

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

50

DICEMBRE 2024
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedite in abb. postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2024



Zaia
«L'Onaf
continui così»



Roma capitale sarà
Città del Formaggio



Salatura, alle origini
della tecnica casearia



Nel Regno Unito
vince il latte crudo



Festival dei formaggi
il Piemonte in vetrina

Onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

STRACCHINO NOSTRANO DEL MONTE BRONZONE



STRACCHINO MONTE BRONZONE

Formaggio prodotto da latte crudo a pasta molle cruda - stagionatura 15 giorni circa.

Si tratta di un vero prodotto di nicchia, il cui nome deriva dal vicino Monte Bronzone, che svetta sulla parte sud-ovest del lago. Prodotto da piccoli e storici allevatori che lavorano gli impervi pascoli della zona e con i quali collaboriamo da generazioni. Al gusto presenta un sapore lattico fresco, vegetale e fruttato con una piacevole vena acidula.



STRACCHINO MONTE BRONZONE "SELEZIONE CAPOFERRI" SENZA LATTOSIO

Formaggio prodotto da latte crudo a crosta lavata - stagionatura oltre 40 giorni.

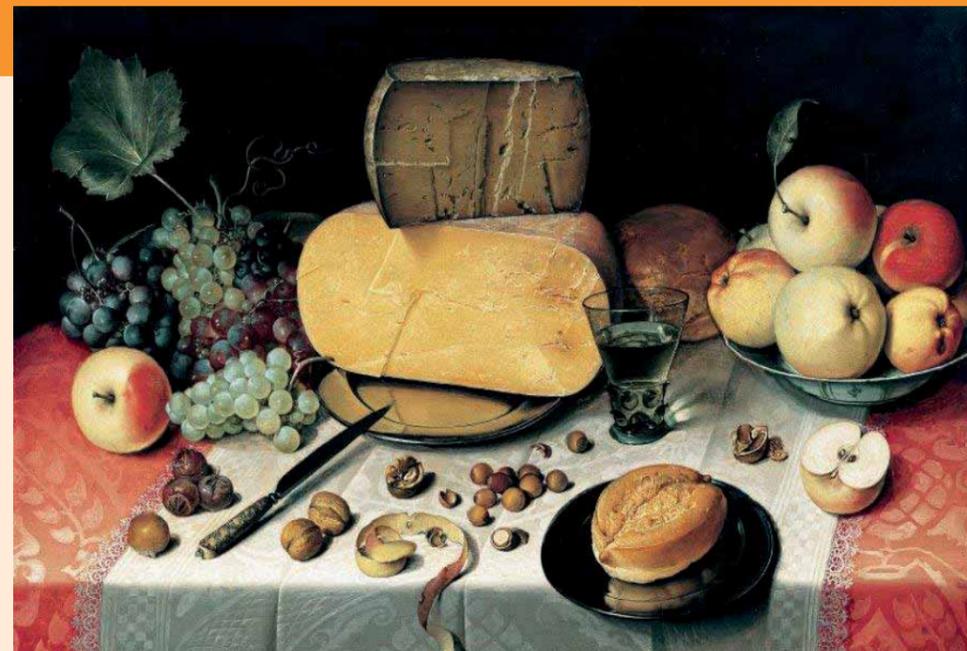
Certificato "naturalmente privo di lattosio" come conseguenza naturale del tipico processo di produzione e stagionatura, durante la stagionatura il lattosio viene infatti fermentato dai batteri lattici riducendone il tenore residuo in misura inferiore allo 0,01%. La prolungata stagionatura sviluppa una leggera proteolisi sottocrosta e dal punto di vista organolettico conferisce un sapore più intenso e aromatico.



www.formaggicapoferri.it

L'EDITORIALE

Floris Van Dijck,
Natura morta con frutta,
noci e formaggio, 1613,
olio su tavola, Haarlem, Frans Hals Museum



di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Il turismo legato al mondo caseario contribuisce significativamente all'economia locale, portando benefici a tutta la filiera generando un circolo virtuoso in cui l'interesse turistico per il formaggio si trasforma in opportunità di sviluppo economico e culturale. Da anni Onaf pensa e agisce in questa precisa direzione

Il turismo del formaggio

Se c'è una cosa di cui siamo consapevoli, noi di Onaf, è della straordinaria ricchezza del patrimonio caseario italiano, frutto di secoli di tradizione e di un legame indissolubile con il territorio. Da Nord a Sud, la nostra penisola è disseminata di piccoli e grandi produttori che tramandano saperi antichi e generano moderne opere d'arte gastronomica.

Non sorprende, quindi, che il turismo legato alle produzioni casearie stia vivendo una crescita senza precedenti. Lo avevamo intuito, in Onaf, grazie a un sondaggio condotto tra i soci, un paio di anni fa. Lo ha confermato, a ottobre, il primo Rapporto sul turismo e il mondo caseario, ideato da Roberta Garibaldi e realizzato dall'Associazione italiana turismo enogastronomico.

Docente in Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, l'autrice ha evidenziato il trend in crescita del turismo caseario: il 32,7% dei turisti italiani dichiara di aver partecipato ad almeno un'esperienza a tema formaggio nel corso dei viaggi degli ultimi tre anni. E se il trend di crescita dei turisti supera il 7% in tre anni, sale anche l'offerta di eventi, degustazioni tematiche, itinerari, cheese bar, carte dei formaggi nei ristoranti, musei del formaggio e caseifici che aprono le loro porte. Il documento della Garibaldi certifica in modo statistico quello che noi di Onaf avevamo intuito: il turismo caseario è una risorsa preziosa per l'Italia, attira visitatori da tutto il mondo. Tra assaggi, visite guidate, laboratori di degustazione e percorsi esperienziali, il turista entra in contatto con

una cultura millenaria e sostenibile, supportando l'intera filiera casearia e il settore HoReCa.

Ben lo sanno i "luoghi dove batte un cuore Onaf" e le ormai trenta Città del Formaggio, designate da Onaf in tutta Italia e i Maestri Assaggiatori Onaf che vengono chiamati a tenere degustazioni nelle manifestazioni fieristiche come il Salone del Gusto, Forme o Cheese.

Secondo i dati raccolti, il turismo legato al mondo caseario contribuisce significativamente all'economia locale, portando benefici a tutta la filiera e generando un circolo virtuoso in cui l'interesse turistico per il formaggio si trasforma in opportunità di sviluppo economico e culturale.

Come Onaf vogliamo cogliere sempre più queste opportunità e supportare in modo sempre più attivo questo trend. In quest'ottica, nel marzo 2025, si terrà in Campidoglio la designazione di Roma Capitale come Città del Formaggio: un titolo prestigioso, che sottolinea la centralità del patrimonio caseario anche per le grandi città e che sarà l'opportunità per portare alla ribalta il ruolo del formaggio nella tradizione gastronomica italiana.

Vogliamo con questo evento promuovere una volta di più la cultura casearia italiana a livello internazionale, sensibilizzare il pubblico sull'importanza della qualità e della sostenibilità nelle produzioni casearie e guardare al 2025 con fiducia: che il turismo caseario sia un volano di crescita e innovazione per i nostri territori.

Vi auguro di trascorrere un felice Natale e non dimentichiamoci di tenerci InForma.

Sommario

- 3**
L'editoriale
di Pier Carlo Adami
- 5**
La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni
- 6-7**
Roma Città del Formaggio
di Domenico Villani
- 8-9**
Storia Onaf, le tappe del nuovo millennio
di Marco Quasimodo
- 10-11**
Intervista con Zaia
di Elio Ragazzoni
- 12-14**
Caseus Veneti
di Bruno Bernardi e Maurizio Mazzarella
- 15**
Progetto Lost
di C. Costamagna e V. M. Merlino
- 16-17**
La salatura
di Giuseppe Zeppa
- 18-19**
Toma il sale di Cervia
di Alessandro Carli
- 20-21**
Qualità, quando nascono i problemi
di Michele Grassi
- 22-23**
L'economia del formaggio
di Marco Benedetti
- 24**
Marketing: dire la verità
di Michelangelo Pellegrino
- 25-27**
Il Festival dei Formaggi piemontesi
di Sara Valentino
- 28-29**
Il taglio della cagliata
di Enrico Surra
- 30-31**
Razze a limitata diffusione
di Luca Battaglini
- 32-33**
Verso un allevamento sostenibile con il ficodindia
di Riccardo Gannuscio e Massimo Todaro
- 34-35**
I formaggi della mia vita
di Gianmario Giuliano
- 36-37**
La mia vita con i formaggi
di Armando Gambera
- 38-39**
I nuovi formaggi
di Pericle Raverta
- 40-41**
Viaggio in Inghilterra
di Beppe Serafini
- 42-43**
Il formaggio dei vichinghi
di Alice Sattano
- 44-47**
Abbinamenti/1: il Sakè
di Nicola Coppe e Serena Turrin
- Abbinamenti/2: la frutta**
di Renato Scarfi
- 49**
Premio Langa ad Adami
di Corrado Olocco
- 50-51**
La giornalista che ha salvato la capra cilentana
di Daniela Marfisa
- 52**
Il Pecorino di Sacrofano
di Ilaria Castodei
- 53**
Sapori nel cuore dell'Irpinia
di Lucio Cammisa
- 54**
La focaccia è di Recco
di Riccardo Collu
- 55**
Giapponesi in Puglia
di Miyuki Ikeda
- 56**
Formaggi di razza a Roma
di William Loria
- 57**
Il Cosacavaddu Ibleu
di Gabriele Arlotti
- 58-59**
Le ricette di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano
- 60**
Domande di un assaggiatore
di Vincenzo Bozzetti
- 61**
Il burro da siero
di Alan Bertolini
- 62**
Scaffale
- 63-67**
OnafNews
a cura Beppe Casolo
- 69**
Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto
- 70**
La vignetta
di Gianni Audisio

Marco Zacchello miglior formaggiaio d'Italia 2024



• La premiazione di Marco Zacchello durante il B2Cheese di Bergamo

di Maurizio Mazzarella

Marco Zacchello si è laureato Miglior Formaggiaio d'Italia 2024. Nella seconda edizione del Gran Premio del Formaggiaio, organizzato dalla Guilde International des Formagers durante il B2Cheese di Bergamo, ha sbaragliato la concorrenza. Marco ha conquistato non solo il titolo di campione assoluto ma si è anche aggiudicato il titolo di Miglior Tagliatore di Parmigiano Reggiano e la prova di abbinamento con il Roquefort. Marco a 32 anni è la terza generazione di formaggiai della Stevanato formaggi, azienda di famiglia impegnata nella vendita di formaggi nelle piazze della provincia di Venezia. L'attività era iniziata dalla nonna materna negli anni '50, quando portava al mercato le formaggele, da noi chiamate "casate", prodotte da una zia in un piccolo caseificio. Fin da piccolo si è sempre sentito coinvolto nell'attività di famiglia e non ha mai tradito la sua. Da sottolineare lo strepitoso tempo di 2 minuti e 14 secondi fatto registrare da Marco nel taglio della forma di Parmigiano Reggiano. Marco è un Maestro Assaggiatore Onaf della delegazione di Venezia e insieme a noi ha scoperto il gusto di narrare, abbinare e cercare nuovi formaggi iniziando anche a frequentare fiere e concorsi, passione che ha brillantemente trasferito nella sua attività lavorativa. Una sera, mentre stavamo valutando alcuni formaggi da presentare al concorso, mi confidò che Roberto Guermandi (miglior Formaggiaio d'Italia 2022) raccontò che al mondiale in Francia un concorrente peruviano gli disse: «Voi italiani avete i migliori formaggi al Mondo ma non li sapete valorizzare». Questa affermazione fece scattare in Marco la voglia di mettersi in gioco e di partecipare al concorso. Superata la selezione è iniziato per lui un lungo e intenso lavoro di ricerca e di prove che hanno portato al trionfo di Bergamo. Hansi Baumgartner, che presiede la giuria del concorso, ha dichiarato che l'abbinamento proposto da Marco per il Roquefort l'aveva profondamente emozionato. Io credo che questo sia il più bel complimento che Marco potesse ricevere. Emozionare Hansi Baumgartner, colui che con i suoi formaggi è in grado di crearci emozioni, è un grande, grande risultato. Ora Marco è atteso al concorso "Mondial du fromage de Tours", in Francia, dove rappresenterà l'Italia e avrà l'opportunità di correre al titolo di Miglior formaggiaio del mondo. Faremo tutti il tifo per te Marco!



LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'ineffabile piacere di essere noi

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Chiunque di noi
può essere
un autore
perché
tutto sommato
l'assaggiatore
un po' giornalista
lo è per natura
e preparazione,
anche se lo nega
disperatamente
quando tenti
di farlo scrivere

Arriva il Natale, InForma è arrivato al numero cinquanta, come se fosse un regalo. E lo è: oltre 3500 pagine stampate, più di 1600 argomenti trattati, oltre 6000 immagini pubblicate. Centinaia di approfondimenti ed un'attenzione verso i territori spaziando da Aosta a Bari, da Trento ad Agrigento hanno reso la nostra voce sempre più forte e interessante. Non sarebbe successo nulla senza l'impegno dei nostri soci che si sono trasformati da assaggiatori in autori raccogliendo notizie, sensazioni ed emozioni del formaggio. Mica era facile, occorreva passione e dedizione perché scrivere è fatica e quando non si è abituati o manca il tempo può divenire uno strazio. Per fortuna arriva, sempre, il piacere e la soddisfazione di averlo fatto. Ricordo con un sorriso i primi tempi quando per avere un pezzo dovevo, benevolmente, perseguitare i collaboratori. Vi fu chi si lamentò nelle alte sfere perché Elio gli "teneva il fiato sul collo". Era anche vero, ma mi ero accorto che avrebbe potuto scrivere bene e cercavo di fargliene prendere coscienza. E' successo. Era scontato che avvenisse perché tutto sommato l'assaggiatore un po' giornalista lo è per natura e preparazione, anche se lo nega disperatamente quando tenti di farlo scrivere. C'è nel degustatore l'abitudine ad osservare, informarsi, controllare le fonti che lui chiama disciplinari, analizzare il campione, sovente deve parlare delle esperienze vissute e la narrazione di un prodotto fa parte del suo bagaglio culturale. Visto? Deve solo abituarsi a non esprimere inappellabili giudizi, un giornale non è un concorso, ed il gioco è fatto. Gli eventuali contributi esterni? Sono un arricchimento ed un confronto. Un assaggiatore che rifiuti i raffronti non andrà da nessuna parte. Quando abbiamo messo il numero 50 sulla copertina in redazione ci siamo emozionati. Non perché cinquanta definisca la metà di un secolo e cinquanta chili siano la metà di un quintale, solo perché per la cinquantesima volta potevamo mettere in pagina le vostre parole che sono parte integrante dell'Onaf. InForma siamo noi. In questo numero spiccano una chiacchierata con il governatore del Veneto, appaiono uno scritto sulla salatura di taglio scientifico e le considerazioni sulla rottura della cagliata. C'è la storia di una giornalista che si è trasformata in casara, c'è chi parla dei problemi del formaggio e chi ne analizza i numeri. Poi tutto il resto, curioso ed interessante. Scoprirete che siamo usciti con settantadue pagine, fogliatura a noi inconsueta per motivi economici. Vuole essere un piccolo regalo natalizio. A tutti i nostri collaboratori la redazione invia un grande abbraccio ed un immenso grazie per il tempo e l'aiuto che ci avete dedicato. A chi ci legge ed anche a chi non lo fa auguriamo giornate gustose d'affetti e simpatia da potersi prolungare per tutto l'anno che verrà.

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 Sattano,
Enrico Surra, Roberta Terrigno, Domenico Villani
Redazione: Telefono 0172.1807905 - 0172.1805762
(ore 11/15)
Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.graficline.net

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gabriele Arlotti, Gianni Audisio, Luca Battaglini, Marco Benedetti, Bruno Bernardi, Alan Bertolini, Vincenzo Bozzetti, Lucio Cammisa, Alessandro Carli, Beppe Casolo, Ilaria Castodei, Riccardo Collu, Nicola Coppe, Chiara Costamagna, Fiorenzo Cravetto, Marco Franchini, Armando Gambera, Riccardo Gannuscio, Gianmario Giuliano, Michele Grassi, Miyuki Ikeda, Lorenzo Juliano, William Loria, Corrado Olocco, Daniela Marfisa, Maurizio Mazzarella, Valentina Maria Merlino, Michelangelo Pellegrino, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Pericle Raverta, Alice Sattano, Renato Scarfi, Beppe Serafini, Enrico Surra, Massimo Todaro, Serena Turrin, Sara Valentino, Domenico Villani, Giuseppe

Zeppa, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: il governatore del Veneto Luca Zaia ed il presidente Onaf Pier Carlo Adami a Piazzola sul Brenta per l'inaugurazione di Caseus 2024

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

Roma Capitale Città del Formaggio

CAPUT CASEI

Anno 2020

- **Santo Stefano Quisquina**
(Provincia di Agrigento, Sicilia)

Anno 2021

- **Bergamo**
(Lombardia)
- **Bracciano**
(Provincia di Roma, Lazio)
- **Novara di Sicilia**
(Provincia di Messina, Sicilia)

Anno 2022

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

di Domenico Villani

Alla fine del 2020, un'intuizione del delegato della Sicilia, Pietro Pappalardo, è diventata un'iniziativa che nel corso di questi anni ha portato a designare più di 30 comuni "Città del formaggio" e quindi si può tranquillamente affermare che si sia trattata di una felice intuizione.

Lo scopo, come si sa, è quello di individuare Comuni culturalmente ed economicamente sede di produzioni casearie e identitari del contesto sociale locale. Ovviamente, oltre ai Comuni già designati, ce ne sono molti altri in grado di soddisfare queste condizioni e tra questi c'è senz'altro Roma. Potrebbe "suonare" strano che una metropoli possa rispondere a questi requisiti. Nel caso di Roma non lo è.

Infatti, oltre alla sua storia fatta di una tradizione agricola-pastorale millenaria che affianca quella storica fatta non solo di conquiste, nonché anche di divulgazione della cultura casearia disseminata in diverse parti del mondo, c'è anche una tradizione di trasformazione casearia ininterrotta nel tempo che oggi è testimoniata da oltre 50 caseifici attivi nell'area metropolitana, un "unicum" se paragonata ad altre capitali di paesi euro-

pei con forte tradizione casearia come il nostro.

Oltre ad un continuo lavoro di ricerca per riportare in vita formaggi di cui si erano perse le tracce come, ad esempio, il Caciocione di Columella ed il Pressato a mano, nel proprio territorio (lago di Bracciano) è presente un sito risalente a circa 8000 anni fa, in cui sono stati ritrovati reperti assimilabili a strumenti per la lavorazione di prodotti derivati dal latte (v. articolo nr 49 di InForma).

Assodato che Roma Capitale Città del Formaggio 2025 non è un paradosso, ci sono anche altre considerazioni da sottolineare. Se è vero, come accennato prima, che si è trattata di una felice intuizione, il successo, però, è tale solo se, secondo la definizione, il riconoscimento viene da parte di un vasto pubblico ed essendo Roma anche la Capitale, i riflettori hanno assolutamente una luce diversa dalle altre Città del Formaggio.

Inoltre, l'Italia è il Paese con la maggiore biodiversità vegetale e animale grazie anche alla particolare olografia del suo territorio. Ciò si riflette in una complessità di sfaccettature del latte che, associate alla fantasia di cui gli italiani non difettano, dà vita ad una tale varietà di formaggi che non ha uguali nel mondo.

In sostanza si può affermare che l'Italia è il Paese dei

L'evento il 28 marzo 2025 in Campidoglio presenti i Comuni d'Italia già titolari del riconoscimento istituito dall'Onaf

formaggi. Da qui la necessità di avere anche una Città in grado di rappresentare tutte le altre e quindi l'intero patrimonio culturale caseario italiano. In questo senso, proprio per i motivi appena indicati, Roma, oltre a svolgere il ruolo di Capitale amministrativa, può assolvere anche il compito di rappresentante dell'espressività casearia italiana. In sostanza una sorta di "Caput casei". Tra l'altro, Roma è già "Città del vino" e "Città dell'olio". Una coincidenza? Assolutamente no!

C'è una precisa volontà dell'attuale amministrazione ed in particolare del suo assessore all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo Rifiuti per rendere più sostenibile il sistema agroalimentare romano, nella direzione indicata dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Proprio in un recente convegno organizzato dalla delegazione Onaf di Roma il responsabile della Food Policy di Roma, Fabio Bonanno, nel suo intervento ha posto l'accento dell'importanza di porre il cibo al centro della

Città ed a tale riguardo l'amministrazione, tra le varie azioni, sta puntando a partecipare a grandi manifestazioni sia locali, tra le quali il Villaggio della Coldiretti al Circo Massimo, che nazionali come Terra Madre a Torino, alle quali la delegazione Onaf di Roma ha collaborato con delle degustazioni guidate.

Ora, allo scopo di fornire il giusto rilievo all'iniziativa di Città del Formaggio, nonché di dare un'adeguata visibilità sia alla nostra associazione che al settore caseario, in occasione della cerimonia di designazione che riguarda Roma Capitale, prevista venerdì 28 marzo 2025, nella Sala della Protomoteca del Campidoglio, verranno invitati i rappresentanti di tutte le altre Città del Formaggio. Si tratta di cogliere l'opportunità non solo di confrontarsi e di promuovere produzioni poco conosciute, ma anche di porre le basi per un ulteriore sviluppo del progetto che tenga conto dell'attuale attenzione che il settore caseario sta ricevendo in questi anni.

Le Città del Formaggio

Nel 2020 è nata la rete delle Città del Formaggio Onaf: borghi, paesi e città che siano luoghi simbolo nel panorama dei formaggi italiani, testimoni di una tradizione casearia identitaria, alfiere di una cultura gastronomica secolare, custodi di una economia sostenibile e fortemente legata alla natura e alla produzione casearia.

Oggi nell'Albo delle Città del formaggio figurano 31 Comuni, ad abbracciare tutta l'Italia. La candidatura viene presentata da una delle Delegazioni Onaf e la denominazione, valida per un anno solare, viene regolarizzata da un atto sottoscritto dal presidente nazionale Onaf e dal sindaco del Comune.

Anno 2023

- **Alvignano**
(Provincia di Caserta, Campania)
- **Farindola**
(Provincia di Pescara, Abruzzo)
- **Genova**
(Liguria)
- **Godrano**
(Provincia di Palermo, Sicilia)

■ Istrana

(Provincia di Treviso, Veneto)

■ Manciano

(Provincia di Grosseto, Toscana)

■ Morbegno

(Provincia di Sondrio, Lombardia)

■ Picinisco

(Provincia di Frosinone, Lazio)

■ Vallo di Nera

(Provincia di Perugia, Umbria)

Anno 2024

■ Campo Tures

(Provincia di Bolzano, Trentino-Alto Adige)

■ Centro Valle Intelvi

(Provincia di Como, Lombardia)

■ Formazza

(Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, Piemonte)

■ Gemona del Friuli

(Provincia di Udine, Friuli-Venezia Giulia)

■ Moliterno

(Provincia di Potenza, Basilicata)

■ Vico Equense

(Città metropolitana di Napoli, Campania)

■ Vizzini

(Città metropolitana di Catania, Sicilia)





L'attuale sede dell'Onaf a Bra

di Marco Quasimodo

Davvero Onaf è un'entità multiforme! Nei suoi 35 anni di vita ha esplorato il territorio caseario da ogni angolazione, ha utilizzato strumenti e linguaggi adatti allo specifico contesto di svolgimento, ha raggiunto persone diverse per età, cultura, lingua. Se nei primi anni l'attività è stata incentrata quasi esclusivamente sui corsi per aspiranti assaggiatori, che ancora oggi rappresentano la parte preponderante della proposta Onaf, successivamente ci si è rivolti ad un pubblico più ampio attraverso iniziative ed eventi di varia natura. Di seguito tentiamo di ricostruire questo percorso citando alcuni dei momenti più significativi.

