

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

49

SETTEMBRE 2024
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 3 anno 2024



**Ragusa, un viaggio
per rigenerarsi**
Trekking caseario in Nepal



Cuneo, il nuovo
nato è Blu



Fieno e foraggio
a garanzia Stg



Il Festival delle
Dop Venete



Formaggini & C
come eravamo

Conaf

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

Caravaggio, Il Cavadenti.
Firenze, Galleria Palatina. Olio su tela.

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



La vita di ogni essere umano va messa davanti a tutto e chi produce alimenti deve impegnarsi per evitare tossinfezioni alimentari. Ma dopo gli sviluppi dei casi dei bambini affetti dalla Sindrome Emolitico Uremica (Seu) si brancola veramente nel buio



Il gusto e la salute

Forse abbiamo peccato di presunzione ma già nello scorso numero 48 di InForma abbiamo chiesto all'illustre microbiologa ricercatrice del Cnr, Milena Brasca, di descrivere con rigore scientifico le problematiche causate dall'Escherichia Coli Stec.

I fatti ci hanno dato ragione. Con i nuovi sviluppi dei casi dei bambini affetti dalla Sindrome Emolitico Uremica (Seu) la notizia sta tornando di forte attualità e noi di Onaf dobbiamo intervenire sull'argomento.

La vita di ogni essere umano va messa davanti a tutto e chi produce alimenti deve fare di tutto per evitare tossinfezioni alimentari, ma qui si brancola veramente nel buio. La dottoressa Brasca ha fatto chiarezza sul comportamento dell'Escherichia Coli Stec ma urge trovare un compromesso che tuteli le produzioni tipiche e la salute pubblica, in particolare modo di bambini ed anziani.

Noi di Onaf da sempre pensiamo che il gusto del formaggio vada tutelato e perseguito ed uno degli imprescindibili tasselli è proprio il latte crudo, sia nei formaggi stagionati ma anche nei formaggi freschi, talvolta prodotti con latte ovino e/o caprino. Per i nostri cugini francesi il latte crudo è un vanto.

Oggi questa certezza viene minata da un problema di sicurezza alimentare. Noi vogliamo capire.

Ci sono delle possibilità di implementare nelle aziende, anche in quelle artigianali, dei protocolli di controllo che permettano di capire se c'è il problema Stec?

Mi pare che la ricerca ci stia lavorando ma sono sempre di più i produttori artigianali (allevatori, malgari) che si fanno e ci fanno delle domande. Alcuni di loro pastorizzano i formaggi freschi da dare ai bambini, come se fosse veleno il formaggio a latte crudo, che generazioni come le nostre hanno sempre mangiato con gusto e piacere.

A chi giova tutto ciò? Per capire ed approfondire non ci resta che avere fede nella ricerca scientifica e collaborare con essa, prendendola a braccetto e parlandoci insieme.

Per questo vogliamo convocare in un futuro abbastanza prossimo gli stati generali del latte crudo, per mettere a confronto microbiologi e tecnologi, medici, consumatori ed i nostri assaggiatori.

Sarà un momento unico di crescita per tutti.

Noi vogliamo tutelare il gusto e la salute di tutti e tenerci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia
del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

Ragusa, un viaggio
per rigenerarsi
di Linda Migliorisi, Antonio Difalco,
Patrizia Campo

11

Intelligenza artificiale
e formaggio
di Lorenzo Iuliano

12-13

Tutte le novità sulle
indicazioni geografiche
di Nicola Bentoglio

14-15

Vizzini e Formazza nuove
Città del Formaggio
di Marcella Ruggeri e Marina Lanza

16

Trinacria d'Oro
di Pietro Pappalardo

17

Progetto Lost
di Massimo Todaro

18-19

Cuneo, il nuovo
nato è blu
di Anselmo Aymar

20-21

Nefropatici e formaggi
di Flavio Di Gregorio

22-23

A Bracciano una cagliata
di 8 mila anni fa
di Domenico Villani

25

Le merende di una volta
di Alan Bertolini

27-29

Formaggini
un amarcord collettivo
di Gianmario Giuliano

30-31

Latte e fieno Stg
di Enrico Surra

32-33

All'Ombra della
Madonnina 2024
di Marco Benedetti

34-35

A Caseus 2024 il Festival
delle Dop Venete
di Bruno Bernardi

36-37

Trekking caseario in Nepal
di Aldo Viora

38-39

Abbinamenti
Formaggi e cioccolato
di Angela De Luca e Serena Turrin

40-41

Premio Roma 2024
di Susanna Coen

42-43

Visita all'Alpe Carì
di Lara Ambrosetti

44

Formaggi
della Garfagnana
di Renato Scarfi

45

Alte Terre, tre eccellenze
casearie piemontesi
di Valeria Pelle

46

Erborinati che passione
di Marco Franchini

47

Le pecore social di Beatrice
di Fabio Marengo

48

Coscienza sensoriale
di Ilaria Castodei

49

Su in Malga
anche quest'anno
di Laura Veronese

50-51

Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano

52-53

Vita Onaf
di Corrado Olocco, Eleonora Passadore

55-60

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

Nuovi corsi Onaf al via di primo e secondo livello



Dal 22/09 al 04/11/2024
Data limite iscrizioni: 08/09/2024
Corso di secondo livello
Hotel Il Timone
Via J. F. Kennedy, 85
Porto San Giorgio FM

Dal 23/09 al 02/12/2024
Data limite iscrizioni: 09/09/2024
Corso di primo livello
I.T.E. Tosi - Viale Stelvio, 173
Busto Arsizio VA

Dal 24/09 al 10/12/2024
Data limite iscrizioni: 10/09/2024
Corso di primo livello
ENAIIP Villa Ferretti Angeli
Via Brenta Basse, 39 - Dolo VE

Dal 25/09 al 04/12/2024
Data limite iscrizioni: 11/09/2024
Corso di primo livello
Sede ONAV - Via Pietro Bembo 36
Modena

Dal 26/09 al 14/11/2024
Data limite iscrizioni: 12/09/2024
Corso di primo livello
Agriturismo Fossamala
Via Bassi 81 - Fiume Veneto PN

Dal 26/09 al 19/12/2024
Data limite iscrizioni: 12/09/2024
Corso di primo livello
In Cantina Agriturismo Ristorante
Via Corte Ghigliani,
Loc. Tre Cancelli, 195 - Lucca

Dal 26/09 al 05/12/2024
Data limite iscrizioni: 12/09/2024
Corso di secondo livello
Gold Tower Lifestyle Hotel
Via Brece a S. Erasmo, 185
Napoli

Dal 01/10 al 03/12/2024
Data limite iscrizioni: 17/09/2024
Corso di primo livello
Podere La Grande
Via delle Scienze 78,
Campus Universitario - Parma

Dal 05/10 al 23/11/2024
Data limite iscrizioni: 21/09/2024
Corso di secondo livello
A Point Arezzo Park Hotel -
Località Battifolle, 36/T - Arezzo

Dal 07/10 al 16/12/2024
Data limite iscrizioni: 23/09/2024
Corso di secondo livello
Sede Ais Torino
Via Modena, 23 - Torino

Dal 09/10 al 11/12/2024
Data limite iscrizioni: 25/09/2024
Corso di primo livello
Università dei Sapori s.c.a.r.l.
Via Fontivegge 55 - Perugia

Dal 14/10 al 25/11/2024
Data limite iscrizioni: 30/09/2024
Corso di primo livello
Confesercenti
S.S. 73 Levante, 10 - Siena

Dal 15/10 al 28/11/2024
Data limite iscrizioni: 01/10/2024
Corso di primo livello
I.P.S.E.O.A. Marco Polo
Via Sciacaluga 9 - Genova

Dal 15/10 al 17/12/2024
Data limite iscrizioni: 01/10/2024
Corso di primo livello
Sala Consiliare del Municipio -
Piazza della Chiesa, 1 - Parè CO

Dal 16/10/2024 al 27/11/2024
Data limite iscrizioni: 02/10/2024
Corso di primo livello
Ist. Alberghiero IPSSAR S. Marta
Strada delle Marche, 1 - Pesaro

Dal 22/10 al 03/12/2024
Data limite iscrizioni: 08/10/2024
Corso di primo livello
Casaro del Re
Via Santa Maria Capua Vetere, 121
Capua CE

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

La romantica passione per le nobili marezzature

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Per gli artisti dell'antichità il blu era il colore più prezioso perché difficile da prepararsi. Così capita al formaggio: realizzare un "blu" non è un gioco, occorrono sapienza, passione e precisissime attenzioni

Per chi abbia visto "Laguna blu", film del 1980 di Randall Kleiser girato a Malta, il colore dell'acqua nella baia di Gozo è ricordo indelebile. Già nel 1958 Domenico Modugno cantò a Sanremo "Nel blu dipinto di blu" e vinse. Si stima che sia il disco tra i più conosciuti al mondo con diciannove milioni di copie vendute. Il blu richiama tranquillità e fiducia, è il colore del cielo terso, del mantello di Maria Vergine, di un periodo pittorico di Picasso, e dei caratteri distintivi nelle opere di Marc Chagall. Anche gli occhi di Elizabeth Taylor erano blu e ditemi se è poco. Ora, che un tal colore diventi simbolo di una categoria di formaggi può lasciare spiazzati anche se motivi ce ne sono. La spiegazione più banale è che l'aspetto delle venature muffate che appaiono nella pasta può ricordare la tinta blu, ma c'è probabilmente altro. La definizione casearia può descrivere il fascino della diversità e la possibilità di nobili riconoscimenti. Le muffe, croce e delizia delle produzioni casearie, vengono inoculate dal produttore e un elemento ritenuto sovente dannoso è piegato dalla conoscenza e dalla tecnologia a risultati piacevoli e sovente inusuali. Il blu era per gli artisti antichi il colore più prezioso perché difficile da prepararsi. Così capita al formaggio, realizzarne uno con quel nome non è un gioco occorrono sapienza, passione e precisissime attenzioni. I risultati saranno profumi stuzzicanti e intensi con sapori curiosi e accattivanti.

Possono, raramente, non piacere ma emozionano sempre. Ecco, la definizione di blu corrisponde ad un sogno gastronomico-caseario che promette sensazioni non comuni, talvolta dissonanti, ma con eleganza. E pensare che la definizione di blu non è cromaticamente neppure molto esatta. Ce l'hanno appioppata i francesi, la descrizione più calzante sarebbe "erborinati" visto che la marezzatura dei formaggi tende più sovente al verde grigio. Comunque come nel film interpretato da Brooke Shields la storia, anche nel formaggio, si dipana tra due protagonisti innamorati. Sono, negli erborinati o blu che dir si voglia, la pasta e le muffe. La prima conserva dolci sensazioni lattiche e di burro mentre le seconde vi aggiungono sentori fungini, ricordi di sottobosco e lievi sensazioni di piccantezza. Un incontro che promette un matrimonio vivace e divertente.

Alla famiglia dei Gorgonzola italiani, del Roquefort francese e degli Stilton anglosassoni, solo per citarne alcuni, è nato un nuovo figlioletto, è il Blu di Cuneo e se ne parla in questo numero. Poi si vedrà come il foraggio possa essere certificato e regolamentato e ci sono buone notizie per i nefropatici che potranno finalmente consumare formaggi stagionati. Andremo a spasso per Ragusa, ricorderemo i tempi andati e saluteremo le nuove città del formaggio. Oltre a tutto il resto. Buona lettura.

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 Lododo,
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, Anselmo Aymar, Sara Albano, Lara Ambrosetti, Gianni Audisio, Marco Benedetti, Bruno Bernardi, Nicola Bentoglio, Alan Bertolini, Patrizia Campo, Beppe Casolo, Ilaria Castodei, Susanna Coen, Fiorenzo Cravetto, Marco Franchini, Gianmario Giuliano, Paolo Dal Maso, Angela De Luca, Antonio Difalco, Flavio Di Gregorio, Lorenzo Iuliano, Marina Lanza, Fabio Marengo, Linda Migliorisi, Corrado Olocco, Pietro Pappalardo, Eleonora Passadore, Valeria Pelle, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Marcella Ruggeri, Renato Scarfi, Enrico Surra, Massimo Todaro, Serena Turrin, Laura Veronese, Domenico Villani, Aldo Viora e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: Beatrice Marcia, allevatrice in Toscana, foto proprietà dell'azienda agricola Incani e Marcia, Feudo di Lorenzani

In quarta di copertina: Briscola Ubricco dell'azienda Carpenedo (Treviso)

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

Ragusa

Un viaggio per rigenerarsi (tra storia, cultura e benessere)



di Linda Migliorisi

Cari viaggiatori, siete pronti per esplorare una delle gemme nascoste della Sicilia? Benvenuti a Ragusa, città meravigliosa che si trova nella parte sud-orientale dell'isola, su due colline: Ragusa superiore, la parte moderna della città e Ragusa Ibla, il cuore storico e barocco della città. Ragusa è una gemma che brilla di storia, fascino e bellezza inconfondibile. In questo articolo, vi mostreremo perché Ragusa è la destinazione perfetta per i viaggiatori alla ricerca di un'esperienza unica e indimenticabile. Iniziamo la nostra visita dalla meravigliosa Cattedrale di San Giovanni Battista, il cui interno ospita un'importante collezione di opere d'arte ed un'atmosfera spirituale unica. La sua costruzione ebbe inizio nel 1738 e terminò nel 1775. Questo splendido esempio di architettura barocca è il luogo perfetto per una pausa di riflessione e ammirazione.

Un altro luogo imperdibile è il Museo Archeologico, situato in uno degli edifici storici della città. Il museo ospita una vasta collezione di reperti archeologici che risalgono al periodo preistorico e greco-romano, offrendo un'interessante panoramica della storia della Sicilia.

Continuiamo il nostro viaggio alla scoperta di Ragusa Ibla, centro storico della città, rinato dopo il terremoto del 1963 e dichiarato Patrimonio dell'Unesco nel 2002 per la sua straordinaria architettura barocca. In un'atmosfera davvero magica, Ragusa Ibla offre un'esperienza unica: il

tutto racchiuso in un labirinto di vie strette, palazzi nobiliari e chiese barocche che custodiscono capolavori di arte e storia.

Non può mancare la visita al Duomo di San Giorgio, con la sua imponente facciata e la suggestiva cupola a cipolla. E mentre percorriamo queste viuzze, potremo riconoscere molti dei luoghi visitati dal famoso Commissario "Montalbano sono!": la Piazza del Duomo e i caratteristici vicoli del centro storico, dove Montalbano ha risolto molti dei suoi casi.

In ogni angolo di Ragusa Ibla si respirano secoli di storia, con monumenti come la Chiesa di Santa Maria dell'Itria, la Chiesa di Santa Maria delle Scale, la Chiesa delle Sante Anime del Purgatorio, il Palazzo della Cancelleria, il Palazzo La Rocca, il Palazzo Arezzo Di Trifiletti, il Palazzo Cosentini, il Palazzo Zacco e il Portale della Chiesa di San Giorgio, che sono vere e proprie gemme dell'architettura barocca.

E dopo aver esplorato la città storica, dedichiamo un po' di tempo ai Giardini Iblei, un'oasi di verde relax che offre un'incantevole vista sulla città e sulle colline circostanti. L'aria profumata e il silenzio che regna in questo luogo creano l'atmosfera ideale per rigenerarsi prima di continuare la nostra visita.

Lasciando i Giardini Iblei, in macchina o a bordo di un treno vecchia maniera (Treno Barocco), raggiungiamo il Castello di Donnafugata, un'elegante residenza di campagna del XIX secolo, che ospita un labirinto dall'intricata geometria e un magnifico giardino all'italiana che si distende tra

statue e fontane. Rinomato per essere stato il set del film "Il Gattopardo" di Luchino Visconti, il castello è anche il luogo ideale per eventi, matrimoni e mostre d'arte. Questo luogo racchiude centinaia di anni di storia e offre un'esperienza davvero unica per i visitatori.

Per concludere in bellezza, non possiamo non menzionare le spiagge e il Porto Turistico di Marina di Ragusa, luoghi ideali per chi desidera godere di un po' di sole e di mare. Il porto offre un'ampia scelta di servizi e attività, tra cui tour in barca, ristoranti e passeggiate lungo la costa.

Ma Ragusa non è solo storia, cultura e natura, è anche un paradiso per gli amanti del buon cibo. I

sapori della tradizione siciliana sono sempre presenti e vi invitiamo a gustare le prelibatezze del territorio, accompagnati da un buon vino locale. Ragusa è quindi la tappa ideale per una vacanza in Sicilia, un mix di storia, natura, divertimento e buon cibo che vi conquisterà il cuore. Organizzate la vostra prossima avventura a Ragusa e scoprirete il segreto che ha fatto innamorare migliaia di viaggiatori di questo angolo di paradiso siciliano.

Panoramica di Ragusa

Sotto, il set della fortunata serie tv di Montalbano, ispirata dall'opera di Andrea Camilleri, e girata in varie località del Ragusano



QUASIMODO, BUFALINO E INFINITE LEGGENDE

La leggenda di Donnafugata

Secondo la leggenda, il nome "Donnafugata" deriva da un'antica regina che fuggì dalla città per sfuggire all'ira del marito. Si rifugiò in una grotta sotto il castello e il suo fantasma vi sarebbe ancora intrappolato.



Alcuni tra i suoi personaggi illustri

La provincia di Ragusa ha dato i natali a molti personaggi illustri che hanno contribuito alla storia e alla cultura italiana e internazionale, tra cui: Salvatore Quasimodo (Modica), scrittore e poeta Premio Nobel nel 1959; Tommaso Campailla (Modica), filosofo del XVII secolo; Giorgio La Pira (Pozzallo), uomo politico del XX secolo; Gesualdo Bufalino (Comiso), romanziere del XX secolo.

"Non sei stato a Ragusa, se ..."

Non hai mangiato le "scacce rausane": specialità gastronomiche tipiche della città di Ragusa preparate in varie varianti, cini

(ripiene) o anturciniati (arrostate).

A Pasqua non mangi i "turciniuna": antico piatto pasquale a base di budella d'agnello.

Non conosci la differenza tra "arancino" e "arancina"

Ah! La grande questione che divide l'isola in due. Entrambi i nomi sono corretti, ma dipende dalla zona della Sicilia in cui ti trovi. Nella parte occidentale, si usa il femminile, "arancina", mentre nella parte orientale il maschile "arancino". Quindi, è solo questione di gusti?

LM

La tipologia di allevamento di tipo estensivo delle vacche da latte rappresenta uno dei punti di forza della perla casearia. Le vacche, un tempo solo Modicane oggi sono di razza Frisona, Bruna e Pezzata Rossa e trascorrono gran parte della giornata nei rigogliosi pascoli degli iblei. Un'altra importante peculiarità produttiva, riguarda la tipicità che oltre ad avere un legame forte con il territorio in tutti i suoi aspetti, si avvale dell'utilizzo di attrezzi tradizionali in legno

di Antonio Difalco

Emblema caseario dell'omonima provincia, il Ragusano Dop può essere prodotto - oltre che nel territorio ibleo - nei comuni di Noto, Rosolini, Palazolo Acreide (Siracusa). È un formaggio a pasta filata ricavato da latte di vacca intero crudo. Riconosciuto tipico nel 1955, si è fregiato del riconoscimento Dop grazie al regolamento Cee numero 1263 del 1° luglio 1996, perdendo così la vecchia denominazione di Caciocavallo.

Punta di diamante e frutto di una tradizione casearia molto radicata del territorio ibleo, è decantato fin dai secoli scorsi e si legge del Caciocavallo Ragusano oggetto sin dal XIV secolo di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia, come scrive nel 1515 Carmelo Trasselli, in "Ferdinando il Cattolico e Carlo V" nel quale si racconta di una "esenzione dai dazi".

Seppur oggi il Ragusano Dop venga prodotto artigianalmente anche a livello di grossi caseifici, la sua storica origine è nelle "masserie" ragusane ampiamente disseminate nel territorio ibleo. Tali masserie rappresentano delle vere e proprie perle architettoniche costruite interamente in pietra calcarea, materiale di cui è ricco il sottosuolo ibleo ed estratto in passato per agevolare la coltivazione dei campi e reimpiegato per la costruzione dei muretti a secco. In questa cornice paesaggistica, fatta di masserie, muretti a secco, pascoli naturali e carru-

beti nasce il gioiello Ragusano.

Oltre al risvolto romantico, dal punto di vista della tipicità e della qualità del formaggio in questo contesto, si delineano i fattori della biodiversità che fanno del Ragusano uno dei formaggi più apprezzati. Infatti essi sono insiti nel territorio ed in particolare riguardano: la presenza della razza autoctona Modicana, il sistema estensivo di allevamento delle vacche, l'alimentazione basata sui pascoli naturali, le condizioni micro e macro-ambientali degli ambienti di produzione e di stagionatura, la microflora del latte crudo e degli attrezzi di lavorazione in legno, la tipologia di taglio, etc.

La tipologia di allevamento di tipo estensivo delle vacche da latte rappresenta uno dei punti di forza della qualità del Ragusano Dop. Le vacche, un tempo solo Modicane, oggi sono di razza Frisona, Bruna e Pezzata Rossa. Trascorrono gran parte della giornata nei rigogliosi pascoli degli iblei, caratterizzati dalla presenza di diverse specie spontanee: ne sono state identificate 107 in tutto e appartengono a 26 famiglie botaniche. Questo aspetto sottolinea il fatto che la produzione del Ragusano è legata in maniera univoca alla stagione foraggera.

Un'altra importante peculiarità produttiva riguarda la tipicità che, oltre ad avere un legame forte con il territorio in tutti i suoi aspetti, è legata all'utilizzo di attrezzi tradizionali in legno. Questi, venendo a contatto quotidianamente con il latte, trattengono grazie alla loro superficie porosa un biofilm microbico costituito

principalmente da diversi biotipi di batteri lattici starter che non provenendo da una selezione fatta in laboratorio (pochi biotipi), producono un pool più ampio di molecole aromatiche.

La tecnologia del Ragusano Dop è imperniata sull'ottenimento di un formaggio che deve sottoporsi a un periodo di stagionatura più o meno lungo, quindi è finalizzata a ridurre gran parte del contenuto di umidità; parametro peraltro, che è normato anche dal disciplinare di produzione. Rottura spinta della cagliata (chicco di riso), prima e soprattutto seconda cottura, sono le fasi tecnologiche prodromiche alla filatura che aiutano a garantire un buon decorso della stagionatura e a prevenire la comparsa di difetti.

Il Ragusano Dop è caratterizzato dalla famosa forma "parallelepipedica", acquisita grazie alla formatura in un tavolo di legno con i bordi rialzati chiamato "mastredda". La salatura avviene in salamoia satura per un tempo variabile a seconda delle dimensioni della forma; la percentuale massima di sale sulla sostanza secca prevista dal disciplinare deve essere del 6%. La stagionatura deve protrarsi per un periodo minimo di 3 mesi e generalmente avviene a cavallo delle travi per mezzo di funi che possono conferire alla superficie delle leggere insenature.

Il peso varia dai 12 a i 16 kg; la crosta è liscia, sottile, compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura. La

pasta ha una struttura compatta, con eventuale presenza di fessurazioni e talvolta unite a scarse occhiature; di colore bianco e tendente al giallo paglierino, più o meno intenso. Il sapore è decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante ed al saporito, a stagionatura avanzata, nei formaggi da grattugia. Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 40% per i formaggi destinati al consumo da tavola; e non inferiore al 38% per i formaggi con stagionatura superiore ai sei mesi; l'umidità massima deve essere del 42%.

Il formaggio Ragusano Dop ha tre caratteri distintivi che lo contraddistinguono dal Coscavaddu ibleo:

a) due marchi "fascera" presenti sulle due facce laterali della forma che recano diverse impressioni parallele con la scritta "Ragusano". Sono apposti al momento della formatura.

b) una matrice in caseina (di colore verde) che oltre alla scritta Ragusano, riporta un codice di tracciabilità univoco alfanumerico utile per la tracciabilità della forma. È apposto al momento della formatura.

c) due marchi "a fuoco", apposti sui due estremi della faccia principale, la stessa in cui è impresso il bollo di autorizzazione sanitaria chiamato "bollo sanitario CE". Vengono apposti al superamento delle analisi chimico-fisiche e qualitative previste dal disciplinare di produzione.

Tonnellate di Ragusano Dop prodotto nelle ultime annate casearie

2018	2019	2020	2021	2022	2023	± su 2022
191	175	210	295	261	199	-23,84%

Iblei, paradiso caseario

Dalla notte dei tempi, la provincia di Ragusa si è sempre contraddistinta per la sua alta vocazione lattiero-casearia; dal XIII al XIX secolo, comprendeva la famosa Contea di Modica e l'Abate Paolo Balsamo scriveva nel suo Giornale del Viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella Contea di Modica: "la bontà dei bestiami di Modica" e "i prodotti di cacio, ricotta, superiori di cinquanta per cento ai comuni, e di venticinque per cento ai migliori di Sicilia".

Oggi non è cambiato nulla rispetto al passato, basti pensare che nel 2023, la provincia di Ragusa ha prodotto 154.735 tonnellate di latte, rispetto alle 189.571 totali prodotti in Sicilia, contribuendo sul totale con una percentuale dell'81,62% (dati Clal). L'altopiano ibleo rappresenta un habitat ideale per

l'allevamento estensivo della vacca da latte (un tempo esclusivamente rappresentata dalla razza bovina Modicana) per diverse motivazioni: alcune legate alla conformazione del territorio, oltre al clima piovoso della stagione autunno-vernina e quindi alla presenza di pascoli rigogliosi. Inoltre è caratterizzato da una variegata orditura di muri a secco, che da un lato delimitano le proprietà e dall'altro, rappresentano dei veri e propri recinti per gli animali al pascolo; inoltre la numerosa presenza



degli alberi di carrubo, fornisce un prezioso riparo dalla calura estiva.

Pertanto nel territorio ibleo si è avuta sempre la necessità di trasformare l'ingente quantità di latte prodotto in formaggio, da qui la numerosa presenza di piccole aziende casearie tradizionali.

I formaggi iblei sono prodotti esclusivamente con latte vaccino intero crudo; subiscono una rottura spinta (fino a ridurre la cagliata della dimensione di un chicco di riso) e una cottura (spesso sotto scot-

ta, ma anche in acqua calda). Inoltre, i casari mantengono ancora l'utilizzo degli attrezzi di lavorazione in legno, condizione essenziale per l'esaltazione della tipicità grazie alla presenza di una microflora starter autoctona.

L'utilizzo dei cagli in pasta di capretto/agnello è un'altra peculiarità che accomuna queste specialità casearie iblee, contribuendo in particolare modo alla loro piccantezza a stagionatura inoltrata.

