata, umida, morbida e di colore giallo paglierino carico non uniforme. La pasta è compatta, tenera, umida, di colore giallo paglierino, caratterizzata da rare piccole occhiature irregolari distribuite in maniera non uniforme. Il sottocrosta è sottile. La struttura è tenera, umida, liscia, deformabile. Al naso presenta odori di intensità medio-bassa che ricordano il burro fresco con intense e gradevoli note di yogurt. Al palato essa svela tutta la sua natura dolce e delicata, con acidità notevolmente meno evidente che all'olfatto. Essendo relativamente giovane, i sapori e gli aromi sono prevalentemente riconducibili al lattico e al burro giovane, con alcune leggere note di fresca acidità. In bocca è decisamente solubile, umida, leggermente adesiva e con persistenza medio-bassa.

Il miele proposto come abbinamento è stato il Millefiori d'estate del Serra (dal nome della cima più elevata del Monte Pisano), dal colore ambrato, profumo avvolgente e preziosa complessità di aromi, tra cui spiccano le note caratteristiche del malto, del caramello e della mandorla. Questo miele ha esaltato la deliziosa dolcezza della caciotta e ne ha indebolito l'acidità a tal punto da risultare sostanzialmente marginale.

Fontina Dop Alpeggio e miele estivo

Il Fontina Dop Alpeggio, prodotto dal caseificio a conduzione familiare Variney (noto anche come Duclous Eliseo), viene prodotto con latte crudo entro 3 ore dalla mungitura. Il latte viene trasformato due volte al giorno tutti i giorni dell'anno. I magazzini impiegati per la stagionatura sono ricavati in ex miniere e fortini militari dismessi, "costruiti" interamente nella roccia, che sono il luogo ideale perché l'umidità e la temperatura sono naturali e costanti per tutto l'anno. La pasta del formaggio ha un caratteristico colore giallo paglierino uniforme, morbida ed elastica, fondente e presenta una occhiatura caratteristica e non eccessiva, sottocrosta sottile.

Al naso ha profumo intenso, che richiama il lattico cotto (burro fuso) e il fieno, mentre in bocca è gradevolmente dolce e offre anche piacevoli note di animale e di erba fermentata, a sottolineare la qualità dell'erba e dei fiori di cui si cibano gli animali e che crescono spontanee nei pascoli dell'alta quota valdostana. L'abbinamento suggerito è stato il Millefiori d'estate Noce, dal profumo di frutta tropicale, bergamotto e frutta matura. In bocca i due prodotti hanno manifestato un eccezionale equilibrio organolettico, che ha permesso di stemperare il seppur piacevole sentore di animale del formaggio amplificando, al contempo, la dolcezza complessiva dei due prodotti.



Con le bionde e con le brune

Un prodotto caseario davvero speciale e i suoi "dialoghi in tavola" con la pinta

di Simone Cantoni

Intransigente nell'aderenza alla propria tradizione, raro nella reperibilità, unico per metodo di produzione, caratteristiche alimentari e profilo organolettico. È il "Tiroler Graukäse Dop", formaggio da latte vaccino il cui disciplinare ne consente la preparazione in tutto l'Alto Adige e la cui origine, in particolare, affonda le proprie radici nella Valle Aurina. Si tratta di un territorio montano incastonato nella cornice delle Alpi dei Tauri Occidentali (al confine con l'Austria) che delimita, con la Valle di Tures, il circondario che fa capo all'ampio comprensorio della Val Pusteria.

Il battesimo e le generalità

Attestato da documenti i primi dei quali risalgono al 1325, il Graukäse deve il proprio nome alle muffe grigiastre che si sviluppano sulla sua superficie (avvolta da una crosta sottile) nel corso della maturazione e della stagionatura: una decina di giorni attorno ai 25 gradi e poi fino a 12 settimane in ambienti più freschi, sui 15 gradi. È molto, molto magro: forse il formaggio più dietetico al mondo, con il suo 2% circa di lipidi sull'estratto secco. Lo si prepara infatti, secondo il metodo più tradizionale, a partire dal residuo di latte (crudo o pastorizzato) utilizzato per la produzione del burro: e in ogni caso scremato, attraverso il naturale e paziente affioramento in superficie dei propri globuli grassi.

Ulteriore peculiarità, per la coagulazione (si tratta di un "sauerkäse") non si aggiunge caglio, bensì – sempre in ottemperanza alla prassi di lavorazione "storica" – si procede riscaldando la massa liquida più o meno ai 25 gradi e lasciando che i lattobacilli del suo corredo microbico nativo (più quelli eventualmente aggiunti) eseguano il loro mestiere: scindendola, al termine di un processo che può arrivare a 36 ore, nelle due frazioni del siero e della pasta caseosa. Quest'ultima, poi, una volta portata lentamente a cottura, viene (tutto quanto a mano) sbriciolata, messa a scolare in pezzi di tessuto, deposta in stampi e fatta riposare per 48 ore, raccolta e addizionata di sale (più pepe, talvolta).

A questo punto, alcune forme vengono destinate tal quali al consumo dopo la sola maturazione (una decina di giorni, come detto); mentre altre vengono pressate, sempre manualmente, e avviate alla stagionatura: spesso un mese, ma non è escluso si arrivi fino a tre.

Il profilo gustativo

Tenuto conto di come l'esiguità della materia grassa sia un tratto fondamentale del Graukäse, in qualsiasi edizione lo si consideri, è d'altra parte ovvio che le numerose variabili di cui si è appena fatto cenno, in ordine all'iter di lavorazione, preludono a esiti sensoriali essi stessi alquanto diversi.

La versione fresca, priva di crosta, ha la consistenza morbida e non coesa di una friabile



ricotta; e presenta un gusto delicato ma di carattere del tutto particolare: che per l'acidità (assai temperata da un fondo di dolcezza latte) ricorda uno yogurt magro (con tratti aromatici vagamente agrumati ed erbacei), rivelando tuttavia al contempo venature leggermente sapide e delicatamente amare. La versione stagionata sviluppa esternamente un colore paglierino; una pasta più consistente (sebbene comunque poco compatta); un impalcato olfattivo da latte cotto, fieno ed erbe (di nuovo) agrumate, come melissa o cedrina; una tendenza palatale in cui crescono i livelli di acidità e sapidità, saldandosi non di rado con un finale di timbro piccante. Ulteriore variante, poi, è quella di una maturazione effettuata in prossimità dei soffitti degli ambienti di affinamento con, nelle vicinanze, un camino i cui vapori conferiscano al formaggio una lieve affumicatura. Si è alle prese, insomma, con un materiale organolettico decisamente variegato: che ci siamo divertiti ad abbinare con tre birre a loro volta di differente matrice stilistica.

Graukäse fresco con la Helles

L'assenza di un tessuto lipidico massiccio da diluire amplia notevolmente l'orizzonte delle possibili tipologie da servire in accompagnamento al Graukäse. Il quale tuttavia, nella versione fresca, presenta un profilo intrinsecamente attraversato da connotati sensoriali potenzialmente conflittuali, nella loro coabitazione. L'operazione più sensata da mettere in campo è allora probabilmente quella di orientarsi verso una birra dal carattere lenitivo: privo o quasi di parti dure e incline alla morbidezza; meglio ancora se dotato di una componente zuccherina non eccessiva (rischiosa con l'amaricatura del boccone, se entrambe spiccate) e invece registrato su un livello di semplice rotondità.

Sembra l'identikit della "Helles" di casa "Darf", a Darfo Boario Terme (Brescia). Dorata nella luce e moderata in gradazione (siamo a quota 5), i suoi aromi di

prato falciato riprendono l'erbaceo del formaggio; mentre il gusto soffice, intonato alla carezza avvolgente di un panificato chiaro senza sale, smussa tutte le spigolature della materia caseosa, generando serene armonie palatali.



Graukäse stagionato con la Belgian Golden Strong Ale

L'affinamento, come accennato, incrementa non solo la consistenza del formaggio, ma anche le sue espressioni sapido-acide, a cui somma per giunta una spinta piccante. Ecco, qui la rotondità non basta; tenendo ferma l'opzione di una bevuta sostanzialmente priva di parti dure, occorre che il suo contenuto zuccherino corrisponda come minimo al livello dell'abboccato. In sostanza, si deve passare a una birra più muscolare nella tendenza morbida e dolce; come la "New Order" della scuderia "RentOn" (a Fano, in provincia di Pesaro e Urbino): dorata nella tinteggiatura e tarata sui 7 gradi in alcolicità. Il combinato tra la sua stazza etilica e la sua sorsata d'inclinazione (appunto) dolce riesce a ben domare le contendenze del formaggio; il cui olfatto erbaceo e agrumato viene assecondato, da parte del bicchiere, per un verso con note di miele per un altro con sensazioni da scorze candite.

Graukäse affumicato con la Rauchbier

Avendo di nuovo a che fare con uno stagionato e restando perciò saggiamente ancorati al registro del combinato tra morbidezza e dolcezza, è d'altra parte quasi inevitabile, con sotto il naso il Graukäse anche affumicato, non cercare un bicchiere esso stesso orientato ad analoghe tonalità. Quale bicchiere? Quello, tedesco, di un'aitante "Urbock" targata "Schlenkerla" (a Bamberg, in Franconia, nella parte nord della Baviera): con il suo colore bruno e i suoi 6,5 gradi alcolici. I fondamentali gustativi della sorsata (alcol medio-robusto e tenore abboccato) eseguono, sul boccone, manovre simili a quelle messe in atto dalla "New Order": con esiti, a loro volta, comparabili. Mentre l'olfatto della birra, con le sue basi da caramello e miele, richiama tutta una serie di combinazioni di consumo tipicamente applicate ai formaggi in generale; e con la sua nitida tematica "da camino" asseconda e riprende la peculiarità di questa edizione del Graukäse.