2000

Fresca del compimento dei suoi primi 10 anni, Onaf organizza a Racconigi l'evento "I formaggi nella Cascina del re", giornata di informazione e concorso caseario, con momenti di degustazione ed abbinamenti con grandi vini. Si tratta di un'occasione per avvicinare il pubblico al formaggio tramite l'assaggio guidato.

2003

All'Arsenale di Venezia si realizza uno dei primi progetti dell'Onaf con rilevanza nazionale: "I formaggi e il mare". Il programma prevede un convegno e degustazioni guidate dei formaggi Dop.

2004

Si rafforza la collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura che partecipa alla realizzazione di alcune iniziative dell'Onaf indirizzate a promozione e valorizzazione dei formaggi Dop. In ottobre, al Porto Antico di Genova prima e a Venezia poi,

l'Amerigo Vespucci, veliero simbolo della Marina italiana, ospita i momenti di presentazione delle Dop a cura dei maestri assaggiatori. Onaf e le Dop sono inoltre protagonisti al Salone del Gusto di Torino e al Cibus di Parma.

2005

In ottobre si svolgono a Verona le "Olimpiadi dei formaggi di montagna", concorso a livello mondiale dei formaggi prodotti oltre i 600 metri di altitudine. Onaf riceve l'incarico di organizzazione del concorso e di coordinamento del lavoro delle giurie e dell'elaborazione dei dati. In tale contesto Onaf organizza il convegno "Formaggio, un gusto che ci appartiene", e il concorso per l'elezione del miglior assaggiatore.

2007

È l'anno per "Il Gran Tour dei formaggi", che si svolge attraverso momenti di incontro su tutto il territorio italiano, talvolta in concomitanza con importanti manifestazioni del settore caseario. Onaf avvicina il grande pubblico al formaggio con la degustazione guidata e gratuita delle grandi Dop casearie italiane.

2009

Onaf compie 20 anni ed organizza innumerevoli eventi a carattere locale ed alcuni di rilevanza nazionale. A marzo i soci fondatori si riuniscono nel medesimo luogo in cui l'Associazione vide la luce: il salone d'onore della Camera di Commercio di Cuneo. Ma nel frattempo i confini per le esperienze di gusto si sono allargati e un gruppo di soci raggiunge l'isola di Santo Antao nell'arcipelago di Capo

Le tappe del secondo millennio

2000 2024

Verde per conoscere i produttori di formaggio di capra coinvolti in un progetto della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Torino.

Visto il buon successo dell'edizione 2007, viene riproposto "Il Gran Tour dei formaggi", con momenti di incontro di cultura casearia e di assaggio su tutto il territorio italiano, e in occasione di Cheese si realizza il progetto "Formaggi Dop, l'anima casearia italiana".

Il 21 giugno, giorno del solstizio d'estate, diventa Onaf Day! Su tutto il territorio italiano le delegazioni provinciali mettono in atto momenti di degustazione, informazione e valorizzazione dei formaggi.

Il 17 ottobre il Castello di Grinzane Cavour ospita il convegno "Il formaggio: la qualità riconoscibile", finalizzato all'invio di un messaggio da parte di ricercatori, giornalisti ed esperti del settore, italiani e stranieri, a istituzioni e operatori caseari in difesa dei consumatori. A margine del convegno si celebra il matrimonio fra la Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Tartufo bianco di Alba.

Viene organizzato il film festival dedicato alle Donne del Formaggio, concorso cinematografico il cui tema centrale è la figura della donna, testimonianza e memoria del processo di produzione del formaggio. Si svolge a Saint-Vincent, in concomitanza con la Grolla D'Oro – Formaggi d'Autore.

2010

In occasione del Salone del Gusto di Torino Onaf mette in atto il progetto "I formaggi italiani Dop, gusto di un territorio", proponendo degustazioni guidate gratuite per il pubblico. Ancora una volta la competenza dei maestri assaggiatori viene messa a disposizione dei visitatori di un grande evento internazionale.

2012

Viene presentato il volume Onaf "Formaggi del Piemonte", in occasione della "Dieta del Murazzano", giornata di informazione e dibattito in occasione del trentennale del conferimento delle Dop cuneesi. In ottobre esce il primo numero di InForma, magazine di cultura casearia, voce dell'Onaf nazionale.

2015

Il 2 maggio a Grinzane Cavour si celebrano i 25 anni dell'Onaf con il convegno "Il racconto del for-

maggio ai tempi dell'Expo", organizzato da InForma per trattare ad alto livello quali parole siano le più adatte a parlare di formaggio. L'interesse per l'argomento si concretizza con la decisione dell'Ordine dei Giornalisti di mettere in calendario l'evento come corso di formazione professionale.

2016

Da sempre, periodicamente, l'Onaf si ferma per fare il punto su argomenti scientifici e legati alla didattica. Per questo in maggio si riuniscono a Roma i docenti abilitati all'insegnamento nei corsi di primo e secondo livello.

Il consiglio direttivo nazionale delibera due importanti decisioni volte a rafforzare lo spirito di appartenenza. Prende il via l'iniziativa "Qui batte un Cuore Onaf" per dare visibilità a tutti gli esercizi commerciali (ristoranti, negozi, ecc.) in cui operi un assaggiatore di formaggio e per garantire tariffe privilegiate ai clienti muniti di tessera Onaf. Viene inoltre definita la divisa di rappresentanza che, da qui in avanti, sarà segno distintivo in tutte le occasioni ufficiali.

2017

Convention memorabile quella che l'Onaf organizza nel secondo weekend di giugno al Castello di Grinzane Cavour, dove si succedono eventi e incontri di alto livello, premiati da una vasta partecipazione di pubblico. Al centro della Convention si rende omaggio alla produzione casearia locale promuovendo il 1° Concorso dei formaggi cuneesi. Ben 102 i formaggi in gara. Altra eccellente prova corale in stile Onaf è il convegno "L'anima del formaggio" grazie all'estro dei partecipanti e alle doti di conduttore di Andrea Vianello.

L'Onaf, legata alla tradizione, è però attenta alle nuove tecnologie. Nasce così Onaf Touch, applicativo per l'utilizzo informatico della scheda di degustazione.



Da sinistra Enrico Surra, Jean-Charles Arnaud, Roberto Rubino, Ferruccio Dardanella, Paolo Massobrio, Eugenio Del Toma

2018

Nel mese di luglio un gruppo di 25 persone partecipa alla gita sociale in Francia, visitando Jura e Savoia, territori in cui si producono eccellenze casearie tra cui Comté, Beaufort e Reblochon.

2019

Per celebrare i 30 anni dell'Onaf, il castello di Grinzane ospita il convegno "La qualità del formaggio nel terzo millennio". Interventi del presidente del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano, dello chef stellato Davide Palluda e delle titolari di un piccolo caseificio. Il punto di vista delle istituzioni proviene da Patrizia Montone, capo della segreteria dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi. La chiusura è affidata al maestro assaggiatore Onaf Enrico Surra. È l'occasione per presentare il libro "Alla faccia del colesterolo", con vignette di Gianni Audisio dedicate ai formaggi e alcuni testi pubblicati sulla rivista InForma.

2020

Vede la luce "I Formaggi d'Italia", guida de L'Espresso realizzata a quattro mani con Onaf, opera impegnativa che richiede il coinvolgimento di tutte le delegazioni italiane. Nascono le Città del Formaggio! Santo Stefano Quisquina in provincia di Agrigento per primo riceve il riconoscimento riservato ai comuni che siano culturalmente ed economicamente sede di produzioni casearie e di eventi promozionali per il settore, proposti dalle delegazioni al consiglio direttivo nazionale Onaf.

2021

Esce "Viaggio con formaggio", ovvero l'Italia raccontata dagli assaggiatori Onaf, libro di 418 pagine

che descrive città e territori attraverso i reportage pubblicati su InForma, un viaggio emozionante grazie alla passione dei soci.

Un gruppo di maestri assaggiatori raggiunge il Brasile dove, nello stato di Minas Gerais, si svolge Expo Queijo, concorso caseario internazionale la cui gestione è affidata all'Onaf. È una ulteriore conferma della stima di cui l'Associazione gode grazie alla competenza e all'obiettività dei propri esperti.

2022

La festa per i 10 anni della rivista InForma – l'unica in Italia dedicata al mondo del formaggio – vede il direttore Elio Ragazzoni dialogare sulla riconoscibilità del gusto assieme a Luigi Cremona, pioniere del giornalismo enogastronomico. Un ping pong frizzante sul ruolo dell'assaggiatore oggi, fra esigenze di "verità" sui prodotti e il dovere di una corretta informazione verso i consumatori. Il dibattito coinvolge l'illustre parterre dei rappresentanti delle associazioni presenti: Onas, Onav, Onafut, Onab, Onaoo, Ambasciatori del Miele, Ais, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Anag. A conclusione, l'Onaf rilancia l'invito perchè a questa "prima volta" di un confronto fra le anime degli assaggiatori d'Italia altre possano seguire.

2023

Anche il pubblico dei più piccoli merita attenzione e le dovute informazioni di cultura casearia. Per questo Onaf con entusiasmo realizza il quarto volume illustrato per il programma "Latte nelle scuole" finanziato dall'Unione Europea e realizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2024

Altra grande annata di concorsi griffati Onaf, da Milano a Bergamo, dal Veneto al Piemonte e alla capitale. Parlando di Roma, c'è l'annuncio del suo prossimo ingresso nella grande famiglia dei comuni Città del Formaggio.

L'ultima notizia riguarda InForma che con l'uscita di dicembre raggiunge il numero delle cinquanta pubblicazioni.



Premiazione a Grinzane con il testimonial Giorgio Calabrese

Zaia «L'Onaf continui così»

di Elio Ragazzoni

Presidente Zaia, ci tolga subito una curiosità. Quali sono i primi formaggi della sua vita e come li ha vissuti da bambino?

Non c'era certo la grande varietà che troviamo oggi esposta nei negozi. Negli anni della mia infanzia, al mio paese si andava dal casoin dove si trovavano solo alcuni formaggi per lo più di produzione locale o vicina. Ricordo il Piave, il Montasio e quella che allora era chiamata Formagella. Pochi prodotti ma che contribuivano all'atmosfera e all'odore dell'ambiente: indimenticabile. Mi è rimasto sempre impresso il rito con cui il negoziante li pesava e li incartava, c'era tutto il rispetto del lavoro del casaro e del suo prodotto. Si capiva che produrre il formaggio era come fare il pane o il vino: aveva qualcosa di sacro.

Oggi come vede e come valuta il mondo caseario, veneto e in generale?

Il Veneto si attesta tra le principali regioni italiane per la produzione di latte e formaggi. Le consegne di latte in Veneto nel 2023 sono leggermente aumentate (0,5%) rispetto al 2022 e pari appena sopra i 1,2 milioni di tonnellate. Sono numeri che pongono in risalto la situazione veneta; tutte le regioni, tranne Veneto e Lombardia (+0,7%), infatti, sono risultate in diminuzione più o meno marcata. In questa situazione, la quota veneta sale così al 9,3% sul totale nazionale. Non va assolutamente abbassata la guardia e bisogna ricordarsi che ogni fetta del nostro formaggio offre un pezzo di Veneto, della nostra cultura e

della nostra identità: è un biglietto da visita.

“Dobbiamo tutelare le Dop casearie che rappresentano un punto di certezza”: sono parole sue quando era ministro dell'Agricoltura. L'Italia ha lavorato bene o ci sono margini di miglioramento?