Tra le tipologie a pasta filata presenti negli iblei troviamo: il Ragusano Dop, il Coscavaddu ibleo e la Provola; mentre tra le tipologie a pasta pressata, il Tumazzo modicano. Ragusano Dop e Coscavaddu ibleo, sono formaggi molto simili; il primo ha dei



marchi distintivi impressi sulla crosta, (vedi articolo specifico) ed è prodotto solo nella stagione foraggera; mentre il secondo è prodotto tutto l'anno.

Entrambi, hanno una caratteristica quasi unica nel loro genere, ossia la forma "parallelepipedica" che consente di appenderli a coppia per mezzo di funi nella fase di stagionatura: "a cavallo delle travi" (da qui la denominazione di Coscavaddu).

La Provola, formaggio fresco a pasta filata, è nata originariamente come "prova" (da cui il termine), che si faceva prima della filatura per verificare che la cagliata avesse la giusta acidità, necessaria al pro-

cesso di filatura. Di piccole dimensioni, dalla forma a pera, con pezzatura di circa 500 - 1000 gr.; si appende per l'asciugatura per mezzo di un laccio applicato nella sommità (in dialetto ragusano è chiamata "funcia", perché assomiglia ad una bocca con le labbra chiuse).

Il Tumazzo modicano, invece, è un formaggio a pasta pressata e cotta, ottenuto all'interno di canestri, che un tempo erano di giunco. Probabilmente capostipite del Coscavaddu e del Ragusano Dop, non ha un livello di produzione al pari degli altri formaggi iblei.

Infine, merita una menzione particolare la Ricotta iblea, anche se, com'è noto, non è classificabile tra i formaggi. Prodotta dal siero delle lavorazioni, con aggiunta di sale e di latte, ha un ruolo importante per l'economia dell'azienda casearia ed è molto consumata nel territorio ibleo, sia fresca sia in preparazioni culinarie salate e dolci.

Una gastronomia di eccellenza con ingredienti semplici ma di gran gusto



Scaccia e tagnarini, cutumè e mpagnuccata

di Patrizia Campo

Ragusa, terra degli Iblei, non è solo arte e formaggi ma anche culla di ricche tradizioni culinarie tramandate da generazioni, che provengono dalla cultura contadina e prevedono ingredienti semplici che le nonne con mani sapienti elaboravano quotidianamente.

La provincia vanta numerosi prodotti che hanno ottenuto la denominazione comunale di origine (De.Co.) quali: formaggio Cosacavaddu ibleo, Scaccia rausana co pummaroru e cosacavaddu; Sfuogghiu di ricotta e salsiccia; Mucatoli; Ravioli di ricotta; Pane di pastarura o che rientrano tra i Presidi Slow Food, come: Cipolla di Giarratana, Miele di timo ibleo, Razza modicana, Asino ragusano, Fagiolo cosaruciaru di Scicli, Sesamo di Ispica, Fava cottoia di Modica.

Tra i tanti prodotti che caratterizzano la cultura gastronomica della città eccelle la "scaccia" ragusana, composta da sottili fogli di pasta ottenuta da farina di grano duro, olio evo, lievito madre o di birra e acqua. Sebbene possa essere farcita in diversi modi, quella distintiva di Ragusa è la "scaccia" al pomodoro con formaggio stagionato e basilico fresco, cotta in forno a legna.

Nella medesima categoria troviamo "u sfuogghiu di salsiccia e ricotta": la sua preparazione richiede precisione ed esperienza per permettere alla pasta di "sfogliare", con un gioco sapiente tra impasto e lavorazione.

Numerose altre preparazioni, prevalentemente tipiche delle feste, sono: le impanate di agnello e i "turciniuna" a Pasqua (involtini preparati con le interiora di agnello, salsiccia secca, formaggio stagionato, cipollotto fresco, prezzemolo, sale e pepe) o "a iaddina co cinu" (gallina ripiena) per la festa del Patrono fatta in brodo nel quale vengono tuffati i "tagnarini" (pasta fatta in casa e tagliata molto finemente), le frittelle di San Martino.

Tra i primi piatti non possono mancare i "ravioli e cavati co sugu ri maiali" (ravioli e cavatelli fatti in casa con sugo di maiale). Particolarità di questo piatto, della sola città di Ragusa, è che nel ripieno dei ravioli, conditi con sugo di maiale, si trova ricotta zuccherata, un contrasto magico.

Ottimi da assaggiare sono anche le zuppe dei legumi con i "manici ri fauci" (cavati molto grandi).

Tra i contorni eccelle su tutti, la caponata di melanzane ragusana, preparata con melanzane nere, cipolla, sedano fresco, concentrato di pomodoro, zucchero, glassa di aceto balsamico, olio evo, pinoli, mandorle tritate tostate, basilico fresco, capperi siciliani, qualche oliva sia nera sia verde denocciolata, da consumare da sola o accompagnata a pietanze di carne o pesce o con pane appena sfornato.

Ragusa, trovandosi a 25 km dal mare, vanta anche piatti della tradizione marinara, come "a pasta co niviru" (solitamente spaghetti con il nero di seppia), "a tunnina ca cipudda" (tonno fresco con cipolla di Giarratana), "a trigghiola" e i "capputedda", rispettivamente piccole triglie e piccolissimi calamari e seppie, infarinati e fritti.

Nell'ambito della pasticceria ragusana, la ricotta iblea gioca un ruolo predominante, per essere soffice, delicata, derivata da siero di latte vaccino con aggiunta di latte intero e sale. È un prodotto che, per la sua versatilità, ben si presta alle lavorazioni dolciarie. La troviamo nei cannoli, nelle cassatelle di Pasqua, nei "cutumè" (frittelle passate nel miele e servite con buccia di agrumi grattugiata) e nei ravioli di ricotta fritti spolverati di cannella.

La tradizione ragusana è ricca anche di biscotti e dolci che un tempo caratterizzavano i periodi di festa ma che oggi è possibile trovare tutto l'anno sia nelle pasticcerie sia in forni specializzati. A Natale, i biscotti "savoia", i "mucatoli", gli "scaurati" (bolliti), "a ghiugghiuena", torrone di sesamo, torrone di mandorle, la "mpagnuccata" (dolce fatto con miele, uova e farina e servito su foglie di limone), a Pasqua i "firingozza" (savoardi) con maiorca (varietà antica di grano tenero), zucchero e uova dalla forma ovale. In questa dolce carrellata vanno citate le creme, un tempo preparate per la merenda. Una tra tutte il "biancomangiare" con latte vaccino, zucchero e amido, servito anche a strati con biscotti o "firingozza" inzuppati o "biancomangiare di mandorla" con latte di mandorla ricavato da mandorle crude o abbrustolite, zucchero e amido.

Il territorio offre altre innumerevoli prelibatezze quali: l'olio extra vergine di oliva Monti Iblei, il cioccolato di Modica, il vino Cerasuolo di Vittoria, la cara novella di Ispica.

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E FORMAGGIO

Occhio a Nina

Guardia del corpo della Mozzarella di Bufala Campana Dop

di Lorenzo Iuliano

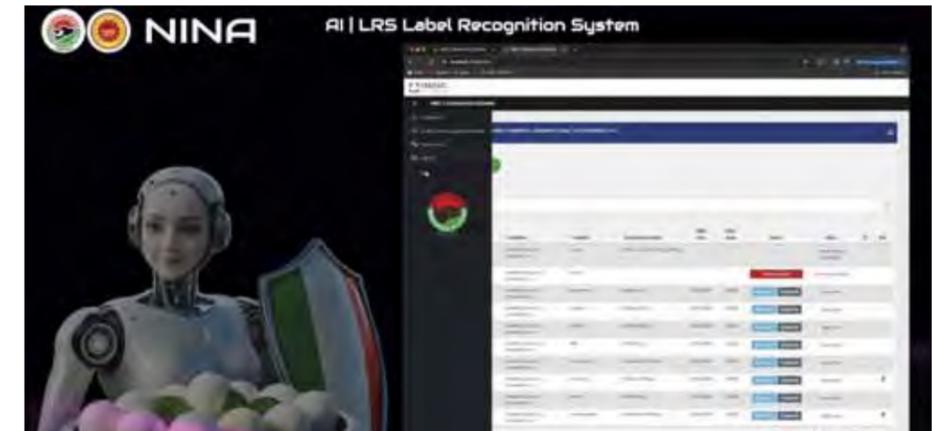
Tradizione e innovazione si possono coniugare in nome del contrasto alle frodi e della lotta all'Italian sounding. Ci sta riuscendo da aprile scorso Nina, come è stata ribattezzata l'intelligenza artificiale realizzata dal Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, presentata a Roma e che viene utilizzata per l'attività di vigilanza e per scovare le fake-mozzarelle.

Si tratta del primo progetto in Italia realizzato da un Consorzio, che punta sull'IA come strumento innovativo per la tutela di un prodotto Dop. E i primi risultati non mancano: Nina ha scovato oltreoceano un brand che spacciava per mozzarella di bufala campana un prodotto contraffatto. Così le potenzialità tecnologiche diventano strumento concreto di lavoro a difesa delle eccellenze del Belpaese.

Alla presentazione sono intervenuti Matteo Lorito, rettore dell'università Federico II di Napoli e presidente del Comitato scientifico del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop; Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela; Pier Maria Saccani, direttore del Consorzio; Angela Nobile, responsabile settore Vigilanza del Consorzio; Giorgio Ciardella, Cto Farzati Spa.

Il progetto, ideato dal Consorzio, è stato commissionato alla società Farzati spa, che ha messo a punto un sistema di intelligenza artificiale, una "guardia del corpo" virtuale della mozzarella di bufala campana Dop chiamata Nina (dal nome di una delle bufale più longeve e produttive nella storia del comparto), in grado di apprendere e riconoscere i patterns di autenticità degli incarti.

«Questa innovazione rappresenta un salto di qualità nell'attività di vigilanza sulla mozzarella di bufala campana Dop e testimonia che, se ben utilizzata, la rivoluzione dell'intelligenza artificiale può essere di grande aiuto alla tutela



del Made in Italy», ha commentato il direttore del Consorzio, Pier Maria Saccani e ha aggiunto: «L'applicazione dell'IA renderà possibile per il Consorzio implementare in maniera esponenziale la propria attività di vigilanza sul mercato ma anche di fornire un servizio di monitoraggio a favore dei soci. Così per la prima volta l'agrifood di eccellenza si allea con l'innovazione tecnologica, restando al passo con le sfide del mondo globale».

Solo nel 2023 il Consorzio ha effettuato 5mila verifiche, che si aggiungono a quelle degli altri enti deputati (Asl, carabinieri, Icqrf) per un totale di circa 15mila controlli l'anno, che fanno della Bufala Dop uno dei prodotti più tutelati in Europa. Ha sottolineato il presidente Domenico Raimondo «L'obiettivo del nostro Consorzio è di potenziare sempre più la trasparenza del comparto, puntando sull'innovazione digitale. Questo progetto si aggiunge alla totale tracciabilità della filiera, che oggi, partendo da una singola mozzarella di bufala Dop consente di risalire fino alla partita di latte con cui è stata prodotta.

L'ulteriore step realizzato eleva gli standard di efficienza della filiera e consente di differenziare ancor di più la Bufala campana Dop dalle altre mozzarelle in commercio».

«C'è tanta attività scientifica intorno al latte di bufala e alle sue caratteristiche nutraceutiche e dunque la difesa della qualità assume un valore aggiunto ancora più importante. L'intelligenza artificiale può fare molto per contrastare le frodi. Non si tratta solo di tutelare la mozzarella di bufala campana, ma la nostra cultura alimentare», ha osservato il rettore Lorito, che ha anche annunciato il prossimo grande evento: «Il 24 e 25 settembre prossimi Napoli ospiterà il primo congresso internazionale sulla mozzarella di bufala, organizzato dal Consorzio di Tutela e dalla Federico II, segnale ulteriore dell'importanza di questa filiera».

Come funziona l'IA

Il nuovo sistema si basa su una piattaforma che sfrutta l'Intelligenza Artificiale in un processo di miglioramento continuo. L'IA cerca e verifica sul web, con tecniche di "scraping", tutti i riferimenti che incontra sulla Mozzarella di Bufala Campana Dop, analizza in base a delle regole di apprendimento la presenza di imitazioni, contraffazioni, evocazioni e abusi. Il sistema verifica gli incarti di mozzarella Dop, imparando a distinguere quelli autentici da eventuali imitazioni, migliorando con l'esperienza e diventando sempre più preciso nel riconoscere i fake. Attraverso questo modello di apprendimento continuo, l'IA perfeziona la sua capacità di identificare i criteri di autenticità e conformità degli incarti, offrendo un livello aggiuntivo di protezione.





INDICAZIONI GEOGRAFICHE

Come cambia la normativa

di Nicola Bentoglio

Lo scorso 23 aprile è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento (Ue) 2024/1143 riguardante le indicazioni geografiche di vini, bevande spiritose e prodotti agricoli, nonché le specialità tradizionali garantite e le indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli.

Il nuovo Regolamento, entrato in vigore lo scorso maggio, ha abrogato il Regolamento (Ue) n. 1151/2012, che rappresentava il testo normativo di riferimento per quanto concerne i prodotti agricoli e alimentari, mentre ha semplicemente modificato i regolamenti relativi alle indicazioni geografiche di vini e alle bevande spiritose.

La nuova normativa si pone l'obiettivo di riordinare l'intera disciplina delle indicazioni geografiche (Dop e Igp), introducendo diverse novità. Vediamone alcune che interessano anche il mondo caseario.

Termini generici e omonimie

Il Regolamento ribadisce l'espresso divieto di registrare termini generici quali indicazioni geografiche, aggiungendo rispetto al testo previgente che, al fine di valutare la genericità di un termine, si debba tener conto di due fattori: la situazione esistente nelle zone di consumo del prodotto e gli atti giuridici nazionali e dell'Ue rilevanti per

tale prodotto.

Lievi modifiche sono state apportate anche in riferimento alla tutela delle indicazioni geografiche rispetto ai nomi omonimi. In particolare, un'indicazione geografica non può essere registrata se del tutto o parzialmente omonima ad altra già oggetto di registrazione o domanda. Fanno eccezione i casi in cui sussista nella prassi una differenziazione sufficiente tra le condizioni d'impiego e di presentazione locali e consolidate delle due indicazioni omonime o parzialmente omonime. L'obiettivo è assicurare un trattamento equitativo ai produttori interessati e far sì che i consumatori non siano indotti in errore quanto alla vera identità o all'origine geografica dei prodotti.



• Il marchio di tutela dei formaggi a indicazione geografica protetta

Rafforzamento del ruolo dei gruppi di produttori

Ai gruppi di produttori riconosciuti vengono attribuiti nuovi poteri per gestire, rafforzare e sviluppare le rispettive indicazioni geografiche, tra cui il potere di accesso presso le autorità anticontraffazione e doganali di tutti gli Stati membri. Ai gruppi di produttori è altresì consentito di prevenire o contrastare qualsiasi misura o pratica commerciale dannosa e/o rischiosa per l'immagine e il valore dei prodotti, sviluppare servizi turistici nella loro area di produzione e, come si dirà in seguito, preparare rapporti di sostenibilità.

Prodotti trasformati e prodotti preimballati

È stata introdotta una tutela specifica in relazione all'uso di prodotti con indicazione geografica come ingredienti in prodotti trasformati, che riprende una precedente raccomandazione della Commissione Europea.

In particolare, ai sensi del Regolamento l'indicazione geografica che designa un prodotto utilizzato come ingrediente può essere usata nel nome del prodotto trasformato, nella relativa etichettatura o nel relativo materiale pubblicitario se: (1) il prodotto trasformato non contiene alcun altro prodotto comparabile all'ingrediente designato dall'indicazione geografica; (2) l'ingrediente

designato dall'indicazione geografica è utilizzato in quantità sufficienti a conferire una caratteristica essenziale al prodotto trasformato e (3) la percentuale dell'ingrediente designato dall'indicazione geografica è indicata in etichetta.

I produttori di un alimento preimballato che contiene come ingrediente un prodotto Dop o Igp, laddove desiderino utilizzare tale indicazione geografica nel nome dell'alimento preimballato, compreso il materiale pubblicitario, sono obbligati a inviare una notifica preventiva al consorzio di riferimento, in cui si dimostra che tutti e tre i requisiti di cui sopra siano soddisfatti.

Entro il termine di quattro mesi il consorzio può confermare l'avvenuta ricezione ed eventualmente fornire indicazioni non vincolanti circa l'uso della Dop o dell'Igp in questione. A seguito di tale comunicazione del consorzio o decorsi i quattro mesi, il produttore dell'alimento preimballato può iniziare a utilizzare l'indicazione geografica nel nome dell'alimento.

È previsto che il consorzio e il produttore siano responsabili del modo in cui l'indicazione geografica dell'ingrediente è presentata nel nome dell'alimento preimballato, nell'etichettatura o nel materiale pubblicitario.

Sostenibilità

Un'altra significativa novità riguarda la valorizzazione delle "pratiche sostenibili" in materia ambientale, sociale o economica o di benessere degli animali, le quali potranno essere inserite nel disciplinare delle singole indicazioni geografiche, rendendole così obbligatorie per tutti i produttori del prodotto interessato. Tali pratiche potranno essere adottate anche su base volontaria dalle singole associazioni di produttori.

A questo riguardo, il Regolamento prevede alcuni esempi di pratiche sostenibili, quali la mitigazione dei cambiamenti climatici e adattamento agli stessi; l'uso sostenibile e la protezione del paesaggio, delle acque e dei suoli; la transizione verso un'economia circolare, compresa la riduzione degli sprechi alimentari; la prevenzione e la riduzione dell'inquinamento; e la protezione e il ripri-

stino della biodiversità e degli ecosistemi.

Altre pratiche possono riguardare la produzione di prodotti agricoli con modalità che riducano l'uso di pesticidi e gestiscano i rischi derivanti da tale uso, o che riducano il pericolo di resistenza antimicrobica nella produzione agricola, nonché benessere degli animali.

Attenzione viene posta anche per pratiche volte a garantire un reddito equo per i produttori, la diversificazione delle attività, la promozione della produzione agricola locale e la valorizzazione del tessuto rurale e dello sviluppo locale, nonché il mantenimento dell'occupazione nel settore agricolo attirando e sostenendo i giovani produttori e i nuovi produttori, così come il miglioramento delle condizioni di lavoro e di sicurezza delle attività agricole e di trasformazione.

È altresì prevista la possibilità che singoli gruppi di produttori possano predisporre una relazione sulla sostenibilità basata su dati verificabili, con una descrizione delle pratiche sostenibili impiegate, del relativo impatto del metodo di otti-

mento del prodotto sulla sostenibilità, nonché le informazioni necessarie per comprendere in che modo la sostenibilità incide sul prodotto.

Vendite a distanza e nomi di dominio

È ora espressamente previsto che la protezione garantita dal Regolamento si applica anche ai "prodotti venduti mediante vendita a distanza": si tratta di un riconoscimento più di natura formale, visto che già ad oggi anche le vendite online erano ritenute comunque soggette alla tutela normativa.

Viene inoltre estesa la protezione delle indicazioni di origine in relazione nomi di dominio. In tale ambito, è stato affidato all'Euipo (Ufficio dell'Unione Europea per la proprietà intellettuale) il compito di istituire e gestire un sistema per la più efficace verifica della disponibilità di una indicazione geografica come nome di dominio da parte di chi intenda presentare una domanda relativa a detta indicazione geografica.





Città del Formaggio

Qui Verga ha costruito idealmente una pista letteraria che prende a braccetto le eccellenze casearie

di Marcella Ruggeri

Dalla città "quasi di adozione" di un magnifico e tagliente, ancora attualissimo, scrittore siciliano al "riconoscimento Gourmet" di Città del Formaggio 2024. Vizzini, borgo di appena 6 mila residenti nel comprensorio catanese, ha avuto tra i suoi illustri ospiti Giovanni Verga che all'interno di questo centro ha dettato e scolpito dei veri e propri itinerari letterari che si prendono a braccetto con le bontà dei pochi e straordinari casari rimasti. L'onorificenza è stata assegnata lo scorso 24 aprile dall'Onaf, ricorrendo ad una proficua documentazione che attinge alla storicità delle attività casearie. Questo angolo di Isola, che si incastra nella zona orientale e sulle pendici a nord ovest del Monte Lauro, passa dunque agli onori della cronaca con le squisitezze del territorio quali la Ricotta, la Provola e il "Canestrato". È catalogato come "località delle cento essenze" per il suo sposalizio tra la derivazione del vulcano e abbon-

dante nei suoi terreni a medio impasto, adatti agli allevamenti di bestiame allo stato semibrado e per quelle fragranze provenienti dalla ricotta. Questo riconoscimento impreziosisce la Trinacria di cinque Città del Formaggio (dopo il comune della provincia di Agrigento-Santo Stefano Quisquina nel 2020; dopo Novara di Sicilia nel 2021 a Messina con il "Maiorchino" - un tipo di pecorino - e il "Gioco della Ruzzola" organizzato nel periodo che annuncia il Carnevale; dopo Enna nel 2022, che conferisce questo titolo ad un formaggio Dop che presenta il colore quasi dorato con l'aggiunta dello zafferano, il "Piacentinu Ennese" Dop; tra l'altro Enna accoglie una Fiera agricola nazionale autorevole e un premio decennale di Onaf; Godrano nel 2023 - in provincia di Palermo - con il Caciocavallo Godranese, individuato come il "fiore a quattro facce" e con un Museo antropologico della civiltà campestre). Nel Belpaese, il 2024 segna una quota di trenta presidi del formaggio, con la Basilicata che sventa-

per la prima volta. Vizzini da ben 47 anni celebra la "Festa dei sapori e dei saperi" con l'intramontabile "Sagra della Ricotta e del Formaggio" durante la Festa della Liberazione ed è stata valorizzata da sempre nel ramo dei pastori e dei contadini. La gente viene da tutto il mondo per questo evento che funziona con la mescolta della Ricotta da servire calda, col siero e col pane di casa a pasta dura che si presta ad essere inzuppato: il piatto si chiama "Zabbina", invece la Zabbinata è l'insieme di tutto il contenuto. Questa ricorrenza

Vizzini

codificata riporta ad un riflesso incondizionato (acquolina in bocca) per l'assaggio di ricotta, offerta nei piattini di plastica (alcuni anni fa sono stati di terracotta).

Da "Rosso Malpelo" a "Mastro Don Gesualdo" passando per la novella "Nedda" con un percorso extraurbano di illuminato e nostalgico verismo, qui ci si tuffa nell'eccellenza gastronomica della Ricotta e nello strumento principe del marketing e del turismo. Ad inventarsi l'istituzione delle Città del Formaggio, con la prospettiva di una rete italiana, è stato il delegato della Sicilia, Pietro Pappalardo nel 2020.

L'amministrazione municipale avrà il suo lustro anche sotto il profilo del gusto e delle tipicità da esportare, oltre a quello artistico-letterario grazie a Verga e al suo cartello segnaletico istituzionale per dare il benvenuto in una della Città del Formaggio della Penisola. La vicesindaca Fabiola Di Benedetto sa che, come in tutti siti che acquisiscono questa onorificenza della durata di un anno solare, bisogna organizzare almeno un evento pubblico per suffragare l'importanza di un'economia, basata anche sulla produzione di ineccepibili qualità casearie e sulla presenza di un target di agricoltori con i loro caseifici adibiti alla trasformazione. La veterinaria e produttrice Donatella Vanadia, originaria di Tortorici, ha scoperto Vizzini da transumante, ed ha perorato la causa dell'hinterland dei Monti Iblei, dove la sede delle cento essenze consente di allevare in maniera estensiva, impiegando un sistema in cui bovini e ovini vengono nutriti con razioni alimentari provenienti dall'esterno. Le numerose essenze e la ricotta prodotta erano talmente speciali, per cui i turisti che si interessavano a questo già prima della Seconda Guerra Mondiale. La spedizione del formaggio si concretizzava in esclusiva con le littorine degli anni Quaranta.



di Marina Lanza

Nel freddo e piovoso pomeriggio del 31 maggio si è tenuta la cerimonia di conferimento del titolo di Città del Formaggio al Comune di Formazza, come deliberato dal Consiglio dell'Onaf, che ha accolto in pieno la proposta del referente per le province Vco Vercelli e Novara Alberto Sebastiani. Nell'occasione è stata consegnata al sindaco Bruna Papa la targa già apposta all'ingresso del paese e che designa l'appartenenza della cittadina al prestigioso novero dei luoghi in cui sono prodotte le eccellenze casearie italiane.

Nella motivazione, si pone all'attenzione della Commissione non solo il valore elevatissimo del prodotto di eccellenza della valle, ovvero il celeberrimo e mai abbastanza apprezzato Bettelmatt, ma anche l'effetto volano che questo ha creato per i prodotti della valle, come le altre tipologie di formaggi freschi e stagionati, rigorosamente a base del prelibato e aromatico latte locale, i gelati e le patate denominate "Formaz", "Occhi rossi" e "Walser", tre antichissimi cultivar riscoperti grazie alla collaborazione tra produttori formazzini dalla vista lunga, il sindaco Bruna Papa, le facoltà di Agraria di Bologna e Firenze, l'Istituto professionale agrario di Crodo ma soprattutto con la popolazione, che ha da subito intuito il potenziale innovativo ed economico del ritorno del cibo buono e sano, oltre che del doveroso omaggio alla cultura dei loro progenitori.

Va infine detto che la produzione del Bettelmatt e degli altri prodotti caseari di ricaduta costituisce attualmente un valido contributo alla permanenza in valle di numerosi giovani, che hanno coraggiosamente scelto di rimanere sul territorio e "farvi impresa", nel pieno rispetto delle tradizioni e della cultura locale.

Tra costoro ci piace ricordare Gabriele Scilligo, Corrado Sandretti e le sorelle Lara e Silvia Pennati. Dopo la laurea e le esperienze maturate in giro per il mondo hanno deciso di ritornare in valle per produrre formaggi. Gabriele e Sandretti si sono dedicati al Bettelmatt, recuperando il rigido

Formazza

Nelle alte terre dei Walser sono i giovani a continuare la produzione del glorioso Bettelmatt

protocollo tramandato dalla tradizione della popolazione Walser; Lara e Silvia investendo in macchinari d'avanguardia per la mungitura, la lavorazione del latte e la commercializzazione del prodotto finito. Nella bellissima piazza del mercato di Domodossola, infatti, hanno recentemente aperto uno spazio dedicato alle loro delizie, sulla falsa riga di quello già attivo a Formazza. Piccola chicca che integra il valore e la capacità imprenditoriale di queste due giovanissime imprenditrici: il loro gelato "Latte e menta selvatica" prodotto con il latte di Formazza è stato segnalato tra gli otto finalisti italiani nella competizione tra gelatieri provenienti da 4 continenti e 19 nazioni diverse e che si è tenuta a Rimini dall'otto al dieci Settembre 2017. E proprio questi giovani hanno curato il rinfresco che ha seguito la cerimonia. Sulle antiche tovaglie di canapa tessuta a mano dalle antenate spiccavano piatti di Tome nostrane di diversa stagionatura, formaggi freschi, erborinati (il prelibato Formazza blu) e Bettelmatt di varie annate, accompagnate da pane di segale e vino prodotto dagli studenti dell'Istituto Agrario di Crodo.