BIRRIFICI PROTAGONISTI

BIRRIFICIO DARF

Via Cavallera, 21, Darfo Boario Terme (Brescia)
340 7492679
info@birrificiodarf.com
www.birrificiodarf.com

BIRRIFICIO RENTON

Via delle Mura Augustee, 14, Fano (Pesaro e Urbino)
329-0916158
info@birrificiorenton.it
www.birrificiorenton.it

BRAUEREISCHLENKERLA

Dominikanerstrasse 6, Bamberg (Baviera, Germania)
0049 951 56060
service@schlenkerla.de
www.schlenkerla.de

Un toco de formajo e un'ombra de vin



Veneto protagonista nella capitale con le eccellenze casearie e vinicole

di *Ilaria Castodei*

Secondo una leggenda veneziana, il proprietario di una vecchia osteria, durante i mesi caldi, spostava i tavolini del dehors seguendo l'ombra del campanile di San Marco, per garantire sempre ai suoi clienti un po' di frescura. Da questo gesto, in Veneto andare a prendere l'ombra è diventato sinonimo di andare a bere un bicchiere di vino. Prendere un'ombretta invece significa un bicchiere più piccolo.

Da qui il titolo dell'evento del 4 dicembre scorso organizzato dalla delegazione Onaf di Roma presso l'elegante The building Hotel, che al classico "toco de formajo" (pezzo di formaggio, in dialetto veneto) ha abbinato la leggendaria "ombra de vin".

Per l'ultimo incontro dell'anno, nel quale c'è stato il piacere di salutare i soci per scambiarsi i migliori auguri per le festività natalizie, sono state scelte le eccellenze gastronomiche di una regione baluardo dell'agricoltura italiana, e quindi madre di prodotti conosciuti in tutto il mondo; un evento di degustazione seguitissimo e apprezzato dai molti presenti in sala.

Nella serata in particolare, dopo una piacevole entrée di una selezione di tre salumi della società agricola Solobrado di Orvieto, leader di eccellenze di salumeria, in degustazione degli indimenticabili prosciutto, mortadella e capocollo, è stato possibile conoscere, attraverso il sapiente racconto dei maestri assaggiatori Onaf, i prodotti di Arolav (Associazione regionale produttori latte del Veneto)

di Villorba (Treviso), una realtà che aggrega oltre 2 mila aziende di tutte le province della Regione Veneto e che ha per finalità la valorizzazione del latte bovino, l'attuazione di programmi di ricerca per il miglioramento e lo sviluppo del settore lattiero caseario, la promozione e la tutela del latte. Arolav ha presentato una Casatella Trevigiana, un formaggio fresco di 8 giorni, un Piave Dop selezione Oro, stagionatura 15 mesi; il famoso Formaggio Ubriaco stagionato 4 mesi; il Morlacco di vacca burlina di malga, stagionatura 90 giorni, e il Montasio Dop mezzano, stagionatura 6 mesi.

Ad accompagnare i formaggi e per rappresentare il mondo del vino invece era presente l'azienda agricola Facchin Antonio & figli di San Polo di Piave (Treviso), nella persona di Angelo Facchin, uno dei tre figli che oggi portano avanti l'azienda. Facchin ha raccontato come la sua famiglia abbia coltivato la vite lungo il Piave dal 1870, con oggi 90 ettari vitati per circa 600 mila bottiglie l'anno. L'uva principe dell'azienda è senza dubbio la Glera che dà vita al



Prosecco, ma il suo valore aggiunto si esprime nell'aver dato spazio ad altri vitigni, fra cui il Manzoni, creato a partire dall'incrocio tra Riesling renano e Pinot bianco. E da questo vitigno sui tavoli della serata ha avuto il suo spazio "Bianco 41". Per i rossi invece è stato servito "Unno" Malanotte del Piave Docg da uve Raboso. Infine, con il dessert, i palati sono stati deliziati da due bollicine: il Treviso Extra Brut Prosecco Rosé e il Treviso Extra Brut Millesimato. La qualità dei vini e la competenza enologica dimostrano la potenzialità di un'azienda impegnata anche nel sostenere i temi dell'energia, dell'ambiente, della salute e del sociale. La vendemmia in casa Facchin, viene chiamata infatti "vendemmia sociale". E' d'obbligo dire che alcuni dei vini assaggiati nella serata sono stati meritatamente premiati al campionato mondiale di Bruxelles.

All'evento era presente anche l'azienda agricola L'orto di Nonno di Trevignano Romano, che ha fatto degustare agli ospiti il suo olio evo "FavOlioso" di cultivar laziali, e suoi i mieli di diverse varietà floreali.

Infine lo chef del Gourmand's Restaurant, Andrea Cossalter, ha proposto delle interessanti creazioni culinarie con i prodotti delle varie aziende presentate; ovvero un risotto alla trevigiana con radicchio tardivo e Casatella trevigiana, e per concludere, un dessert quale crumble di cioccolato bianco con olio evo, mousse di Casatella, miele di tiglio, violetta e polvere di sumac (una pianta della famiglia degli anacardi).

"Un toco de formajo e un'ombra de vin" quindi è stato un evento indimenticabile nella forma e nella sostanza, carico di gusto, condivisione e gioia, tipici si dei giorni che si preparano alla magia delle festività, ma ha lasciato nella mente e nello spirito di un assaggiatore Onaf anche tanta energia e voglia di fare bene nel divulgare le vere eccellenze italiane.

PROGETTO PROCASU

Nasce Green Pascoli

di *Maurizio Orrù*

Da tempo la Sardegna svolge un importante e certificato laboratorio caseario di successo come attesta "Green Pascoli", un nuovo formaggio identitario e territoriale, che nasce grazie ad una particolare filiera biochimica del latte. Il Progetto Procasu, acronimo di Produzioni casearie sostenibili e di qualità è (e vuole essere) una nuova frontiera della cultura casearia sarda e nazionale.

Questo percorso intende realizzare una produzione casearia in particolari contesti agropastorali della Sardegna, ovvero attraverso un modello gestionale dall'erba al formaggio. Il risultato si è potuto realizzare grazie alla Sottomisura 16.2 del Psr sardo 2014/2022 che ha il precipuo scopo



Un nuovo formaggio identitario della Sardegna

di potenziare la cooperazione tra imprese e mondo scientifico attraverso progetti pilota. Questo lavoro nasce da una fattiva e concreta collaborazione tra l'Istituto per sistema produzione animale in ambiente mediterraneo del Cnr Ispaam e la cooperativa agricola Allevatori di Mores.

Progetto ambizioso promosso per diversificare la produzione casearia sarda, concentrata esclusivamente sul Pecorino Romano Dop. Procasu si articola, attraverso la semina di pascoli "biodiversi" che permette livelli elevati di produttività e qualità del foraggio. Con la determinazione del profilo biochimico del latte e del formaggio prodotto, si è arrivati alla certificazione Un En Iso 22005-2008 riguardo la rintracciabilità dell'intera filiera, grazie al lavoro dell'agronomo Francesco Murru. La tecnica di regime alimentare e di allevamento a cui gli animali sono sottoposti influisce sul profilo lipidico del latte e interessa 16

aziende scelte fra i soci conferitori della coop Allevatori di Mores, nei territori di Nugghedu San Nicolò, Osilo, Mores, Tula, Bonnanaro, Ardu e la Nurra di Sassari.

Spiega Simonetta Caira del Cnr Ispaam di Napoli: «Attraverso gli acidi grassi ad azione bioattiva e sul contenuto in polifenoli, questi possono influenzare anche notevolmente il gusto e l'aroma dei formaggi e possono contribuire alla produzione di un latte con caratteristiche tali da consentire una produzione di qualità».

In questo contesto è necessario, anzi doveroso, soffermarsi su un aumento dell'efficienza delle infrastrutture irrigue. Il problema, croce e delizia degli agricoltori sardi, vede impegnato in prima linea Toni Stangoni, presidente del Consorzio di bonifica del Nord Sardegna, che afferma: «E' necessario favorire lo sviluppo di una cultura dell'acqua, educare le popolazioni a fronteggiare un contesto ambientale a rischio desertificazione, modernizzare reti e sistemi di monitoraggio degli inquinamenti: fattori indispensabili al fine di non sprecare risorse essenziali per sostenere un agroalimentare di pregevolezza».

«Il progetto - spiega il responsabile scientifico Gianni Re - nasce dalla necessità di promuovere la tutela e la conservazione e la valorizzazione della biodiversità focalizzando l'attenzione su sistemi agro-silvo-pastorali mediterranei come principale risorsa alimentare per il bestiame e fonti di prodotti salubri e di provenienza certificata».

Procasu vuole essere un esempio virtuoso alla base della diversificazione casearia tanto cara ai produttori sardi. C'è grande attesa quindi per i nuovi traguardi caseari locali e nazionali. Oltre Gianni Re, partecipano al progetto ricercatori come Leonardo Sulas, Federico Sanna, Giovanna Piluzza e Simonetta Caira.



La conversione verso produzioni alimentari di eccellenza nell'alto Vco ha rilanciato il ruolo dell'istituto professionale Fobelli di Crodo, capofila a livello nazionale per lo studio della zootecnia. Accanto al gioiello di casa, uno speciale Nostrano, largo spazio alla sperimentazione di prodotti elaborati con erbe, miele, ortaggi, uva, vinacce



A scuola di formaggio sui pascoli del Bettelmatt

di Marina Lanza

Nella provincia del Verbano Cusio Ossola si trova la valle Antigorio Formazza, conosciuta per la produzione di prodotti caseari di grande pregio. Uno per tutti, il celeberrimo Bettelmatt, che viene prodotto in pochi alpeggi e in un numero ridotto di forme, punta di diamante di una produzione casearia di assoluta eccellenza. Senza nulla togliere a questa gemma, esiste in questa zona poco conosciuta un cospicuo numero di formaggi meritevoli di scoperta e valorizzazione. Infatti il microclima particolarmente favorevole, l'abbondanza di acque e quindi di pascolo, ma soprattutto la cura e l'attenzione dei produttori, permettono di ottenere prodotti di qualità sempre più elevata e varietà di sapori estremamente variegata.