De Gaulle, il grande presidente francese, un giorno scherzò dicendo: “Come si può governare un Paese con 246 varietà di formaggio?”. Leggevo in un'indagine che l'Italia ne ha circa 2500 varietà tra freschi, spalmabili e stagionati. Di questi, oltre 300 sono riconosciuti d'origine protetta e tra questi più di 50 sono protetti a livello europeo. Questi numeri dicono che sono il frutto di un grande impegno, di un lavoro incessante, dei produttori, delle associazioni di categoria e delle istituzioni verso la creazione di condizioni di qualità e di valorizzazione della tipicità. Margini di miglioramento ci sono sempre, e ci devono essere sempre, finché crediamo nei nostri prodotti.

Come la mettiamo con le piccole produzioni artigianali non in grado di raggiungere il grande riconoscimento istituzionale?

Il mondo della comunicazione oggi è sconfinato: pensiamo solo al mondo dei social. A quello che riescono a veicolare e alle suggestioni che riescono a trasmettere. Il messaggio deve essere la storia del lavoro, della passione, della tradizione che c'è dietro ogni piccola produzione. Una produzione che, molto spesso, è eroica. Lo dicevo recentemente parlando della produzione delle malghe: non si tratta solo di tagliare un pezzo di formaggio ma di un prodotto da

vacche allevate come la gente oggi non è nemmeno più in grado di immaginarselo. Viene offerto un prodotto che racconta storia e cultura centenaria di un territorio e rappresenta, in sostanza, un presidio di biodiversità e sostenibilità ambientale.

Il “modello veneto” valorizza l'identità anche in agricoltura, come può trasmettere nella complessa geografia italiana?

Pochi decenni fa l'agricoltura veniva data per morta da molti. Oggi in Veneto è fiorente ed è vista come un faro che indica come reagire alle crisi che, purtroppo, non smettono di incidere sulla nostra vita. È necessario estendere l'impegno per l'identità agricola, perché l'identità significa qualità e si tramuta in

“ Il formaggio racconta il territorio e rappresenta un presidio di biodiversità e sostenibilità ambientale. Per me la creazione del formaggio, come quella del pane e del vino, rappresenta qualcosa di sacro ”



Il governatore della Regione Veneto Luca Zaia alla recente edizione di Caseus Veneti ospitata a Villa Contarini di Piazzola sul Brenta



detto: la creazione del formaggio come quella del pane e del vino rappresenta qualcosa di sacro. Non solo per la ritualità o la stretta connessione con i tempi e i ritmi e della natura. È una base del nutrimento dell'uomo, dell'antico principio della mens sana in corpore sano. Finché l'essere umano sarà su questa terra avrà bisogno di nutrirsi e prodotti come il formaggio sono una risposta ai cibi artificiali.

Lei conosce l'Onaf, ha qualche consiglio da offrirci?

Onaf ha il merito fin dalla sua nascita di aver sfidato il mondo dell'enogastronomia proponendo la tecnica dell'assaggio nella promozione dei formaggi di qualità. Ha richiamato l'attenzione su quel grande patrimonio di cultura tradizionale che sono i caseifici storici, la vita di malga, la transumanza, risvegliando anche i più indifferenti. Ha valorizzato con un impegno notevole dei suoi associati, la nostra produzione casearia. Il mio consiglio è quello di continuare così.

cibi sani sulle tavole e in salute per i consumatori. Il nostro Paese non può prescindere da un vero progetto che assicuri ai giovani la possibilità di dedicarsi all'agricoltura. La terra va data ai giovani che hanno voglia di lavorarla e di fare impresa, anche affidando loro terreni demaniali che così sarebbero salvati dal degrado e dall'abbandono. Se non pensiamo ai giovani la nostra agricoltura è finita. Mentre noi parliamo di futuro, loro già lo vivono. Se decidono di aprire un'azienda agricola, infatti, lo fanno pensando al biologico, all'ecosostenibile, all'economia circolare, perché su queste materie sono già allineati.

Ritiene che la ristorazione valorizzi sufficientemente il formaggio o la situazione si può migliorare? E come?

Sono stati fatti grandi passi, da gigante direi. È passata ormai la moda che non vedeva proprio il

formaggio servito al ristorante. Oggi il formaggio viene servito al tavolo e si trova una buona scelta. Manca ancora qualche passo in più. In Francia, in qualsiasi ristorante c'è il carrello dei formaggi come usa per i dolci. Un buon prodotto vincente, e i nostri formaggi lo sono, non va solo servito; va proposto e promosso. Bisogna mettere in condizioni l'avventore di poter cenare anche con un piatto di formaggio servito con un buon bicchiere.

È divenuto Governatore con una valanga di consensi. Ma oltre alla sua attività politica e amministrativa lei è scrittore capace di coinvolgenti e toste analisi delle situazioni sociali ed economiche. Ha mai pensato di parlare di formaggi? Come imposterebbe un libro in materia?

Lo farei ricorrendo a un pensiero che ho già



<https://caseusitaly.it>



VINCITORI 20° CONCORSO REGIONALE CASEUS VENETI

Categoria ASIAGO DOP FRESCO

CASEIFICIO SOCIALE SAN VITO POVOLARO SCA - DUEVILLE (VI)

Categoria ASIAGO DOP STAGIONATO MEZZANO (4-6 MESI)

LATTERIA SOCIALE VILLA SCA - CASTELGOMBERTO (VI)

Categoria ASIAGO DOP STAGIONATO VECCHIO (10-15 MESI)

LATTERIE VENETE SPA - VEDELAGO (TV)

Categoria ASIAGO DOP STAGIONATO STRAVECCHIO (OLTRE 15 MESI)

LATTERIE VICENTINE SCA - BRESSANVIDO (VI)

Categoria CASATELLA TREVIGIANA DOP

CASEIFICIO F.LLI CASTELLAN SRL - PONTE DI PIAVE (TV)

Categoria GRANA PADANO DOP

LATTERIA SOCIALE DI BOLZANO VICENTINO S.C.A. - BOLZANO VICENTINO (VI)

Categoria GRANA PADANO DOP (OLTRE 20 MESI)

LATTERIA DI SOLIGO SAC - FARRA DI SOLIGO (TV)

Categoria MONTASIO DOP FRESCO (2-5 MESI)

CENTRO VENETO FORMAGGI SRL - CAVASO DEL TOMBA (TV)

Categoria MONTASIO DOP MEZZANO (5-10 MESI)

LATTERIA DI ROVERBASSO SRL - CODOGNE' (TV)

Categoria MONTASIO DOP STAGIONATO (OLTRE 10 MESI)

CENTRO VENETO FORMAGGI SRL - CAVASO DEL TOMBA (TV)

Categoria MONTE VERONESE DOP - LATTE INTERO (25/45 GIORNI)

LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL - RONCA' (VR)

Categoria MONTE VERONESE DOP - D'ALLEVO (6 MESI)

CASEIFICIO GARDONI SAS DI GARDONI CLAUDIO E FIGLI - ROVERE' VERONESE (VR)

Categoria MONTE VERONESE DOP - D'ALLEVO (OLTRE 12 MESI)

LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL - RONCA' (VR)

Categoria PIAVE DOP

LATTEBUSCHE SCA - CESIOMAGGIORE (BL)

Categoria PROVOLONE VALPADANA DOP - DOLCE

CASEIFICIO ALBIERO SRL - MONTORSO VICENTINO (VI)

Categoria PROVOLONE VALPADANA DOP - PICCANTE

BRAZZALE SPA - ZANE' (VI)

Categoria MOZZARELLA STG

LATTERIA DI SOLIGO SAC - FARRA DI SOLIGO (TV)

Categoria MORLACCO DEL GRAPPA DI MALGA

MALGA COSTON DA QUINTO - SOC. AGR. ANDREATTA ISIDORO E STEFANIA SS - PIEVE DEL GRAPPA (TV)

Categoria MORLACCO DEL GRAPPA DI VALLE

CASEIFICIO MONTEGRAPPA SRL - PIEVE DEL GRAPPA (TV)

Categoria MALGA - FRESCO (ALPEGGIO 2024)

AZ.AGR. MALGA PAT DI BATTILANA GIOVANNI - BORSO DEL GRAPPA (TV)

Categoria MALGA - VECCHIO (ALPEGGIO 2023 E ANTECEDENTI)

LA ROSATESE DI AMADIO & C. SOC. AGR. SS - ROSA' (VI)

Categoria FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

AZ. AGR. VENTURIN SOC. AGR. S.S. - SPRESIANO (TV)

Categoria FRESCHI E FRESCHISSIMI (pasta molle senza crosta)

CA' VERDE BIO SOC.COOP.AGR. - VALLESE DI OPPEANO (VR)

AZ. AGR. VENTURIN SOC. AGR. S.S. - SPRESIANO (TV)

Categoria CACIOTTA - PASTA MOLLE CON CROSTA (30GG - 2 MESI, PESO INFERIORE AD 1 KG)

LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL - RONCA' (VR)

LA RIVIERA SOC. AGR. SS - MALGA BIANCOIA - SAN GIORGIO IN BOSCO (PD)

Categoria FORMAGGI AROMATIZZATI (PEPE-PEPERONCINO)

LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA - POVEGLIANO (TV)

AZ. AGR. VENTURIN SOC. AGR. S.S. - SPRESIANO (TV)

Categoria LATTERIA - PASTA MOLLE CON CROSTA (30 GG - 2 MESI, PESO SUPERIORE AD 1 KG)

PUNTO VERDE SS DI RAMA VALENTINO E FIGLI - SELVA DI PROGNO (VR)

CASEIFICIO LIA SNC DI BARATTIN GIANNI & C. - ORMELLE (TV)

Categoria PASTA MOLLE CON CROSTA FIORITA

MALGA FAGGIOLI 1140 SS SOC.AGR. - ERBEZZO (VR)

Categoria FORMAGGI AROMATIZZATI (ERBE, FIENO E SPEZIE)

MALGA FAGGIOLI 1140 SS SOC.AGR. - ERBEZZO (VR)

LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL - RONCA' (VR)

Categoria PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA

MALGA FAGGIOLI 1140 SS SOC.AGR. - ERBEZZO (VR)

Categoria PASTA SEMIDURA (3-6 MESI)

LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA - POVEGLIANO (TV)

IISS DUCA DEGLI ABRUZZI - PADOVA

Categoria FORMAGGI AROMATIZZATI (FUMO O AFFUMICATI)

CA' VERDE BIO SOC.COOP.AGR. - VALLESE DI OPPEANO (VR)

Categoria PASTA DURA (OLTRE 10 MESI)

LATTERIA SANT'ANDREA SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA - POVEGLIANO (TV)

AZ. AGR. VENTURIN SOC. AGR. S.S. - SPRESIANO (TV)

Categoria MOZZARELLA LATTE BUFALA

CASEIFICIO LIA SNC DI BARATTIN GIANNI & C. - ORMELLE (TV)

Categoria MOZZARELLA LATTE VACCINO

CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO S.A.C. - BARBARANO - MOSSANO (VI)

Categoria PASTA FILATA MOLLE

SOC.AGR. LONGHIN MARA & SONIA SS - CAMPAGNA LUPIA (VE)

Categoria PASTA FILATA DURA

CASEIFICIO ALBIERO SRL - MONTORSO VICENTINO (VI)

Categoria FORMAGGI ERBORINATI

CASEIFICIO SOCIALE PONTE DI BARBARANO S.A.C. - BARBARANO - MOSSANO (VI)

Categoria FORMAGGI DI CAPRA - COAGULAZIONE PREVALENTE-MENTE ACIDA

MALGA FAGGIOLI 1140 SS SOC.AGR. - ERBEZZO (VR)

Categoria FORMAGGI DI CAPRA - COAG.PRESAMICA - PASTA

MOLLE/TENERA

SOCIETA' AGRICOLA CERON TARCISIO S.S. - TREVIGNANO (TV)

Categoria FORMAGGI DI CAPRA - COAG. PRESAMICA - PASTA SEMIDURA/DURA

CASEIFICIO TOMASONI SRL - BREDI DI PIAVE (TV)

SERMONDI SOC.AGR. - CASTEGNERO (VI)

CASEUS 2024 celebra vent'anni di successo



di Bruno Bernardi

Caseus, l'importante evento dedicato al settore lattiero caseario e agroalimentare, ha festeggiato quest'anno la ventesima edizione. La storia della manifestazione inizia nel 2005 a Verona, in occasione delle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna, dall'idea di creare una "competizione" tra i produttori di formaggi del Veneto. Da allora il concorso, conosciuto come Caseus Veneti, comincia a crescere in modo esponenziale, prendendo, anno dopo anno, sempre più la forma di un vero e proprio evento.