Numerosi gli ospiti che hanno partecipato alla cerimonia, tra cui il vice presidente della provincia del Verbano Cusio Ossola Rino Porini, il presidente dell'Unione Comuni Alta Ossola Bruno Stefanetti, il direttore della Latteria Antigioriana Giovanni Morandi, il professor Stefano Costa, in rappresentanza del Comune di Baceno e dell'Istituto Agrario di Crodo, il sindaco di Premia Fausto Braitto, la fiduciaria di Slow Food Mirella Gentili. Per Onaf erano presenti i consiglieri nazionali e maestri assaggiatori Armando Gambera e Pierangelo Battaglini e il referente per le provincie del Vco e Novara Alberto Sebastiani, che da subito hanno creduto nella potenzialità e credibilità di Formazza, supportando con consigli e presenza in loco l'istruttoria per conseguire un titolo così prestigioso. Acquisito il meritato titolo, Formazza il 29 e 30 agosto ha ospitato la variopinta e pittoresca carovana della "Sbrinz Route", che con cavalli e muli è partita dal Cantone di Lucerna percorrendo in quattro giorni l'antico cammino attraverso il Passo del Gries (dal cantone Vallese) e di San Giacomo (dal Cantone Ticino) trasportando formaggi e soprattutto.



Trinacria d'Oro

Il trofeo 2024 per il miglior Pecorino Siciliano Dop assegnato all'azienda Ferranti di Quisquina

di Pietro Pappalardo

La delegazione Sicilia dell'Onaf in piena estate ha radunato le sue forze per sostenere la dodicesima edizione consecutiva del Concorso caseario regionale "Trinacria d'Oro" dedicato, sin dall'inizio, a designare il miglior Pecorino Siciliano Dop selezionato dal Nuovo Consorzio di tutela del Pecorino Siciliano Dop. L'evento si è svolto nel palazzo comunale di Vizzini, nominata, da quest'anno, Città del Formaggio. L'evento, che da sempre ha un respiro nazionale nel comparto lattiero caseario, quest'anno ha visto protagonisti del patrocinio il Distretto produttivo siciliano lattiero caseario, rappresentato da Vincenzo Cavallo, dal Consorzio di ricerca filiera lattiero-casearia agroalimentare Ragusa rappresentato dalla sua residente Cinzia Caggia, il Consorzio di



tutela del formaggio Ragusano Dop rappresentato dal presidente Giuseppe Occhipinti ed il Consorzio di tutela della Provola dei Nebrodi Dop. L'amministrazione comunale di Vizzini, rappresentata dal sindaco Salvatore Ferraro, ha dato un fondamentale contributo nell'ospitalità dell'evento ed insieme al delegato Sicilia hanno consegnato il trofeo Trinacria d'Oro all'azienda Ferranti Domenico &

C. snc da Santo Stefano Quisquina (Agrigento). Il momento della proclamazione è stato arricchito dal fresco contributo culturale dei giovani dell'associazione locale SiciliAntica.

A conclusione, prima di far degustare ai presenti i formaggi vizzinesi, i Pecorini Siciliani Dop ed i famosi "cudduruna" con pomodoro secco e le casatine con ricotta di Vizzini, il delegato Onaf ha comunicato ufficialmente la prima edizione de "La Bianca Notte Onaf del Formaggio", evento che si è tenuto in contemporanea in tutta la Sicilia la sera di sabato 10 agosto.

L'intero evento è stato seguito in diretta con collegamenti e contributi da studio e dalle aziende e piazze di Sicilia, da Tva Telenormanna. Un grande evento per un comparto che chiede sempre più vicinanza, comunicazione ed ottimismo soprattutto nei momenti difficili.

LA TOMA NOSTRANA DI NONNO TOBIA



Capoferri
Formaggi
AFFINATORI DA SEMPRE

Capoferri



www.formaggiacapoferri.it

Ingredienti: latte vaccino intero crudo - sale - caglio.

Categoria: formaggio grasso, a pasta semicotta, stagionato oltre 6 mesi.

Forma: cilindrica a facce piane con diametro di 30 cm circa e scalzo convesso di 8 cm circa.

Crosta: rugosa di color giallo ocrea con impresso lo stampo del nostro marchio.

Pasta: semidura ed elastica di colore giallo paglierino con occhiatura irregolare, rada.

Profilo organolettico: elevata intensità aromatica dal lattico al vegetale con i profumi di fieno e foraggi.

LOST

LOOKING FOR THE SUSTAINABILITY OF TASTE IN EUROPE

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Utilizzazione di un packaging sostenibile per il confezionamento della Vastedda Valle del Belice Dop

di Massimo Todaro*

Nell'ambito delle attività del progetto Lost, sostenuto dall'Unione Europea grazie all'associazione fra 8 Consorzi di Tutela di piccole realtà di formaggi Dop italiani. LoST, acronimo di "Looking for the Sustainability of Taste in Europe", si pone l'obiettivo, attraverso un piano di azione basato su comunicazione ed eventi, di far crescere, tutelare e valorizzare 8 Dop di 5 Regioni italiane che si caratterizzano per produzioni sostenibili e rispettose di tutta la filiera produttiva.

Oltre allo Strachitunt, prodotto solo in Val Taleygio, ne fanno parte: il Murazzano, il Roccaverano e l'Ossolano prodotti in Piemonte, il Puzzone di Moena del Trentino, la Vastedda della Valle del Belice e il Pecorino Siciliano dalla Sicilia e, infine, il Provolone del Monaco dalla Campania.

Il progetto Lost-EU oltre alle attività di comunicazione e marketing delle 8 piccole Dop, prevede anche il finanziamento di alcune attività verso la sostenibilità di queste piccole realtà locali. Nel secondo anno di progetto verranno quindi condotti due studi sulla sostenibilità da parte dell'Università degli Studi di Torino, Dipartimento Disafa e dell'Università degli Studi di Palermo, Dipartimento Saaf. I due studi sono relativi alla definizione di "Linee guida sulla sostenibilità dei prodotti Lost" (UniTo) e allo "Studio sul packaging sostenibile sul prodotto pilota Vastedda Dop" (Unipa).

Lo scopo della ricerca condotta dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali di Palermo è quello di individuare dei packaging sostenibili in grado di sostituire la plastica per il confezionamento sottovuoto del formaggio. È stato quindi individuato uno dei 2 formaggi LOST siciliani: la Vastedda della valle del Belice Dop, da utilizzare come prodotto pilota per poi estendere le indicazioni di adattabilità alle altre Dop del progetto Lost.

Lo studio di Unipa si pone come obiettivo quello di verificare l'utilizzabilità di altre buste biocompostabili e/o biodegradabili per il confezionamento sottovuoto della Vastedda della valle del Belice Dop, in



sostituzione all'attuale film di plastica in polietilene e poliammide, utilizzato dai produttori della Dop.

Lo schema sperimentale prevede di testare due tipi di buste biocompostabili e/o biodegradabili per il confezionamento sottovuoto del formaggio Vastedda della valle del Belice Dop e confrontate con la busta in plastica multistrato (PP - Polietilene e Poliammide) utilizzata normalmente dai produttori di formaggio.

Le buste scelte per il confezionamento con un packaging sostenibile sono state:

- Busta biodegradabile PLA free (EK)
- Busta compostabile in PLA + PBAT (BV)

Complessivamente sono state confezionate 78 forme di Vastedda della valle del Belice Dop prodotte alla fine di aprile, mese considerato ideale per la produzione di un formaggio di qualità. Le 78 vastedde sono state divise in due lotti da 39 ciascuno che si differenzieranno per la durata di asciugatura

dopo la salamoia. Infatti poiché il Disciplinare della Dop prevede un periodo di asciugatura su assi in legno compreso fra 24 (A1) e 48 ore (A2), si è voluto testare anche se il periodo di asciugatura possa influire sulla conservabilità del prodotto.

Delle 78 vastedde prodotte, 6 vastedde (3 A1 e 3 A2) sono state analizzate il giorno del confezionamento, mentre le 72 rimanenti (36 A1 e 36 A2) sono state confezionate con 3 differenti buste e identificate con le sigle PP (confezione con film plastico, gruppo controllo), EK (confezionamento con buste biodegradabili) e BV (confezionamento con buste biocompostabili).

Le 24 vastedde per gruppo di confezionamento (PP, EK, BV), verranno aperte, 6 per volta (3 A1 e 3 A2) al giorno 30 (maggio 24), 90 (luglio 24), 120 (agosto 24) e 150 (settembre 24).

Le vastedde all'apertura delle buste sono sottoposte alle seguenti analisi:

Analisi chimiche: composizione centesimale tipo, azoto solubile, pH, acidità titolabile, attività dell'acqua aw, Perossidi, acidi grassi liberi, determinazione di LI (indice lipolitico) e PI (indice proteolitico).

Analisi colorimetriche: nella faccia interna ed esterna verranno determinati i 3 parametri colorimetrici con la metodica CIELAB (a*, b* e L*) e quindi calcolato il CD (Variazione cromatica).

Analisi fisiche: resistenza al taglio con strumentazione Instron.

Analisi microbiologiche: Carica Batterica Totale, patogeni, alterativi e batteri lattici.

Nell'ultima data di sconfezionamento prevista per fine settembre, una vastedda per gruppo sarà sottoposta a panel test e quindi analizzata dal punto di vista sensoriale, in collaborazione con i Mastri assaggiatori dell'Onaf di Torino, ciò anche al fine di valutare l'aspetto della gradevolezza sensoriale.

Inoltre le buste nuove e sconfezionate verranno conservate per ulteriori approfondimenti relativi alla possibile cessione di componenti fra buste e formaggio attraverso analisi di contatto in collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Palermo.

Fra i risultati attesi col progetto rientra la possibilità di sostituire il packaging di plastica con uno più eco friendly e, al contempo, verificare la possibilità di estendere la shelf-life della Vastedda fino a 150 giorni di confezionamento.

*Dipartimento SAAF, Università di Palermo



• Blu di capra



• Blu di vacca



• Blu di pecora

Cuneo il nuovo nato è blu

BLU DI CUNEO

di Anselmo Aymar

Vocata alla produzione dei formaggi di eccellenza, la provincia di Cuneo avrà i suoi erborinati, con tanto di marchio che ne certificherà l'origine e le tecnologie di produzione. Prima nella provincia Granda ha visto la luce un'associazione per la produzione, la difesa e la valorizzazione dei formaggi Blu, quelli che, addizionati di penicillium, offrono profumi muffati e sapori vivaci, talvolta aggressivi, sempre curiosi. Il marchio cuneese nasce durante una fiera, circa un paio di anni fa, da una idea di Sandro Gallina, titolare dell'azienda Gallina Golosa di Vottignasco con esperienze nel consorzio del Gorgonzola ed altre aziende specializzate in formaggi erborinati, e da Francesco Rabbia del Caseificio Rabbia di Ruffia. Il progetto, ini-

zialmente condiviso da otto produttori, ha in breve tempo raddoppiato le adesioni.

Il gruppo che ha dato vita all'associazione è costituito in maggioranza da produttori di nuova generazione disposti a condividere tecnologie e conoscenze per raggiungere velocemente risultati di prestigio.

Un tempo uno dei pochi erborinati riconosciuti tali nel cuneese era il Castelmagno di lunga stagionatura che acquisiva spontaneamente, grazie alla pasta tritata, venature muffate nei locali di affinamento particolarmente umidi. Questa tipologia è attualmente sparita ed ha lasciato il posto ad una serie di produzioni individuali di buona fattura ma non regolamentate. La nascita di una associazione e di un marchio a difesa dei formaggi "Blu" ed una caratterizzazione precisa e comune sarà di certo aiuto al prodotto ed al territorio.

Il Blu di Cuneo sarà un formaggio di piccole dimensioni (circa 2,5/6 kg) prodotto da solo latte di vacca, capra o pecora realizzato in due versioni: quella più cremosa, dalla pasta marmorizzata da venature di muffe blu perfettamente fondenti in bocca e quella più sostenuta, caratterizzata da una maggiore intensità dell'erborinatura, pasta compatta e altamente solubile. Dal suo disciplinare emerge la volontà dei produttori di creare un formaggio poliedrico in grado di soddisfare le più ampie richieste del mercato ed aspettative dei consumatori.

Come enti di controllo figurano l'Agenform nella persona di Guido Tallone, per garantire la regolarità della produzione secondo disciplinare e l'Onaf per la costituzione dei panel di assaggio e

controllo della giusta presentazione sui punti vendita, attività coordinata da Pier Battaglino.

Osserva Sandro Gallina presidente dell'associazione produttori Blu di Cuneo: «La tradizione dei formaggi erborinati nella provincia di Cuneo è radicata ormai da millenni, forte, soprattutto nelle valli montane grazie alla vicinanza dei formaggi francesi e degli scambi commerciali fra i due paesi nei mercati settimanali. Quasi tutti i produttori avevano nella loro gamma di prodotti un formaggio erborinato, ognuno con formato e nome differenti. Era giusto tentare di riunirle sotto un unico nome».

Si trattava quindi di stabilire come fare in modo che le produzioni fossero "controllate" e verificate ed è qui che entra in ballo l'Onaf insieme all'Istituto lattiero caseario di Moretta. Fin dalle prime produzioni entrambi sono stati coinvolti in modo che la stesura delle pratiche produttive e delle caratteristiche organolettiche del prodotto fossero sempre uguali e riconoscibili.

Come fare, poi, per mettere d'accordo tanti piccoli produttori in una provincia "chiusa" come quella cuneese?

L'idea è stata quella di invitare ognuno di questi produttori ad assistere alla realizzazione del Blu di Cuneo senza impegno... Comportamento che rompeva gli schemi di "chiusura" finora mai percorso prima e ben accetto fin da subito. Così lavorazione dopo lavorazione sono state messe tante idee insieme fino alla stesura del disciplinare di produzione e la costituzione dei primi otto fondatori dell'associazione produttori formaggio blu di Cuneo. Sottolinea Gallina: «Ora, oltre al disciplinare, siamo dotati di stagnole numerate che possono monitorare il prodotto. Siamo un'associazione che lavora con la mentalità del consorzio a tutela del consumatore».



Sandro Gallina, presidente della neonata associazione Blu di Cuneo

L'associazione, il marchio e un gruppo di giovani produttori che vogliono tentare l'impresa condividendo conoscenze e tecnologie

Sarà un formaggio di piccole dimensioni (circa 2,5/6 kg) prodotto in purezza da latte di vacca, capra o pecora realizzato in due versioni: cremosa ed extra

Estratto dal disciplinare

Art. 4 – Zona e requisiti di produzione

La zona di produzione del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo.

La produzione del "Blu di Cuneo" è possibile tutto l'anno da parte delle aziende associate, dotate di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Asl locale.

Art. 5 – Modalità di produzione del formaggio

Il formaggio "Blu di Cuneo" deve essere prodotto a partire da un solo latte in purezza. Sia esso vaccino, caprino o ovino.

Il latte utilizzato può essere intero o titolato sul grasso al fine di ottenere una produzione più omogenea.

Le caratteristiche del processo produttivo sono le seguenti:

- Latte pastorizzato per la versione Cremoso. Latte crudo o pastorizzato per la versione Extra.
- La temperatura di coagulazione è compresa tra i 30 e i 36°C.
- È consentito l'inoculo di fermenti lattici, muffe e lieviti.
- È consentito l'uso di caglio naturale di origine animale o, in alternativa, un coagulante di origine non animale dosato in relazione alla temperatura e all'acidità della massa.

- La durata di coagulazione è variabile tra i 30 e i 60 minuti.
- Il processo di rottura della cagliata deve ridurre i granuli alla dimensione finale di un'albicocca per la versione Cremoso e mais per la versione Extra.
- L'insacco deve avvenire manualmente tramite spannarola.
- La formatura può avvenire in stampi con o senza teli.
- La salatura può essere effettuata a secco oppure in salamoia.
- La stufatura deve avvenire in un ambiente idoneo con temperatura compresa tra i 20 e i 28°C.

Sono consentiti l'aromatizzazione e l'affinamento per entrambe le versioni, ma solo da parte degli associati e solo previa autorizzazione dell'associazione.

La stagionatura si effettua in ambienti idonei (come celle, grotte o cantine) con umidità dell'85% più o meno 14 punti percentuali e con temperatura positiva non superiore a 13°C. Durante questa fase i formaggi sono forati su entrambe le facce. È consentita la stagionatura anche su assi di legno.

La durata minima di questo periodo è di 30 giorni per le forme di pezzatura sino a 3 chilogrammi e di 45 giorni per le forme di pezzatura superiore. Nel caso di lavorazione a latte crudo (solo per la versione Extra) la stagionatura minima è di 60 giorni.



Da un'intuizione del medico specialista in nefrologia pediatrica Gianluigi Ardisino si è scoperto che, venendo meno l'eccesso di fosfati e di sale sodio nella lavorazione dei prodotti caseari, questi vengono modificati in modo migliorativo con benefici salutistici non solo per questa categoria di persone, ma per tutti, e senza che il sapore cambi



NEFROPATICI E FORMAGGI

di Flavio Di Gregorio

Stiamo vivendo, anche se non ce ne accorgiamo, un cambiamento epocale in nutrizione e dietetica.

Persa nei ricordi di gioventù la vera Dieta Mediterranea, comincia a vacillare anche l'attuale Dieta Occidentale Moderna, quella dei cibi ultra-processati, dei fast food, del troppo zucchero e sale nei cibi.

Il consumatore oggi appare più attento a ciò che mangia, guidato dall'informazione medica, dai consigli del medico/nutrizionista e da tutto ciò che è antiaging: vogliamo vivere più a lungo e "in forma".

Finalmente è stato assimilato il concetto che ci sono molecole che se assunte in eccesso nella dieta quotidiana possono arrecare nel tempo danni al nostro organismo, mentre altre, come vitamine ed antiossidanti presenti in natura, sono indispensabili per restare in buona salute, proteggendo il nostro corpo dal "logorio della vita moderna".

Ma quello che ancora non è chiaramente emerso sono i progressi che si stanno facendo nella alimentazione degli "Altri", cioè di coloro che sono portatori di malattie croniche, discriminati nel consumo di molti alimenti che non possono far parte del loro regime dietetico.

Chi non ha in famiglia una persona anziana o

adulta che non soffra di diabete o abbia problemi cardio-vascolari, renali o che sia in sovrappeso oppure stia combattendo contro una patologia oncologica?

Quante persone conosciamo che a tavola dicono "io questo non lo posso mangiare" o che tendono ad estraniarsi dalla convivialità del pasto, perché si sentono dei diversi.

Proprio per questo medici, nutrizionisti ed operatori di settori alimentari cercano di trovare delle soluzioni per trovare o modificare alimenti che possano essere consumati per lo più da tutti. Nascono così nuove proposte alimentari per abbattere queste esigenze dietetiche e disparità gustative.

Un piccolo seppur significativo cambiamento è avvenuto nel mondo caseario con la produzione di formaggi stagionati senza fosfati, chiamati Frip, e di quelli a riduzione di sale sodio aggiunto.

In aziende casearie di alcune regioni tra le quali spiccano la Sardegna, la Lombardia e la Campania, si è cominciato a fare formaggi "diversi" pur mantenendone il gusto originario.

Questo è il caso dei Frip dedicati principalmente a coloro che hanno sviluppato nefropatie con insufficienza renale cronica, inclusi i dializzati, che devono seguire una dieta a basso contenuto di fosfati, sodio, potassio e proteine.

In Italia ci sono circa quattro milioni di nefropatici e per molti di loro i formaggi stagionati rappresentano un alimento proibito.

L'intuizione che ha permesso di poter fare consumare, in adeguate quantità, gli stagionati a questi



pazienti è del medico specialista in nefrologia pediatrica Gianluigi Ardisino.

Come nel caso dei neonati malati di reni che non potrebbero nutrirsi di latte materno o artificiale per la presenza di fosfati, ma basta aggiungere del carbonato di calcio, integratore alimentare insapore ed inodore, che il fosforo precipita formando un sale che non viene assorbito dall'intestino.

Con questo artificio i piccoli possono essere allattati senza problemi.

Allo stesso modo ad un nefropatico adulto con insufficienza renale conclamata viene sconsigliato di mangiare un formaggio stagionato perché ricco di fosfati che determinano depositi di sali di fosfato di calcio nelle arterie creando una arterio-

sclerosi precoce, che si manifesta in persone anche di giovane età, generando successivamente malattie vascolari cardiache e cerebrali.

Ma se viene addizionato al latte in caldaia del carbonato di calcio questo rischio diminuisce sensibilmente, non precludendo il consumo di formaggio.

I fosfati sono contenuti in alte percentuali nei salumi, formaggi stagionati, legumi secchi, frutta secca, cioccolato, cacao in polvere, lievito di birra, crostacei, uova, frattaglie, farine e crusca.

Sono presenti in minori quantità nel latte, yogurt, panna, derivati lattici e siero-caseari freschi, pasta, riso, pesce, legumi freschi e orzo che possono essere consumati in quantità ridotte, mentre frutta e verdura fresche, patate, marmellate, miele,

burro ed olio ne sono privi.

Le persone che soffrono di nefropatie croniche hanno comunque altre limitazioni dietetiche importanti come mangiare poca frutta e verdura, perché aumenta il livello di potassio che genera aritmie, poca carne e pesce in quanto aumentano l'azotemia, che genera tossicità.

Non possono consumare né cibi salati, perché il sodio aumenta la pressione, né bere troppa acqua perché non elimina i liquidi in eccesso sviluppando ritenzione idrica.

Quindi se viene meno l'eccesso di fosfati e di sale sodio nella lavorazione dei formaggi questi vengono modificati in modo migliorativo con benefici salutistici non solo per questa categoria di persone, ma per tutti, e senza che il sapore del prodotto cambi.

Permangono comunque alcune perplessità nutrizionali nell'introduzione dei formaggi nel regime dietetico di coloro con insufficienza renale cronica conclamata per l'elevata presenza di proteine e grassi animali, colesterolo compreso, per cui è d'obbligo seguire i consigli del proprio medico.

In particolare permane la limitazione dietetico-nutrizionale di ridurre l'assunzione di proteine a 0,6-0,8 g/kg di peso corporeo al giorno nei casi di nefropatia conclamata (stadio III e IV), mentre nei pazienti in dialisi, l'apporto proteico può essere aumentato a 1,2-1,4 g/kg di peso corporeo al giorno per compensare le perdite durante il trattamento.

È possibile che tra qualche anno molte barriere nutrizionali vengano definitivamente abbattute, in modo tale che tutti possano sedersi allo stesso tavolo senza alcuna privazione dietetica, in modo sereno e conviviale.

Una cagliata di 8 mila anni fa



La scoperta nel villaggio del Neolitico "La Marmotta" impiantato sulla sponda sud-orientale del lago di Bracciano. Un deposito archeologico straordinario, oggi esposto al Museo delle civiltà all'Eur, tra cui spiccano le piroghe monossili, i pali lignei delle strutture abitative e soprattutto reperti assimilabili a strumenti per la lavorazione dei prodotti derivati dal latte

di Domenico Villani

Le scoperte ed invenzioni spesso sono contraddistinte da un'aura di casualità, solitamente frutto di leggende, quasi a voler mettere in dubbio l'ingegno umano. Nel nostro caso la casualità è affermata in modo assoluto ed indiscutibile. Era l'aprile del 1989 quando, durante i controlli subacquei per i lavori dell'Accea per la posa in acqua dei tubi di un nuovo acquedotto, la dottoressa M.A. Fugazzola Delpino, allora direttrice del Museo nazionale preistorico etnografico "Pigorini", si accorse che a 360 metri dalla riva stava emergendo un deposito archeologico che, dall'analisi dei materiali, avrebbe attribuito al Neolitico. Dal 1992 le ricerche vennero condotte sistematicamente e si comprese che quello scoperto era il più antico insediamento di sponda dell'Europa occidentale. Il villaggio ha restituito reperti importantissimi, oggi esposti al Museo delle civiltà all'Eur, tra cui spiccano le piroghe monossili, i pali lignei delle strutture abitative e soprattutto reperti assimilabili a strumenti per la lavorazione dei prodotti derivati dal latte. Di questi importanti ritrovamenti che in qualche modo potrebbero cambiare la storia riguardante le origini del formaggio, ne parliamo con l'archeologa Sonia Tucci, direttrice del Museo civico etrusco romano di Trevignano Romano "Bianchini". Allora, partiamo dall'inizio, cosa è successo appena ci si è accorti di trovarsi davanti a dei resti archeologici molto importanti?

Quando nella primavera del 1989, si rinvennero i primi resti del villaggio neolitico de La Marmotta, la allora Soprintendenza speciale al Museo nazionale preistorico etnografico "Pigorini", sotto la direzione della dottoressa Fugazzola Delpino, organizzò nell'area dell'archeosuperficie sommersa una serie di campagne annuali di ricerche e scavi che andarono dal 1992 al 2006. Quello che si rinvenne fu un villaggio impiantato sulla sponda sud-orientale del lago di Bracciano. L'archeosuperficie sommersa indagata, che dista dalla costa attuale 300 m circa e giace a circa 6-8 metri di profondità, ha restituito una serie eccezionale di strutture in legno, cinque grandi piro-

ghe monossili, una quantità notevolissima di manufatti fittili, in selce, ossidiana, pietra levigata, lignei e materie prime locali e d'importazione, ma anche abbondanti resti paleobotanici e archeozoologici. Sono state ipotizzate due cause per la fine di questo abitato: un grande incendio che ne ha provocato la distruzione, oppure il progressivo rapido innalzamento delle acque del lago che ne provocarono l'abbandono e il successivo incendio accidentale distruttivo. Dal momento che erano immersi in acqua, come era lo stato dei resti? Sono state proprio le acque del lago di Bracciano che hanno sigillato il villaggio de La Marmotta, grazie anche ai 3 metri di limo che lo ricoprivano, a consentire la restituzione sia delle strutture che degli oggetti di uso quotidiano in eccezionali condizioni di conservazione. Col tempo, infatti, i materiali organici (legno, tessuti, cordame, resti di cibo) tendono naturalmente a scomparire, perché decomposti da funghi, batteri e altri microrganismi. La loro conservazione può quindi avvenire solo quando l'attività degli organismi demolitori non è presente o è molto rallentata. La condizione ottimale dove i resti organici si conservano, più abbondanti e a lungo, è pertanto l'ambiente subacqueo o dove l'acqua è costantemente presente; in questo contesto, come si è potuto verificare per il sito de La Marmotta, è infatti la mancanza quasi totale di ossigeno a limitare o impedire l'azione degli organismi demolitori, il che permette di trovare i materiali organici in buone condizioni, ottenendo informazioni sulla vita quotidiana degli

abitati preistorici molto più complete rispetto ai siti archeologici tradizionali all'asciutto, dove questo tipo di materiali non si preserva quasi mai. A quanto risalgono i resti trovati? In questi anni i reperti provenienti dal villaggio sono stati oggetto di numerose analisi e, sulla base delle datazioni di cronologia assoluta e delle caratteristiche della cultura materiale, si è stabilito che questo insediamento può essere considerato il più antico sito neolitico di sponda lacustre sinora rinvenuto in Europa occidentale, testimoniando l'occupazione delle rive dei laghi, a sud delle Alpi, già nella prima metà del VI millennio a.C.