In poche parole, nelle valli Antigorio Formazza si stanno convertendo a produzioni alimentari di alto livello alcuni residenti che, fino a qualche tempo

fa, operavano nel settore lapideo (Serizzo di Crodo), della produzione di bibite (uno per tutti il mitico Crodino) e del turismo stagionale (maestri di sci e addetti agli impianti). Infatti il comparto estrattivo è in forte crisi, la produzione del Crodino è stata spostata prima a Sulmona e recentemente a Novi Ligure e i cambiamenti climatici rendono sempre meno fruibili i campi da sci per carenza di innevamento.

Fortunatamente e già in tempi non sospetti le amministrazioni della valle si erano adoperare per dotare gli alpeggi di acquedotti e favorire il loro raggiungimento, tramite la costruzione di strade consortili, con l'intento di frenare l'abbandono delle frazioni, così come era stata presa seriamente in considerazione la possibilità di trasformare il latte prodotto dal bestiame locale in formaggi di qualità sempre più elevata. In questo contesto va collocato l'Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale "S. Fobelli" di Crodo, considerato capofila a livello italiano per lo studio e la valorizzazione dell'agricoltura e della zootecnia di montagna.

La scuola, che attualmente è frequentata da circa 170 studenti, nasce nel 1979 come sezione staccata della Scuola per Periti Agrari di Trino Vercellese. Attualmente fa parte dell'Istituto comprensivo "Innocenzo IX" di Crodo. È diretta dalla professoressa Ornella Barre che si avvale di una

La scuola, frequentata attualmente da 170 studenti, è nata nel 1979 come sezione staccata dei periti agrari di Trino Vercellese, e oggi fa parte dell'istituto comprensivo Innocenzo IX di Crodo, diretto dalla prof. Ornella Barre

squadra di collaboratori di alto livello. Il fine della scuola è quello di formare studenti che diventino agricoltori preparati e consapevoli. Al termine del percorso di studio è auspicabile che sappiano concretamente coniugare il sapere tradizionale e legato al territorio alla luce delle nuove tecnologie e fornire loro gli strumenti per poter promuovere degnamente le produzioni.

Lo scopo infatti è quello di produrre cibo che abbia una ricaduta positiva sulla salute del consumatore, nel pieno rispetto dell'ambiente e del benessere animale. Ampio spazio viene dato alla chimica applicata alla trasformazione dell'elemento base (latte, miele, ortaggi, frutta e uva). Nelle produzioni della scuola rientrano di conseguenza e a pieno titolo i formaggi, elaborati in un piccolo ma attrezzatissimo caseificio costruito con fondi stanziato dalla Fondazione Comunitaria Vco e della Banca di Novara e recentemente ampliato grazie ai finanziamenti del Pnrr.

Qui, in un ambiente sterile come una clinica svizzera, viene lavorato il latte proveniente dalla filiera locale (quindi bovine a pascolo in estate o in stalla ma alimentate a fieno durante i restanti periodi). Gli insegnanti Rosellina Romeo (per la parte chimica) e Davide Giannattasio (come tecnico pratico di laboratorio) collaborano coi ragazzi nella produzione di formaggio "Nostrano del Fobelli", Taleggio, Primosale, formaggi spalmabili, ricotta e yogurt, anche aromatizzato col miele o i piccoli frutti della scuola. Ampio spazio viene dato alla sperimentazione nel campo della stagionatura e dell'affinamento. Si stanno testando forme affinate nelle vinacce di Chardonnay, che si coltiva nei vigneti di Crodo, nel residuo della lavorazione della birra che si produce nel micro birrifico dell'Istituto, nella canapa, nel luppolo, addirittura nelle essenze montane adoperate per distillare un amaro, nella convinzione, mutuata dalla saggezza popolare, che nulla va buttato e tutto può contribuire a migliorare e diversificare gusti e sapori. Il prodotto finito viene consumato nella mensa scolastica, in attesa di definire



l'iter per la commercializzazione.

L'auspicio è quello di potervi arrivare a breve, serietà contando sulla diffusione e la conoscenza da parte di organi competenti. Va infine sottolineato che la supervisione ed elaborazione di nuove tipologie vengono seguite e concordate con attenzione da Cristina Rainelli, presidente dei Casari Italiani. Nel maggio 2023 è stata assegnata al formaggio Burki Giovane da lei curato una Medaglia d'oro Onaf nel corso del festival dei formaggi piemontesi di Grinzane Cavour. Nel medesimo evento il "Nostrano del Fobelli" ha ottenuto la menzione speciale. Curiosità e voglia di sperimentare dei giovani, serietà e disponibilità della scuola, capacità della dirigenza e del corpo insegnanti di indirizzare i ragazzi ad un consumo del suolo sempre più consapevole e rispettoso, educazione al gusto e ai sapori del territorio. Veramente un ottimo lavoro.



Un Caciocavallo tarantino miglior formaggio di fattoria

di Maurizio Mazzarella

Ogni anno in Italia vengono organizzate molte manifestazioni e concorsi caseari. Alcuni hanno una lunga tradizione e sono diventati negli anni degli appuntamenti fissi per appassionati e per gli addetti del settore.

In Veneto, nell'ultimo fine settimana di settembre, a Piazzola sul Brenta (Padova) dal 2004 viene organizzato Caseus una manifestazione con concorsi, mostra mercato, degustazioni e masterclass. Un'iniziativa di successo che nell'ultima edizione ha visto oltre 80 mila visitatori nei due giorni di esposizione. Presenze che testimoniano l'attenzione e l'importanza che il comparto lattiero caseario riveste in Veneto, terza regione a livello nazionale per produzione di latte. (Più del 50% del latte prodotto è destinato alla produzione di formaggi Dop).

Questo evento, promosso dalla Regione Veneto per valorizzare le produzioni casearie regionali, è diventato negli anni un punto di riferimento per il settore lattiero-caseario. Inizialmente era denominato Caseus Veneti ma dal 2022 in occasione della 18a edizione, ha ampliato i suoi orizzonti assumendo una veste internazionale, modificando la sua denominazione in Caseus e creando tre percorsi espositivi.

Si tratta di Caseus Veneti, mostra concorso dei formaggi prodotti nella regione, Caseus Mundi riservato ai prodotti esteri e Caseus Italiae dedicato alle piccole produzioni nazionali con il Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria.

Quest'ultimo si rivolge alle attività di migliaia di aziende, lungo tutta la penisola, in cui si allevano animali e si producono e stagionano eccellenti formaggi a filiera cortissima. In queste aziende spesso sono protagonisti giovani tecnicamente preparati, orgogliosi e consapevoli delle potenzialità del proprio impegno, che si dedicano anche a recuperare antichi e storici formaggi. Giovani che partecipano ai concorsi consapevoli dell'importanza dell'affrontare un confronto, del mettersi in gioco, e che, molto spesso, hanno frequentato i nostri corsi per assaggiatori.

Queste manifestazioni non coinvolgono solo i produttori, ma anche molti altri soggetti. Sono i giudici che vi partecipano in maniera discreta, lontani dal cla-



more delle premiazioni, ma che svolgono un ruolo fondamentale per queste manifestazioni partecipando alle commissioni di valutazione. I maestri assaggiatori che impegnano le proprie capacità, la propria sensibilità per esprimere un giudizio tecnico, obiettivo, indipendente e privo d'interessi economici. Valutazioni tecniche e non personali che seguono una metodologia ormai collaudata e utilizzata anche in altri paesi. Un giudizio espresso con lo scopo di aiutare il produttore a migliorare la qualità dei propri formaggi.

Pur se è il più giovane dei concorsi gestiti da Onaf, l'edizione 2023 del Concorso Nazionale dei Formaggi di Fattoria ha visto la partecipazione di 115 formaggi, prodotti in 52 aziende di 10 regioni: Piemonte, Puglia, Trentino Alto Adige, Campania, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Basilicata, Sicilia, Sardegna e Abruzzo. Una significativa rappresentanza della specificità e delle diversità casearie italiane che hanno creato non poche discussioni fra i 65 maestri assaggiatori provenienti da tutt'Italia che suddivisi in commissioni hanno composto la giuria del concorso. A loro va il nostro ringraziamento per la professionalità e l'impegno profuso in questa valutazione.

I riconoscimenti ai migliori formaggi delle singole categorie sono andati a premiare formaggi prodotti in tutt'Italia da Bolzano a Taranto. I giudici hanno anche provveduto ad assegnare un premio speciale, la targa Onaf per il "Miglior Formaggio di Fattoria 2023". Riconoscimento che è stato assegnato al Caciocavallo a latte misto vacca pecora prodotto dall'azienda agricola Olivaro dei F.lli Merendino C&B di Maruggio (Taranto).

L'azienda Olivaro, nata negli anni 70 dello scorso secolo per volontà del capostipite Antonio Merendino, oggi è diretta dai figli Carlo e Baldo ai quali si affianca anche la terza generazione con Dante Alberto, che si occupa del caseificio ed è anche un maestro assaggiatore. L'azienda, situata nel territorio di Maruggio a circa 2 km dalla costa ionica, produce formaggi di capra, pecora e vacca. Le pecore e le capre vengono allevate per buona parte dell'anno nei pascoli in prossimità del mare dove la salsedine conferisce alle erbe eccellenti qualità organolettiche che si riscontrano nei formaggi.

MM

VINCE LA MALGA MONTE ASOLONE

Nell'ultimo weekend di settembre 2023 a Piazzola del Brenta si è svolto anche il concorso Caseus Veneti riservato ai formaggi prodotti in Veneto. La giuria tecnica composta da maestri assaggiatori ha assegnato la Targa Onaf "Premio Fernando Raris - Miglior formaggio tipico tradizionale Veneto 2023" alla cooperativa sociale Monte Asolone di Pove del Grappa (Vicenza) per il formaggio Malga vecchio alpeggio 2022.