Per sette anni Caseus Veneti è itinerante e si sposta in ogni provincia del Veneto, scegliendo come location prestigiose Ville e Castelli, fino al 2015, anno in cui si stabilisce a Villa Contarini, nel comune di Piazzola sul Brenta.

Nel 2022 Caseus Veneti subisce, su proposta del presidente della Regione del Veneto Luca Zaia, un restyling, cambiando il proprio nome in Caseus e arricchendo l'evento con tre percorsi: Caseus

Veneti, Caseus Italiae e Caseus Mundi.

Questa nuova immagine di Caseus contribuisce ad ampliare e aprire i confini dell'evento, non solo ai formaggi veneti e italiani, ma anche a quelli europei con lo scopo di farlo conoscere anche a livello internazionale.

L'edizione 2024 oltre al ventesimo compleanno, ha celebrato anche la decima edizione a Villa Contarini, solidificando così il connubio tra arte architettonica e arte casearia.

Moltissime le attività proposte, con numerose novità che hanno arricchito e reso ancor più interessante il programma. In primis l'ospite speciale, l'undicesima edizione del Festival delle Dop Venete, con la partecipazione di 33 Consorzi di Tutela tra settore lattiero caseario, agroalimentare e vitivinicolo.

Ben 500 i formaggi iscritti al Concorso Caseus Veneti e al Concorso Nazionale dei formaggi di Fattoria, che sono stati esposti all'interno di Villa Contarini, nella meravigliosa Sala delle Conchiglie e nelle Cantine dei Tedeschi, suscitando la curiosità e l'ammirazione dei visitatori, arrivati, quest'anno, a quota 100 mila.

I consumatori presenti hanno avuto inoltre la possibilità di apprezzare la bontà e la qualità delle produzioni lattiero casearie, tipiche e tradizionali del territorio e non solo, attraverso 117 appuntamenti di degustazioni guidate, svoltesi anche presso l'area "Casa Onaf", cooking show, ricette in diretta di piatti tradizionali, particolari e di pizza, per un totale di 4.700 consumatori presenti.

Oltre a tutto questo, un corso per mini casari, dedicato ai bambini, organizzato in collaborazione con Veneto Agricoltura e due appuntamenti musicali dal titolo "Note di...formaggio", svoltesi domenica pomeriggio presso il piano nobile della Villa con la collaborazione del quartetto d'archi "Le Corde del Mondo".

Spazio anche al confronto tra il mondo produttivo,



Nella sontuosa cornice di Villa Contarini in vetrina le eccellenze dei formaggi veneti, italiani e mondiali

con la tavola rotonda "Formaggi: espressione del territorio, storia, tradizione e passione" alla quale hanno partecipato anche Peppone Calabrese, Giocchino Bonsignore e Alberto Marcomini.

Da sottolineare la presenza, grazie alla collaborazione con i referenti del Progetto Lost, dei formaggi di 8 Consorzi di Tutela provenienti da 5 regioni italiane: il Murazzano, il Roccaverano e l'Ossolano dal Piemonte, lo Strachitunt dalla Lombardia, il Puzone di Moena dal Trentino, il Provolone del Monaco dalla Campania, il Vastedda e il Pecorino Siciliano dalla Sicilia.

Consistente la partecipazione dei produttori europei da Slovacchia, Polonia, Estonia e Grecia.

Grande successo anche per le iniziative benefiche, che caratterizzano Caseus: la "Cena di Solidarietà", tenutasi mercoledì 2 ottobre all'Agriturismo La Penisola a Campo San Martino e l'angolo "Forme di Solidarietà" (ricavo della vendita dei formaggi in concorso) a favore delle seguenti associazioni: Fondazione Città della Speranza, Life Inside Onlus, Fondazione Lucia Guderzo e Fondazione Veneta per la Terapia Cellulare del Diabete.

di Maurizio Mazzarella

La nostra avventura alla XX edizione di Caseus è iniziata mercoledì 2 ottobre con il Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria riservato a prodotti delle aziende agricole, malghe o dei piccoli caseifici operanti in Italia al di fuori della Regione Veneto. L'edizione di quest'anno ha visto la partecipazione di 35 aziende provenienti da 10 regioni italiane dalla lontana Sicilia al Trentino Alto Adige.

All'azienda "Le Prelibatezze del Feudo Pollichino" di Contessa Entellina (Palermo) la direzione di Caseus ha ritenuto di assegnare un riconoscimento speciale come "Produttore italiano arrivato da più lontano". Sessanta Maestri Assaggiatori, suddivisi in commissioni, utilizzando il sistema di valutazione informatizzato messo a punto da Onaf, sono stati impegnati nella valutazione dei formaggi in concorso. Lo scopo dei nostri concorsi non è quello di andare alla ricerca del miglior prodotto o di fare una classifica di merito, ma di esprimere un giudizio utile ai produttori per migliorare le proprie produzioni. Non credo sia necessario ricordare che le nostre valutazioni, sono valutazioni tecniche e oggettive e i nostri giudizi sono indicazioni obiettive e disinteressate volte al miglioramento delle produzioni. Indubbiamente il concorso è una vetrina per quei produttori che non hanno molte occasioni per presentare i propri prodotti e per noi un'occasione per conoscere e apprezzare formaggi che difficilmente potremmo trovare lontano dai luoghi di produzione.

Fra tutti i formaggi in concorso la giuria ha assegnato la Targa Onaf per il Miglior formaggio di fattoria 2024 al Roncaglione Riserva, formaggio a latte intero crudo, a pasta semicotta prodotto il 23 giugno 2022 della società agricola Ghezzi di Merate (Lecco) che ha colpito i giudici per il suo equilibrio e la sua complessità. L'azienda Ghezzi si è aggiudicata anche il premio per il miglior formaggio a crosta lavata. Onaf ad ogni edizione del concorso Caseus Veneti assegna un premio speciale al Miglior formaggio tipico tradizionale veneto. Il premio è intitolato alla memoria di Fernando Raris, storico delegato di Treviso e promotore di Onaf nel Veneto. Quest'anno la targa è stata assegnata a "El Moro" formaggio a latte intero a pasta semicotta affinato nelle vinacce di Raboso Piave dell'azienda agricola Venturin di Spresiano (Treviso). Un formaggio che

A Caseus 2024 c'era Casa Onaf

I nostri Assaggiatori protagonisti



• **Adriana Scaccabarozzi** creatrice del Ronchiglione vincitore del concorso e **Maurizio Mazzarella** con **Peppone Calabresi** in visita a Casa Onaf

rispecchia la secolare tradizione delle aziende della Marca Trevigiana nella produzione di formaggi ubriachi e che ha colpito la giuria per l'equilibrio e la complessità aromatica.

L'azienda Venturin è una storica azienda alle porte di Treviso che dal 2009 si è attrezzata con un moderno caseificio. Oggi parte del latte prodotto giornalmente dalle 250 bovine presenti in azienda viene trasformato nel caseificio aziendale in un'ampia gamma di prodotti che stanno trovando il consenso dei tecnici e dei consumatori.

Nelle due giornate di apertura al pubblico di Caseus noi eravamo presenti con lo stand "Casa Onaf" uno spazio dove appassionati e tecnici hanno avuto l'opportunità di incontrarsi, conoscere e apprezzare i formaggi di fattoria più interessanti del concorso. I formaggi sono stati presentati in una serie di degustazioni guidate dai Maestri Assaggiatori della delegazione di Venezia e hanno visto la partecipazione, nei due giorni, di 245 appassionati. Alle degustazioni sono intervenuti anche alcuni produttori presenti alla manifestazione fra cui Adriana Scaccabarozzi, creatrice del Ronchiglione e "casara" dell'azienda agricola Ghezzi presente a Caseus nelle vesti di cheese designer.

Adriana, oltre ad essere un Maestro Assaggiatore Onaf, è una figura molto conosciuta nel mondo caseario, anche per la capacità di trasformare le sue robioline, con spezie e colori, in pregevoli opere d'arte. Nel raccontare la sua esperienza che l'ha portata quasi casualmente ad intraprendere l'attività di casara, si è soffermata sulle potenzialità di dare una nuova veste al formaggio proponendolo come un oggetto prezioso e trasformandolo in un inconsueto

e gustoso cadeau.

Molto interesse ha suscitato anche l'intervento di Jessica Bettoni della Società Prestellodi Benno (Brescia). Jessica e la sorella Ylenia gestiscono l'azienda di famiglia a Prestine in Val Camonica. Con il latte delle 250 capre di razza Bionda dell'Adamello e delle 70 vacche di razza Bruna, producono formaggi tradizionali sia a latte vaccino come il Silter Dop e il Casolet sia a latte di capra come il Flatuli un'intrigante formaggella affumicata presidio Slow Food. Le sorelle Bettoni sono molto conosciute per il loro impegno nel perseguire il benessere degli animali consapevoli che è la via principale per ottenere prodotti di qualità. Animali che durante il periodo dell'alpeggio lasciano le stalle di Prestine per trasferirsi in Malga Arcina nei pressi del Passo Crocedomini nel parco dell'Adamello.

Nell'occasione alle sorelle Bettoni è stata consegnata, dall'Union Européenne des Gourmets, una targa "Per il costante impegno nella valorizzazione dei prodotti tradizionali della montagna".

L'impegno di Onaf in questa edizione di Caseus non si è limitato solo alla gestione di Casa Onaf. Molti degli eventi proposti nella manifestazione sono stati coordinati o gestiti da noi. In questi due giorni sono stati impegnati 25 soci e a loro va il nostro plauso perché senza il loro prezioso lavoro, nulla sarebbe stato possibile realizzare.

Un grande e sincero grazie a Valentina, Andrea, Antonio, Tullio, Rita, Eva, Maurizio, Elisa, Martino, Filippo, Michela, Mario, Vanna, Paolo, Alessandro, Fabio, Francesca, Federica, Luciano, Giampaolo, Rosalba, Mauro, Giancarlo e alla piccola Anna che ci ha aiutato a sistemare la sala per le degustazioni.

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

Riscoprire la sostenibilità dei formaggi Dop Italiani

Arrivano le linee-guida: al via il progetto di ricerca dell'Università degli Studi di Torino

di Chiara Costamagna e Valentina Maria Merlino

Nell'ambito del progetto europeo LoST-EU (Looking for the Sustainability of Taste in Europe), si pone l'obiettivo di riscoprire e valorizzare otto formaggi Dop di cinque regioni italiane. Questi formaggi rappresentano esempi significativi di piccole realtà produttive che coniugano tradizione e sostenibilità, contribuendo alla valorizzazione dei rispettivi territori.

Uno degli aspetti centrali del progetto è la redazione di linee guida per la certificazione della sostenibilità delle produzioni lattiero-casearie selezionate. Questa attività è stata affidata all'Università degli Studi di Torino, che sta definendo i criteri di sostenibilità per valutare le performance del sistema agroalimentare di cui fanno parte queste produzioni. Il processo coinvolge attivamente tutti gli attori delle filiere di ciascuna Dop.