DATAZIONI CON IL CARBONIO 14

Le datazioni radiometriche al Carbonio 14, effettuate su una selezione di pali recuperati nel corso delle varie campagne di scavo, hanno permesso anche di riconoscere tre principali fasi di occupazione che vanno dal 5690 a. C. al 5150 a. C., permettendo così di comprendere che il villaggio venne abitato per circa 450 anni. A queste analisi sono state correlate delle indagini dendrocronologiche, effettuate sui pali di quercia delle capanne, che hanno permesso di individuare diverse fasi di costruzione e di rifacimenti delle strutture abitative. Parliamo ora dei reperti legati al settore che ci sta a cuore. Come si è arrivati a stabilire che si trattavano di strumenti ascrivibili a prodotti caseari? Sono oggi ancora in corso analisi per la corretta determinazione di un resto carbonizzato che, negli anni, gli archeologi che hanno scavato e studiato i materiali del sito de La Marmotta, hanno interpretato come probabile prodotto caseario. Questa interpretazione è dovuta a diversi fattori. In primis all'analisi dei reperti ossei rinvenuti nell'abitato dove, tra le specie economiche principali, gli ovicaprini rappresentano il 48% del campione e i bovini il 16,4%. Gli ovicaprini però risultano essere stati macellati piuttosto giovani, pertanto allevati soprattutto per la produzione di carne, mentre i bovini, macellati in età sub-adulta, sembrano essere stati sfruttati, probabilmente, per la produzione del latte e come animali da tiro. A sostegno dell'ipotesi dell'allevamento finalizzato anche allo sfruttamento dei prodotti secondari, quali il latte, vanno annoverati diversi reperti recuperati durante gli scavi e assimilabili a strumenti per la lavorazione dei prodotti derivati dal latte, quali mestoli in legno, probabili rompi-



cagliata e vari frammenti ceramici attribuiti, dagli archeologi, a possibili contenitori forati riconducibili a vere e proprie fascelle o frammenti di colini, poiché fanno pensare a quelli usati oggi nella produzione dei formaggi. La presenza di tracce tipiche di lipidi e acidi grassi presenti nei prodotti caseari (cagliata) su materiali ceramici del tutto analoghi a quelli rinvenuti nel sito de La Marmotta e provenienti da contesti coevi, nonché studi genetici che attestano che durante il Neolitico gli esseri umani non avevano ancora evoluto la capacità di digerire il lattosio, ha fatto supporre, inoltre, ad alcuni studiosi che durante il Neolitico la produzione del formaggio fosse una risposta funzionale per godere dei benefici nutrizionali del latte, senza incorrere nelle malattie che l'intolleranza al lattosio avrebbe potuto produrre loro. Anche per quest'ultima considerazione, gli archeologi che hanno studiato i materiali dell'abitato de La Marmotta, hanno avanzato tale ipotesi che, se venisse confermata dalle analisi, metterebbe in luce la prima testimonianza fisica di un prodotto caseario così antico. Dove sono conservati attualmente questi reperti? I materiali provenienti dallo scavo de La Marmotta sono oggi conservati e, in parte, esposti al Museo delle civiltà a Roma. C'è un progetto per divulgare questa importante scoperta? Ad oggi sono ancora in corso diversi progetti riguardanti i materiali del sito, tra cui quello che prevede le analisi dei resti carbonizzati. Ci auguriamo che, quanto prima, possano essere divulgati i risultati per approfondire la conoscenza delle pratiche alimentari e di vita delle più antiche comunità stanziate sulle rive del lago di Bracciano. Ce lo auguriamo vivamente anche noi.



Il museo delle Civiltà all'Eur, dove sono conservati i reperti rinvenuti a Bracciano

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



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



Pane e formaggio Merenda d'un tempo passato

di Alan Bertolini

Chi non è più giovane, si ricorderà sicuramente del buon panino che un tempo veniva preparato a merenda dalla cara nonna, a metà pomeriggio, ove la farcitura era fatta unicamente col formaggio: era un semplice, ma nutriente panino che permetteva di avvicinare la cena che si consumava piuttosto presto, tra le 18 e le 19.

Già allora, i nostri avi, avevano capito che un semplice panino col formaggio, che peraltro veniva preparato in tempi brevissimi e in qualunque luogo ci si trovasse, era una rapida soluzione per risolvere un momento di fame, nutrendosi in modo completo.

Sì, perché quel panino era il risultato della combinazione di carboidrati, il pane, e di grassi e proteine. Quindi, esso permetteva di avere a disposizione energia immediata, attraverso i carboidrati, ed energia di riserva, attraverso i grassi, eppoi, da ultimo, ma non per importanza, una componente proteica, che aiutava a mantenere i muscoli in forma. Certo, il formaggio era piuttosto povero, poiché in quel tempo si produceva formaggio magro, in quanto la panna del latte veniva utilizzata per produrre più burro possibile, considerato che quest'ultimo dava una resa economica nettamente più alta del formaggio. Quindi spesso, il formaggio impiegato nel panino non era come ora, grasso o semigrasso, ma quasi sempre magro.

Si ricordi anche, che non v'erano così tante tipologie di formaggio come ve ne sono oggi. All'epoca, v'era il formaggio cosiddetto nostrano, del posto, a pasta semidura e la formaggella, il formaggio a pasta molle, quest'ultimo da consumare piuttosto in fretta. Tra i due panini farciti, quello più buono era quello con la formaggella, spesso a latte intero, ma se ne produceva così poca che il panino con essa era da considerarsi "del giorno di festa".

Ma perché oggi non si ripescano queste vecchie abitudini, rendendole contemporanee, anziché fare spuntini pomeridiani con cibi spesso "spazzatura"? La combinazione di vari tipi di pane e di una moltitudine di tipologie di formaggi, permetterebbe di soddisfare il palato di chiunque, anche di quelli più sofisticati. Eppoi, aldilà del palato e quindi dei gusti personali, anche il lato nutrizionale-dietetico potrebbe essere tenuto in considerazione andando a scegliere la tipologia di formaggio più appropriata.

Del resto, il formaggio non dovrebbe essere solo buono o gustoso, ma dovrebbe anche aiutarci a integrare e completare la nostra dieta quotidiana. Alcuni esempi. Si avesse bisogno di migliorare la flora batterica intestinale, si potrebbe pensare ad un panino farcito con un formaggio giovane, a pasta molle, facendo un pieno di batteri lattici vivi. Questa tipologia di panino sarebbe anche indicato dopo l'assunzione di farmaci, e di antibiotici in particolare, poiché in tal caso si avrebbe la necessità di ricostruire la flora batterica intestinale compromessa.

Oppure, volendo dotarsi di un panino al fine di consumare un veloce pasto lungo una salita in montagna, basterà farcire un panino con del formaggio stagionato, che, oltre ad essere facilmente digeribile, regalerebbe immediatamente delle energie pronte ad aiutarci. In questo caso, sarebbero le catene corte di grasso ad aiutare.

Ancora, si volesse un panino saporito, si potrebbe optare per una farcitura con del blue cheese, o con del formaggio a crosta lavata, aggiungendoci un filo di miele, così da avere un panino gourmet. O ancora, piacesse i formaggi a crosta fiorita, si potrebbe guardare ad un panino farcito con questa tipologia, con l'aggiunta di alcuni carciofi sott'olio per renderlo ancor più saporito ed accattivante. Anche questi ultimi panini, darebbero un grande contributo alla nostra flora batterica intestinale.

Del resto, e la cosa è poco chiacchierata, ognuno di noi ha un microbiota intestinale che è il frutto di ciò che mangiamo e costituisce, nel suo complesso, il nostro alleato nelle difese dalle malattie. E' chiara oggi, l'importanza del microbiota nella costituzione e mantenimento dello stato di salute dell'uomo. I microrganismi che albergano nel tratto intestinale, non solo supportano le funzioni dell'organismo, a livello di metabolismo ma ci aiutano anche a difenderci dai batteri negativi ed anche da quelli cosiddetti patogeni, i più pericolosi. Si pensi che una persona adulta ospita circa 100 trilioni di batteri nel tratto intestinale, pesando questi più di un chilo, circa il peso del nostro cervello. Qualcuno definisce il microbiota addirittura il nostro secondo cervello, proprio per il ruolo importante che ha nel gestire il nostro corpo.

Allora, perché non pensarci, iniziando a mangiare cose naturali e buone, come un bel panino con il formaggio: del resto, di formaggi in Italia ne abbiamo più di 450 tipologie!



B2CHEESE

FROM MILK TO MARKET

Il business del formaggio va avanti veloce.



Fiera di Bergamo 25/26 settembre 2024

L'unica fiera internazionale rivolta esclusivamente agli operatori del settore lattiero-caseario



SPAZI ESPOSITIVI

Un'opportunità unica per conoscere e incontrare le eccellenze del mondo caseario



CONFERENZE E WORKSHOP

Calendario di eventi a tema su argomenti legati al mondo caseario



NETWORKING

Incontri tra aziende, professionisti e buyer



EVENTI PER AZIENDE E TASTING

Possibilità di organizzare eventi tailor-made e show cooking

Diventa anche tu espositore di B2Cheese 2024, il business del formaggio ti aspetta!

Per info, costi e dettagli scrivi a segreteria@b2cheese.it

Un progetto di

FORME

Organizzazione

PROMOBERG



FORMAGGINI

Un amarcord collettivo

di Gianmario Giuliano



Il cibo ha la formidabile capacità di farci viaggiare nel tempo, evocando emozioni e ricordi profondamente radicate nel nostro passato. Che si tratti dell'aroma del pane appena sfornato, del gusto di un piatto preferito nell'infanzia o della vista di un alimento familiare in un menu, la nostalgia alimentare ha il potere di collegarci al nostro patrimonio culturale e fornire conforto nei periodi di cambiamento. È soprattutto a tavola che viene recuperata molta di questa memoria; memoria di sapori tipici, di usi e costumi ma anche di momenti poco prosperi che rievocano scarsità o addirittura mancanza di cibo. È soltanto negli anni '50 e '60 che gli italiani dicono addio alla fame e scoprono l'Italia della Vespa, dei picnic domenicali, della Cinquecento, delle prime minigonne, della crema di nocciole (antenata della Nutella), del panettone industriale e dei gelati su stecco: si assiste a un cambiamento epocale nel modo di alimentarsi.

Gli italiani smettono di tirare la cinghia e possono archiviare la fame atavica che li ha sempre perseguitati tra guerre, epidemie, carestie, e povertà. Se prima il pane era l'alimento principale della popolazione, ora il cibo identificativo dell'intero Paese è la pasta: spaghetti, bucatini, maccheroni, ecc. purché sia pasta, condita con salsa di pomodoro che per il pranzo della domenica diventa addirittura ragù. È appunto del 1954 la scena gastronomica indimenticabile del film "Un americano a Roma" in cui Alberto Sordi non riesce a trattenersi di fronte a un piatto di spaghetti. Nuovi riti sociali scandiscono la vita collettiva: il Festival di Sanremo, le trasmissioni tv condotte da Mike Bongiorno, gli sketch da due minuti e mezzo di Carosello, la rivalità tra Bartali e Coppi e tanto altro ancora. La crescita produttiva ed economica ha riflessi in ogni campo e stravolge

Segue a pagina 28

Come eravamo

Un viaggio nel tempo



Segue da pagina 27

anche le abitudini alimentari. Il vento che soffia dagli Stati Uniti porta una rivoluzione dei costumi con l'arrivo nelle case degli elettrodomestici e la diffusione di prodotti nuovi destinati a mutare gusti e usanze. La storica drogheria che vendeva di tutto e faceva credito, scompare, viene divorata da un nuovo sistema commerciale: il supermercato, in cui non è più il consumatore a chiedere cibo ma è il produttore che deve venderlo e invoglia il consumatore ad acquistarlo.

Viene utilizzato ogni mezzo per catturare l'interesse del pubblico soprattutto con la pubblicità. Con i manifesti viene esibito un fiorire di detersivi e soluzioni per l'igiene, vengono decantati cibi in scatola, dadi per il brodo, margarine, estratti per confezionare liquori, patatine fritte, formaggini; sono gli anni d'oro del disco in vinile.

Nasce la convinzione generale che ciò che è moderno e industriale è buono e sano, mentre ciò che è riconducibile al passato è meno nutriente, squilibrato, meno sicuro e quindi meno buono. I "vecchi" cibi fatti in casa sono visti quasi con disprezzo e vengono sacrificati sull'altare del cibo confezionato e industrializzato. Anche sotto la spinta di insistenti promotion e gadget, le mamme sono affascinate dai formaggini con nomi accattivanti, presentati in monodose e pronti per essere rapidamente utilizzati nell'alimentazione dei bambini.

In quale casa a metà degli anni sessanta non è entrato un pupazzo di Susanna tutta panna? Quante confezioni di formaggini sono state ven-

dute grazie al suo famoso "Pitupitum-pa!":? Gli stessi formaggini o le loro naturali evoluzioni sono tuttora in vendita e fanno parte della grande famiglia dei formaggi a pasta fusa o formaggi fusi ovvero di un prodotto alimentare nato dall'intuizione dello svizzero Walter Gerber nel 1911. Attualmente gli italiani ne utilizzano 60 mila tonnellate l'anno ma quasi non se ne rendono conto, tanto che la definizione "formaggi fusi" risulta sconosciuta alla maggior parte dei consumatori. Eppure tra versioni in fette o a cubetti, tra spalma-bili e formaggini, tra panetti per preparare le pizze, i formaggi fusi sono una delle categorie di prodotti lattiero-caseari più diffuse, acquistate e impiegate. Una tipologia che comprende tanti prodotti diversi per forma e consistenza ma tutti accumulati dal processo di produzione: ossia la fusione a caldo di formaggi vari. Infatti, questi, vengono miscelati con altri ingredienti come burro e crema di latte, con l'indispensabile aiuto dei sali di fusione. Come per tutti i prodotti alimentari, anche nei formaggi fusi la qualità delle materie prime e l'accuratezza dei processi produttivi fanno la differenza e permettono di ottenere un prodotto di qualità, che facilita e sveltisce la cucina di tutti i giorni con gusto e fantasia. Quello dei formaggi fusi è anche uno dei comparti più dinamici dell'universo alimentare. L'innovazione infatti è basilare in questo settore: più di ogni altro prodotto caseario, i formaggi fusi si prestano ad adattarsi alle nuove esigenze dei consumatori sia in termini di servizio che di gusto.

Se il mercato è stato "aperto" a suo tempo dai formaggini e dalle fette confezionate singolarmente,



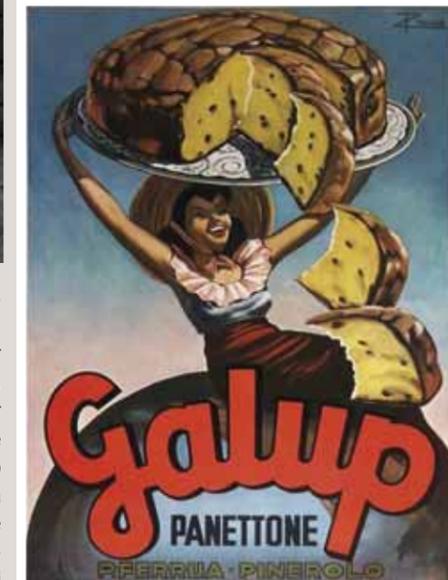
negli ultimi anni sono arrivati anche nuove versioni più cremose e filanti, differenziate per destinazione d'uso, per gusto, ma pure realizzate a partire dai formaggi Dop, come Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Nonostante la tecnologia alimentare abbia contribuito in maniera cospicua al conseguimento di prodotti eccellenti, si tratta di una realtà nella quale il gusto si è, ahimè, allontanato dal genuino per avvicinarsi sempre più ai sapori industriali del grande mercato, dove a pochi semplici ingredienti (latte, caglio, sale) che fanno di un prodotto una scelta sana, si sono aggiunti esaltatori di sapidità, aromi e altri additivi di dubbia qualità.

Quindi è bene precisare che il vocabolo "formaggio" non si addice affatto alla categoria che tuttavia merita un plauso per la trovata commerciale, quella di offrire un articolo economico, parecchio versatile in cucina, capace di sciogliersi rapidamente, con l'effetto cremosità che fa sicuramente gola e scena visiva, aggiunto alla praticità per cui non occorre neppure il taglio, ma è sufficiente scartar-

lo; in un mondo in cui tutti andiamo di fretta, sembrerebbe proprio la scelta vincente.

Malgrado tutto, la minestrina con i formaggini per molti "over" rimane un evergreen intramontabile, esempio di comfort food postmoderno, come per Proust i più bei ricordi sono legati alla madeleine inzuppata nel tè, e per numerosi americani può essere un cheeseburger da riscaldare nel forno a microonde e mangiato davanti alla tv. E penso che non sia fuori tema avere un ricordo pittorico: quello per il piccolo dipinto noto come "Gli orologi molli" di Salvador Dali che ricordano i formaggi fusi. L'estroso artista, in una lettera al professore di chimica e fisico Ilya Prigogine, spiega come gli venne l'idea degli orologi distorti e gocciolanti del dipinto, che rappresenta la fluidità del tempo: semplicemente osservando un pezzo di Camembert sciogliersi al sole.

Dunque, la nostalgia è un meccanismo mentale di difesa umano perché guardare al passato è consolatorio, mentre il futuro ci appare incerto e pericoloso.



Soltanto negli anni '50 e '60 gli italiani dicono addio alla fame e scoprono l'Italia della Vespa, dei picnic domenicali, della Cinquecento, delle prime minigonne, della crema di nocciole (antenata della Nutella), del panettone industriale e dei gelati su stecco: si assiste a un cambiamento epocale nel modo di alimentarsi.

Viene utilizzato ogni mezzo per catturare l'interesse del pubblico soprattutto con la pubblicità. Con i manifesti viene esibito un fiorire di detersivi e soluzioni per l'igiene, vengono mostrati cibi in scatola, dadi per il brodo, margarine, estratti per confezionare liquori, patatine fritte, formaggini. Se prima il pane era l'alimento principale della popolazione, ora il cibo identificativo dell'intero Paese è la pasta: spaghetti, bucatini, maccheroni, ecc. purché sia pasta, condita con salsa di pomodoro che per il pranzo della domenica diventa addirittura ragu



LATTE FIENO STG

Un'intrigante opportunità per gli allevamenti estensivi



È il riconoscimento per il latte prodotto senza l'impiego di foraggi fermentati e basato sull'alimentazione invernale a base di fieno e quella estiva a base di erba ed essenze

di Enrico Surra

Da sempre, il fieno ha rappresentato per gli animali da latte la base dell'alimentazione invernale. L'alimentazione estiva era invece basata sul foraggio fresco, l'erba consumata principalmente al pascolo.

Dalla metà del secolo scorso, con l'avvento della tecnica dell'insilamento, nelle aree di maggior concentrazione di allevamenti bovini, i foraggi freschi ed affienati sono stati gradualmente sostituiti da quantità variabili di foraggi fermentati ed insilati, con l'eccezione delle zone di produzione dei formaggi Dop/Igp dove tale pratica è vietata (in Italia ad esempio l'area del Parmigiano Reggiano, del Trentingrana, della Fontina).

Attualmente l'alimentazione delle bovine da latte ad alta produzione è quasi del tutto basata sui foraggi insilati ma vale la pena riflettere anche per l'alimentazione di quegli animali che, allevati in aree meno intensive (ambienti di collina, di media montagna, di alpeggio), ancora oggi vedono la loro alimentazione imperniata sull'erba e sul fieno.

Una importante occasione da cogliere può essere quella di riconoscere ufficialmente queste nobili pratiche di allevamento e queste produzioni attraverso una certificazione poco conosciuta ed anche abbastanza semplice da applicare. Parliamo della certificazione Latte Fieno che fa parte della categoria delle Stg (Specialità Tradizionale Garantita).

Il Latte Fieno Stg è il riconoscimento per il latte prodotto senza l'impiego di foraggi fermentati e

basato sull'alimentazione invernale a base di fieno e quella estiva a base di erba. È prevista inoltre una quota di mangimi abbastanza bassa (il 25%), ciò per favorire l'allevamento estensivo.

Perché non renderlo ufficiale? Perché non farlo conoscere? In molte aree sono ancora tanti gli allevatori che non ricorrono all'uso degli insilati. Il prodotto certificabile è direttamente il latte, ma è possibile scrivere in etichetta anche per i formaggi che è stato usato Latte Fieno Stg.

Alle origini

La certificazione Latte Fieno nasce in Austria ed affonda le sue radici all'origine della produzione lattiera, già nel V secolo a. C. Nelle montagne del Tirolo e delle Prealpi, nel medioevo il latte da fieno era direttamente connesso alla produzione di formaggi a pasta dura, a partire da latte crudo. Successivamente, da inizio '900 nelle zone del Tirolo, di Salisburgo e del Voralberg sono state emanate delle leggi per la consegna alle latterie del latte cosiddetto "libero da insilati".

Nel 1993 e successivamente nel 1995 sono state emanate direttive per la promozione di un'agricoltura estensiva e rispettosa dell'ambiente e dello spazio naturale con la misura relativa all'abbandono della tecnica dell'insilamento. Queste direttive miravano soprattutto ad ottenere un latte con minor quantitativo di sporigeni per la caseificazione. Dal 2016, con l'emanazione del Regolamento 2016/304 la produzione Latte Fieno è stata ricono-

sciuta dall'Unione europea.

Che cosa prevede il regolamento: innanzitutto è previsto il divieto di utilizzo di alimenti fermentati ed il divieto di utilizzo di alimenti Ogm, anche per le colture dalle quali si produce il foraggio.

Alimenti ammessi

Tutta l'azienda agricola deve essere condotta in conformità al regolamento. I bovini devono nutrirsi essenzialmente di erba fresca in "periodo di foraggio fresco" e di fieno in inverno. Sono ammessi i foraggi grossolani quali il colza, il granturco, la segale da foraggio, le barbabietole da foraggio ed i cosiddetti agglomerati (fieno, medica, granturco).

I foraggi devono essere somministrati in misura maggiore o uguale al 75% della sostanza secca annua fornita alla mandria. I cereali ammessi sono il frumento, l'orzo, l'avena, il triticale, la segale, il granturco, le miscele di crusche e pellet; i legumi ammessi sono i piselli da foraggio, le favette, i lupini, i frutti oleosi, le farine di estrazione di semi oleosi, e pannelli di semi oleosi.

...e i divieti

Sono vietati i foraggi insilati di qualsiasi tipo, il fieno umido o fermentato, i sottoprodotti dell'industria della birra, i distiller, i sottoprodotti dell'industria del sidro, le trebbie di birra e le polpe umide di barbabietola con l'eccezione per l'utilizzo di polpe di bietola disidratate e della melassa da fabbricazione dello zucchero e per l'utilizzazione di mangimi proteici da trasformati di cereali allo stato secco.

Per gli animali in lattazione è vietato qualsiasi tipo di foraggio somministrato in umido. È vietato l'utilizzo di farine animali, di rifiuti del giardino, frutta, patate, urea e di latte o siero di latte (questi ultimi due sono consentiti per gli animali giovani). Il regolamento prevede inoltre un divieto dello stoccaggio in azienda di insilati di ogni tipo, di

rotoballe fasciate, divieto di stoccaggio di fieno umido o fermentato.

Conduzione aziendale

La concimazione (fertilizzazione) aziendale non può avvenire con fanghi di depurazione e compost derivati da trattamenti delle acque ma sono ammessi dei compost verdi. Tra lo spandimento eventuale di letame ed il pascolo da parte della mandria devono passare almeno tre settimane.

I trattamenti fitosanitari delle colture devono essere impiegati in modo selettivo e mirato con la supervisione di agronomi specializzati. Le sostanze che agiscono in polvere per la lotta alle mosche vanno bene se utilizzate esclusivamente in stalla e senza la presenza del bestiame nella stessa.

Per certificare il latte

Il Latte Fieno Stg può essere certificato dopo 10 giorni dal parto della bovina. Se la stalla utilizza insilati i giorni di conversione devono essere almeno

14. È anche prevista una particolare procedura per la gestione dell'alpeggio con una conversione di 14 giorni ed uno stretto vincolo di vietata produzione e vietato uso degli insilati in alpeggio.

Prodotto certificato

L'unico prodotto certificabile è il latte che può presentare in etichetta l'indicazione Stg con il bollino Ue. Ovviamente, anche lo stabilimento che trasforma il latte per il consumo umano (prodotto sia pastorizzato che Uht) deve essere certificato.

Qualora si producano formaggi è possibile avviare una procedura per indicare il latte fieno Stg tra gli ingredienti ma bisogna ottemperare ad una particolare richiesta del Ministero dell'agricoltura per l'approvazione dell'etichetta del formaggio.

Una curiosità, sono stati emanati regolamenti "ad hoc" anche per il Latte Fieno Stg Caprino e per il Latte Fieno Stg Ovino, che sono certificazioni diverse (due regolamenti Ee diversi) le quali seguono dei percorsi simili ma separati, uno per il latte ovino, uno per il latte caprino.



Come funziona il marchio che tutela la tradizione

La Specialità Tradizionale Garantita (Stg), ai sensi del Regolamento europeo 1151/2012, è un riconoscimento volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Il marchio tutela il carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

È una certificazione che prevede la produzione secondo un metodo tipico e tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. Un fattore molto importante è dovuto al fatto che non è necessario che i prodotti certificati vengano elaborati necessariamente solo in tale zona.



All'Ombra della Madonnina 2024

Sempre più
un riferimento
per i
produttori
di formaggi,
ricotte
e yogurt
di capra

di Marco Benedetti

Giunta alla sua sedicesima edizione, l'Ombra della Madonnina, organizzata nei locali dell'Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Carlo Porta, che ha pienamente soddisfatto le aspettative per svolgere al meglio la manifestazione, si è confermata come concorso di riferimento per la promozione dei formaggi caprini.

Lo dimostrano i quasi 200 formaggi e ricotte iscritti al concorso in 16 diverse categorie e un buon numero di yogurt, valutati da oltre 50 giudici giunti a Milano da tutta Italia. Ogni formaggio è stato valutato da due differenti giurie per accrescere la significatività della votazione.