La coop gestisce dal 1970 la Malga Monte Asolone che avendo sede a quota 1400 metri è la più alta del Monte Grappa e nel periodo dell'alpeggio accoglie le vacche e il giovane bestiame dei soci. Oltre al nuovo caseificio, è stato realizzato anche un frantoio per valorizzare la coltivazione dell'ulivo che si è ampiamente diffusa fra i soci.

La targa Onaf dal 2022 è intitolata all'indimenticabile figura di Fernando Raris, consigliere nazionale e fondatore della Delegazione di Treviso. Eclettico e vulcanico si è sempre prodigato, in ambito regionale e nazionale, nel diffondere la cultura e la conoscenza del mondo caseario e della nostra organizzazione.



Su, in Malga

di Laura Veronese

L'Altopiano dei Sette Comuni è un vasto altopiano sulle Prealpi Vicentine, al confine con il Trentino. Con una superficie di 467 kmq fra i 229 e i 2336 metri sul mare, rappresenta una realtà unica nel panorama montano nazionale ed europeo per estensione dei pascoli e per numero di malghe (oltre 100, tra pubbliche e private).

La giornata in malga inizia all'alba, con il cane del malghese che corre a comando a radunare le vacche che devono essere munte dopo aver passato la notte a pascolare e a riposarsi. Dopo aver radunato il bestiame, i malghesi conducono le vacche alla stalla, dove inizia la mungitura, operazione che terrà impegnate più persone per una o due ore a seconda del numero di capi monticati. Finita la mungitura, il latte viene depositato in una vasca refrigerata in attesa dell'autobotte del caseificio al quale il latte viene conferito oppure viene messo in una caliera in attesa di procedere con la trasformazione in formaggio.

I malghesi devono poi pensare all'alimentazione dei maiali presenti nella porciaia, la cui presenza è fondamentale nelle malghe in cui avviene la caseificazione. I maiali vengono infatti alimentati con crusca, tritello, farina d'orzo o di mais e con il siero residuo

della lavorazione del latte.

A seguito della mungitura le vacche vengono indirizzate al pascolo. Il resto della mattinata viene impiegato dal malghese per tutti i lavori necessari ai fini della gestione ambientale e del mantenimento delle strutture: sfalcio delle specie infestanti (prima della fioritura), taglio della rinnovazione delle piante arboree e arbustive all'interno del pascolo, manuttenzioni alle chiudende e alle pozze d'alpeggio. Nel frattempo, il casaro (esperto della caseificazione) inizia la lavorazione del latte per la produzione del formaggio e del burro, che lo impegna fino all'ora di pranzo.

Dopo un riposino e un caffè, si riprende con le attività: il casaro cura il formaggio in magazzino e in salatoio, oltre a preparare la legna per la cucina. L'Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni, quale ente sovracomunale che collabora con le amministrazioni per la gestione delle malghe, ha promosso e realizzato il progetto di promozione turistica "La Via delle Malghe", nato per valorizzare le malghe dell'Altopiano dei Sette Comuni attraverso degli itinerari percorribili a piedi e in bici, con l'obiettivo di diffondere a livello locale, nazionale e internazionale la conoscenza e la fruibilità di questi territori.

Manifestazione e concorso a Gallio

Il comune di Gallio ha organizzato la prima edizione della manifestazione "Su in Malga!" nei giorni 30 e 31 luglio 2023 e ha portato in piazza la maggior parte dei malghesi produttori di formaggio dell'Altopiano. Il numeroso pubblico ha apprezzato le attività, anche ludiche per i bambini, e ha potuto acquistare i prelibati prodotti di malga. È stata un'occasione unica per la delegazione Onaf di Vicenza per organizzare un concorso caseario, con giuria tecnica e popolare, allo scopo di valorizzare questo prodotto caratteristico locale.

È tutto da scoprire l'Altopiano dei Sette Comuni sulle Prealpi vicentine. La Spettabile Reggenza ha avviato un progetto turistico per valorizzare le malghe attraverso itinerari percorribili a piedi e in bici. E il Comune di Gallio ha promosso un concorso caseario rivolto ai produttori malghesi. Un'occasione unica per la delegazione Onaf di Vicenza che ha curato l'iniziativa, con giuria tecnica e popolare, allo scopo di valorizzare la produzione locale

Il concorso locale ha visto la partecipazione di 22 formaggi prodotti con latte crudo suddivisi in 3 categorie come da regolamento: caciotta di malga, malga fresco alpeggio 2023, malga vecchio alpeggio 2022. La giuria tecnica con l'utilizzo della scheda quantitativa Onaf ha assegnato il primo premio, offerto dal Comune di Gallio, alla Malga Biancoia (La Riviera sas) per la migliore caciotta, alla Malga Campo Est (Azienda agricola Sasso Arianna) per il malga fresco e infine alla Malga Mazze inferiori (Azienda agricola Pezzin Mirko) per il formaggio vecchio. La commissione era composta da maestri assaggiatori e assaggiatori qualificati coordinati dal presidente Giancarlo Andretta e dal capo segreteria concorso e delegato di Vicenza Paolo Dal Maso.

I maestri assaggiatori (chi scrive e Mirko Rigoni) hanno accompagnato i partecipanti della giuria popolare nell'assaggio dei campioni e nella compilazione della scheda di gradimento ad hoc semplificata. I risultati sono stati i seguenti: primo premio per Malga Camporossignolo (Società agricola F.lli Nicolini) sia nella categoria caciotta che malga fresco, per Malga Meletta di Dietro (Lemerle, Azienda agricola Dalla Rizza Davide) nella categoria malga vecchio.

I premi, un'opera d'arte in legno raffigurante un campanaccio per vacche con il marchio "Su, in Malga!", sono stati consegnati al termine dell'evento, alla presenza di tutti i malghesi, assieme agli attestati di partecipazione e agli auspici di ritrovarsi insieme di nuovo per la seconda edizione.





Formaggi in tavola con Omero nell'Iliade e nell'Odissea

di Luisella Fogo

L'acheo-zoologia, frutto delle ultime e approfondite ricerche sui resti ossei provenienti dai numerosi scavi effettuati in certi siti, permette oggi di venire a una più accurata conoscenza dell'alimentazione dell'uomo attraverso il suo lungo cammino fino al periodo del Neolitico quando egli arriverà alla "domesticazione" degli animali stabilendo tra i due un tipo di rapporto che si stenderà tra il tempo in cui l'uomo da "predatore" si trasformerà in "produttore" di risorse animali dedicandosi all'allevamento di certe specie utili alla sopravvivenza e all'economia.

La matrice di questi nuovi approfondimenti è stata l'individuazione avvenuta nel 1976 durante i lavori effettuati per la costruzione di una superstrada in un'area dove si trovavano migliaia di reperti fossili appartenenti a molteplici "specie di animali" che, insieme a strumenti di "selce", rivelavano "attività di caccia" e di "macellazione" che risalivano a 700-600 mila anni fa.

Tali animali erano per lo più ippopotami, cervi, caprioli e leoni dei quali l'uomo

recuperava certe parti del corpo soprattutto come carne e midollo. Le tecniche di caccia che cambiarono più tardi con la scoperta del fuoco che impauriva gli animali e il diversificarsi del clima e della vegetazione influirono in seguito sulla variazione delle specie cacciate delle quali il documento più visibile è quello nelle pitture parietali delle grotte, pitture che erano già apparse nell'ultimo periodo del Paleolitico.

A seconda del clima, infatti, si è potuta notare la varietà diversificata di presenze animali che andavano dalla marmotta al cavallo e al bue, e dal cervo al cinghiale, e sarà nel Neolitico medio che verranno addirittura rinvenute "tre zampette di pecora"; mentre, solo a partire dall'Età del bronzo da certi ritrovamenti divenne chiaro lo "sfruttamento dei prodotti secondari" degli animali come "lana e latte" degli ovini, dei caprini e dei bovini.

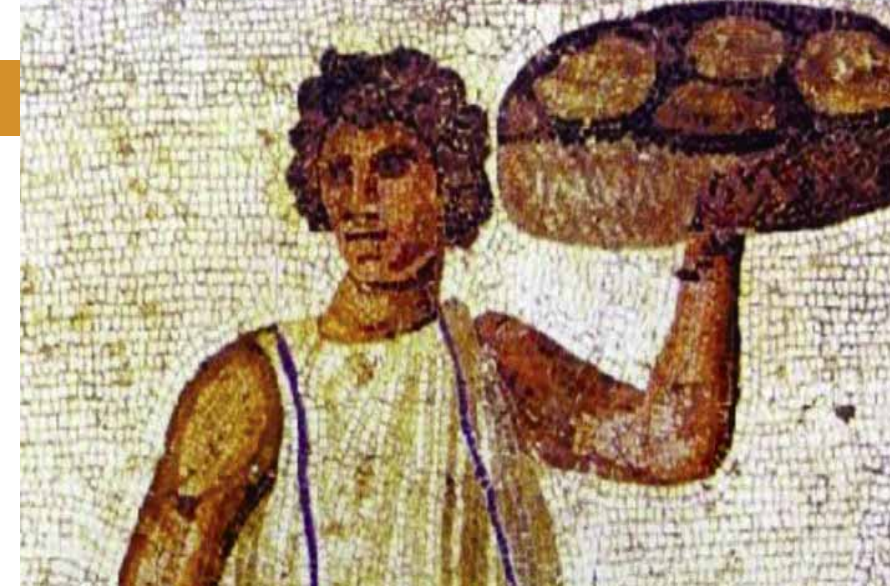
Molta documentazione sull'uso dei prodotti secondari riferentesi al cibo arrivò inaspettatamente da una più accurata e approfondita lettura di due testi antichi che sono conosciuti fin dai tempi della scuola e cioè quella delle due opere immortali e grandiose di Omero... si sta, infatti, parlando dell'Iliade, che è un racconto di guerra narrante la caduta di Troia risalente al 1260 circa a.C. e dell'Odissea che è il racconto del viaggio di Odisseo (Ulisse), opere scritte entrambe quattrocento anni più tardi poiché risalenti a circa 800 anni a. C. in riferimento a quella che fu chiamata rinascita greca di cui l'esimio poeta fu il più illustre degli esponenti.