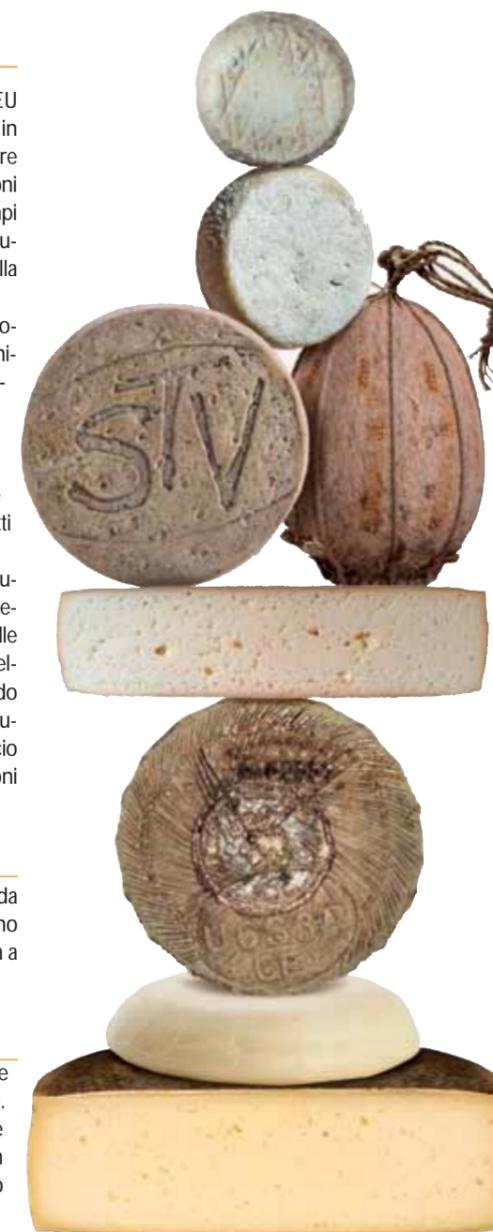
Il concetto di sostenibilità è alla base di questo studio. Inizialmente legato a un'accezione prevalentemente ecologica, riferita all'uso responsabile delle risorse per soddisfare i bisogni attuali e futuri dell'umanità, il concetto si è evoluto, includendo anche le dimensioni economiche e sociali. Lo studio appena avviato richiede dunque un approccio integrato che consideri tutte e tre le dimensioni della sostenibilità.

Fasi della ricerca

La ricerca si sviluppa in diverse fasi, partendo da un'analisi approfondita del contesto attuale fino all'applicazione pratica dei principi di sostenibilità a una selezione delle otto Dop coinvolte.

Analisi del contesto attuale

Verrà condotta un'indagine sullo stato attuale delle filiere casearie coinvolte nel progetto. Parallelamente, si raccoglieranno studi e ricerche precedenti sulle tematiche di sostenibilità, con particolare riferimento al settore lattiero-caseario e alle denominazioni d'origine.



Definizione dei criteri di sostenibilità

Saranno selezionati i criteri chiave che definiscono la sostenibilità ambientale, economica e sociale all'interno delle produzioni casearie coinvolte.

Coinvolgimento stakeholder

Attraverso un questionario, tutti gli stakeholder delle filiere saranno chiamati a esprimere la loro percezione sull'importanza dei vari criteri di sostenibilità, attribuendo a ciascuno di essi un valore da 1 a 7 (1 = assolutamente irrilevante, 7 = assolutamente importante). Questa fase è cruciale, poiché consente di comprendere come gli attori della filiera percepiscono l'importanza di specifici aspetti della sostenibilità.

Identificazione degli indicatori di sostenibilità

Sulla base delle tematiche ritenute più rilevanti dagli stakeholder, saranno definiti specifici indicatori per misurare qualitativamente e/o quantitativamente le performance del sistema produttivo delle filiere considerate.

Valutazione dei formaggi Dop

In collaborazione con i consorzi, gli allevatori e i casari, verranno selezionati alcuni degli otto formaggi Dop per valutare i diversi indicatori individuati durante la ricerca.

Analisi e restituzione risultati

I risultati ottenuti saranno studiati e analizzati, per poi essere condivisi con i consorzi, i produttori e tutti i soggetti coinvolti nel progetto LoST. Questi dati permetteranno di valutare le migliori pratiche e le possibili ottimizzazioni del sistema di produzione delle filiere selezionate.

Il progetto LoST-EU, dunque, mira non solo a riscoprire e valorizzare i formaggi Dop coinvolti - come il Murazzano Dop, il Roccaverano Dop, l'Ossolano Dop, il Puzzone di Moena Dop, lo Strachitunt Dop, la Vastedda Dop della Valle del Belice, il Pecorino Siciliano Dop e il Provolone del Monaco Dop - ma anche a promuovere una maggiore consapevolezza riguardo alla sostenibilità nelle produzioni lattiero-casearie tradizionali, favorendo così un modello di sviluppo territoriale che possa essere replicabile anche in altre realtà europee.

di Giuseppe Zeppa*

Il Regio Decreto n. 2033/1925 all'art. 32 stabilisce che il nome di formaggio o cacio è "riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina".

Questa definizione, oltre a identificare le materie prime per la produzione di un formaggio e le fasi principali di produzione, indica che il sale - da cucina ossia quello che si ottiene dall'acqua di mare o dalle miniere di salgemma - può essere utilizzato nella produzione di un formaggio lasciando però



alla pratica casearia stabilirne la quantità e le modalità di applicazione.

È interessante notare che il Decreto utilizzi il termine "sale da cucina" e non quello di "sale" che benché comunemente indichi il sale da cucina in realtà indica più correttamente un composto derivante da un acido per sostituzione totale o parziale degli atomi di idrogeno ionizzabili con atomi di metallo o con altri cationi e quindi molti composti diversi dal cloruro di sodio che costituisce il sale da cucina. La salatura di un formaggio è quindi facoltativa ma quando effettuata è uno dei principali fattori di caratterizzazione del prodotto.

Innanzitutto il sale esercita un controllo diretto sullo sviluppo microbico ed in particolare i batteri lattici risultano sensibili ad elevate concentrazioni di sale. Questa inibizione si ripercuote su molte vie metaboliche e quindi sulla stessa stagionatura. In genere più resistenti risultano i NSLAB per i quali si ha una inibizione oltre il 6% p/p di sale. Molto variabili i dati relativi ai propionibatteri la cui resistenza appare fortemente legata al ceppo ed al pH del mezzo. I funghi invece risultano molto atolleranti ed anzi la presenza di sale ne stimolerebbe lo sviluppo.

La presenza di sale ha effetto anche sulla proteolisi nel corso della stagionatura con attività diversificate in funzione del tipo di enzima considerato. Nel caso degli enzimi del caglio benché la loro attività sia stimolata dal sale con un ottimale di attività al 6% w/w l'idrolisi della γ -caseina è invece inibita già a concentrazioni di circa l'1% p/p. Comportamento analogo si ha per la β -caseina la

L'utilizzo del sale è determinante in campo caseario. Di grande rilevanza è l'azione diretta sugli aspetti sensoriali e nutrizionali del formaggio, in quanto ne aumenta la gradibilità ed il valore nutritivo per l'apporto di sodio

cui idrolisi peraltro è inibita anche da altre sostanze indicando modifiche nella conformazione che renderebbero meno accessibili agli enzimi i siti di attacco. Nel caso della plasmina questa verrebbe stimolata da basse concentrazioni di sale (<2% p/p) mentre per le proteasi microbiche l'attività del sale sarebbe legata al tipo di enzima e di microorganismo considerati.

Ma il sale ha soprattutto una azione sul contenuto di acqua del formaggio ed a basse concentrazioni saline vi è un aumento dei legami per l'acqua mentre alle alte concentrazioni si ha una riduzione della idratazione. Questa idratazione del formaggio viene espressa dall'*aw* o activity water che indica il rapporto tra la pressione di vapore dell'acqua in un certo



• Toma in salatura



materiale e la pressione di vapore dell'acqua pura. È quindi un indice relativo all'acqua libera da legami con altri componenti ed è espressa in un valore adimensionale compreso tra 0 (assenza totale di acqua) ed 1 (acqua pura). Il valore dell'*aw* è quindi di fondamentale importanza nello svolgimento di molti processi biochimici e soprattutto sullo sviluppo dei microrganismi in quanto ciascun microorganismo presenta in funzione del valore dell'*aw* una propria curva di sviluppo e l'abbassamento di questo valore determina il prolungamento del suo stato di latenza.

Così per i batteri lattici l'*aw* deve essere superiore a 0.90, per i lieviti 0.88, per le muffe 0.80 e per le muffe alofile 0.75. Poiché l'*aw* dei formaggi oscilla però fra 1 e 0.90 questo non è sufficiente per contenere lo sviluppo di funghi, lieviti e della maggioranza dei batteri ma in combinazione con pH e temperature basse si può ottenere un loro controllo. Infine il sale ha una azione diretta sugli aspetti sen-

soriali e nutrizionali del formaggio aumentandone la gradibilità ed il valore nutritivo in quanto apporto di sodio. Ne deriva che quasi tutti i formaggi vengono salati e la loro concentrazione in sale varia dallo 0.7% p/p dell'Emmentaler al 6% p/p del Domiat egiziano o al 12% p/p della Feta greca. Ma quali sono i metodi per effettuare la salatura di un formaggio? La salatura diretta del latte è utilizzata molto raramente (ad esempio per il Domiat) ed è sempre abbinata ad altre modalità di salatura quali la salamoia ed a secco. Viene applicata fondamentalmente per controllare lo sviluppo della microflora quando questa è molto abbondante e potrebbe portare ad alterazione il prodotto.

Ovviamente oltre alla microflora anticasearia verrà inibita anche quella lattica e questo richiederà l'utilizzo di colture starter ed un controllo accurato della tecnologia produttiva. In tutti gli altri formaggi la salatura viene effettuata dopo la coagulazione. In alcuni formaggi come il Castelmagno od il Cheddar il sale fine viene aggiunto in tutto o in parte direttamente nella cagliata ad esempio durante la fase di frugatura. Questa aggiunta determina una estrazione del siero dalla cagliata che porta alla creazione di una salamoia supersatura intorno ai granuli di cagliata. Ne deriva che a causa del rapporto superficie/volume relativamente ampio della cagliata nel suo insieme, l'assorbimento del sale avviene da molte superfici riducendo quindi i tempi di una successiva salatura a secco (10-20 min) o in salamoia (0.5-5 gg in funzione delle dimensioni). Molto del sale aggiunto verrà però perso durante la fase di sgrondo della cagliata o di pressatura.

Molto più utilizzata è la salatura a secco dove la superficie del formaggio viene sfregata con sale medio. Come già per la salatura della cagliata, anche in questo caso il formaggio può essere con-

siderato come una grande particella di cagliata e la formazione di una salamoia esterna è la condizione indispensabile per la salatura. Il flusso di siero in uscita dalla cagliata determina però un impedimento alla diffusione del sale rallentando il processo. Inoltre la contrazione della superficie della cagliata (il salting out delle proteine) causa una diminuzione di umidità nella regione superficiale con conseguente riduzione della mobilità del sale e quindi dell'assorbimento di sale rispetto alla salamoia che costituisce il metodo più utilizzato per la salatura di un formaggio.

Parametri della salamoia

La salamoia è una soluzione contenente il 16-25% di sale ed il formaggio vi viene immerso per tempi variabili da molti giorni a poche ore in funzione di vari parametri quali le dimensioni del formaggio, la sua forma, la concentrazione della salamoia, la sua temperatura e la tipologia (statica o dinamica). Parametro fondamentale per il funzionamento di una salamoia è comunque la presenza di un gradiente di concentrazione salina fra il formaggio e la salamoia. Una elevata concentrazione della salamoia porta ad un elevato assorbimento di sale ed un aumento del contenuto di sale nella frazione acquosa dello stesso. Però mentre il coefficiente di diffusione del sale è scarsamente influenzato dalla concentrazione della salamoia nell'ambito 5-20% il contenuto di sale nel formaggio è direttamente proporzionale alla concentrazione di sale nella salamoia e questo è legato ovviamente al gradiente di concentrazione fra formaggio e salamoia.