Nel pomeriggio si sono tenute ben 3 degustazioni dedicate agli abbinamenti fra formaggi caprini e birre (condotta dal Maestro assaggiatore Filippo Durante e da Simone Uras docente di Unionbirrai), vini (con il Maestro Assaggiatore Beppe Casolo e Gabriele Merlo, Relatore dell'Associazione Italiana Sommelier) e mieli (guidata da chi scrive e dalla vice presidente degli Ambasciatori dei Mieli Alessandra Giovannini). La competenza trasversale dei relatori dei prodotti abbinati ai formaggi (Simone e Gabriele sono anche Maestri Assaggiatori e Alessandra ha una consolidata esperienza negli abbinamenti con i formaggi) ha consentito ai partecipanti di apprezzare prodotti di elevato pregio e di accrescere le proprie competenze con abbinamenti illustrati professionalmente.

Per finire una Masterclass, condotta da chi scrive e Beppe Serafini, per apprezzare le molteplici sfumature delle Roccaverano in due diverse stagionature e tre differenti interpretazioni di altrettanti produttori.

Nella premiazione, tenuta a Grinzane Cavour al termine dell'Assemblea dell'Associazione, sono stati premiati come "Eccellenti" 19 formaggi,



Targhe di Eccellenza

Accusani Nilvana	(al)	Roccaverano dop da 4 a 10 giorni
Az. Agr. Ca' del Ponte	(at)	Roccaverano dop oltre 10 giorni
Az. Agricola Borreani Vanda	(al)	Roccaverano dop da 4 a 10 giorni
Azienda agricola Vailati	(al)	La tenera
Azienda agricola Amaltea	(at)	Roccaverano dop da 4 a 10 giorni
Azienda agricola Campiscioni famiglia Sargenti	(svizzera)	Büscion di capra
Azienda agricola Marconi di Marconi Matteo	(at)	Roccaverano dop oltre 10 giorni
Azienda agricola Marconi di Marconi Matteo	(at)	Roccaverano dop da 4 a 10 giorni
Bricco della Croce di Amich Mattia	(at)	Roccaverano dop da 4 a 10 giorni
De' magi - Alchimia de' formaggi	(ar)	Caprinerio
Fattoria dal Piz	(svizzera)	Piz da crèe
Fattoria Fontegranne	(fm)	Luna piena
Gaia food	(bs)	Capra nero 1753
Il Colmetto srl società agricola	(bs)	Eclissi
Il Fornello	(ms)	Mignon
Il fornello	(ms)	Piramide
La Masca scaarl	(at)	Roccaverano dop da 4 a 10 giorni
Murgia Sergio s.r.l.	(or)	Fiocco di neve
Murgia Sergio s.r.l.	(or)	Capra regina al tartufo nero estivo
Yogurt		
Az. Agr. Mapelli Claudio	(mi)	Yogurt di capra
Azienda agricola Bettina di Mezzana Monica	(bs)	Yogurt
Azienda agricola San Gregorio di cipolat padiel Massimo	(pn)	Yogurt di capra
Azienda ovicabrina Brau Antonangelo	(ci)	Yogurt cremoso artigianale di capra
Fattoria il secondo altopiano	(tr)	Yogurt artigianale di capra

mentre ben 58 si sono aggiudicati il diploma di "Qualità Superiore" e 50 l'attestato di "Qualità", a dimostrazione del costante miglioramento delle produzioni caprine e dell'attenzione che i produttori riservano al Concorso. Anche quest'anno le Roccaverano si sono segnalate per aver raggiunto un risultato straordinario, raccogliendo, su un totale di 14 formaggi in concorso, ben 8 "Eccellenze" e 6 "Qualità Superiore" a dimostrazione del fatto che il latte di capra trova, nello stile di caseificazione caratteristico di questa Dop, uno sbocco particolarmente apprezzato. Ottimo anche il risultato raggiunto dagli yogurt per i quali su 20 partecipanti, ben 5 hanno meritato la targa di "Eccellenza".

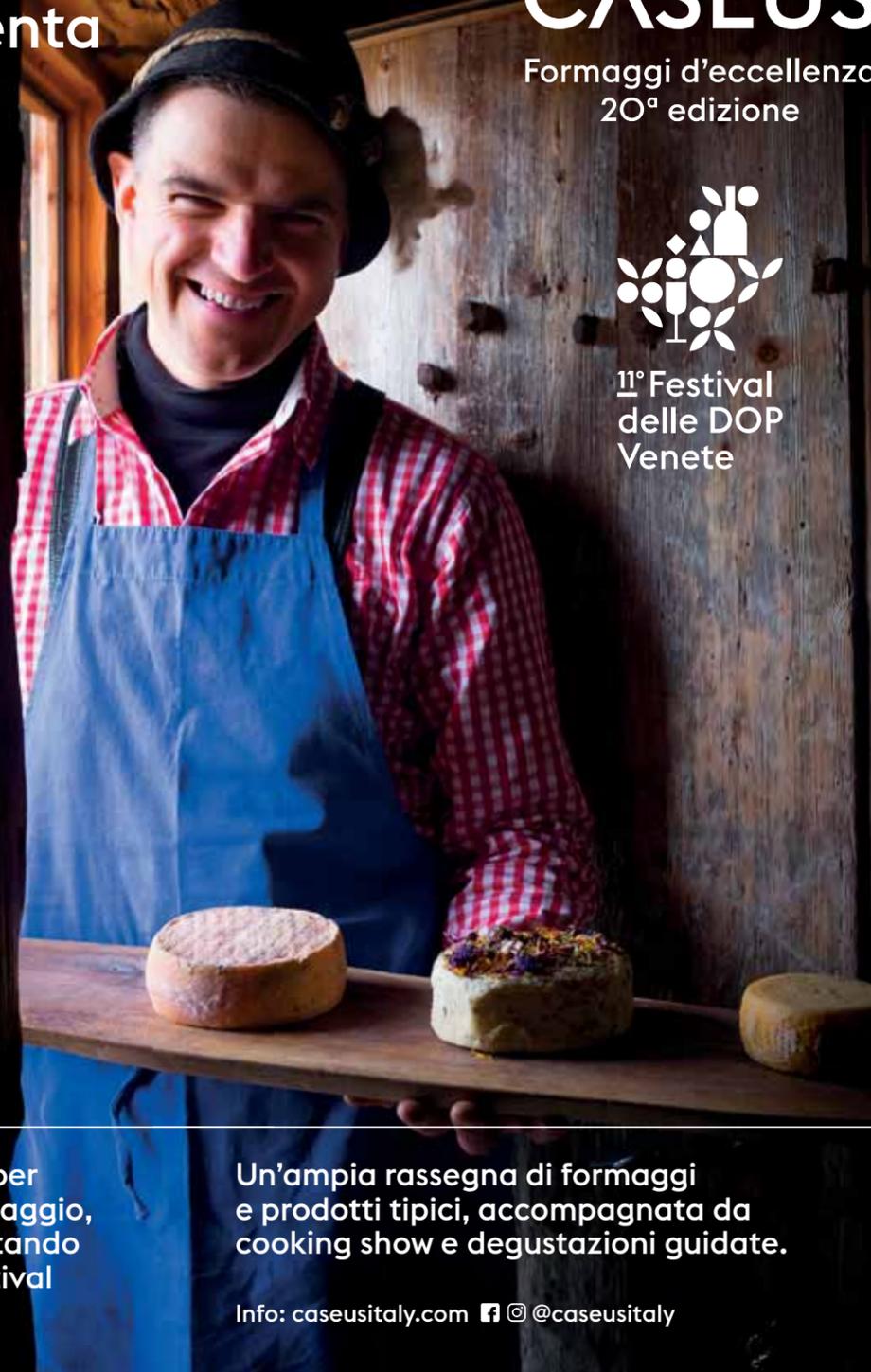
A lato pubblichiamo l'elenco dei prodotti che hanno ottenuto la targa di eccellenza.

Per scaricare i riconoscimenti ottenuti da tutti gli altri prodotti partecipanti è possibile collegarsi a: www.ombradellamadonnina.it/risultati-del-concorso-2024/



5—6 ottobre 2024
Villa Contarini
Piazzola sul Brenta
(PD)

Ingresso libero 10—19



CASEUS
Formaggi d'eccellenza
20^a edizione

11^o Festival
delle DOP
Venete

L'imperdibile appuntamento per tutti gli appassionati del formaggio, quest'anno si arricchisce ospitando l'undicesima edizione del Festival delle DOP Venete.

Un'ampia rassegna di formaggi e prodotti tipici, accompagnata da cooking show e degustazioni guidate.

Info: caseusitaly.com [f](https://www.facebook.com/caseusitaly) [@caseusitaly](https://www.instagram.com/caseusitaly)



Caseus 2024, il Festival delle Dop Venete

Appuntamento il 5-6 ottobre a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta

di Bruno Bernardi

Caseus, l'appuntamento autunnale che ogni anno celebra il comparto caseario, giunto questo anno alla 20^a edizione, vede quale ospite speciale il Festival delle Dop Venete, formando così un binomio vincente nella vetrina delle eccellenze a denominazione.

Un evento che si preannuncia come un vero e proprio laboratorio del gusto che si terrà sabato 5 e domenica 6 ottobre 2024 a Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (Padova).

L'iniziativa, promossa dalla Regione del Veneto ha l'obiettivo di sviluppare conoscenza e consapevolezza nella scelta dei prodotti caseari e dei prodotti a denominazione.

Da alcuni anni sono stati ideati per i visitatori tre diversi percorsi espositivi: Caseus Mundi con le produzioni internazionali, Caseus Italiae con le produzioni da tutta la Penisola, Caseus Veneti con il concorso che premia le migliori trasformazioni regionali al quale ogni anno si iscrivono più di 400 espressioni casearie, oltre al concorso dei formaggi di fattoria italiani organizzato da Onaf. Sono previste nelle due giornate oltre 80 appuntamenti con i visitatori attraverso degustazioni guidate delle specialità presenti, show-cooking, master class, abbinamenti formaggi e pizza, oltre alla novità di poter diventare casari, per i bambini che si iscriveranno al corso promosso da Veneto Agricoltura. Non mancheranno poi abbinamenti e incontri con i produttori, masterclass vino-formaggio e appuntamenti di formazione e confronto.

Fin dal 2005 l'obiettivo dell'evento è stato quello di sviluppare cultura e promuovere il valore del latte prodotto in Italia, rendendo onore a tutti gli allevatori che, oltre a nutrire e a mungere gli animali, conservano tra le mani l'identità casearia locale, in un momento storico in cui i formaggi a denominazione sono spesso più apprezzati all'estero che nella terra di produzione.

Tanti, infatti, gli aspetti che verranno approfonditi anche attraverso i convegni destinati sia ai produttori sia ai consumatori che sottolineeranno come gli alle-

vatori siano anche parte fondamentale di un patrimonio paesaggistico collinare e montano dal forte valore turistico.

Una kermesse che dedicherà attenzione anche al ruolo dell'affinatore, con incontri dedicati all'Arte contemporanea del formaggio coordinati dal Maestro Alberto Marcomini. Rinnovate anche le esperienze che distinguono da sempre l'evento, come la possibilità per tutti di diventare Giuria popolare e valutare i formaggi già premiati, ma anche le degustazioni al buio e le decine di appuntamenti di approfondimento.

Caseus sarà quindi un vero e proprio inno alla qualità e, per la ventesima edizione, ospiterà l'undicesimo Festival delle Dop Venete, coordinate da Veneto Agricoltura, con un ricco percorso dedicato ai prodotti agroalimentari regionali a marchio Dop, Igp, Stg e Qv (qualità verificata). Quindi non solo formaggi ma anche vini, oli, insaccati e prodotti orticoli che completeranno l'esperienza enogastronomica.

A parlare chiaro per la Regione Veneto sono i numeri, ben il 55% del latte prodotto viene trasformato in formaggi Dop, tra questi: Asiago (1.423.899 forme prodotte), e poi Grana Padano (812.407), Casatella Trevigiana (490.022), Montasio (349.700), Piave (336.589), Provolone Valpadana (324.675) e Monte Veronese (91.357), per un totale di 3.828.649 forme prodotte a denominazione nel 2023.

Ampliando lo sguardo ai prodotti a denominazione nella totalità la Regione Veneto vanta 18 denominazioni di origine protette (Dop), 18 indicazioni geografiche protette (Igp) e 4 specialità tradizionali garantite (Stg), cui si aggiungono 14 denominazioni di origine controllata e garantita (Docg), 29 denominazioni di origine controllata (Doc) e 10 indicazioni geografiche tipiche (Igt) nel settore dei vini.

Un evento che si è evoluto nel tempo diventando sempre più un riferimento anche a livello nazionale e, a partire dal 2022, internazionale grazie alla presenza di produttori stranieri che quest'anno arriveranno anche dall'Estonia.

Il percorso espositivo sarà, come si consueva, a ingresso gratuito.

Cofinanziato con risorse Fondo Unico Nazionale del Turismo parte corrente 2024

Con il patrocinio di

Comitato promotore



Sponsor

Iniziativa benefica a favore di



Sponsor tecnici

Resp. valutazione formaggi

Media partner





Chhurpi dalle femmine di Yak il formaggio-simbolo del Nepal



Trekking caseario a 4 mila metri di quota: nel villaggio di Kyanjing Gomba sorge un caseificio finanziato dalla Svizzera dopo il terremoto del 2015

di Aldo Viora*

Nel villaggio di Kyanjing Gomba, a quasi 4000 metri di altitudine, sorge un caseificio. L'ho scoperto durante la preparazione del trekking in Nepal nella regione del Langtang, svolto nel mese di aprile 2024. Ne ho parlato con Andrea, mio genero, che in passato aveva immaginato una vita da casaro e che tra le molte sue avventure annovera un viaggio sugli altipiani tibetani, concepito per insegnare ai monaci l'arte di produrre formaggi in quelle lande sperdute. Figlio di Pier Carlo Adami, presidente Onaf, Andrea è tuttora un po' intrigato in quel mondo e quando gli ho parlato del caseificio in alta quota mi ha subito fornito un nutrito numero di gadget degli assaggiatori di formaggio da portare ai casari nepalesi insieme ad una lettera di presentazione.

Dopo quattro giorni di cammino attraversando i villaggi di Lama Hotel, Ghora Tabela e Langtang, giungiamo all'apice della valle, al cospetto di alte montagne quali il Langtang Ri (m. 6.370), il Lirung (m. 7.245) ed il Naja Kanga (m. 5.856). Questa splendida valle è stata l'epicentro del terribile terremoto del 2015, che ha causato notevoli sconvolgimenti con interi insediamenti distrutti e centinaia di vittime.

Con l'aiuto internazionale ora si può dire che la

valle del Langtang sia risorta più bella di prima: le case sono ordinate e i tipici muretti che cingono i pascoli sono stati ricostruiti con buon gusto, qua e là occhieggiano secolari pietre scolpite con la preghiera beneaugurante "Om Mani Padme Um". Grazie al contributo della Svizzera è stato anche costruito il caseificio in alta valle.

Qui la foresta di bambù, conifere, latifoglie ed alti rododendri in piena fioritura, popolata dal panda rosso e animata da curiose scimmie barbute, lascia il posto a praterie che abbiamo attraversato non ancora verdeggianti, ed è proprio qui che pasciano gli yak. Questo bellissimo bovino tibetano dal folto mantello di lana può raggiungere il peso di oltre 600 kg e può vivere fino a 25 anni. Fino ad una ventina di anni fa era utilizzato ampiamente come animale da soma per il trasporto dei materiali necessari per le spedizioni alpinistiche in alta quota o per i rifornimenti dei villaggi. Ora si privilegia il suo allevamento a scopo riproduttivo, per la sua carne e la sua lana, mentre si scelgono, per il trasporto di materiali e merci, i più mansueti muli, che infatti abbiamo incontrato di frequente durante tutto il tragitto.

La femmina dello yak è detta nak, e può arrivare a pesare circa 300 kg. È proprio dal nak che si munge il latte per preparare formaggi, yogurt e burro.

L'attività casearia nepalese ha origine relativamente recente rispetto a quella delle nostre zone. A



Kyanjing Gomba fin dal 1955 gli svizzeri provarono a fare il formaggio di yak, ma già nel 1953 la Ddc (Dajry Development Corporation), associazione governativa nepalese, aveva intrapreso l'iniziativa di promuovere la produzione di formaggio di nak.

Il Nepal è stato il primo paese asiatico a produrre

il formaggio di yak, ma già nel 1953 la Ddc (Dajry Development Corporation), associazione governativa nepalese, aveva intrapreso l'iniziativa di promuovere la produzione di formaggio di nak.

Il Chhurpi è un formaggio stagionato con gusto raffinato di grasso e aromi erbacei.

Ora la Fao ha riconosciuto ufficialmente il formaggio nepalese con il nome di Chhurpi. Il latte assomiglia molto per profumo e gusto a quello di pecora in primavera e contiene il 7% di grassi.

Da da sé che le difficoltà di trasporto impediscono di commerciare formaggi freschi: troppo lontana dalle zone di produzione la capitale Kathmandu. La globalizzazione e la ricerca di prodotti inconsueti ha fatto sì che anche il formaggio dei caseifici nepalesi sia ricercato come "prodotto esotico e raro" esportato in tutto il mondo, tanto che la domanda supera di gran lunga l'offerta.

Qualche numero: nel 2020 sono state esportate 38 tonnellate



L'album del trekking caseario in Nepal
Sopra, il locale di stagionatura del formaggio Chhurpi

formaggio: ora si fa anche in India, Bhutan e Tibet. I primi formaggi erano molto simili all'emmenthal svizzero e allo chantal francese.

Ora la Fao ha riconosciuto ufficialmente il formaggio nepalese con il nome di Chhurpi. Il latte assomiglia molto per profumo e gusto a quello di pecora in primavera e contiene il 7% di grassi.

Da da sé che le difficoltà di trasporto impediscono di commerciare formaggi freschi: troppo lontana dalle zone di produzione la capitale Kathmandu.

La globalizzazione e la ricerca di prodotti inconsueti ha fatto sì che anche il formaggio dei caseifici nepalesi sia ricercato come "prodotto esotico e raro" esportato in tutto il mondo, tanto che la domanda supera di gran lunga l'offerta.

Qualche numero: nel 2020 sono state esportate 38 tonnellate

di formaggio e 12 tonnellate di burro equivalenti a 70 milioni di rupie, cioè 500 mila euro, per il formaggio e 2,4 milioni di rupie, circa 18 mila euro, per il burro (fonte The Kathmandu Post).

È evidente quanto siano ancora irrilevanti questi numeri rispetto ad una vera industria alimentare. Il consumo interno è quasi nullo: a Kathmandu, quando va bene, si può trovare il formaggio di yak (nak) in Freak Street, la famosa strada degli hippy, in un piccolo negozio un poco "arruffato", al costo di 1.800 rupie al kg (13 euro).

Il burro invece si trova diffusamente nei villaggi di montagna e viene molto usato per preparare il thè tibetano, ossia thè con burro e sale. Di primo acchito al nostro palato non piace, ma perseverando nel berlo diventa tollerabile, anzi molto gradito offerto caldo in alta quota come supporto energetico dopo le fatiche di una ascesa.

La nostra visita al caseificio di Kyanjing Gomba è stata problematica: il caseificio è attivo in concomitanza della più ampia produzione di latte da parte degli yak, ovvero circa da metà maggio fino a novembre; di conseguenza, noi l'abbiamo trovato chiuso.

Non ci siamo arresi e spiegando alle nostre guide la nostra volontà di recapitare il saluto dell'Onaf abbiamo conosciuto un buon numero di casari, o presunti tali: una decina, in prima battuta, che dopo esserci messi a distribuire i berretti Onaf sono diventati molti di più.

Abbiamo fatto fotografie esterne ed interne al locale, dove si trovano le caldaie di rame, naturalmente alimentate a sterco di yak.

Abbiamo affidato al responsabile la nostra missione ma, data la precocità della stagione, non potendo trovare formaggio nepalese sul posto, abbiamo mangiato... un pezzo di buon parmigiano, come avveniva quotidianamente, attinto dalle nostre riserve di cibo.

* con Alessandra, Claudia e Olga



FORMAGGI E CIOCCOLATO

di Angela De Luca e Serena Turrin

A maggio, l'Onaf ha organizzato a Belluno una serata di degustazione che ha saputo sorprendere i partecipanti con inediti abbinamenti tra formaggi e cioccolato. L'evento si è svolto in concomitanza con la cerimonia di consegna degli attestati del corso di primo livello, presieduta da Oscar Del Barba, delegato di Sondrio e consigliere nazionale.

I partecipanti sono stati guidati in un raffinato percorso sensoriale, esplorando profumi, sapori e aromi attraverso abbinamenti studiati con cura. Angela De Luca, Maitre Chocolatier e assaggiatrice di formaggi, ha introdotto il pubblico al mondo del cacao di qualità. Parallelamente, Serena Turrin, maestra assaggiatrice per le delegazioni di Treviso, Belluno e Friuli-Venezia Giulia, ha descritto in dettaglio le caratteristiche dei formaggi selezionati, offrendo una visione completa degli abbinamenti proposti.

Gli abbinamenti proposti durante la serata sono stati i seguenti.

1. Formaggio di capra biologico e cioccolato bianco allo zafferano delle Dolomiti

- Ciàura bio (Lattebusche – Belluno). È un formaggio a pasta semidura prodotto con latte di capra biologico 100% bellunese. La pasta è caratterizzata da una struttura compatta, senza occhiatura, di color giallo paglierino. Gusto mediamente intenso, con lievi note erbacee. Stagionatura minima 45 giorni. Ingredienti: latte caprino biologico, sale, caglio. La delicatezza e la leggera acidità di questo formaggio hanno trovato un perfetto equilibrio con la dolcezza del cioccolato bianco.

- Cioccolato bianco e zafferano delle Dolomiti. Realizzato con burro di cacao naturale proveniente dal Perù, zona di Cusco, e aromatizzato con preziosi pistilli di zafferano delle Dolomiti, viene prodotto dell'azienda agricola Solum di Lentiai (Belluno).

Questo abbinamento ha esaltato la cremosità del cioccolato e il delicato aroma dello zafferano, che ben si sono "sposati" con il formaggio creando un'esperienza gustativa raffinata e sorprendente.

2. Gorgonzola Dolce Dop e cioccolato bianco al pistacchio e sale di Maldon

- Gorgonzola dolce Dop. Formaggio a pasta molle prodotto con latte intero di vacca pastorizzato, inseminato con fermenti lattici e con una sospensione di spore di *Penicillium* e di lieviti selezionati, e poi addizionato con caglio di vitello. Dopo la rottura della cagliata, la massa è messa in forma per 24 ore in stampi forellati (fasceruoli) e sottoposta a salatura a secco per alcuni giorni a una temperatura di 18- 24°C. Durante la maturazione, lungo le agature si sviluppano varietà e ceppi di *Penicillium* caratteristici che determinano la colorazione blu-verdastra e/o grigio-azzurra del formaggio. La durata minima della stagionatura è di 50 giorni in ambienti con temperatura fra -1 e 7°C e con umidità relativa di 85-100%. Il Gorgonzola Dolce Dop ha forma cilindrica con facce piane, crosta di colore grigio e/o rosato, non edibile; la pasta è di colore bianco e paglierino, screziata con venature caratteristiche blu-verdastre e/o grigio-azzurre. La cremosità e il sapore leggermente "pungente" e di sottobosco di questo formaggio si sono esaltati in armonia con il cioccolato bianco.

ti, e poi addizionato con caglio di vitello. Dopo la rottura della cagliata, la massa è messa in forma per 24 ore in stampi forellati (fasceruoli) e sottoposta a salatura a secco per alcuni giorni a una temperatura di 18- 24°C. Durante la maturazione, lungo le agature si sviluppano varietà e ceppi di *Penicillium* caratteristici che determinano la colorazione blu-verdastra e/o grigio-azzurra del formaggio. La durata minima della stagionatura è di 50 giorni in ambienti con temperatura fra -1 e 7°C e con umidità relativa di 85-100%. Il Gorgonzola Dolce Dop ha forma cilindrica con facce piane, crosta di colore grigio e/o rosato, non edibile; la pasta è di colore bianco e paglierino, screziata con venature caratteristiche blu-verdastre e/o grigio-azzurre. La cremosità e il sapore leggermente "pungente" e di sottobosco di questo formaggio si sono esaltati in armonia con il cioccolato bianco.

La cremosità e il sapore leggermente "pungente" e di sottobosco di questo formaggio si sono esaltati in armonia con il cioccolato bianco.

- Cioccolato bianco al pistacchio salato. Prodotto con burro di cacao naturale dalla Repubblica Dominicana, è raffinato con il 20% di pistacchi italiani e arricchito con pistacchi interi e sale di Maldon.

Questo abbinamento ha giocato sui contrasti tra dolce e salato, creando un equilibrio perfetto e un'esplosione di sapori e aromi.

3. Formaggio di Grotta e cioccolato al latte con panna

- Formaggio stagionato di Grotta (Latteria di Tisoi, Belluno). Le grotte di Tisoi con la loro particolare conformazione e il loro peculiare microclima (luce, umidità e temperatura) sono l'ambiente ideale per il processo di stagionatura e affinamento del formaggio. Le forme (peze) di formaggio, intere o mezze, vengono stagionate per un periodo minimo di 90 giorni. La pasta è morbida di colore giallo intenso e un retrogusto leggermente amaro. Viene prodotto con latte intero pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. I funghi e i batteri presenti nelle grotte gli conferiscono consistenza, profumi, sapori e aromi molto particolari.

La complessità e la robustezza del formaggio di grotta hanno trovato un accompagnamento ideale nel cioccolato al latte.

- Cioccolato al latte con panna: realizzato con un

blend di fave di cacao africane e arricchito con panna, ha esaltato le note intense e avvolgenti del formaggio, offrendo un finale dolce e cremoso.

- Abbinamento con Vino: Fabio Costan Zovi, sommelier dell'Ais di Belluno e assaggiatore di formaggi dell'Onaf, ha proposto un abbinamento con un passito, il Principe di Mel, una preziosa e limitata produzione territoriale bellunese. Questo vino, che viene prodotto con uve da vitigno autoctono resistente (Piwi) Solaris, ha completato l'abbinamento in modo eccellente.

Prima della degustazione, i partecipanti hanno seguito una lezione introduttiva sul cioccolato, che ha immediatamente catturato l'attenzione del pubblico. Durante l'incontro, sono stati svelati i segreti e le caratteristiche del cacao di qualità, spiegando come riconoscerlo e apprezzarlo. Particolare attenzione è stata dedicata alla corretta lettura delle etichette dei prodotti, rivelando dettagli spesso trascurati, e alla comprensione dell'intera filiera produttiva, dal raccolto delle fave di cacao alla lavorazione finale.

Per esempio, i presenti hanno appreso come le fave di cacao del Perù, utilizzate per estrarre il burro di cacao con cui è stato poi realizzato il cioccolato bianco, vengono raccolte a mano e lavorate in purezza senza aggiunte di additivi che ne possano modificare e alterare gli aromi. Questo approfondimento ha fornito strumenti preziosi per valutare e godere appieno degli abbinamenti proposti, promuovendo un approccio più consapevole al cioccolato.