Leggendo con cura e attenzione le righe interne di entrambi i poemi a sorpresa vengono alla luce i cibi che mangiavano e ciò che bevevano gli Eroi omerici durante i loro pasti e i loro banchetti dove, mentre è sempre nominata la "carne" arrostita alla brace accompagnata dal pane e dal vino, emerge stranamente che il "pesce" è completamente assente anche se la quasi totalità delle situazioni avviene vicino o nel mare.

Omero sottolinea che l'elemento primario del tempo era il "pane" tanto che nell'Odissea la farina (alphiton) è chiamata "midollo degli uomini" e veniva ricavata dal' orzo e dal frumento seminati ogni due anni e, praticando la concimazione, in alternanza con i legumi.

Il pane veniva portato in tavola in grandi ceste e consumato sotto forma di "focacce" cotte in forni rudimentali e accompagnate dall'olio di oliva e dal vino

Per capire cosa mangiavano e bevevano gli antichi Greci bisogna leggere tra le righe dei poemi dove abbondano di animali, cibo e bevande



di cui, sempre nell'Odissea, ne viene specificata l'apertura nell'undicesimo anno.

Secondo Omero la vite veniva coltivata lasciandola "correre a terra" e la vendemmia veniva fatta a settembre seguita poi dalla pigiatura e dalla conservazione del vino (oinos) in anfore di terracotta o in otri di pelle per essere poi commerciato con il nome del luogo di provenienza.

Ancora in Omero il vino appare sempre diluito con acqua e nell'Odissea viene anche specificata in quale quantità "una misura di vino contro 20 di acqua" poiché proprio la quantità doveva essere moderata in quanto per gli eroi omerici l'ubriachezza equivaleva a un "insulto". Nell'Odissea saranno i Proci, pur dilapidando i beni di Ulisse, a non risultare mai ubriachi, mentre nell'Iliade sarà Ettore a rifiutare il vino che gli vuol porgere la madre Ecuba per offrirlo a Giove al fine di ingraziarselo.

Per insaporire il vino potevano essere aggiunti, oltre al miele e alla farina di orzo, niente meno che il formaggio di capra.

Appurati il bere e il nutrimento della carne di bue e di maiale come elemento corroborante e nutrimento, in Omero si parla pure di capre, montoni e pecore spesso o sempre presenti sulle mense. Nell'Iliade l'eroe Achille, trascorrendo l'infanzia presso il Centauro Chirone, è nutrito con pezzi di carne cruda di leone, cinghiale e lupo.

Ora, appurato fin qui che le tre componenti base dei pasti erano pane, vino e carne, Omero, invece, tace totalmente sul pesce come cibo abituale per gli eroi omerici i cui pasti avvenivano in tre momenti della giornata: la colazione al mattino presto (ariston), un pasto a metà giornata (deipnon) e alla sera la cena (derpon).

E, mentre nell'Iliade i pasti si svolgono nell'accampamento sotto le tende dei guerrieri dove avveniva anche il "consiglio di guerra", dove però mancava la presenza degli "aedi" (o cantori), nell'Odissea è lo stesso Achille che sotto la tenda, accompagnandosi con la cetra, intona canti epici ed è sempre lui che prepara il cibo con la carne per gli spiedi, mentre Patroclo vi mette il sale, provvede al vino versandolo nel cratere centrale o servendolo agli ospiti presenti che, a loro volta, si servono da soli il pranzo nel pieno rispetto dell'ospitalità che era inderogabile per tutti i Greci e gli Eroi.

Omero nei banchetti descritti nell'Odissea offre ai lettori l'occasione di incontrare le "donne" nel loro contesto nominandone due: Arete regina dei Feaci, ed Elena, le quali condividono il cibo con gli astanti.

Durante l'età omerica e per tutto il periodo antico greco non ci sono rappresentazioni di come si banchettava, appaiono solo momenti fissi nella ceramica corinzia del VII e VI secolo a.C. dove uno o due invitati sedevano a letto con davanti un lungo tavolo di legno per appoggiare le vivande: da ciò si è dedotto che il banchettare distesi provenisse solo dall'Oriente per essere assunto subito dopo dal "costume greco" e adottato nel "simposio" dove, oltre che "mangiare

insieme" proponeva il "bere insieme" dedicandosi al consumo del vino con focaccine salate, formaggi e dolci, a cui seguivano conversazioni, musica e divertimenti fino a tarda notte.

In Omero nessuno mangiava disteso poiché il letto serviva solo per dormire e i suoi eroi, bevuto il vino e terminato il pasto, andavano a riposare dopo il tramonto. In alcuni ultimi passi sia nell'Iliade che nell'Odissea gli scenari sembrano diventati diversi soprattutto in riferimento alla reggia di Alcino che, avendo Ulisse come ospite lo invita a parlare di sé durante la mensa ed è lo stesso eroe a iniziare la narrazione delle sue prime peregrinazioni e degli eventi successivi soffermandosi compiaciuto a sottolineare quanto era armoniosa l'atmosfera aggiungendo

-è bello l'udir cantor...-

quando sente Demodoco suonare la cetra e

- di cui pari a quel d'un dio suona la voce-

mentre - giovani d'oro - ritti su apposite basi stanno con in mano fiaccole accese per rischiarare i convitati nella notte mentre il vino veniva opportunamente servito da sinistra (epidexia), regola vigente anche per i turni del gioco, per cantare e brindare, la stessa ritualità, infatti era stata mantenuta anche dai Proci di Antinoo quando si alzarono in fila per la sfida con l'arco.

Durante il racconto ad Alcinoo Ulisse narnerà con accenti gravi e turbati l'incontro nell'enorme e paurosa spelonca del Ciclope Polifemo dove:

...le aggratciate corbe

cedeano al peso de' formaggi, e pieni

d'agnelli e di capretti eran le stalle.

I compagni pregavanmi che, tolto

Pria di quel cacio, si tornasse addietro

Ma io non volli... pur vederlo in faccia...

Quindi Ulisse

Racceso il foco...

assaggiammo del rappreso latte

Venne pascendo la sua greggia...

e l'ingresso accecò della spelonca.

A rappresentare poi la differenza tra i due stili di vita espressi dagli eroi di Omero e dal "simposio" rimane la "coppa di Nestore" il quale nell'Iliade possedeva una personale "coppa d'oro" che soltanto lui poteva alzare quand'era piena, e che, descritta nel testo originale dell'Iliade, così dice:

Di Nestore... la coppa buona a bersi,
ma chi berrà da questa coppa subito lui
prenderà il desiderio di Afrodite
dalla bella corona.

mettendo chiaramente in evidenza il "lato antico" della visione di vita dell'eroe epico, alla visione più recente del "simposio" dove qualsiasi commensale si diletta ormai tra i "versi cantati" dal poeta cantore e le gioie di Afrodite.

Ed è nella condivisione di queste due "ideologie epiche", l'una "di guerra" e l'altra "di aristocrazia" che la poesia omerica si inserisce tra le due fasce sociali mettendole in comunicazione tra loro.



Ricotta & Spinaci

Un abbinamento intramontabile in diverse pietanze della cucina italiana: impariamo a realizzarlo in modi differenti

a cura di Sara Albano

Ricotta + Spinaci = successo assicurato! Fanno contenti anche i vegetariani a tavola, e rappresentano un ripieno all'italiana capace di valorizzare moltissime preparazioni, dalle più semplici alle più elaborate. Si tratta quasi sempre di paste ripiene, tutte discendenti dalla medievale torta (o pasticcio o pastello o coppo), nome di un recipiente di pasta, chiuso, in cui un ripieno viene cotto nel forno o su mattoni refrattari su brace.

Derivati della torta, quindi precursori anche delle paste ripiene con ricotta e spinaci, sono il tortello, il raviolo, il pasticcio e la crostata, tutti possibili ospiti della ricotta con gli spinaci. Le torte di solito erano sinonimo di ripieno alle verdure: queste nascono infatti come espressione sia della genialità della cucina povera nel riciclaggio dei residui di cucina, sia del desiderio di novità nell'alimentazione quotidiana.

Nei libri di cucina del Medioevo esse compaiono con un vero tripudio, a cominciare dal Liber de coquina (1285-1304, di autore anonimo), ma notizie di torte si hanno già presso i monaci camaldolesi nel 1100. Tutti gli esperti concordano, quindi, sull'origine proletaria di questo ripieno, inizialmente senza dubbio fondato su erbe raccolte in campo e su ricotta di pecora, sia perché la coltivazione dello spinacio non era diffusa (introdotto in Europa nell'anno 1000 dalla Persia, grazie agli arabi, diventa specialità della campagna lombarda tra il 1440 e il 1500, diffondendosi con buoni risultati economici solo nel sec. XIX, di pari passo con l'inizio della modernizzazione agricola di quegli anni); sia perché non era ancora diffuso l'allevamento bovino/bufalino, al contrario di quanto accadeva per la pastorizia, attività che per secoli ha caratterizzato le aree agricole dello Stivale italiano.

In ogni regione, ancora oggi, alla ricotta si aggiungono effettivamente non spinaci ma altri tipi di erbe tipiche del territorio, dalla borragine alle bie-

toline di campo, il tarassaco, le ortiche e altre ancora. Ma il connubio con gli spinaci è diventato patrimonio della cucina casalinga di città, grazie alla facilità di preparazione e alla possibilità di poter esprimere in modo vario la propria fantasia intorno a questo abbinamento. Vi si possono preparare polpette e gnocchi da cuocere in vario modo, integrandoli ad esempio all'impasto dei canederli, oppure preparando i rabaton piemontesi (tipiche crocchette di forma oblunga) o gli gnudi toscani.