Questo risulta vero però se vi è ancora lattosio nel formaggio mentre nei formaggi senza lattosio (es. pasta lavata) vi è una perdita di acqua dagli strati superficiali soprattutto con saline ad alta percentuale e quindi un aumento del contenuto proteico con

Salatura

Una fase fondamentale nella tecnologia casearia

conseguente diminuzione della porosità nella matrice caseinica. La velocità di assorbimento del sale aumenta con l'aumento del rapporto superficie/volume del formaggio, con l'aumento del numero di direzioni di ingresso e con l'aumento del rapporto fra superfici piane e curve.

Ovviamente tutto questo è correlato al tempo di immersione ed in particolare la quantità di sale assorbita dal formaggio è proporzionale alla radice quadrata del tempo di immersione. Però con il curvare della superficie questa proporzionalità si perde e l'assorbimento di sale è inversamente proporzionale al raggio di curvatura. Pertanto a parità di altre condizioni la velocità di assorbimento di sale per unità di superficie è più elevata con una forma rettangolare seguita da una cilindrica ed infine una sferica. Anche la temperatura della salamoia ha ovviamente effetto ed il tempo di salatura si riduce, a parità di altre condizioni, con l'aumento della temperatura per effetto dell'aumento della diffusività e dell'aumento della porosità del reticolo caseinico per perdita di componenti grasse idrofobe.

Per quanto concerne il pH della cagliata questo non ha effetti diretti quanto indiretti poiché con pH elevati si ha un valore elevato di ritenzione di acqua nella cagliata e quindi maggiori contenuti in sale. Considerando invece il pH della salamoia benché un pH basso avrebbe maggiori effetti di conservazione, si avrebbe anche una maggiore precipitazione proteica ed una perdita di acqua in superficie con riduzione dell'assorbimento di sale. È quindi evidente che anche una operazione apparentemente semplice come la salatura risulti in realtà molto complessa e anche di questo dovremo tenere conto quando in futuro discuteremo del grado di salatura di un formaggio.

*Docente Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari
Università degli Studi di Torino



Natale con il sale dolce di Cervia

Riparte la celebre Salina distrutta dall'alluvione del maggio 2023. Una buona notizia anche per il mondo caseario: sono numerosi i formaggi che si sposano con l'oro bianco cervese, tra quali lo Squacquerone e il Ravigliolo

di Alessandro Carli

Grande come un granello di sale grosso (poco meno di 30 mila abitanti), lega il suo nome a un prodotto conosciuto in tutto il mondo: il sale. Parliamo di Cervia, naturalmente, il paese romagnolo celebre per il suo sale dolce: ricordiamo che in epoca romana assunse un tal valore da essere chiamato "oro bianco", divenendo merce di scambio e di pagamento, il salario dei legionari. È invece più recente la denominazione "Sale dei Papi", che deriva dall'antica tradizione romagnola risalente al 1440, di inviare ogni anno a Roma, alla Corte Pontificia, il Sale Dolce di Cervia proveniente dalla Romagna. Dopo l'alluvione che nel maggio dello scorso anno ha distrutto tutto in Salina, l'attesissimo annuncio: il presidente del Parco della Salina di Cervia, Giuseppe Pomicetti ha ufficializzato, a fine settembre, l'avvio della cavatura 2024. «Auspichiamo di poter proporre il nostro prezioso Sale Dolce di Cervia per Natale, negli scaffali dei negozi, e quindi sulle tavole dei consumatori (il sale di Cervia è detto il "sale dolce" per una limitata presenza dei componenti amari, come i solfati di magnesio, di calcio, di potassio e il cloruro di magnesio, che forniscono quel retrogusto tendente all'amaro, ndr)». La notizia tocca direttamente anche l'universo dei formaggi: diversi difatti sono i caci che si sposano con il sale cervese. Dalla Centrale del Latte di Cesena "escono" la caciotta, il misto e il pecorino prodotti con latte romagnolo e sale dolce delle saline di Cervia, per esempio, ma non solo. Il Caseificio Mambelli da tempo ha attivato una sinergica collaborazione con il Parco della Salina di Cervia: un "matrimonio" che oggi porta nei banchi nel fresco alcuni prodotti unici. Si tratta appunto dello Squacquerone di Romagna Dop al Sale Dolce di Cervia, formaggio della tradizione romagnola, dal gusto leggero e dalla consistenza cremosa. Si sposa con la dolcezza del Sale Dolce di Cervia, che ne esalta la cremosità e il sapore. Perfetto in abbinamento a fichi caramellati o marmellate, ma anche spalmato sulla piadina. La Casatella al Sale Dolce di Cervia è il frutto dell'unione del latte fresco vaccino con il Sale Dolce: si tratta di un formaggio fresco profumato, morbido e vellutato. Nella linea al Sale Dolce è entrato anche lo Stracchino, che è un formaggio fresco leggero e dal gusto amabile, sempre tipico della Romagna. Dal gusto semplice e riconoscibile è anche il Primosale, un formaggio fresco che può essere gustato sia al naturale sia impanato e riscaldato. Il Sale Dolce di Cervia è inoltre l'ingrediente che esalta il sapore di altri due prodotti della gamma realizzati dal Caseificio Mambelli: il Ravigliolo alla rucola e il Ravigliolo Bianco.

La fase della cavatura

La cavatura è la raccolta del sale. L'acqua del mare viene fatta entrare dal canale immissario, che si trova a Milano Marittima, all'altezza della prima traversa e viene fatta circolare nei canali che percorrono l'intera area del territorio di Cervia. Di passaggio in passaggio l'acqua di mare viene fatta defluire, e, grazie all'azione del vento e del sole evaporare e concentrare al punto che si forma il sale.

Il sale quando viene raccolto è bagnato e molto pesante, il suo colore tipico, il rosa, gli deriva dalla presenza nei bacini salanti dell'alga dunaliella, ricca di licopene e betacarotene. L'acqua arriva nei bacini attraverso un reticolo lungo chilometri di canali. Dal canale immissario, che ci trova al centro di Milano Marittima entra l'acqua di mare in salina, tramite un sistema di chiuse e di paratoie. Mentre dal canale che corre lungo l'asta del porto canale, accanto ai Magazzini del Sale, dove un tempo veniva stoccato il sale e alla torre San Michele, che vegliava sul prezioso oro bianco, escono le acque della salina. Per questo si chiama "canale emissario".

La particolarità di questo prodotto è data dal fatto che sia un sale integrale, cioè un sale che ha subito unicamente lavorazioni fisico-meccaniche: cerni-

ta, lavaggio con acqua ad elevata concentrazione salina, separazione dell'acqua fino a ottenere un'umidità massimo del 2%.

Il cioccolato al Sale Dolce

Per gli amanti del dolce non possono mancare diverse proposte golose al Sale Dolce di Cervia. Dagli "Acervi", biscotti al cioccolato a forma di piramide con all'interno il sale di Cervia, sino al caramello salato e da non scordare le tavolette di cioccolato al Sale Dolce. Prodotti che risaltano due sapori completamente opposti, la sapidità del sale arricchisce infatti il gusto del cioccolato.



Il presidente del Parco della salina di Cervia Giuseppe Pomicetti ha ufficializzato a fine settembre l'avvio della "cavatura" 2024, in modo da poter proporre l'oro bianco della costa romagnola per i regali di Natale

Quando nascono i problemi



I difetti che denotano particolarmente, in giro per il Paese, sono spesso riconducibili ad azioni tecnologiche effettuate senza la dovuta conoscenza delle implicazioni che possono portare, appunto, ai difetti del formaggio

L'insorgere dell'amaro è una di queste, spesso nei formaggi a pasta molle non opportunamente spurgati, o maturati in ambienti non idonei. Non ci sono altre soluzioni, se non quella della formazione del casaro, un'istruzione profonda, accurata e continua



di Michele Grassi

Terminata l'estate giunge improvviso l'autunno, le temperature si abbassano considerevolmente tanto da farci attendere l'arrivo della neve alle alte quote. Il lavoro agli alpeggi è ormai concluso, salvo il Centro Italia e il Sud dove si prolunga fino all'esaurimento dell'erba del pascolo. È il momento delle riflessioni, ovvero di tirare le somme su ciò che è stata l'annata casearia, e mi riferisco soprattutto alla valutazione delle caratteristiche dei formaggi che ho potuto incontrare in particolare nei piccoli caseifici aziendali, e nei luoghi dell'alpeggio. Dovendo quindi scrivere di formaggio è bene che inizi dal latte raccontando un breve ma significativo episodio.

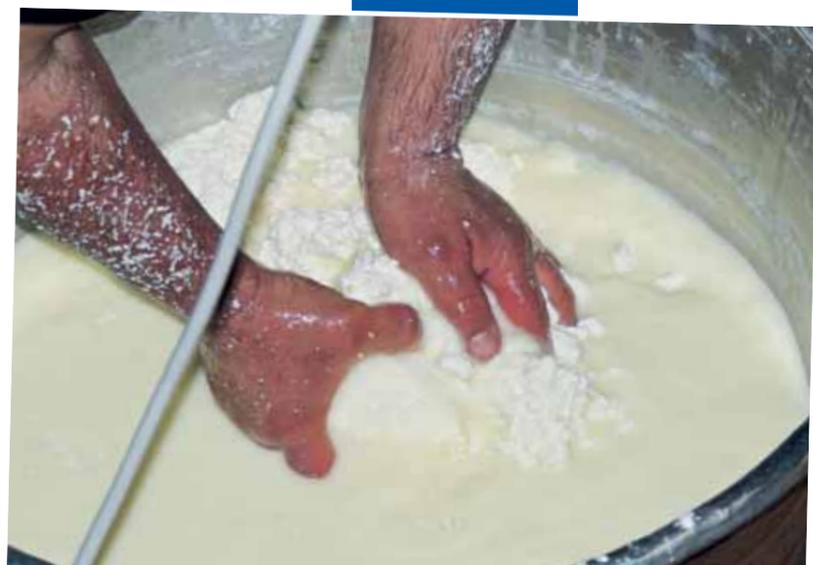
Alla fine di agosto mi sono recato a una malga che conosco e frequento da tanti anni per salutare lo storico malgaro e, naturalmente, per acquistare una fetta del suo formaggio, prodotto tradizionale, iscritto alle Pat (produzioni agro-alimentari tradizionali), un formaggio raro inserito anche nell'Arca del Gusto di Slow Food. Trovo l'amico, che gestisce gli alpeggi da oltre 40 anni e che solitamente monta una quarantina di vacche di diverse razze e capre, piuttosto teso, preoccupato, tanto da non nascondere il suo malessere. Quando mi vede mi porge il suo "come va?" e io rispondo "bene e tu". Inizia quindi a raccontarmi la fonte della sua preoccupazione. Il latte. Quest'anno la monticazione si è svolta al solito modo, le vacche si sono adeguate immediatamente all'altitudine, all'alimentazione verde e al camminare su e giù per i pendii. Ma il latte. Sin dalle prime analisi previste ed effettuate dal servizio sanitario, è emerso un grave problema. Il malgaro non entra nel dettaglio, forse non è nemmeno in grado di farlo, ma capisco. A causa di ciò l'amico ha dovuto iniziare un processo produttivo lontano mille chilometri dalla sua mentalità. La pastorizzazione. Il suo è un lavoro davvero tradizionale, munge vacche e poche capre, raccoglie il latte, la sera, in bacinelle di rame stagnato che immerge nella fontana dove scorre acqua di fonte fredda e lascia che, durante la notte, il grasso affiori. La mattina successiva miscela il latte della munta serale privato del grasso con il latte caldo della mattina. Accende il fuoco con legno prevalentemente di abete o di larice e riscalda il latte. Un tempo non