Per quanto riguarda i formaggi, le descrizioni dettagliate hanno esplorato l'origine del latte, il legame tra gli allevamenti e i territori, le certificazioni di qualità, le tecniche casearie utilizzate, i processi di stagionatura, nonché le caratteristiche visive, olfattive, tattili e gustative.

I nuovi soci Onaf hanno scoperto come il formaggio di grotta venga affinato in grotte naturali e come questo sia metodo che conferisce al prodotto un sapore unico e complesso poiché ogni grotta ha caratteristiche specifiche che rimangono impresse sul prodotto. Ciò ha permesso ai partecipanti di comprendere meglio la complessità e la ricchezza dei formaggi presentati.

Numerosi dettagli e curiosità hanno arricchito l'esperienza della serata, offrendo non solo un viaggio gustativo, ma anche un'opportunità educativa per approfondire l'arte degli abbinamenti tra formaggi e cioccolato.

Il mondo della degustazione e degli abbinamenti

Un universo affascinante, dove il fine ultimo è creare un'armonia di sapori che esalti le caratteristiche di ciascun componente. Gli abbinamenti possono essere realizzati seguendo due principali filosofie: per similitudine (concordanza) o per contrasto (contrapposizione).

- Abbinamenti per similitudine: si scelgono prodotti che condividono caratteristiche organolettiche simili, per amplificare una particolare nota di sapore. Gli abbinamenti proposti durante la serata rientravano tutti in questa categoria, mirati a creare un continuum di sapori che si potenziavano a vicenda.
- Abbinamenti per contrasto: si scelgono prodotti con caratteristiche opposte, per creare un equilibrio attraverso il bilanciamento dei sapori. Questo approccio gioca sulla complementarietà, dove un elemento può attenuare o esaltare le qualità dell'altro.

L'importanza della filiera e della conservazione

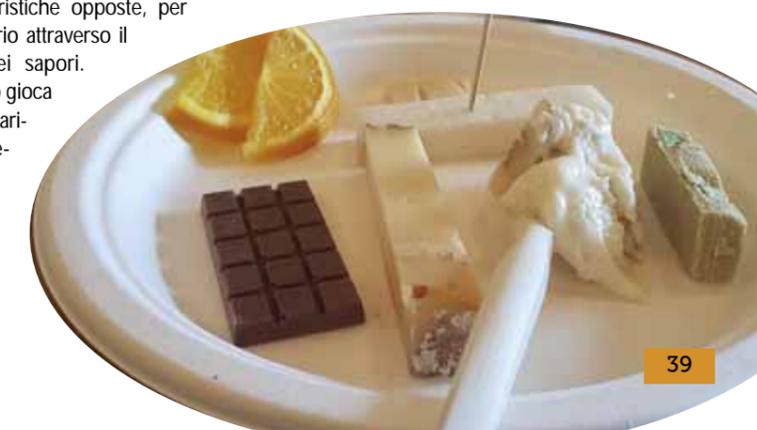
Aspetti cruciali che valgono sia per il cioccolato che per il formaggio sono:

- la conoscenza delle origini delle materie prime (cacao e latte) e della filiera di produzione;
- la consapevolezza dei numerosi passaggi che questi prodotti devono compiere per arrivare sulle nostre tavole.

Apprezzare appieno e consapevolmente le caratteristiche di questi alimenti richiede una comprensione approfondita del loro percorso produttivo.

Oltre alla filiera, la corretta conservazione dei cibi e la giusta temperatura di servizio giocano un ruolo fondamentale nella degustazione. Il rispetto di queste condizioni permette di mantenere intatte le qualità organolettiche dei prodotti, esaltando i sapori e gli aromi durante le degustazioni.

La serata, caratterizzata da un perfetto equilibrio tra didattica e degustazione, ha offerto ai presenti un'esperienza sensoriale indimenticabile, rafforzando il legame tra il mondo dei formaggi e quello del cioccolato. Grazie alla collaborazione tra esperti e all'entusiasmo dei partecipanti, l'evento si è concluso con grande successo, lasciando tutti con il desiderio di scoprire ulteriori possibilità di abbinamento tra questi due mondi straordinari.





In vetrina 250 formaggi fra tradizione e innovazione

Premio Roma 2024 concorso in crescita

di Susanna Coen

Giunto quest'anno alla sua ventunesima edizione, il Premio Roma è diventato un appuntamento atteso non solo dai produttori che hanno il coraggio e la voglia di mettersi in gioco, ma anche dagli addetti ai lavori, dai consumatori e, in un certo senso, anche da noi maestri assaggiatori.

Cinque le tipologie della sezione dedicata alle imprese di Roma e del Lazio, con una forte rappresentatività di formaggi freschi a pasta filata e primo sale, a cui si affiancano formaggi stagionati ben oltre un anno. Altrettante le tipologie della sezione nazionale ed internazionale: formaggi freschi; pecorini stagionati; formaggi Dop e Igp; formaggi a crosta fiorita, a crosta lavata ed erborinati; formaggi affinati, aromatizzati, speziati ed innovativi.

Questa struttura del concorso permette ai produttori di potersi confrontare non solo sulle produzioni più tradizionali, ma anche sulle numerose novità che ciascuno di loro ha già adottato o sta adottando per rispondere alla domanda dei consumatori, sempre più esigenti soprattutto in termini di qualità e in chiave salutistica.

E la qualità è sicuramente uno dei cardini del concorso, attestata dall'esiguo riscontro di formaggi difettati - in costante diminuzione sin dalle prime edizioni - a testimonianza del valore del concorso che non si limita a premiare le eccellenze, ma che offre un prezioso riscontro a tutti i casari nell'ottica di un loro percorso di crescita qualitativa.

Altro aspetto interessante del concorso è l'eterogeneità dei campioni che vengono presentati ogni anno a giudizio, a testimonianza della dinamicità e a volte dell'estro del casaro che è fortemente sollecitato dalle richieste di un mercato in continua evoluzione.

Come di consueto, i formaggi, opportunamente anonimizzati, sono affidati alla valutazione attenta e meticolosa di una giuria di maestri assaggiatori Onaf che vantano un'esperienza pluriennale in commissioni di assaggio sia in ambito nazionale che internazionale.

A questa edizione hanno preso parte caseifici di quasi tutte le regioni italia-

ne ed un'interessante rappresentanza di produzioni europee. La giuria ha valutato complessivamente oltre 250 campioni di formaggio, tutti di altissima qualità, con una significativa presenza di formaggi a denominazione di origine sia italiani che esteri, in particolare dalla Spagna e dal Portogallo. Tradizione ed innovazione sono quindi il filo conduttore ed il connubio vincente di questo concorso che ha ottenuto una reputazione di serietà non solo in Italia, ma anche all'estero, con un occhio di riguardo anche verso le giovani generazioni e le nuove imprese che, malgrado le difficoltà, si avventurano nel mondo caseario con la volontà di fare, e soprattutto di fare bene. Il risultato del lavoro di cinque intense giornate di valutazione si è concretizzato nella cerimonia di premiazione che ha avuto luogo, come di consueto, nella prestigiosa cornice della Sala del Tempio di Vibia Sabina e Adriano della Camera di commercio di Roma.



Premio Roma CONCORSO PER I MIGLIORI FORMAGGI VINCITORI 2024



SEZIONE ROMA E LAZIO

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° class: **Caseificio Cioffi s.n.c. (VT)**
Fior di Latte
- 2° class: **Azienda Agricola D'Angelo Giancarlo (RM)**
Mozzarella di Bufala Buona
- 3° class: **Piccola Formaggeria Artigiana (VT)**
Fior di Latte

TIPOLOGIA FORMAGGI STAGIONATI

- 1° class: **Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT)**
Napoleone
- 2° class: **La Quercia s.r.l. (RM)**
Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole
- 2° class: **Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)**
Stagionato di Vacca
- 3° class: **Recco Enzo (LT)**
Provolone Recco

MIGLIOR FORMAGGIO DI INTERESSE PER I MERCATI NAZIONALI ED ESTERI

- Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT)**
Napoleone

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° class: **Azienda Agricola Monte Jugo (VT)**
Colonna del Bacucco
- 2° class: **Fattoria Colle San Nicola (RM)**
Primo Sale
- 3° class: **Azienda Agricola Lepini (LT)**
Donna Caterina di Capra
- 3° class: **Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR)**
Piramide di Capra

TIPOLOGIA RICOTTA FRESCA

- 1° class: **Azienda Agricola Iannarilli Antonella (FR)**
Ricotta di Pecora
- 2° class: **Alchimista Lactis (RM)**
Ricotta di Capra
- 3° class: **Piccola Formaggeria Artigiana (VT)**
Ricotta di Pecora

MIGLIOR FORMAGGIO DI ROMA

- Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)**
Stagionato di Vacca

TIPOLOGIA FORMAGGI SEMISTAGIONATI

- 1° class: **Alta Tuscia Formaggi s.r.l. (VT)**
L'Antico di Civita di Bagnoregio
- 2° class: **Radicetti Girolamo e Antonio s.s.a. (VT)**
Fiore di Rocca
- 3° class: **Agricola Amaltea s.r.l. (VT)**
Pecorino del Conte

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA GIOVANE IMPRENDITORE

- Azienda Agricola Lepini (LT)**
Donna Caterina di Capra

MIGLIOR FORMAGGIO PRODOTTO DA IMPRESA FEMMINILE

- Azienda Agricola Iannarilli Antonella (FR)**
Ricotta di Pecora

SEZIONE NAZIONALE E INTERNAZIONALE

TIPOLOGIA FORMAGGI FRESCHI

- 1° class: **Alan Farm s.s. (LT)**
Robiola
- 2° class: **Voltorno Latticini s.r.l.s. (CE)**
Mozzarella di Latte di Bufala Luise
- 3° class: **Caseificio De Juliis Enio e Figli s.r.l. (RM)**
Soldo di Cacio
- 3° class: **Barone G.R. Macri s.r.l. (RC)**
Rigato di Modi

TIPOLOGIA FORMAGGI A CROSTA FIORITA, A CROSTA LAVATA ED ERBORINATI

- 1° class: **Azienda Agricola Monte Jugo (VT)**
Stracchinato
- 2° class: **Azienda Agricola La Mascionara (AQ)**
Cacioghiotta
- 3° class: **Caseificio Sociale Predazzo e Moena s.c.a. (TN)**
Gradevole di Predazzo

TIPOLOGIA PECORINI STAGIONATI

- 1° class: **Kaasboerderij Wezenspyk (Paesi Bassi)**
Extra Belegen Texelse Schapenkaas
- 2° class: **Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)**
Queso Artesano Añejo Villarejo
- 3° class: **Società Agricola La Bersagliera (SA)**
Pecorino Stagionato
- 3° class: **Agricoltura Nuova S.C.S.A.I. (RM)**
Pecorino Stagionato

TIPOLOGIA FORMAGGI AFFINATI, AROMATIZZATI, SPEZIATI ED INNOVATIVI

- 1° class: **Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)**
Queso de Oveja Madurado al Tomillo Villarejo
- 2° class: **Caseificio AltaMangiuria (CE)**
Selva
- 3° class: **Società Agricola F.lli Demarcus (SS)**
Pecorino Affumicato

TIPOLOGIA FORMAGGI DOP E IGP

- 1° class: **Caseificio San Bernardino s.n.c. (PR)**
Parmigiano Reggiano DOP
- 2° class: **Caseificio Sociale Allegro s.c.a. (RE)**
Parmigiano Reggiano DOP
- 3° class: **Crisanto S.A.T. (Spagna)**
San Simón da Costa DOP



Visita all'Alpe Carì

di Lara Ambrosetti

Alpe Carì (Canton Ticino-Svizzera) è situato sopra il popolare villaggio di vacanza Carì, in valle Leventina, a circa 20 km dal massiccio del San Gottardo.

La corte principale di Stabbio, dove viene lavorato il latte è situata a 1.806 metri di quota, non lontano dai popolari impianti sciistici, ed è raggiungibile percorrendo la strada carrozzabile a partire dal luogo di villeggiatura di Carì. Vi si produce il formaggio d'alpe ticinese Carì Dop. Di proprietà della Degagna di Fichengo, l'alpe è stato ristrutturato nel 2016 ed è ora caricato da Donald Nessi dell'azienda Piz Forca di Pollegio. Vengono caricate circa 90 vacche da latte, di cui più della metà appartengono a Nessi, mentre le restanti provengono dalla Svizzera interna.

Oltre a Stabbio, le altre corti di pascolo sono Carì paese, Brusada e Pro da Lei. Le mucche vengono munte meccanicamente direttamente sulle corti superiori con dei carrelli di mungitura mobili e il latte viene convogliato al caseificio tramite un lattedotto.

Il gestore Donald Nessi carica questo alpeggio già da alcuni anni, in collaborazione con la casara Flavia Carobbio-Filippi. La casara raccoglie ancora la cagliata manualmente con le tele, che trasferisce poi nelle forme e che viene in seguito pressata per far uscire il latte siero. Le forme stanno sotto pressa per 24 ore, poi vengono messe nel bagno di salamoia per altre 24 ore. Al quarto giorno la forma viene spostata in cantina. A inizio stagione vengono lavorati circa 1200 litri di latte per produrre fino a 32 forme, men-



tre a fine stagione, con la diminuzione della qualità e quantità dell'erba, vengono lavorati 500 litri producendo fino a 9 forme. Flavia è alla sua dodicesima sta-

gione all'alpe Carì in qualità di casara. In caseificio traspare subito la sua professionalità, dedizione al lavoro e una particolare attenzione alla ricerca della qualità. Non a caso Flavia ha avuto modo di togliersi già importanti soddisfazioni vincendo con il formaggio d'alpe Carì Dop la medaglia d'oro (Super Gold) al concorso mondiale World Cheese Awards 2019 tenutosi a Bergamo, qualificandosi come Eccellenza Alpestre.

Oltre al formaggio d'alpe Carì Dop, vengono prodotti pure formaggini freschi (robiolè e büscion nature oppure aromatizzati al pepe o all'aglio), formaggele al pepe verde e curcuma, oltre al sempre più richiesto raclettozzo (formaggio da fondere) e ai gelati. Dal latte siero si ricava ricotta e si svezzano pure alcuni maiali.

Chi visita l'alpeggio, può pranzare in tutta semplicità con prodotti genuini in prossimità di vacche al pascolo e maiali in libertà, partecipando alla vita dell'alpe.

Il ticinese Dop a latte crudo



Tipo:	Formaggio semiduro grasso, con latte d'alpe ticinese crudo, occhiatura ridotta ma ben ripartita
Composizione:	Latte vaccino 100%, sale, caglio, fermenti lattici
Aspetto esterno:	Crosta naturale di colore grigiastro
Pasta:	Fine, liscia, consistente, compatta e elastica, di colore giallo paglierino. Occhiatura minima a occhio di pernice o assente.
Sapore:	Formaggio giovane: panna fresca, burro fuso, note aromatiche vegetali e floreali, gusto dolce. Formaggio stagionato: note fruttate e di nocciola, tostatura, che evolvono oltremodo nel corso della stagionatura.
Stagionatura:	Da 2 a 16 mesi.

Un incontro con il caseificio Bertagni, famiglia di allevatori di pecore garfagnine, testimoni di un'antica tradizione casearia sull'Appennino. Di recente la lavorazione è stata rinnovata con fermenti autoctoni che rendono i prodotti inimitabili

di Renato Scarfi

Territorio in primo piano. E' l'obiettivo della delegazione Onaf di Pisa che ha incontrato uno storico produttore garfagnino di Pieve Fosciana (Lucca), Verano Bertagni, organizzando una serata dedicata alla valorizzazione delle realtà casearie toscane, denominata "Formaggi d'Autore", con la presentazione e la degustazione guidata, secondo le metodiche Onaf, dei prodotti del suo caseificio e di piatti preparati impiegando anche i suoi formaggi.

I Bertagni sono pastori che si tramandano il mestiere da generazioni, mantenendo la buona pratica dell'allevamento non intensivo, in cui gli animali sono cresciuti con amore e rispetto. Sono originari di Soraggio, borgo nell'Appennino Tosco-Emiliano adagiato nella valle dalla quale nasce il ramo principale del fiume Serchio. Sulle pendici di questi monti pascolano piccole greggi di pecore garfagnine, una razza che rischiava l'estinzione, pericolo scongiurato grazie alla buona volontà e all'intraprendenza di allevatori volenterosi (la pecora garfagnina produce meno latte della pecora massese).

Tenendo ben presente che le piccole produzioni generalmente assicurano una qualità unica e genuina, oltre che una varietà inconfondibile di aromi, i Bertagni hanno cercato di caratterizzare ulteriormente i propri prodotti caseari partecipando a progetti, in collaborazione con l'Università di Pisa facoltà di Agraria e di Veterinaria, per ottenere fermenti autoctoni che consentono una marchiatura/mappatura genetica della produzione. Ciò ha reso i formaggi dei Bertagni dei prodotti difficilmente imitabili.

Il primo prodotto è stata la ricotta "Valle dell'Orso", così chiamata perché una volta i monti dove sono i pascoli appartenevano al Granduca di Modena che,

Formaggi d'autore della Garfagnana



per concederle l'uso ai pastori, chiedeva come pagamento dell'affitto un orso o un maiale nero. Si tratta di una ricotta di pecora a latte intero, di colore bianco senza alcuna sfumatura, dalla pasta moderatamente compatta e leggermente granulosa. Al palato presenta una immediata dolcezza e giusta sapidità, coniugate con aromi che ricordano la panna fresca, con una lievissima astringenza e una persistenza medio-bassa.

Il "Pradolta" è, invece, un formaggio di latte vaccino, morbido, cui viene aggiunto caglio di vitello, che conferisce dolcezza all'impasto. Matura le proprie peculiarità tra i 15 e i 40 giorni. La crosta, edibile, è appena accennata, con un sottocrosta sostanzial-



mente inesistente. La sua pasta è color avorio scarico uniforme, tenera, elastica, senza occhiature. Al naso offre spunti di burro fresco e yogurt, con leggere note erbacee. Al palato presenta gusto rotondo e sapore dolce, gradevolmente sapido, con leggere note di acidità. Gli aromi hanno persistenza media e ricordano il burro fresco e lo yogurt.

Il "Taula di Mennei" è un pecorino a pasta bianca, lavorato a freddo, stagionato su assi di faggio per un periodo superiore a 60 giorni. La crosta edibile è sottilissima, con un sottocrosta sottile e non partico-

lamente evidente. La pasta è di colore giallo paglierino scarico, con rare occhiature piccole e irregolari, tenera, elastica. Al naso propone note di burro cotto e fieno. In bocca è dolce con leggerissime note acide. Gli aromi richiamano il burro cotto, con leggere note profumate di animale e fieno. Di piccantezza medio-bassa ha media persistenza e solubilità. Con il "Tuada" (ovvero "cantina"), pecorino a pasta dura, stagionato con camicia per un periodo superiore ai sette mesi su tavola di faggio, si è raggiunto l'apice gustativo della serata. Questo formaggio ha ottenuto numerosi premi e riconoscimenti, tra i quali la medaglia d'oro nel 2004 (Svizzera), premio "Dino Villari" nel 2009 e il bronzo al Fancy Food estivo di New York nel 2022.

Si tratta di un pecorino preparato in forme sui 3-3,5 kg la cui finissima crosta rugosa, edibile, protegge un sottocrosta di circa 3-4 mm di colore marroncino. La pasta è di colore giallo paglierino carico, dura, granulosa, con rare occhiature piccole e irregolari. Al naso evidenzia la sua intuibile complessità, con burro fuso, brodo di carne, gradevolissime note di frutta secca tostata e miele, e sentori di fieno e di animale. In bocca è dolce, sapidità medio-bassa, con note di umami. Gli aromi richiamano le sensazioni olfattive, in maniera decisamente più delicata ma di persistenza medio-alta.

Dopo la degustazione dei formaggi i partecipanti hanno avuto la possibilità di assaggiare alcuni dei formaggi degustati inseriti in pietanze preparate dalla sapiente mano di Matteo, il proprietario del Mediceo, il locale dove si è svolto l'evento. Matteo ha preparato un pezzo di capocollo cotto a bassa temperatura (ben 18 ore a 58°C) con aggiunta di "Pradolta" fuso, cavolo rosso in agrodolce, patate dolci al forno con pecorino fresco sciolto e, per finire, un cheesecake con la ricotta "Valle dell'Orso" e il vermouth pisano. Un degno finale di serata.



Le tre Dop Murazzano, Ossolano e Roccaverano si sono fatte apprezzare alle Atp Finals e in altri palcoscenici prestigiosi

di Valeria Pelle

Una produzione ristretta, peculiare ed estremamente caratteristica. Territori impervi, che non concedono, micro-realtà casearie che si affermano tra mille incertezze e conquistano i palati. I formaggi delle Alte Terre - Murazzano, Roccaverano e Ossolano Dop - sono accomunati da difficoltà trasformate in opportunità. Da una fede: quella di chi crede caparbiamente e onestamente nella bontà di ciò che produce... e ha ragione!

A riconoscere il valore delle tre piccole Dop delle montagne sabauda e l'impegno indefesso dei produttori sono stati, negli ultimi mesi, palcoscenici prestigiosi e platee di gourmet e comunicatori appassionati.

Dopo l'avvio del Grand Tour a Torino, durante le Atp Finals, l'Associazione Alte Terre ha conquistato Milano e Roma, raccogliendo un consenso mediatico e di critica senza precedenti.

Degustazioni e Masterclass hanno affascinato anche Cuneo, Canelli, Parma, Alba, Genova e Asti. Nel pubblico, giornalisti, foodblogger, content creator e influencer social, videoblogger appassionati di prodotti caseari, imprenditori del settore Ho.Re.Ca e puri amanti dei formaggi, che, incantati dalle spiegazioni dei maestri assaggiatori Onaf, si sono innamorati dei sapori autentici delle tre Dop montane.

Osserva Fabrizio Garbarino, presidente dell'Associazione Alte Terre, commentando l'esito del Grand Tour: «Le nostre piccole Dop di montagna - Ossolano tratto da latte vaccino, Murazzano da latte ovino e Roccaverano da latte caprino - si distinguono per i profumi memorabili e



Alte Terre

Tre eccellenze casearie piemontesi conquistano l'Italia con il Grand Tour

una produzione molto molto contenuta. Perciò, fino ad ora, sono state conosciute, consumate e apprezzate soprattutto nelle aree più prossime ai loro territori di produzione. Durante questo Grand Tour, Murazzano, Ossolano e Roccaverano hanno nafsaputo suscitare curiosità e un notevole interesse da parte degli operatori della comunicazione, dei professional Ho.Re.Ca e dei cittadini, semplicemente e autenticamente appassionati di formaggi. L'esito di questo Grand Tour è ancora più ragguardevole se si considerano la globalizzazione e la "fretta" che costituiscono il paradigma di questo periodo. L'Associazione Alte Terre ha raggiunto il suo obiettivo: l'unione dei nostri tre Consorzi ha permesso di realizzare iniziative promozionali di ampio respiro, che mai avremmo potuto compiere singolarmente. In questo modo siamo riusciti a far conoscere al grande pubblico questi formaggi di nicchia, dalle produzioni molto piccole e dalla qualità molto elevata».

Carlo Giordano, presidente del Consorzio del Murazzano, e Gianni Morandi, direttore di quello dell'Ossolano, insieme a Garbarino non dimenticano di riconoscere ai Maestri Assaggiatori Onaf il fondamentale ruolo di mentori e divulgatori puntuali durante questo Grand Tour: «La collaborazione tra i nostri piccoli enti e con Onaf ha generato un importante plus valore comunicativo. I Maestri Assaggiatori Onaf hanno accompagnato le degustazioni con illustrazioni precise dei descrittori sensoriali, aiutando il pubblico a riconoscere e definire le molte sfumature percepibili con olfatto e gusto all'interno della complessità dei formaggi. A loro va

il nostro sentito ringraziamento per averci aiutato a raccontare luoghi, animali, persone, culture e sapori delle nostre Dop, generando emozioni».

«Questo tour ci ha ripagato, per soddisfazioni, delle preoccupazioni con cui ci confrontiamo ogni giorno: dal pericolo rappresentato dalle minacce di estinzione delle razze ovi-caprine autoctone, alle difficoltà della distribuzione, dalla fatica fisica della gestione di allevamenti e caseifici alle complessità burocratiche che devono affrontare le nostre micro-realtà imprenditoriali», prosegue Giordano. «Siamo felici che questo Grand Tour, iniziato in grande stile durante le Atp Finals, abbia portato i formaggi dell'Associazione Alte Terre su prestigiosi palcoscenici in tutta Italia, permettendo al pubblico e ai referenti dei media di scoprire le caratteristiche uniche e le storie che si celano dietro ciascuno di questi formaggi Dop».

Sull'onda del successo ottenuto, l'Associazione Alte Terre è entrata nel parterre del B2Cheese (Bergamo, 25 e 26 settembre), Terra Madre - Salone del Gusto (Torino, 26-30 settembre), alla Douja d'Or (Asti, 6-15 settembre): «Desideriamo trasformare questo tour in un "sistema" stabile e virtuoso di collaborazione tra produttori, istituzioni ed esperti del settore per valorizzare i formaggi di nicchia delle Alte Terre. Vogliamo farci conoscere sempre di più e così sostenere i piccoli produttori che, mantenendo vivi i patrimoni caseari di Murazzano, Ossolano e Roccaverano, rappresentano un presidio socio-economico fondamentale per limitare lo spopolamento e l'impoverimento delle nostre montagne».



L'Onaf di Pisa ha promosso una degustazione con Blu internazionali di alto lignaggio e vini selezionati

Erborinati che passione

di Marco Franchini

Una serata dedicata agli erborinati a prima vista potrebbe sembrare che non racconti niente di nuovo, ne abbiamo viste e praticate già abbastanza; anche se è vero che questi formaggi così particolari sollevano sempre quantomeno un po' di curiosità.

Però se li selezioniamo con un po' di lavoro, cercando di procurarsene magari meno scontati del solito ed in più abbiniamo ad essi dei vini ugualmente ben scelti, ecco che vien fuori la nostra serata organizzata in collaborazione con Soul Wine di Pisa del nostro assaggiatore e sommelier Marco Chetoni.

In centro a Pisa, una saletta ben attrezzata per le degustazioni di vino che con qualche facile adattamento in cucina ben si è prestata alla nostra degustazione abbinata.

Per i formaggi hanno partecipato:

- Fourmet d'Ambert, Francia
- Gorgonzola piccante, Italia
- Stilton Blu, Gran Bretagna
- Shropshire Blu, Gran Bretagna, formaggio che la creatività e la perizia italiana hanno affinato in vino Porto ed uvetta di Corinto anche questa fatta rinvenire in Porto.

Per i vini rispettivamente in abbinamento sono stati presentati:

- Sauternes Chateau Filhot 2019, Francia
- Recioto della Valpolicella 2021 Cottini, Italia
- Porto Tawny Valdouro, Portogallo
- Sherry Pedro Ximenez CZ Emilio Hidalgo, Spagna.