Possono rappresentare il ripieno di torte salate e focacce, come accade nella cucina ligure, in quella siciliana, oppure nelle crêpes salate. E non in ultimo, arricchiscono con grande successo le paste ripiene, dalle lasagne ai cannelloni fino a tortelli e ravioli. Ma a seconda di come lo si prepara, si possono ottenere risultati ogni volta differenti nella degustazione di un ripieno a base di ricotta e spinaci. Riassumeremo le tre farciture differenti nelle denominazioni "rustica", "elegante" e "raffinata": gli ingredienti di base contemplati sono i medesimi, ovvero ricotta fresca (vaccina o ovina a vostro piacere), spinaci bolliti o cotti al vapore e un pizzico di sale (naturalmente potrete aggiungere anche una macinata di pepe e/o di noce moscata, a seconda delle vostre abitudini e gusti personali).

Farcitura "rustica"

Si ottiene con spinaci bolliti freddi strizzati con delicatezza per rimuovere un po' di acqua in eccesso. Questi vengono poi tritati al coltello, ma non troppo finemente. Gli spinaci tritati grossolanamente vengono quindi conditi solo con un pizzico di sale, e successivamente incorporati alla ricotta fresca, senza setacciarla, lavorando il tutto fino a rendere il composto uniforme. Il risultato al palato sarà gradevolmente rustico, per una percezione rustica tradizionale come principale usanza italiana comanda.

Farcitura "elegante"

In questo caso, partiamo da spinaci bolliti e freddi, ma senza necessità di strizzarli oltre, dal momento che un po' di acqua in più ci aiuterà a ridurli in

crema con un frullatore ad immersione. Otterremo un prodotto vellutato ricco di acqua, che potremo passare in uno chinois a maglia fine, lasciandolo riposare con un recipiente al di sotto in frigorifero, per fargli perdere l'acqua in eccesso. Uniremo quindi questa crema di spinaci lasciata ben sgrondare alla ricotta fresca passata al setaccio, per una consistenza più fine e cremosa. Otterrete così una farcitura più cremosa e gentile al palato, ottima anche per farcire le crespelle.

Farcitura "raffinata"

Quest'ultima variante della più classica delle farciture prevede che gli spinaci non vengano utilizzati da cotti ma da crudi. Andremo infatti ad ottenere il loro succo ricco di clorofilla passandoli in un estrattore (che lavori il più possibile lentamente per non formare schiuma e ossidare gli spinaci in foglia freschi influendo anche sul loro colore causa il surriscaldamento). Una volta ottenuto il "succo", prima che ossidi, lo si trasferisce in un pentolino per portarlo a bollore. Da quando inizia a bollire, basteranno 2 minuti di cottura: l'acqua si separerà naturalmente lasciando una parte verde più compatta da filtrare con un piccolo passino, lasciando scolare bene.

Questo preparato si conserva in un vasetto o ancor meglio in bustine sottovuoto (l'assenza di ossigeno lo preserverà più a lungo). Sarà ottimo non solo per essere aggiunto direttamente alle farciture, ma anche per colorare la pasta all'uovo o con sola acqua e farina senza alterarne la consistenza. Basterà disciogliere la clorofilla nell'acqua da aggiungere alla ricetta.

Ancora un consiglio: lo chef Fabio Campoli preferisce lasciare il ripieno per paste fresche a base di ricotta e verdure a foglia verde privo di uova. Il tuorlo rende il tutto più cremoso ma assume un sapore dominante, che ci discosta da quello puro della ricotta, mentre l'albume rende il ripieno molto fermo e compatto. Ma sono gusti personali: l'invito è quello di provare più varianti e testare voi stessi la differenza, scoprendo la versione che più vi aggrada.



TORTA SALATA ALLA FREGOLA CON RICOTTA, SPINACI E DATTERINI GIALLI

Ingredienti per uno stampo rotondo da 18 cm di diametro

Per l'impasto:

- Fregola cotta, 80g
- Farina "00", 150g
- Burro, 50g
- Sale, 3g
- Acqua, 50-70ml Per il ripieno alla ricotta:
- Ricotta di pecora, 300g
- Albumi d'uovo, 2
- Spinaci cotti, 150 g
- Parmigiano Reggiano grattugiato, 30g
- Sale, q.b.
- Noce moscata, q.b.

Per la copertura:

- Pomodori datterini gialli, 400 g
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Sale, q.b.

Esecuzione

Cuocete la fregola in acqua bollente salata. Una volta pronta, scolatela bene, conditela con un filo d'olio e stendetela su una teglia, lasciandola raffreddare. In seguito, riponete in planetaria con la foglia la farina con il burro ammorbidito a temperatura ambiente, e fate sabbiare (potrete procedere anche con la lavorazione a mano dell'impasto). Aggiungete quindi il sale, lavorando fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Fate riposare l'impasto coperto da pellicola alimentare in frigorifero per almeno un'ora.

Nel frattempo, procedete con la preparazione del ripieno e della copertura. Setacciate la ricotta in un recipiente, poi incorporatevi gli spinaci cotti tritati finemente al coltello, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale e noce moscata e gli albumi, lavorando bene con un cucchiaio fino a rendere il composto omogeneo. Conservate in frigorifero.

Lavate e asciugate i datterini gialli, tagliateli in due parti, riponeteli in una ciotola, quindi salateli e ricopriteli con generoso olio extravergine.

Trascorso il tempo necessario, stendete l'impasto precedentemente ottenuto, realizzando un disco dello spessore di 2 cm, copritelo con la fregola cotta e con l'aiuto di un matterello pressatela bene, fino a portare la pasta allo spessore di un 1cm. Prendete quindi uno stampo rotondo, ungetelo bene e foderatelo con il disco d'impasto, facendo attenzione a lasciare la parte con la fregola verso l'esterno, poi bucherellatelo leggermente con i rebbi di una forchetta. Aiutandovi con una sacca da pasticceria, sprizzate il composto alla ricotta e spinaci all'interno dello stampo, livellandolo bene in superficie aiutandovi con una spatola o con il dorso di un cucchiaio inumidito.

Infine, disponete i pomodorini in uno strato ordinato e uniforme sulla superficie della torta, facendo attenzione a rivolgere la buccia rivolta verso il basso, sistemandoli prima lungo i bordi e poi man mano verso il centro. Infornate la torta in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti, poi abbassate a 130°C e procedete con altri 30 minuti di cottura circa.

Una volta sfornata, lasciate freddare la torta a temperatura ambiente per almeno 10 minuti prima di sfornarla e servirla in tavola calda o tiepida a vostro piacere.



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

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Corso Onaf II° livello

Si è svolto a Mantova nei mesi di ottobre e novembre 2023, il corso Onaf di II livello per aspiranti maestri assaggiatori. Il corso ha consentito ai partecipanti di acquisire un atteggiamento critico nei confronti dei prodotti caseari, acquisendo maggiore consapevolezza nell'uso dei sensi, oltre a perfe-



zionare la conoscenza delle principali tematiche inerenti la filiera di produzione dei formaggi, dalla stalla al prodotto stagionato, attraverso lo svolgimento delle 10 lezioni durante le quali si sono alternate la teoria e degustazioni guidate.

Nei vari appuntamenti i corsisti hanno degustato 50 formaggi del panorama caseario nazionale ed internazionale. Un vero successo per gli amanti dei formaggi. L'investitura è programmata nel mese di marzo.

Il delegato Cornelio Marini



DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



Nasce il "Blu di Cuneo"

Con grande soddisfazione il mondo caseario e la sezione Onaf cuneese hanno visto concretizzarsi il progetto "Blu di Cuneo". Il 14 novembre 2023 a Savigliano un gruppo di produttori, ideatori e sostenitori del progetto, hanno ufficialmente costituito l'Associazione Produttori di Formaggio Blu di Cuneo la cui presidenza è stata affidata a Sandro Gallina, titolare della Fattoria Gallina Golosa associata a Confagricoltura di Cuneo. Il progetto "Blu di Cuneo" nasce da un'idea di Sandro Gallina, tecnico esperto in formaggi erborinati e Francesco Rabbia titolare dell'omonimo caseificio, azienda storica con esperienza decennale nella fabbricazione di formaggi Blu.

Con l'interesse del delegato Onaf di Cuneo Pierangelo Battaglino si è formata una rappresentanza di aziende agricole e artigianali di pianura,

collina e montagna varia come il panorama caseario della provincia.

Siamo di fronte ad un formaggio di piccole dimensioni, prodotto con solo latte cuneese di vacca, capra o pecora, realizzato in due versioni: quella più cremosa, dalla pasta caratterizzata da venature di muffe blu perfettamente fondente in bocca e quella più sostenuta con maggior intensità dell'erborinatura, pasta compatta e altamente solubile.

Sono otto le aziende che hanno dato vita alla neonata Associazione Produttori di Formaggio Blu di Cuneo rappresentate dai soci fondatori: Sandro Gallina (Fattoria Gallina Golosa) alla presidenza; Francesco Rabbia (Caseificio Francesco Rabbia) vice-presidente; Ivan Damilano (Ciabot ed Cesca) segretario e tesoriere; i consiglieri: Davide



Fiandino (Tino Paiolo); Ilaria Ichino (Agricaseificio La Capanna); Fabrizio Oggero (I Tesori della Terra); Enzo Ornato (Valliera Società Agricola); Federico Villosio (Caseificio CeiranoVillosio).

Alla cerimonia costitutiva hanno partecipato i due rappresentanti degli Enti Controllori: Guido Tallone per l'Agenform consorzio di Moretta, che si occuperà delle ispezioni ai caseifici associati per garantire la regolarità della produzione secondo il disciplinare e Pierangelo Battaglino per l'Onaf Cuneo, che avrà il compito di verificare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto.