I formaggi sono stati prima raccontati poi degustati da soli e così i vini, quindi si è proceduto con gli abbinamenti.

Formaggi tutti molto interessanti ad un ottimo livello di qualità nel loro genere, tutti a latte vaccino, tutti usano *Penicillium Roqueforti*, ma naturalmente ognuno con la sua individualità profondamente diversa da ciascun altro. Dal meno intenso ma "intensamente" elegante, al più potente che arriva ad una piccantezza evidente ma non invadente. Abbiamo chiuso con lo Shropshire affinato che ci ha aperto gli occhi con il suo fantastico color arancio che lo pone in un mondo tutto suo di intensità ed equilibri coinvolgendoci in un'estasi di formaggio-dessert decisamente poco consueta. I nostri complimenti vanno a Marco per il lavoro di studio ricerca e reperimento dei vini che ha abbinato con maestria assumendosi anche evidenti rischi connessi a formaggi così particolari. Direi che ha ampiamente vinto la sfida proponendoci sicuramente abbinamenti di alto livello, che hanno stimolato i raffinati sommelier presenti a fare confronti, dare sia conferme che valutazioni migliorative da tutti apprezzate.

Siamo partiti con un Sauternes che, guarda caso, anche lui ha nella sua genesi le muffe. Vino dolce di grande fama che per le sue caratteristiche di freschezza e dolcezza può maturare a lungo senza perdere il suo spirito elegante ed eterno. Abbinato al Fourmet d'Ambert realizza sicuramente un abbinamento di classe interamente francese che avrebbe potuto essere perfetto se solo il vino avesse avuto un filo di acidità in più a bilanciare la grassezza del formaggio.

A questo segue, Italia con Italia, il Recioto della Valpolicella che si è trovato accanto



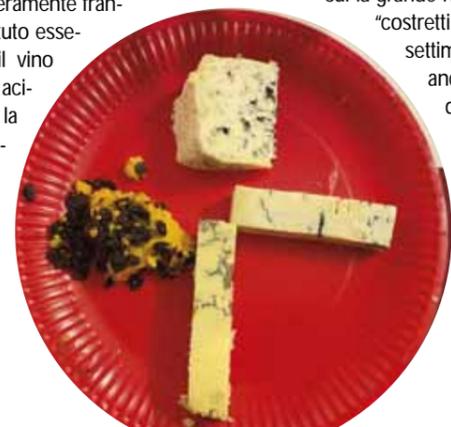
un Gorgonzola piccante ben equilibrato nei sapori di grande potenza aromatica con finale piccante, ma non da alterare l'equilibrio generale. L'equilibrio tra i due è stato altalenante se visto nello svolgersi della dinamica temporale dove alla fine la potenza aromatica del formaggio ha cercato di prevalere, per lasciare successivamente una bocca pulita pronta alla successiva esperienza.

Con lo Stilton alziamo la potenza alcolica, la struttura e la dolcezza affiancandogli un Portotawny che dopo la permanenza di tre anni in grandi botti passa in botti più piccole da 550 litri sviluppando ed ampliando così profumi ed aromi caratteristici. Inizialmente la potenza alcolica sembra coprire tutto, ma sono pochi i secondi in cui il vino resiste alla "forza dello Stilton" grande erborinato di potenza, elegante ed al tempo stesso persistente che recupera il suo spazio per terminare in un finale abbastanza ben equilibrato.

Con il quarto ed ultimo abbinamento torniamo ad uno storico confronto tra Spagna e Inghilterra, ma qui non ci giochiamo il predominio dei mari, qui ci giochiamo il predominio dei nostri sensi ed è niente affatto facile. Certo la potenza alcolica dello Sherry lo pone in vantaggio subito nei primi secondi, ma non appena l'effetto di questa viene a calare la lotta si sposta su dolcezza e persistenza. Alla fine Cherry e Formaggio si stringono metaforicamente la mano nel generare la piacevolezza che lascerà i più stupiti.

La sala di Soul Wine per quanto valida per degustazioni non ha una grande disponibilità di posti per cui la grande richiesta di partecipazione ci ha "costretti" a replicare il tutto dopo una settimana ed anche qui i posti sono andati esauriti appena poche ore dall'annuncio dell'evento.

Possiamo a questo punto anticipare che questa bella serata, visto il risultato, costituisce la prima di una serie mensile di serate di approfondimento.



Le pecore social di Beatrice

Un allevamento di Pecorino in Toscana è diventato un caso esemplare di marketing su Instagram e TikTok

di Fabio Marenco

Abbiamo percorso oltre 400km per arrivare in località Lorenzano 77, Capolona, Arezzo. Il motivo è l'ormai famosa Beatrice, con i suoi 91.000 follower su Instagram e 530.000 su TikTok: un'enormità per una così giovane donna da poco dedita alla pastorizia e alla caseificazione. È riuscita a raggiungere questi risultati con semplicità e umiltà, in maniera per lei molto inaspettata.

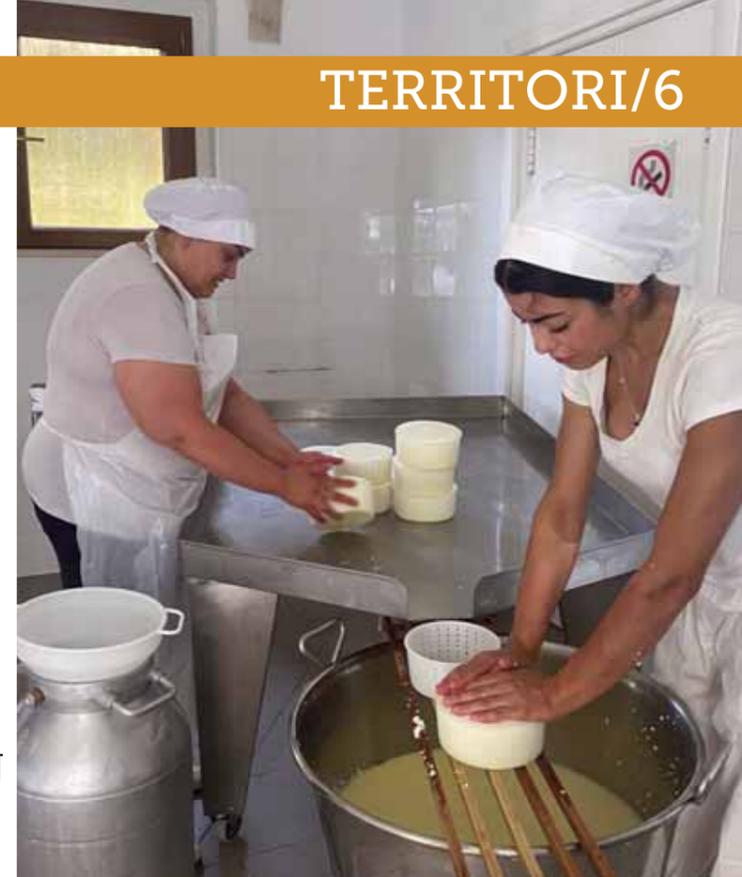
Beatrice Marcia rappresenta la sesta generazione di pastori sardi, è nata e cresciuta dai genitori che si sono trasferiti in questa zona collinare per lavorarci. Ora il padre Andrea divide le attività con Beatrice: 200 pecore sarde di cui 110 in mungitura e quindi in un gregge separato dalle altre.

La produzione di formaggio è semplice: pecorino, perlopiù venduto fresco, poi anche semi-stagionato e stagionato (ma solo su ordinazione: quindi bisogna richiederlo 6-12 mesi prima!). Tra i prodotti di cui vanno fieri, vi è anche una ricotta, naturalmente anche questa di pura pecora. Interessante il nome che viene dato al pecorino appena entra nella classica stagionatura del dolce, a 20 giorni: "abbucciato".

Abbiamo avuto modo di provare proprio questo: le pezzature in vendita sono varie, da 1 kg in su. Crosta liscia, morbida, sottile, di colore paglierino tenue. Pasta bianca, morbida ed elastica, con occhiatura rada e piccola, sapore dolce e leggermente acidulo. Se avete la fortuna di collegare questi sapori al panorama che li ha generati, il risultato è un'emozione molto forte che aiuta a farvi cogliere tutte le sfumature di erbaceo presenti. Il sentore del latte è netto come quello dell'erba fresca, meno quello della panna.

In produzione, viene usato solo caglio liquido di vitello, dopo vari tentativi fatti anche per distinguersi: caglio in pasta («ma il risultato non era lo stesso»), vegetale («il sapore non ci piaceva»), microbico («anche di questo il sapore risultante non ci piaceva»), di agnello e di capretto («rendono il formaggio più piccante e danno dei sentori che non a tutti piacciono»).

«Certo, il formaggio più buono è quello di inizio anno, quando il latte è più grasso» osserva Beatrice, con un sorriso che fa venire l'acquolina in bocca.



«Dovete tornare in quel periodo, altrimenti ve lo spediremo». Il padre Andrea, incontrato durante il pascolo, aggiunge che «ora le pecore fanno circa 800ml di latte al giorno in media, mentre a inizio anno superano anche un litro». È accompagnato dai pastori maremmani: «Qui è ormai pieno di lupi e ci aiutano a tenere il gregge».

Tra i vari post pubblicati su Instagram negli ultimi tempi, vi era la risposta alla domanda: avete una mungitrice automatica? «Sì, mai usata» (con tanto di foto del dispositivo chiaramente accantonato in qualche angolo).

«Mungiamo le pecore a mano, 55 io (Beatrice, ndr) e altrettante mio padre, in meno di un'ora». Il tutto è stato confermato da Andrea: «Non capisco a cosa ci serva, visto che facciamo una sola mungitura al giorno e ci mettiamo meno di un'ora».

Se le si chiede come ha fatto a diventare famosa, Beatrice un po' si imbarazza, abbassa la voce e inclina il volto come a nascondere un sorriso di denti bianchissimi: «Non pensavo di diventare così virale, mungendo. Cosa c'è di interessante? Certo, mi impegno sempre più sui post, facendo diversi scatti con un ottimo cellulare, scegliendo i migliori, pubblicandoli nel modo più corretto».

I progetti per il futuro sono molti, ora che sempre più persone sono attratte da lontano per venire a provare i prodotti di Beatrice: «Finora non abbiamo avuto modo di produrre altre varietà di formaggio perché qui non

venivano apprezzate, non ce le comprava nessuno. Ci piacerebbe fare degli erborinati ma anche dei formaggi aromatizzati. Per esempio ora abbiamo un pecorino con tartufo nero, ma nessuno ce lo sta comprando. Dovremmo cominciare a vendere online e attrezzarci per chi ci viene a trovare, con taglieri in degustazione, magari abbinandoci altri prodotti locali di aziende nostre amiche».

Infine, il padre, alla medesima domanda sui prossimi programmi, riconosce quello che sua figlia sta facendo: «Ha provato a lavorare per un anno in un'azienda qui vicina e non le piaceva, mentre questo proprio le piace. Ora che c'è lei, possiamo aumentare le pecore e fare molte altre cose».

Ci chiediamo se prima o poi, alla richiesta sui social di Beatrice («Qualcuno viene a farmi compagnia al pascolo?») effettivamente si creerà un movimento di fan, cultori del cibo buono, pulito e giusto.



Coscienza sensoriale

Verso una maggiore consapevolezza alimentare

Risvegliare la coscienza dei sensi è il primo passo verso quella consapevolezza alimentare che è un bene per tutti gli abitanti del pianeta



di *Ilaria Castodei*

Coscienza è sinonimo di consapevolezza ma anche di sensibilità morale. Questa è stata la premessa di Domenico Villani, delegato Onaf, nonché moderatore, all'apertura del convegno, organizzato dalla delegazione di Roma con il patrocinio dell'assessorato all'Agricoltura, ambiente e ciclo rifiuti del Comune di Roma, intitolato "Coscienza Sensoriale", tenutosi il 27 giugno scorso.

Nomi importanti del settore sono intervenuti per dare un contributo valido affinché le riflessioni espresse potessero essere dei punti di partenza su cui lavorare per portare questo tema in primo piano. Il primo è stato il premio Nobel professor Giorgio Parisi, che in un'intervista registrata, ha sottolineato come oggi ci sia una tendenza generale della società a utilizzare meno i sensi, perché si è passati nei secoli dal vivere nelle campagne dove vi era la necessità di affidarsi alle proprie capacità, alle odierne città dove molto fa la tecnologia.

Un esempio è anche in campo sanitario, dove si sta perdendo la capacità di riconoscere le malattie semplicemente visitando il paziente, mentre ci si affida sempre di più ai macchinari messi a disposizione. I sensi si indeboliscono nel tempo, o meglio l'uomo ha esteso i suoi sensi sugli strumenti, riducendo quelli naturali. La scienza può incidere nel cambiare la tendenza di questo trend, come lo ha fatto anche in altri campi, spingendo le autorità, con dati alla mano, ad applicare metodi di rivalorizzazione sensoriale.

Il tema più specifico delle attività sensoriali è stato spiegato invece dal professor Filippo Acconcia, docente di Fisiologia all'Università Roma Tre. Il pro-

fessor Acconcia ha spiegato come tutti i nostri comportamenti sono selezionati da un meccanismo imposto dall'ambiente esterno. I sensi decodificano ciò che succede intorno a noi, i nostri recettori poi estraggono informazioni per la vita dell'essere umano e per il suo adattamento all'ambiente. Ogni persona recepisce queste informazioni in modo diverso. Nello specifico per gli alimenti, oggi l'uomo non viene esposto così di frequente a nuovi stimoli, quindi tende a bypassare l'istinto primordiale, come il controllo olfattivo di un cibo e tende a ingurgitarlo senza sentirne l'aroma che lo caratterizza. Quindi c'è la necessità di una rieducazione all'utilizzo di tutti i sensi per riscoprirli e immagazzinarne le informazioni principali. Inoltre, il prof. Acconcia ha confermato come l'A.I. oggi pervada la nostra società, ma solo se è istruita a riconoscere un senso, ma non le sensazioni che quell'alimento può sprigionare, perché queste sono riconducibili solo ad esperienze umane.

La parola è passata a Orietta Gianjorio, esperta internazionale di valutazione sensoriale alla quale è stato chiesto se vi è l'oggettiva speranza di educare il consumatore a guardare il cibo come lo guarda un assaggiatore, il pubblico cambia in funzione del contesto.

Gianjorio ha esordito con una provocazione: perché il consumatore, che è preso dalla sua vita, dovrebbe interessarsi al fatto che gli esperti di analisi sensoriale investano tutto il loro tempo nel capire se mangiare un pomodoro del supermercato o uno del contadino a km0? Bisognerebbe dunque avvicinarsi a lui con un approccio più cauto, perché pensare di istruirlo a tutti i costi?

Informare la popolazione è anche il compito della

scienza. Villani ha poi presentato una cara amica dell'Onaf, nonché esperta narratrice enogastronomica e conduttrice radiofonica: Francesca Romana Barberini. A lei ha chiesto quale può essere il peso che ha l'attività sensoriale, fermo restando tanti equivoci, come quello secondo il quale la qualità del prodotto dipenda dal suo disciplinare, che fa da presupposto ma non è garante di qualità.

La Barberini ha affermato che oltre all'aspetto tecnico della degustazione ne esiste anche uno emotivo e uno narrativo. Spesso dipende da come i concetti vengono esposti. E' molto importante il bagaglio personale costruito durante la propria vita, ma fondamentale è anche il piacere della sensazione. In conclusione del convegno e in sostituzione dell'Assessore Sabrina Alfonsi, Villani ha introdotto Fabio Bonanno, responsabile della Food Policy di Roma, al quale ha chiesto come sia possibile che ancora oggi, su tante iniziative organizzate, molte riguardino convegni di varia natura e pochissime di attività sensoriale. Cosa si può fare affinché possa emergere di più quest'ultima?

Bonanno ha risposto ribadendo l'importanza del tempo. Ci vuole tempo per introdurre una nuova mentalità, spiegando come la nuova amministrazione si sia voluta distinguere apportando numerose iniziative. Il tempo è fondamentale per poter affrontare tutto ciò. Portare il tema del cibo al centro della città è un obiettivo ambizioso ma fattibile, perché il cibo parla anche di giustizia sociale, di tutela ambientale e di salute.

Bonanno, infine, rivolgendosi al presidente Onaf Pier Carlo Adami, presente al convegno insieme al direttore di InForma Elio Ragazzoni, ha proposto la Città di Roma come prossima città del formaggio 2025.



Su in malga anche quest'anno

di *Laura Veronese*

L'Altopiano dei Sette Comuni localizzato sulle Prealpi Vicentine è caratterizzato da più di un centinaio di malghe tra pubbliche e private che si distribuiscono omogeneamente in un territorio di circa 473 kmq. Le malghe rappresentano da sempre un punto di forza e una gran ricchezza ambientale, storica, paesaggistica, economica e rurale.

A livello regionale ed europeo le malghe sono di particolare attenzione in quanto riconosciuto quale elemento caratterizzante la storia e la cultura delle popolazioni residenti, e la cui valorizzazione garantisce la conservazione delle valenze paesaggistiche e naturalistiche della montagna nonché occasioni di diversificazione del turismo montano.

Per questo l'Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni ha intrapreso l'importante percorso per la candidatura dell'altopiano a riserva della biosfera con elemento caratterizzante la malga. Tale opportunità risulta fondamentale per lo sviluppo dell'intero territorio entrando a far parte di una rete per la condivisione di idee e progetti ad alto livello.

Tutti i pascoli delle malghe dell'Altopiano fanno parte inoltre di un gruppo (primo in Europa) per la certificazione biologica dei pascoli e prati montani. Tutto ciò è importante per la valorizzazione dei prodotti che ne derivano dalla monticazione di queste meravigliose e vaste aree che si addentrano tra boschi di faggio, abete, larice e pino mugo.

Tra i prodotti troviamo il fieno importante per l'alimentazione invernale, il latte e quindi il formaggio.

Le malghe in cui avviene la produzione del formaggio hanno locali adibiti alla trasformazione nei quali tutti i giorni i malghesi sono indaffarati in questo lavoro i quali segreti vengono tramandati da generazione in generazione. E' un lavoro duro, in alcuni momenti durissimo a causa anche dalla presenza del lupo che negli ultimi anni sta complicando notevolmente la quotidianità del periodo monticario dei malghesi.

Per onorare e per far conoscere l'originalità di questo immenso impegno di tutti i malghesi produttori di formaggio dell'Altopiano, l'amministrazione del comune di Gallio si è impegnata quest'anno per l'organizzazione della seconda edizione della manifestazione "Su, in Malga!".

Il concorso caseario ha visto la partecipazione di 28 formaggi suddivisi in 4 categorie come da regolamento: caciotta di malga, malga fresco, malga vec-

chio minimo 12 mesi di stagionatura e malga stravecchio minimo 24 mesi. La giuria tecnica, composta da maestri assaggiatori Onaf, con l'utilizzo della scheda quantitativa, ha assegnato il primo premio per la migliore caciotta alla Malga Verde, per il fresco alla Malga Laste di Manazzo, per il vecchio alla Malga Valmaron I Lotto e infine per il prestigioso stravecchio alla Malga Dosso di Sotto. Questo formaggio a latte crudo ha ottenuto il punteggio massimo per la qualità espressa al gusto, per l'intensità e la complessità degli aromi e per l'assenza di difetti e alterazioni. I fratelli Marini lo hanno prodotto nell'agosto 2020 utilizzando una caliera riscaldata dal fuoco a legna.

I formaggi di malga, dagli aromi e sapori unici e sempre diversi, sono espressione di un territorio, testimonianza della cultura, della tradizione, di antichi saperi dell'uomo, hanno valori nutrizionali di prim'ordine per mantenersi in salute e per questo vanno valorizzati e mangiati.

I premi consistenti in un'originale e curata opera d'arte in legno raffigurante un bidoncino del latte con il marchio "Su, in Malga!" sono stati consegnati al termine dell'evento dalla sindaca di Gallio Marinella Sambugaro, alla presenza di tutti i malghesi e del delegato Onaf locale Paolo Dal Maso.

L'Onaf, soddisfatta per la qualità riscontrata all'assaggio, esprime gratitudine agli agricoltori, allevatori e casari che ogni giorno hanno cura amorevole verso gli animali, tengono in ordine i prati, tutelano la biodiversità naturale, modellano il paesaggio montano.



La confettura giusta



Tornano di moda le preparazioni fatte in casa con buona frutta matura

a cura di Sara Albano

Si dice che la più autentica felicità sia racchiusa nella semplicità del gusto di una fetta di pane accompagnata con della buona marmellata: se poi al pane si sostituisce il formaggio, per i più golosi del nostro "amico cacio", al sol pensiero, è subito festa del palato. Approfittiamone per un chiarimento iniziale: se con il termine "marmellata" si identificano le conserve dolci a base di agrumi, sotto quello di "confettura" rientrano invece le preparazioni che prevedono l'impiego dei frutti più diversi di ogni stagione.

Primavera ed estate sono quelle naturalmente più ricche dei frutti dai sapori più amati per essere trasformati in conserve, dalle ciliegie alle pesche, dai frutti di bosco ai fichi, e con il graduale abbassarsi delle temperature sarà davvero impagabile aprire i colorati barattoli (ancor più preziosi se preparati in casa, personalmente o da una persona cara) per scegliere di deliziarsi accostando il loro contenuto ai migliori formaggi della nostra tradizione.

E partiamo proprio dalle accortezze giuste per realizzare tra le mura domestiche le confetture: il punto di partenza per ottenere prodotti di qualità sta nella selezione iniziale della frutta, che dovrà essere giustamente matura (mai all'eccesso) e ben integra, nonché ben saporita, perché un frutto fresco dal gusto e dai profumi che già di partenza si presentano "spenti" darà luogo a confetture nelle quali la dolcezza dello zucchero prevarrà sull'aromaticità della preparazione.

Nel caso desideriate impiegare anche la buccia, prediligete la scelta di frutta di qualità biologica, e una volta a casa abbiate cura di lavare la frutta delicatamente e ripetutamente per assicurarvi di sanificarla al meglio prima di procedere con la cottura. Riguardo la preparazione vera e propria, i metodi seguiti sono diversi: c'è chi preferisce preparare la confettura in un sol colpo per confezionarla ancora calda nei vasetti ermetici, ma anche chi invece consiglia di prepararla in due fasi, ovvero in due giorni consecutivi, come insegna la tradizione antica.

La prima giornata era infatti dedicata alla pre-cottura della frutta con lo zucchero fino ad un inizio di ebollizione, che avveniva possibilmente in tegami di rame stagnato; il composto veniva poi lasciato riposare coperto per tutta la notte, al fine di estrarre al meglio gli aromi e anche la pectina naturalmente

contenuta nei frutti (soprattutto in mele e agrumi; essa è la sostanza indispensabile per un buon addensamento e gelificazione della confettura: può essere aggiunta in base alle necessità anche quella in polvere).

Solo il giorno seguente si procedeva con la cottura finale, mescolando di continuo il tutto sulla fiamma piuttosto alta e rimuovendo con una schiumarola eventuali impurità superficiali, evitando di cuocere troppo a lungo soprattutto la frutta di colore chiaro, affinché non si scurisse eccessivamente.

Successivamente, sarà fondamentale un confezionamento idoneo e sicuro: assicuratevi che sia i vasetti in vetro che i loro tappi siano ben puliti, sterilizzati e asciutti, e versate al loro interno il prodotto ancora caldo, riempiendoli quasi fino al bordo e chiudendoli sempre da caldi, per poi capovolgerli e ottenere l'effetto sottovuoto sicuro per la conservazione. Se invece il prodotto viene confezionato a freddo, sarà opportuno procedere con la sterilizzazione dei vasetti in acqua a 100°C.

In tempi attuali dilaga inoltre la moda di personalizzare le confetture anche mediante l'aggiunta di nuovi ingredienti: c'è così chi ama inserire della secca oleosa (intera o in granella), o ancora spezie o erbe aromatiche, e persino petali di fiori eduli disidratati, senza dimenticare le confetture a base di ortaggi, come quelle di zucca, cipolle, pomodoro verde.

Ma una volta che la confettura sarà finalmente pronta, come orientarsi nell'abbinamento con il formaggio giusto? Ai caprini freschi o semi stagionati potrete abbinare con successo della confettura di cipolle rosse, o ancora quella di mirtilli, che doneranno sia dolcezza che grande aromaticità e una lieve nota acida; anche le confetture di pomodori o la marmellata d'arance potrebbe stupirvi.

Per ingentilirne il sapore dei formaggi erborinati, ancora ottime le marmellate di agrumi, nonché quelle a base di mele, pere o anche uva. Con i formaggi grana vaccini, l'abbinamento è perfetto con la confettura di zucca, o di mele cotogne, o ancora con le mostarde, sia d'uva che di frutta mista. La mostarda di pere incontra invece al meglio i pecorini semi stagionati e stagionati, così come la confettura di fichi, quella di more o quella di peperoni. Con i formaggi freschi meglio orientarsi su mieli agrumati o gelatine dalle note aromatiche floreali, ad eccezione della nostra cara e sempre amata ricotta, che incontra il gusto delle confetture anche nei più semplici dolci a base di pasta frolla: per questo mese, deliziatevi in casa abbinandola in una crostata a confetture di stagione come quella di fichi, di more, e tra qualche tempo anche di fantastici marroni.

TORTINE ALLA CONFETTURA di datterini verdi e crema pasticcera

Ingredienti per circa 12 persone

Per la confettura di pomodoro datterino verde:

- Pomodoro datterino verde, 500g
- Zucchero semolato, 400g
- Mela biologica, 100g
- Succo di limone, 40ml

Per la crema pasticcera:

- Latte fresco, 500 ml
- Tuorli d'uovo, 4
- Zucchero semolato, 110g
- Amido di mais, 40g
- Buccia di ½ limone

Per le briciole di frolla:

- Farina 00, 250g
- Zucchero, 120g
- Lievito per dolci, 12g
- Vaniglia, 1 baccello
- Burro, 150g
- Uovo, 1

Esecuzione

Per la confettura. Tagliate i pomodori datterini verdi in due parti, versateli in una pentola e conditeli a freddo con lo zucchero, le mele private dei semi e tagliate a pezzi con la buccia, il succo di limone e il baccello di vaniglia aperto nel senso della lunghezza. Coprite la pentola e lasciate cuocere per i primi 30 minuti a fiamma bassissima senza mescolare.

Trascorso questo tempo, mescolate, ricoprite la pentola e lasciate cuocere ancora fiamma dolcissima almeno altri 30 minuti (il tempo di cottura dipende sempre dalla quantità: maggiore la quantità, maggiore il tempo). Una volta pronta, lasciatela raffreddare un po' e poi passatela al passatutto. A questo punto sarà pronta per essere utilizzata o conservata con la tecnica dei vasi sterilizzati.

Per la crema pasticcera. Mettete a scaldare in una casseruola il latte con la scorza di limone (potrete ottenerla agevolmente con un pelapatate, stando ben attenti a non prelevare la parte bianca sottostante la buccia, che conferisce un sapore amaro). A parte, in

un recipiente mescolate i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete l'amido di mais e mescolate. Unite il latte bollente al composto d'uovo delicatamente con una frusta. Riportate sul fuoco e fate riprendere il bollore a fuoco dolce. Ritirate la crema in una teglia, copritela in superficie con carta forno a contatto e lasciatela raffreddare.

Per la pasta di briciole. Sciogliete il burro in un pentolino, poi abbiate cura di lasciarlo freddare prima di impiegarlo nella ricetta. Riunite in una ciotola la farina insieme allo zucchero e il lievito. Unite prima l'uovo intero, mescolando bene il tutto con le mani, infine il burro a filo, mescolando ancora e "sbriciolando" fra le mani l'impasto, facendo sì che la risultante sia un composto non compatto ma fatto da piccole palline (briciole) di pasta frolla.

Per completare. Imburrate gli stampini, e realizzate sul fondo uno strato di 2 cm con le briciole, pressandolo leggermente con il palmo della mano. Coprite la pasta con uno strato di crema pasticcera fredda: potrete utilizzare una sacca da pasticceria o un cucchiaino. Fate cuocere in forno preriscaldato a 150°C per circa 30 minuti. Una volta pronte, lasciate freddare bene prima di sfornare le tortine e servirle ricoperte in superficie con uno strato di confettura di datterino verde.



PECORINO AFFINATO ALLE VINACCE con cavolo in agrodolce e mirtilli

Ingredienti per 4 persone

- Pecorino affinato alle vinacce, 200 g
- Cavolo cappuccio rosso, 250 g
- Zucchero, 1 cucchiaino
- Aceto di vino bianco, 4 cucchiaini
- Pane integrale alla segale
- Mirtilli freschi
- Sale
- Burro

Esecuzione

Preparate il cavolo cappuccio in agrodolce: dopo averlo tagliato sottilmente a julienne, raccoglietelo in un recipiente e conditelo con lo zucchero e due prese di sale, mescolando bene. A seguire aggiungete l'aceto, mescolando nuovamente. Portate il cavolo in cottura in una casseruola con una noce di burro. Lasciatelo stufare a fiamma dolce dapprima con il coperchio, poi scopritelo e lasciatelo asciugare leggermente. Lasciatelo raffreddare prima di servirlo su fette di pane alla segale tostate insieme al pecorino affinato alle vinacce e dei mirtilli freschi.



Boom di corsi e nuovi assaggiatori



• I nuovi tre Maestri Assaggiatori onorari: Mauro Carosso, Natalino Giordano e Luca Maria Battaglini insigniti nel corso dell'Assemblea nazionale a Grinzane

di Corrado Olocco

Pochi giorni dopo aver ospitato l'assemblea annuale dell'Onaf, la sala della pertinenza del castello di Grinzane Cavour è stata la sede delle iniziative organizzate per celebrare il decennale del riconoscimento Unesco assegnato ai paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato. Formalmente la cosa appare scontata, poiché il castello dove ha sede la nostra organizzazione è, dal 2014, un sito Unesco, ma volendo guardare oltre, la condivisione della sala a pochi giorni di distanza può avere un significato più profondo e ampio. I formaggi, anche se non sono patrimonio dell'umanità, rappresentano da sempre un patrimonio straordinario di saperi, sapori, tradizioni, conoscenze, capacità e duro lavoro quotidiano da parte di pastori e casari. Tutti aspetti che dal 1989 l'Onaf si impegna a tutelare e valorizzare su tutto il territorio nazionale, formando assaggiatori e diffondendo la cultura casearia. E forse non è un caso che, aprendo l'assemblea per i saluti istituzionali di rito, il sindaco di Grinzane Cavour Gianfranco Garau abbia definito l'Onaf "uno dei fiori all'occhiello che abbiamo a Grinzane". Un attestato di stima sicuramente importante, da parte del primo cittadino del paese che ospita uno dei luoghi simbolo dell'enogastronomia e della storia delle Langhe. A pochi metri dal salone dove si è svolta l'assemblea c'è la vigna cara a Camillo Benso, che nell'800, da queste parti, prima di dedicarsi all'unità d'Italia produceva uva e la vinificava.

Esauriti i saluti, a fare il punto sullo stato di salute dell'Onaf è stato il presidente nazionale Pier Carlo Adami. I numeri del bilancio 2023 (appro-

vato all'unanimità) dicono che l'utile è di 204 euro, quindi sostanzialmente in parità, ma dicono anche che in due anni il fatturato è quasi raddoppiato. Un dato che, come ha sottolineato Adami, fa sicuramente piacere, anche se l'Onaf non ha come obiettivo statutario quello di fare utili.

Sono altri gli aspetti importanti, che confermano come l'Organizzazione, dopo il periodo nero del Covid, abbia ripreso a viaggiare alla grande nell'ultimo anno e mezzo, catturando anche l'interesse di molti giovani, come si poteva capire assistendo alle cerimonie di investitura dei nuovi assaggiatori che hanno accompagnato l'assemblea.

Nel 2023 sono stati quasi mille gli assaggiatori formati dall'Onaf. Attualmente i soci effettivi dell'associazione sono 2.817, contro i 2.200 del 2022 e i 1.800 nel 2021, quando gli effetti della pandemia si fecero sentire duramente. Dai corsi di secondo livello sono usciti 109 maestri assaggiatori e, allargando lo sguardo al territorio nazionale, emerge che le delegazioni sono 41, con la ripresa dell'attività di quella di Pisa.

Il primo semestre del 2024 si è sviluppato sulla stessa linea del 2023. Nei primi sei mesi dell'an-



no sono stati proposti 27 corsi e altri sono in programma per i mesi autunnali.

Ha sottolineato Adami: «Siamo fieri di aver formato 928 nuovi assaggiatori nel 2023. Tra i 2.817 soci effettivi, 626 provengono dai venti corsi di primo livello del primo semestre dello scorso anno. Nel 2023 sono stati organizzati complessivamente 37 corsi (nel 2022 erano stati 34), di cui 4 di secondo livello. L'accuratezza didattica è fondamentale per noi. Per questo motivo, nei due giorni che hanno preceduto l'assemblea, abbiamo tenuto corsi di aggiornamento per tutti i maestri assaggiatori italiani, impegnati come relatori nei corsi di primo e secondo livello».

L'assemblea ha anche visto la nomina di tre maestri assaggiatori onorari: Luca Maria Battaglini, Mauro Carosso e Natalino Giordano. Battaglini, docente alla facoltà di Agraria dell'Università di Torino, ha ricevuto il riconoscimento per le sue ricerche sull'incidenza dei pascoli nel benessere animale e nella qualità del latte.

Carosso (presidente della delegazione piemontese dell'Associazione italiana sommelier e responsabile a livello nazionale della didattica dell'Ais) ha ricevuto spilla e medaglietta per la passione e l'attenzione dimostrate nella ricerca applicata alle metodiche di assaggio e per la positiva collaborazione che negli ultimi anni Ais ha avviato con l'Onaf. Infine, Natalino Giordano, presidente dell'associazione Alte terre Dop e, per molti anni collaboratore del Consorzio di tutela del Murazzano, è diventato maestro onorario per aver dedicato anni di professione (oltre a parecchio tempo libero) al mondo dei formaggi.

Ritirando il riconoscimento Battaglini ha ricordato gli anni di lavoro in alta Langa e ha ribadito che i formaggi sono l'espressione di un territorio. Mauro Carosso ha messo in evidenza le analogie tra l'associazione dei sommelier e quella degli assaggiatori di formaggi: «Ho grande stima per l'Onaf e per la sua attività che permette di formare persone curiose e appassionate di formaggi».

Giordano, infine, ha ricordato gli ormai quarant'anni di collaborazione con Adami, iniziata quando il presidente nazionale dell'Onaf era assessore dell'allora Comunità montana Alta Langa e Giordano lavorava all'ufficio agrario dell'ente con sede a Bossolasco. «L'Onaf prende in considerazione quelle piccole realtà di cui nessuno parla», ha detto Giordano nel breve intervento di ringraziamento. Lo slogan perfetto per sintetizzare ciò che la nostra associazione fa da 35 anni.

Corso di aggiornamento per i Maestri Assaggiatori



di Eleonora Passadore

Erano una cinquantina i Maestri Assaggiatori provenienti da tutte le delegazioni Onaf che sabato 15 giugno, a Grinzane Cavour, hanno partecipato all'aggiornamento 2024 per i docenti dei corsi di primo livello.

La giornata è iniziata con il colloquio di valutazione per gli aspiranti docenti, a seguire tutti i partecipanti hanno preso parte all'aggiornamento, iniziato con i saluti istituzionali del presidente Pier Carlo Adami.

Successivamente hanno avuto inizio i lavori con l'introduzione a cura del vice-presidente Gianpaolo Gaiarin e la presentazione della commissione didattica composta da Beppe Casolo, Paolo Cortonesi, coordinata da Maria Sarnataro.

L'avvio delle attività è stato incentrato sulla ricerca dell'omogeneità nella metodica di assaggio. Focalizzata l'attenzione sull'importanza della conoscenza dei termini della scheda descrittiva per l'assaggio dei formaggi, è stato sottolineato che è essenziale che tutti adoperino lo stesso linguaggio, al fine di uniformare il lessico utilizzato durante i corsi. Lo scopo è quello di agevolare i corsisti di primo livello nella comprensione della degustazione, con l'obiettivo di parlare tutti una "sola lingua comune" che può essere trascritta sia sulla scheda cartacea che su Onaf Touch.

L'applicazione messa a disposizione di tutti i Soci, nata nel 2020, col fine di digitalizzare le degustazioni, consente di avere sempre con sé uno strumento da utilizzare con qualsiasi dispositivo, per memorizzare le schede dei prodotti degustati nel proprio percorso di assaggiatore. Tale app a fine di ogni lezione, permette anche ai corsisti di valutare l'insegnamento acquisito.

A seguito di un breve dibattito e confronto costruttivo, la pausa pranzo a base di finger food locali, prodotti dal nostro socio Alessandro Pavesio, presso la Trattoria del Mulino di Grinzane Cavour, ha rigenerato anima e corpo, per poi tornare al duro lavoro dell'assaggio con casi-studio e l'applicazione pratica su quattro formaggi.

Questa parte dei lavori è proseguita con un brevissimo tour della penisola,



partendo dalla Calabria con la comparazione di due Pecorino Crotonese Dop, uno fresco ed uno stagionato, a seguire il viaggio è proseguito in Lombardia con il Salva Cremasco Dop, terminando il percorso in Trentino, con un super Grana Padano Dop tipologia Trentingrana del luglio 2022.

Il confronto operativo ed il dibattito propositivo sono stati il fil rouge di tutta la giornata, il fine della commissione didattica, apprezzato da molti in platea, è quello della crescita complessiva e costruttiva.

Ribadita nuovamente l'importanza che tutti i docenti seguano una strada comune e, per quanto possibile, una linearità nella conduzione delle lezioni, l'aggiornamento è terminato con la proposta di fare dei Master di approfondimento per i Maestri Assaggiatori, al fine di crescere dal punto di vista culturale nel settore lattiero-caseario.

Nel discorso conclusivo presidente e vice-presidente hanno ringraziato tutti i docenti presenti per la partecipazione concreta, sottolineando che quanto svolto nella giornata non sarà un punto di arrivo, ma la partenza di un lungo percorso di miglioramento e promettendo un impegno certosino da parte della commissione didattica, con eventuali novità da proporre in futuro al Consiglio direttivo nazionale.

Ultimi i lavori, il proficuo sabato è terminato in allegria e convivialità presso il ristorante "Locanda Italia", storico locale di Serralunga d'Alba, con vista panoramica mozzafiato sulle nostre Langhe, dove sono stati serviti succulenti piatti legati alla tradizione piemontese. Ha fatto capolino nel menu un ospite speciale: il nuovissimo Blu di Cuneo nelle versioni vaccina, capra e pecora, presentato da Sandro Gallina, presidente del Consorzio. Tutte le portate sono state accompagnate con un abbinamento sapiente ed armonico composto dai vini del territorio, della Cantina del Nebbiolo di Veza d'Alba e dell'azienda agricola Teresa Soria di Castiglione Tinella.

Un ringraziamento speciale per l'organizzazione meticolosa della giornata va fatto alla collaboratrice Onaf, Paola Geninatti, al segretario generale Marco Quasimodo, con l'ospitalità e l'accoglienza del delegato provinciale cuneese nonché consigliere nazionale Pier Angelo Battaglini.

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

Onaf ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

Onaf Segreteria Nazionale
Tel. 0172.1807905
onaf@onaf.it

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI



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

afnews onaf

DALLA DELEGAZIONE DI CREMONA

>>>>>>

Nuovi Assaggiatori a Pandino

Lo scorso 31 maggio la delegazione Onaf di Cremona ha dato il benvenuto a 26 nuovi Assaggiatori, che hanno frequentato con passione il corso Onaf di primo livello tenutosi a Pandino.

Il giuramento e la firma del Libro Albo sono avvenuti nell'interessante cornice dell'azienda Agricola Bianchessi di Quintano, dove i nuovi Assaggiatori hanno messo in pratica le conoscenze acquisite. I neo

diplomati hanno visitato la tenuta e l'allevamento di pecore, assistendo alla mungitura e alle varie fasi della preparazione dei formaggi in caseificio.

L'emozionante cerimonia dell'investitura, con consegna dei diplomi, è stata allietata da una gustosa cena a base di carne ovina e dalla degustazione dei formaggi di pecora, prodotti in loco, in 4 differenti "ricette" e stagionature.

Un applauso ai nuovi membri della delegazione di Cremona: **Alberti Gioele, Baiocchi Mirko, Berva Simone, Contini Michele, Dominici Jorge Luis, Falconetti Silvia, Filipponi Denise, Marchesi Gianluca, Marchesi Matteo, Midali Jacopo, Montanarella Simone, Morengi Luca, Nichetti Tommaso, Nola Riccardo, Ogliari Francesco, Oldani Giorgia, Pera Mattia, Porro Bellini Alessandro, Sassella Matteo, Scorsetti Barbara, Somenzi Natan, Vanazzi Francesco, Vavassori Matteo, Zanaboni Francesco**, che contribuiranno a promuovere la cultura del formaggio di

qualità e a valorizzare il territorio.

Il consigliere Roberta Ghiglietti

DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA - MASSA CARRARA

>>>>>>

L'ora del tè con i formaggi

Nella bellissima cornice di Piazza Aranci a Massa, presso Bio Lino Caffè, con la preziosa collaborazione della Tea Sommelier Maria Teresa Bertini è nata una serata il cui tema era l'abbinamento di 5 formaggi provenienti da diverse nazioni europee abbinati con 5 diversi tipi di tè in foglia.

Il pubblico era formato da assaggiatori, allievi del corso di assaggiatori di formaggio e appassionati. Il focus della serata era di capire e analizzare le caratteristiche dei formaggi e le potenzialità dei diversi tipi di tè. I formaggi in degustazione erano Délice de Bourgogne (Francia), Gouda di capra (Paesi Bassi), Shlossberger (Svizzera), Shropshire (Regno Unito), gnocchi al Castelmagno e in dolce finale un Cheesecake classico. In abbinamento sono stati serviti in calici di vetro temperato 5 tè: Bi Luo Chun, Xinyang Mao Jian, Tie Guan Yin, Lapsang Souchong, Qimen HaoYa B e per ultimo un Darjeeling Upper Namring.

Alla fine è stato servito un piatto di gnocchi alle erbe con crema al Castelmagno, uno dei più prestigiosi formaggi italiani, in questo caso il Qimen benché abbia una caratteristica ricchezza ed intensità di gusto ed un tannino ben fatto, non è riuscito ad esprimersi al meglio con la persistenza del cibo:

inizialmente sembrava potesse farcela ma poi ha ceduto alla spingente aromaticità e grassezza del piatto.

A conclusione della serata è stato servito un cheesecake classico che si è abbinato perfettamente con il Darjeeling, un tè dal gusto fresco, floreale, delicato ma molto espressivo.

L'abbinamento tra formaggi e tè orientali preparati alla maniera occidentale ha offerto un'innovativa esperienza gastronomica.

La delegata
Roberta De Cesari



• Maria Teresa Bertini Tea Sommelier



DALLA DELEGAZIONE DI PARMA-R. EMILIA



>>>>>>

Un corso... anomalo!

Lo scorso 8 luglio si è concluso con la sessione d'esame il corso di I livello interno alla Nuova Castelli Spa a Reggio Emilia: un corso articolato su due classi, a cadenza quindicinale per una ventina di collaboratori provenienti dai diversi ambiti del settore caseario. Proprio la formazione di chi era presente alle lezioni, ci ha permesso di mettere alla prova noi stessi in momenti di confronto, soprattutto nella fase di degustazione dei formaggi. Mario Truant, direttore del corso, ha saputo magistralmente coordinare le esigenze di ciascuno dei partecipanti. Ringraziamento speciale a tutti i nostri docenti che con competenza e spigliatezza son riusciti a coinvolgere i presenti, cosa non scontata nell'immediato lasso di tempo del dopo lavoro. Un arrivederci alla cerimonia d'investitura.

La delegata Gabriella Padova

DALLA DELEGAZIONE DI GENOVA



F.A.I. un giro in stalla

Il 4 maggio, presso l'azienda agricola Dolce Fiorita di Rapallo, si è tenuta l'iniziativa "F.A.I. un giro in stalla". Onaf ha guidato la degustazione dei formaggi dell'azienda riscuotendo molto interesse.



Nuovi Maestri Assaggiatori

All'Ipseoa Marco Polo l'8 maggio si è svolta l'investitura dei neo Maestri Assaggiatori. Lo chef Giuseppe Zizzi insegnante dell'istituto e presidente Fic Genova ha proposto in apertura il fritto genovese e finger food con Murazzano e Ossolano del consorzio Alte Terre accompagnati dal Corochinato spritz. A



seguire testaroli di castagne con Prescinsêua e granella di nocciole misto Chiavari. Primo, Risotto con Silter della Val Camonica e pepe con mostardella di Cabannina croccante. Secondo, Uovo morbido con fonduta di Ossolano al basilico. Sono stati investiti dal presidente Adami i nuovi maestri assaggiatori: **Christian Martino Albanese, Paola Ardizzone, Simone Azaghi, Marco Beltrami, Giorgio Benvenuto, Dario Bonuccelli, Anna Maria Borreani, Rossana Borroni, Patrizia Ciampolini, Gianluca Ercole, Valentina Ferrari, Patrizia Frombola, Celeste Gigli, Elisabetta Houmoda, Giuseppe Marini, Maria Francisca Mendez Parodi, Maria Livia Merlo, Alberto Noli, Paola Noli, Aldo Panada, Carlo Repetto, Pierpaolo Romagnone, Francesco Siri, Enrico Taccone, Alberto Toscano, Lucia Zolezzi.** Alla scuola e agli chef è stata consegnata una vignetta sulla storia della Prescinsêua disegnata e autografata dal maestro Macchiavello da parte di Latte Tigullio. Conclusione con il doppio dolce, Cremoso di Prescinsêua, stroscia, basilico Genovese Dop e Cremoso di piselli al cioccolato bianco eseguiti dallo chef Jorg Giubbani stella Michelin. Hanno accompagnato le portate i vini dell'azienda Andrea Bruzzone.



Sorsi e Morsi con Fisar

Iniziativa di Fisar e Onaf Genova il 24 maggio chiusa a 60 presenze. I formaggi in assaggio erano Caciocavallo Podolico, Cacio pecorino fior di maggengo, Storico ribelle 2022, Toma stagionata dei monti Lattari, Blu di bufala della costiera Amalfitana. In accompagnamento selezione di vini eseguita da Fisar. Grande interesse è stato manifestato per i corsi Onaf.



Street food fest

Laboratori Onaf e Neat Whisky club il 29 maggio a Formaggi & whisky. Onaf e Sake sommelier association insieme il 31 maggio per Formaggi & sake, condotti da Giorgio Minestrini e Rossana Borroni coadiuvata da Riccardo Di Terlizzi. Grande partecipazione ed interesse.



Città del formaggio siciliano

Il 13 giugno incontro con l'Enoteca Sobrio formaggi siciliani: Vastedda della valle del Belice, Fiore Sicano, Tuma persa di Castronuovo, Provola delle Madonie, Maiorchino, Ragusano monostalla, Grande Ubriaco di capra. Alcuni di essi sono prodotti nelle Città del Formaggio. Il servizio è avvenuto in abbinamento vini dell'Isola.



Filo di Paglia da Tapullo

Il 27 giugno il socio Simone Azaghi ha presentato i formaggi della sua azienda "Il filo di paglia" al Tapullo street food di Genova riscuotendo i complimenti dei presenti.



Matti per formaggi e Camatti

In occasione del centenario dell'Amaro Camatti, migliore al mondo nel 2023, il ristorante Agricuoco di Sestri Levante, il 9 luglio, ha realizzato un menù con formaggi liguri abbinati all'amaro. Fra i piatti Prebuggiun al cubo, fonduta di Antigu con riduzione di Camatti, Ravioli del plin ripieni di Fonduta delle valli liguri e fondo bruno di Cabannina al Camatti. Degustazione guidata da Onaf dell'orologio di formaggi dell'azienda agricola Amamaja che ha riscosso grande successo.



Formaggi e sidro

Ultimo appuntamento della stagione al pub "The O'Connor" lunedì 22 luglio. I 48 presenti hanno assaggiato i formaggi dell'azienda agricola "Il Bricco" di Sassello abbinati al sidro. Interessante esperienza, saluti finali e arrivederci a dopo le ferie.

Il delegato Riccardo Collu



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO



Poco ma buono: il formaggio vince la guerra dei prezzi

Agosto, prezzo mio non ti conosco. No, non parliamo di lettini e ombrelloni sulle spiagge (in merito c'è letteratura ridondante che si accresce anno dopo anno). Parliamo del caffè, dell'amata tazzina o tazulella che gran parte degli italiani consumano come rito quotidiano. Prossimamente, il prezzo potrebbe toccare i due euro. L'allarme era stato lanciato a luglio da Assoutenti, e nel pieno di agosto è giunta la conferma di Cristina Scocchia, amministratrice delegata di Illycaffè, durante il suo intervento al Meeting di Rimini. «Attualmente il caffè verde costa 245 centesimi per libbra, un incremento del 66% rispetto allo scorso anno e più del doppio rispetto a tre anni fa. Questo - ha sottolineato Scocchia - spiega perché negli ultimi tre anni il prezzo della tazzina di caffè è aumentato del 15%, arrivando a costare in media un euro e mezzo in Italia. E se queste pressioni sui costi continueranno, potremmo presto vedere il prezzo salire fino a due euro».

Le cause sono molteplici, dalle guerre al cambiamento climatico, con una maggiore incidenza di quest'ultimo fattore che sta terremotando un po' tutte le produzioni agroalimentari.

La guerra dei prezzi - in ogni settore merceologico - genera strategie di risposta pittoresche. Un nostro conoscente attento ai 10 centesimi, ha scoperto che il botticino di erbe per regolare l'intestino che acquista da anni, è passato da 80 a 45 grammi di prodotto. Le pasticche sono sempre 100, ma la dose è dimezzata. E il prezzo in compenso ha subito un piccolo adeguamento: all'insù, ça va sans dire.

Si tratta di "trucchetti" che sperimentiamo ogni qual volta si va a fare la spesa. L'olio extravergine di oliva, per dirne una, ormai è quasi tutto confezionato in bottigliette da 750 cl, se non da 500, per non spaventare il cliente con un prezzo che appare insostenibile (+35 per cento rispetto al 2023). Perfino la bottiglia-base del Campari, must dell'aperitivo italiano, si è ridotta di un quarto di litro, e i pasdaran che ci vogliono tutti astemi saranno pure contenti.

Ci sono anche pizzaioli che han levato grammi di farina dalla ricetta della Margherita per non smagrire gli incassi. Ma se in questo caso la furbizia da scugnizzo si configura quasi come "legittima difesa" contro gli aumenti delle materie prime, quella che segue è ben altra storia.

Una piattaforma satellitare tv ha comunicato con sms (che nessuno legge più) l'ennesimo aumento dell'abbonamento per vedere film, sport etc. Per carità: due euro al mese, cosa vuoi che sia?

Onesti rubalizi - direbbe Totò - che le multinazionali praticano a piene mani. Mi raccontò un collega giornalista economico che una big azienda di telefonia "in rosso", dovendo recuperare in fretta una decina di milioni di euro, fece scivolare un "ritocco" di 50 centesimi sulle bollette di milioni di ignari utenti, e il bilancio divenne perfetto.

In questo bailamme sorprende per certi versi l'andamento commerciale del nostro comparto di riferimento, quello lattiero-caseario. Prima dell'inflazione, il consumatore guardava il prezzo della categoria e del brand,



oggi invece l'attenzione ricade su prodotti simili di categorie adiacenti o sui competitor. Ed è significativo notare che dopo che i consumatori si sono abituati all'aumento del prezzo gli acquisti sono tornati a crescere: per questo c'è stato un aumento rispetto al 2023.

Lo afferma una recente ricerca di Nielsen IQ sulle vendite nella grande distribuzione di latte e derivati. A perdere quota sono soprattutto i formaggi e gli yogurt che hanno subito aumenti minori, tuttavia a crescere sono state le categorie premium. Questo dimostra una visione particolare ma eloquente: se la differenza di prezzo si restringe, tanto vale comprare il prodotto di qualità superiore e avere "l'experience" di un alimento di alto livello. Relativamente ai formaggi, questa affermazione trova testimonianza nell'ottimo andamento delle Dop che vede in prima linea Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Gorgonzola, un dato che fa comprendere la buona disposizione del consumatore verso prodotti che vedono rispecchiata nel prezzo un'alta qualità.

Prima il consumatore sceglieva il punto vendita in base alla promozione, oggi invece sceglie il brand in base alla promozione. Infine, tra i trend maggiormente in voga, troviamo sicuramente quello del wellness di cui yogurt e formaggi fanno parte, in particolare i free-from e i proteici. Una prima conclusione che si può tirare, un po' alla maniera di Trilussa, è che la crescita dei prezzi e la sempre maggiore difficoltà nel rintracciare un vero low cost hanno premiato l'idea "poco, ma buono", facendo spostare i consumatori verso prodotti di fascia alta e qualitativamente superiori.



La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



milkoart.it



si, FORMAGGIO ASIAGO DOP.

Un sì che risponde al tuo desiderio di qualità, al tuo bisogno di sicurezza, alla tua scelta di rispettare il territorio. Due lettere che leggi nel mio nome, un mondo di valori che ritrovi nel mio sapore.



asiagodop

#siasiadop

f Instagram FormaggioAsiagoDOP

Onaf



La vendemmia del formaggio

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