L'assaggiatrice Franca Serale

DALLA DELEGAZIONE DI VARESE



Incontri biellesi

Degustazione di formaggi con abbinamento birra. Questo il tema della serata organizzata dalla delegazione Onaf di Varese al ristorante toscano "Al Vecchio Convento" di Varese, dove si sono dati appuntamento numerosi appassionati attratti dal tema della serata e dai formaggi in degustazione.

Purtroppo per impegni improvvisi non ha potuto essere presente Simona Bonino titolare del caseificio Botalla, produttrice dei tre formaggi in degustazione abbinati ad altrettante birre del birrifico Menabrea, entrambe le attività produttive con sede a Biella.

A sostituirla erano presenti il delegato Onaf per la provincia di Biella Dario Torriente, per la parte formaggi, e Silvano Rusmini, noto giornalista del settore food & beverage, per le birre.

Gli abbinamenti sono stati: Toma di grotta invecchiata prodotta in alpeggio con latte 100% piemontese con Menabrea la 150° ambrata di bassa fermentazione; Sbirro prodotto solo con birra Menabrea e latte piemontese e affinato nelle cantine di stagionatura di Botalla con Menabrea la 150° bionda, birra chiara a bassa fermentazione; Pian Bress formaggio prodotto nelle malghe di Pian Bress sulle alpi biellesi con Menabrea arte in bottiglia birra chiara non filtrata a bassa fermentazione.

I formaggi e le birre presentate sono stati una piacevole e gradita sorpresa per la maggior parte dei convenuti, anche per i più critici. Interessante la presentazione del museo della birra presso Menabrea, visitabile su prenotazione.



I formaggi a latte crudo del Caseificio "La Giunca"

Degustazione di formaggi con abbinamento vini. Il 7 novembre al ristorante toscano "Al Vecchio Convento" di Varese, la delegazione di Varese ha radunato circa 60 appassionati per degustare quattro specialità del caseificio "La Giunca" situato nel parco naturale dell'alta Valsesia.

Si è iniziato con la Beola di Capra così chiamata perché la forma ricorda la caratteristica pietra dei tetti valesiani chiamata appunto beola, abbinata ad un Sauvignon dei Tenimenti Civa di Bellazola (Udine).

A seguire una classica Toma Valsesia di latte vaccino stagionata in grotta a 1.000 metri e un "signor" Castelmagno d'alpeggio con stagionatura di ben 15 mesi, che ha riscosso l'entusiastico apprezzamento dei presenti.

Entrambi questi formaggi sono stati accompagnati da un Colline Novaresi Rosso dell'azienda agricola Prolo Filippo di Fara Novarese. Per ultimo un formaggio con erborinatura naturale, prodotto con latte vaccino, il Blu di Roj. E' nella seconda fase di stagionatura che, dopo la foratura, affiancando alle forme dei pani di segale, si formano le spore, le quali attirate naturalmente dalla asciugatura della pasta, permettono la formazione delle caratteristiche striature bluastre. Abbinamento con un Recioto di Soave classico Cadis 1898.

A proposito del pane di segale, fuori programma, come entrèe è stata fatta assaggiare, in purezza, una noce di burro prodotto dal caseificio sopra una fetta di questo pane.

Il consigliere Alberto Rogora



DALLA DELEGAZIONE DI MILANO



Proseguono gli appuntamenti della rassegna Formaggi di Fattoria

Continuano le serate di presentazione dei Formaggi di Fattoria organizzate dalla delegazione di Milano a degustazione Ristoro e dispensa alla Casa degli Artisti. A gennaio i numerosi soci e appassionati del buon formaggio, hanno avuto l'opportunità di approfondire la conoscenza del tradizionale stracchino della Valsassina valutandolo in quattro differenti produzioni di altrettanti piccoli artigiani: Invernizzi di Mezzacca, Doniselli di Pasturo, Pomi di Primaluna, Bianchi di Primaluna.

Per continuare la serata i formaggi di latteria in un crescendo che ci ha portato dai 45 giorni di Uberti (Primaluna), ai 100 giorni di Gobbi (Margno) e all'anno di Galluzzi (Crandola). Da ultimi ci siamo emozionati con gli straordinari Grassi d'alpe della Valvarrone prodotti da Enrico Colli con una stagionatura fino a oltre quattro anni. Li abbiamo voluti nominare tutti per rendere merito all'impegno di casari che si dedicano a preservare la tradizione di una cultura casearia altrimenti destinata a scomparire, soffocata dai prodotti di massa, magari qualitativamente validi, ma che non possono reggere il confronto sotto il profilo emozionale. Abbiamo assaggiato i formaggi di casari-allevatori che scelgono di lavorare con il latte delle loro vacche grigie o pezzate rosse o bruno alpine per avere meno latte ma più ricco; che in estate portano i loro animali nei pascoli di montagna e in inverno prediligono l'uso del fieno dei terreni circostanti; che spesso usano ancora il fuoco di legna per cuocere la cagliata, non per darsi un tono roman-

tico di salvaguardia della tradizione ma perché, davvero, hanno sempre fatto così. Ne abbiamo scelti otto in provincia di Lecco, ma tanti ancora ne racconteremo dopo l'estate quando avremo il piacere di gustare i formaggi d'alpeggio.

In febbraio invece per l'appuntamento dei formaggi di fattoria abbiamo incontrato Paolo Pompilio dell'azienda agricola Capre e Cavoli di Capriglio (At), che molti di noi ricordano per i numerosi riconoscimenti ricevuti nelle varie edizioni del concorso "All'Ombra della Madonna".

Con la guida del maestro assaggiatore Beppe Casolo abbiamo avuto il piacere

di scoprire i sottili aromi del Fiocco di latte, le delicate note acide di yogurt della Robiola di mamma Margherita e le sue evoluzioni, sotto il delicato feltro di una crosta fiorita, nella Robiola di Capriglio. Abbiamo sperimentato le ricche sensazioni di sottobosco e funghi nel Sigaro sotto cenere a cui si uniscono i sentori di verdure bollite nel Passion de Chevre. A questi formaggi il maestro assaggiatore Beppe Serafini ha saputo abbinare con eleganza le birre di tre birrifici artigianali lombardi (Lariano, Manaresta e Rurale) per valorizzare maggiormente i formaggi e rendere l'esperienza ancora più ricca e interessante. E per concludere abbiamo avuto il piacere di essere fra i pochi che hanno provato un formaggio scherzosamente definito "Illegale", stagionato per oltre un anno in

ambiente semi anaerobico: un'esperienza coinvolgente che stimola i sensi e che, in effetti, ha contribuito a arricchire il catalogo delle nostre piacevoli dipendenze casearie.

Arrivederci al prossimo mese per altri formaggi di fattoria!

Il consigliere Marco Benedetti



Alpeggio in Valsassina: attrezzature per la caseificazione (Foto Roberto Bonati)



di FIORENZO CRAVETTO

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA-REGGIO EMILIA



Renato Brancaloni e l'arte di affinare

L'arte di affinare è il tema dell'evento organizzato dalla delegazione nel mese di gennaio: ospite e protagonista della serata Renato Brancaloni.

Il grande maestro racconta che occorre rispettare, salvaguardare la natura e l'essenza del formaggio che deve conservare la propria personalità. Pertanto l'affinamento viene effettuato soltanto attraverso dei trattamenti esterni e non si interviene mai direttamente sull'interno della pasta.

Abbiamo degustato un Pecorino affinato con more selvatiche e mirtillo, una Toma vaccina di Alpeggio affinata con una soluzione di gin e santoreggia e il Blu Notte un erborinato vaccino affinato con fave di cacao e chicchi di caffè. In tutti e tre i prodotti è stato apprezzato l'elegante equilibrio creato tra i sentori caratteristici di ciascun formaggio e l'affinamento realizzato. Non poteva mancare la plurisecolare tradizione romagnola dell'infossamento dei formaggi nelle cavità sotterranee scavate nell'arenaria e Renato Brancaloni ci ha deliziato con 3 squisitezze provenienti dalle sue fosse che risalgono al 1300. Abbiamo degustato non solo il classico pecorino di fossa ma anche 2 vere chicche.

a) la Bufala di fossa, un formaggio a pasta gessata prodotto con latte di bufala nell'area salernitana di Paestum

b) il Pecorino di fossa prodotto alla maniera dei contadini romagnoli durante

gli anni 50/60. Si tratta di un formaggio con un profilo sensoriale più marcato e più aggressivo rispetto a quello prodotto a partire dagli anni 90 quando il formaggio ha iniziato ad interessare un pubblico vasto ed è uscito dalla sfera del prodotto di autoconsumo. Per concludere questa emozionante cavalcata sensoriale è stato assaggiato il "Vecchio Branca", formaggio vaccino che viene prodotto con il latte novembrino e stagiona 12 mesi in otre di terracotta. Lo possiamo qualificare come un "formaggio da meditazione" per il suo ricco, complesso profilo sensoriale che ad ogni assaggio stupisce e sorprende.

Moderatore della degustazione-intervista il giornalista della Gazzetta di Parma Sandro Piovani, curatore dell'inserto settimanale enogastronomico "Gusto". L'evento ha riscosso il plauso e l'apprezzamento dei numerosissimi partecipanti. La grande famiglia Onaf diventa sempre più numerosa: il 14 gennaio a Torrechiara si è svolta la cerimonia di Investitura dei neo assaggiatori di formaggio. Sono entrati nella famiglia Onaf: **Stefano Botti, Natasha Campanini, Carlo Carburì, Gaia Carburì, Marco Ciarrocchi, Giuseppe De Luca, Federica Fava, Maria Irene Fossa, Silvia**

Francia, Giovanni Ghioni, Loredana Ghirelli, Leonardo Lasagni, Marco Majani, Giacomo Mattioli, Benedetta Merloni, Francesca Merloni, Giuseppe Monaco, Benedetta Mostratis, Alessandra Oppici, Marika Parise, Mariarita Amalia Persichetti, Giuseppina Porta, Natalia Rueda, Gianpaolo Russi, Lorenzo Scarica, Beatrice Sella, Giovanni Vezzani, Lorenzo Zaccarini.

Il segretario, Mario Truant



DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Formaggi e tè giapponesi

Il nostro percorso di abbinamenti inconsueti si è arricchito di un ulteriore tassello: un incontro dedicato all'abbinamento tra formaggi e tè giapponesi, ideato e condotto dalla consigliera Daniela Marfisa. In questa occasione non ci sono stati abbinamenti predeterminati, ma abbiamo giocato con i diversi formaggi a disposizione, tutti a pasta molle (Taleggio Dop, Formaggella di bufala, Stracchino di capra), provando a vedere quale funzionava meglio con i tè verdi proposti, cioè Sencha (tè verde di primo raccolto), Kukicha (tè di steli e rametti tostati) e Genmaicha (miscela di tè composta da



Cena conviviale a brindisi natalizio

L'annata di attività 2023 della delegazione partenopea ha trovato una degna conclusione in una cena conviviale con brindisi natalizio organizzata dal delegato Salvatore Varrella, che si è svolta presso il Gold Tower Lifestyle Hotel di Napoli. I



formaggi e i latticini sono stati i grandi protagonisti del menu, in piatti come Montanara

con fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e noci; paccheri al pesto di pistacchi di Bronte e scaglie di Provolone del monaco Dop; tris di Caprino stagionato, Fiore Sardo Dop e Tuma Persa; millefoglie di cannolo siciliano. Anche l'intrattenimento è stato dominato dai formaggi. Durante la serata infatti i partecipanti si sono cimentati in un quiz caseario ideato dal consigliere Gianmario Giuliano, e naturalmente anche il premio per il primo classificato è stato un formaggio: un caciocavallo giovane. Non poteva esserci chiusura d'anno migliore. Si ringraziano gli sponsor della serata: Cantina De' Gaeta per i vini, Pasticceria Migliore per il panettone, Sogni di Latte per i formaggi e Augustus per i maltagliati.



Partecipazione ai laboratori

Le delegazioni di Napoli e Caserta hanno partecipato ai laboratori caseari nell'ambito del Villaggio Coldiretti che si è tenuto in Piazza Municipio a Napoli dal 7 al 9 dicembre. Un viaggio attraverso il patrimonio caseario italiano, da nord a sud, alla scoperta di formaggi campani (come la lattica di Pezzata Rossa, il moscione di capra e il Pecorino Bagnolese Pat), mozzarelle (di bufala, di vacca e di pecora) e altre tipicità nazionali come il Caciofiore Aquilano Pat, il Salva Cremasco Dop e il Montasio Dop. I laboratori sono stati condotti da Manuel Lombardi, tutor formaggi Coldiretti, con gli interventi dei maestri assaggiatori Mario Sanza, Daniela Marfisa, Alberto Perna e Davide Romanelli delle delegazioni Onaf della Campania, che si sono alternati nel corso delle tre giornate della manifestazione. Questi momenti formativi sono stati un'occasione per promuovere un prodotto importante nel settore agroalimentare italiano quale è il formaggio.

La consigliera Daniela Marfisa



colore all'erba. La dolcezza del formaggio è riuscita a bilanciare questa tendenza.

A volte è necessario dare i numeri



Ogni tanto bisogna dare i numeri. Come diceva la buonanima del mio prof di matematica - al quale elevo un ideale tributo dopo averlo profondamente deluso e temo anche disgustato per le mie inapprezzabili performance in materia -, i numeri ci consentono di conoscere meglio il mondo che ci circonda, permettono di risolvere i problemi e semplificano la vita di ogni giorno.

Forse è proprio così, vista la persecuzione numerica cui siamo costretti da codici e password, Pin Puk Spid e perfino dai grammi di pasta autorizzati dalle diete perenni per perdere peso (altri numeri penosi da controllare) e tenere a bada il colesterolo e i trigliceridi (ulteriori valori numerici portatori di sconforto).

Certamente, i numeri servono a fotografare una situazione. Lo diceva già Pitagora ai suoi allievi, addentando un pezzo di Pecorino Crotonese (allora non ancora Dop): "Ogni cosa si adatta al numero".

E dopo aver letto in anteprima l'editoriale del presidente Adami su questo numero di InForma ("Io sto con i contadini"), è stato un attimo andare alla ricerca dei numeri che "spiegano", quelli che quando li metti in fila uno dietro l'altro, a tutto servono meno che a far star bene il fegato. Perché nel mondo va così: c'è chi con i numeri gode, e chi rode.

Per esempio: più che numeri, sono inni alla gioia quelli sciorinati dalle grandi banche a chiusura dei bilanci 2023. Per la prima volta nella storia i maggiori istituti di credito in Europa hanno incassato un utile netto superiore ai 100 miliardi di euro, rispetto ai 78 del 2022, per i continui rialzi dei tassi di interesse (fonte Bloomberg). Alla festa hanno partecipato i primi cinque gruppi bancari italiani, con l'aumento significativo dei profitti da 11,5 a 20,7 miliardi di euro, con una solidità patrimoniale in costante rafforzamento. Guarda caso, tale crescita degli utili è accompagnata da una diminuzione dei prestiti del 4,2%.

Ora, per contrasto, passiamo ad altre cifre, che spiegano i motivi della protesta dei trattori che ha infuocato l'inizio 2024. In 15 anni in Europa sono scomparse 5,3 milioni di aziende agricole. Di queste, quasi 600 mila erano italiane. I dati si riferiscono al 2005-2020: poi sono arrivate la pandemia, la guerra in Ucraina con la speculazione alimentare, un'inflazione che non si vedeva da 40 anni, e alla siccità sono seguite le alluvioni. I prezzi dei beni e servizi usati in agricoltura nel 2022 sono aumentati del 25%, con picchi del 63% per i fertilizzanti e del 49,7% per i prodotti energetici.

Il malcontento degli agricoltori è spesso imputato alle politiche europee. Rileva Silvia Martelli sul Sole 24 ore: «Il settore agricolo ha sempre guardato con sospetto le misure da 55 miliardi di euro introdotte per rinnovare la Politica Agricola Comune (l'ormai popolare Pac) e renderla più sostenibile. Le misure prevedono l'obbligo di destinare almeno il 4% dei terreni coltivabili a funzioni non produttive, nonché l'obbligo di effettuare rotazioni delle colture e di ridurre l'uso di fertilizzanti di almeno il 20%. Ma secondo molti agricoltori, queste misure non faranno altro che rendere il settore agricolo europeo meno competitivo rispetto alle importazioni».

Tornando ai numeri, e venendo al comparto lattiero-caseario che più interessa, basterà ricordare che nel ribollire della protesta (non dimentichiamo la mucca Ercolina, emblema dei contadini, che dopo l'irruzione

Dove si parla delle cifre che fanno arrabbiare gli agricoltori, della mucca Ercolina da Fiorello, di Pitagora ed Einstein, nonché dei produttori lattiero-caseari che lottano come leoni

al Festival di Sanremo è giunta a Roma, accolta persino da Fiorello) continua la discesa del prezzo del latte spot, scivolato a 46 euro/100 kg a febbraio (elaborazioni Cia).

In questo contesto il sistema produttivo italiano lotta come un leone. Le esportazioni dei prodotti lattiero-caseari nazionali hanno continuato ad aumentare nel 2023. I nostri formaggi e latticini sono infatti cresciuti del

13,7% in valore e di poco meno del 5% in volume, trainati dal recupero del mercato tedesco dopo le criticità dello scorso anno (+10% in volume e +20% in valore) e dalla buona performance dei freschi (+17% in valore e +7,4% in volume), e del Grana Padano e Parmigiano Reggiano (+7,5% in valore e +3,4% in volume). In aumento anche i grattugiati (+19,3% in valore e +7,4% in volume) e il Gorgonzola (+19,5% in valore e +0,1% in volume).

In modo quasi simmetrico, le importazioni hanno proseguito la crescita (+7% in valore e +10,6% in volume). Parlando di formaggi l'aumento è del 12,5% in volume e del 9,8% in valore per i freschi e semiduri (fonte Ismea-Nielsen).

Resta un numero finale, che riguarda tutti, della serie arrabbiamoci insieme: l'incremento della spesa alimentare è il più alto degli ultimi anni (+9,2%) comportando un alleggerimento del carrello per la maggior parte dei prodotti, latte e formaggi di qualità compresi. Storditi dai troppi numeri, consoliamoci con le parole scritte a mano da Albert Einstein nel suo studio a Princeton: «Non tutto ciò che può essere contato conta, e non tutto ciò che conta può essere contato».

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

ROSSINI AMAVA CUCINARE

VOI PREPARATE
IL PRIMO...

ALL'OUVERTURE
CI PENSO IO!



Gianni
Audisio

Onaf

Per costruire
il futuro

**RINNOVO
QUOTA 2024 » € 70
2024 + 2025 » € 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.

L'Onaf continua a crescere, la quota associativa no

Nessun aumento per il tesseramento all'Onaf nel 2024



Rinnova anche tu l'iscrizione all'Onaf per non perdere il diritto a ricevere la rivista InForma, per continuare a partecipare alle attività aperte solo ai Soci e per usufruire delle offerte a loro riservate! La regolarità della quota è inoltre obbligatoria al fine dell'ottenimento dei crediti formativi durante gli eventi e per potersi iscrivere al corso di II livello.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento può essere eseguito tramite una delle seguenti modalità, si prega di indicare sempre nella causale di pagamento nome e cognome del Socio.

1) O.N.A.F - Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente c/o Banca d'Alba
IT 09 X 08530 22505 000 000 253620

2) O.N.A.F - Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour (CN)
Conto corrente postale n. 10218121
(per pagamenti con bollettino)

Banco Posta
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
(per pagamenti con bonifico)

3) Transazione con carta di credito dal sito www.onaf.it

4) Addebito annuale automatico su conto corrente bancario (SDD, come per le fatture 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: 01721807905, onaf@onaf.it