utilizzava il termometro ma ora vedo che l'ha appeso alla mensola accanto alla cappa del camino dove c'è il grande paiolo di rame. Fa il formaggio, così, come chissà chi gli ha insegnato. Non usa nessun tipo di innesto, solo caglio di vitello in polvere. Ora deve pastorizzare. Nessuno gli ha mai parlato, spiegato, cosa comporta la pastorizzazione e lui non se ne è mai interessato. E così la sua produzione ancestrale continua dopo aver riscaldato il latte a circa 72°C. Inizia a fare il formaggio e si accorge che la cagliata è fiacca, bagnata, senza alcuna capacità di rassodare correttamente. Un coagulo che fa piangere. Pur capendo che il problema è grave, ancora non se ne preoccupa, o meglio non si chiede quale può essere la soluzione. Passano i giorni, le cagliate peggiorano sempre, i formaggi, "in forma", non cedono acqua al tavolo spersore, le assi nella camera di maturazione sono bagnatissime, colano un siero che, nella migliore delle situazioni denota odori atipici, sentori molto animali, forte odore di ammoniaca e anche peggio. Al taglio i formaggi giovanissimi sono estremamente compatti senza buchi e umidi, tanto umidi, anzi, bagnati. Disperato l'amico malgaro non sa proprio cosa fare, ma un giorno, ormai sono passate quasi tre settimane dal primo formaggio in malga, incontra non so chi, non me lo ha detto, che gli suggerisce come rimediare alla situazione. I fermenti lattici. E così da quel giorno il malgaro inizia a versare il contenuto polveroso di una bustina nel latte pastorizzato. Non ha mai usato fermenti né selezionati né naturali e quindi per lui è un fatto sconosciuto. Quando mi racconta questa sua avventura mi pongo nel suo stato mentale. "Non ho mai inne-

stato fermenti, ma cosa vuoi che sia, basta che funzionino". Non gli dico "potevi chiamarmi!", conosco l'orgoglio dei casari anziani. Naturalmente i formaggi, fuoriusciti dal grande paiolo di rame, nulla hanno a che fare con il prodotto tradizionale che mi aspettavo. Sono una sorta di agglomerato di caseine e poco grasso che compongono un blocco biancastro o grigiastro compatto dalle mille sfumature con pasta gommosa e sotto crosta esageratamente spesso. Disperato, non mi vende il formaggio, si rende conto che al solo sguardo non lo posso acquistare. E' una tragedia per un casaro dover sostenere che il suo formaggio è in pessime condizioni e, forse, capisce che le nozioni tanto odiate, a un certo punto della vita lavorativa possono, anzi, diventare indispensabili. Ciò che è capitato all'amico, magari non proprio così gravemente, capita a molti, troppi casari. Mi trovo spesso a visitare realtà piccole o piccolissime dove il casaro lavora con cognizione di causa dettata solamente dalla tradizione. Il papà o il nonno gli hanno trasmesso il sapere, riscaldare il latte crudo e fare il formaggio. Mi trovo quindi di fronte a formaggi il cui problema deriva dalla non conoscenza del latte e delle sue implicazioni da parte di chi lo lavora. Casari che mi chiedono da dove derivano i buchi del formaggio e mettono in dubbio la mia risposta. Formaggi estremamente gonfi che così devono essere, a dire del casaro. Formaggi il cui sapore amaro deve per forza di cose diventare La Caratteristica principale. "Ma sono le erbe del pascolo!" afferma una casara alla quale ho fatto osservazione per il sapore anomalo del suo formaggio. E i formaggi estremamente salati che così devo-

no essere perché, se no, "non sanno da nulla", altra affermazione di un trasformatore. Da queste brevi considerazioni non ci si deve però trarre in inganno, gli episodi a cui faccio riferimento non sono la totalità della casistica casearia nazionale, ma sono episodi che ci devono far pensare soprattutto oggi che molti giovani si stanno avvicinando al mondo della pastorizia e della trasformazione casearia. Lo fanno soprattutto gli appassionati per la natura, per gli animali e naturalmente per il formaggio o gli altri derivati del latte. I difetti che denotano particolarmente, in giro per il Paese, sono spesso riconducibili ad azioni tecnologiche effettuate senza la dovuta conoscenza delle implicazioni che possono portare, appunto, ai difetti del formaggio. L'insorgere dell'amaro è una di queste, spesso nei formaggi a pasta molle non opportunamente spurgati, o maturati in ambienti non idonei o, peggio, formaggi estremamente deliquescenti la cui pasta cola da tutte le parti. Odori di carta o cartone, o peggio di pesce in formaggi a pasta semidura la cui maturazione è avvenuta in brevissimo tempo, magari a causa di un latte come quello dell'amico malgaro, o formaggi spugnosi carichi di occhiatura. Non ci sono altre soluzioni, se non quella della formazione del casaro, un'istruzione profonda, accurata, precisa e continua. Ma come ho già scritto, questa non è la regola, in Italia vi sono casari con i fiocchi, giovani che si preparano, si mettono in gioco, lavorano il latte crudo consapevolmente affiancati dalle istituzioni di controllo, anche private. Proprio da loro giunge al consumatore un formaggio di qualità, buono, capace di emozionare, sano.

Quando finisce l'alpeggio cominciano le riflessioni sull'annata casearia, soprattutto in merito alle caratteristiche dei formaggi



macrocategorie 200 miliardi complessiva
 remunerazione comunitario • latte
 costi **economia** rischi
 riflessione strategico
 produzioni protezione europea
 quotazioni qualità difficoltà 1,2 milioni ton

La produzione del formaggio in Italia Numeri e prospettive

di Marco Benedetti

Quando degustiamo un pezzetto di formaggio compiamo un atto con una valenza economica, qualcuno direbbe un atto "politico", di cui ignoriamo la grande dimensione complessiva. Senza la pretesa di essere esaustivi, è utile mettere in rilievo alcuni punti focali che stimolino qualche riflessione sul tema. I lettori perdoneranno le molte semplificazioni che seguono: per esempio la divisione netta fra Dop e altre produzioni; d'altronde quando si ragiona per macro-categorie, non sempre è possibile, e certamente non lo è in questa sede,

entrare troppo in dettagli che complicano la comprensibilità del quadro complessivo che si intende illustrare.

Il Pil italiano vale 2.128 miliardi di euro annui (fonte: Istat dati 2023), quello della filiera agroalimentare contribuisce per circa 200 miliardi e altri 390 arrivano da intermediazione e distribuzione. Di questi, 19 miliardi derivano dalla produzione lattiero casearia di cui 13 riferibili direttamente ai formaggi, che rappresentano un settore strategico per l'economia.

In termini di volumi la produzione italiana è al terzo posto in Europa con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio vaccino dopo Germania (2,5 milioni) e Francia (1,7 milioni). I 57 formaggi Dop e Igp generano un fatturato di oltre 5 miliardi di euro con una produzione complessiva di 593 mila tonnellate (fonte: dati sul latte vaccino elaborati da PwC per la presentazione di B2Cheese 2024): una segmentazione su cui ragionare e che impone alcune precisazioni.

Innanzitutto perché il mondo caseario che non può fregiarsi del marchio di protezione europea non è rappresentato esclusivamente da formaggi "generici" ma comprende anche le 611 produzioni agricole tradizionali (Pat) fra cui rientrano formaggi di grande pregio che esprimono piccoli volumi (dal Bagoss al Bettelmatt, al Caciocavallo podolico). Inoltre questa divisione non può tener conto della numerosa schiera di piccoli produttori i cui formaggi non sono protetti a livello comunitario ma

che arricchiscono in misura significativa il nostro panorama caseario. La loro apprezzata partecipazione ai concorsi organizzati da Onaf lo dimostra bene.

Infine occorre considerare che i formaggi Dop non sono solo "formaggi" in quanto rappresentano i capifila di un complesso indotto del mondo agricolo e degli allevatori del territorio e contribuiscono in maniera significativa a generare un valore aggiunto in ambiti contigui che i prodotti generici non possono creare.

Basti pensare al prezzo del latte crudo alla stalla da cui si ricava il formaggio: nel 2023 in Lombardia (che produce il 44% del latte nazionale) si riconoscevano in media 53 centesimi al kg mentre in Lituania (il punto di approvvigionamento Ue più economico) ne bastavano 31. Migliori le quotazioni del latte destinato alla produzione del Parmigiano Reggiano il cui prezzo è in media superiore di circa 10 centesimi rispetto a quello lombardo (fonte: Clal.it) per riconoscere i maggiori costi di produzione.

Molti ricorderanno i servizi di Report su Rai 3 (25 novembre 2019 e 3 gennaio 2022) che ha reso noto al grande pubblico l'enorme dimensione del commercio internazionale del latte: è naturale che l'industria casearia, dove non necessario per assolvere alle prescrizioni delle Dop, o dove non richiesto da ragioni determinate dalla caratterizzazione di produzioni di qualità, legate al territorio oppure commerciali, preferisca comprare latte a miglior prezzo dall'estero o importare cagliate semilavorate per risparmiare sui costi di trasporto.

Ecco quindi spiegato perché le produzioni legate ai territori producono comunque una ricaduta positiva maggiore rispetto a quelle che non hanno questo legame e non utilizzano latte locale ed ecco perché in Italia, a fronte di una produzione di latte con poche variazioni e una concentrazione degli allevamenti, la produzione di formaggi cresce.

Dei 13 miliardi di euro di fatturato dell'industria casearia quasi 5 sono destinati all'export mentre l'import pesa per 2,6. La quota di export nell'area Ue rappresenta circa il 70% del totale delle esportazioni mentre il 30% viaggia alla volta del Regno Unito, degli Stati Uniti, della Svizzera, del Canada e dell'Asia: una cifra straordinaria, in gran parte legata alle principali Dop perché i produttori organizzati in grandi consorzi hanno minori difficoltà ad avvicinarsi ai mercati stranieri rispetto ai piccoli produttori che non riescono a fare sistema, diversamente da quanto accade in altri paesi.

Chi si spartisce l'enorme volume di mercato italiano? Al primo posto la francese Lactalis con 2,9 miliardi di euro di fatturato (con Galbani, Parmalat, Invernizzi, Locatelli, Vallelata, Cademartori,

Leerdammer, Castelli, Ambrosie altri realizza in Italia oltre il 10% del suo fatturato mondiale), seguita da Granarolo con 1,6 miliardi, Caseifici Granterre con 727 milioni, Zanetti con 690 milioni, Latteria Soresina con 518 milioni, Auricchio con 397 milioni (fonte Rai tre: Presa diretta del 6 ottobre 2024).

I primi sei produttori esprimono oltre la metà del fatturato complessivo del settore con un processo di concentrazione in atto da molti anni che replica quanto succede da ancora più tempo sul mercato globale in cui i numeri dei primi cinque produttori sono impressionanti: Lactalis (Francia, 27 miliardi di euro di fatturato nel 2022), Dairy Farmers of

In termini di volumi siamo al terzo posto in Europa con 1,2 milioni di tonnellate dopo Germania (2,5 milioni) e Francia (1,7 milioni). Le 57 eccellenze casearie Dop e Igp generano un fatturato di oltre 5 miliardi di euro con una produzione complessiva di 593 mila tonnellate



posizionamento.

È una delle molteplici manifestazioni della globalizzazione dei mercati: ma chi esce vincitore da una situazione che nell'immediato non presenta vie d'uscita?

Sicuramente la grande industria casearia che continua a investire nel settore per raggiungere una massa critica che le consenta di controllare l'intera filiera e acquisire una posizione dominante verso tutti gli altri attori.

Anche i perdenti sono ben identificabili fra chi, incapace di sostenere la pressione dei prezzi è stato o sarà prossimamente espulso dal mercato: agricoltori, allevatori e caseifici "marginali", alcuni già protagonisti di clamorose proteste.

Chi non ricorda le manifestazioni con i trattori dello scorso febbraio e la rivolta degli allevatori ovis in Sardegna del 2019 che nascevano anche dalla scarsa remunerazione dei loro prodotti?

Nella schiera degli sconfitti vorrei però inserire due attori che non hanno voce: l'ambiente, penalizzato dalla concentrazione degli allevamenti intensivi di pianura e dal conseguente incremento di inquinanti, e gli animali, ormai progettati per essere macchine per produrre sempre più latte durante una breve vita, spesso ben diversa dalle immagini bucoliche proposte dagli spot pubblicitari.

I consumatori, almeno quelli che basano le loro scelte solo sul prezzo dei prodotti, per ora hanno beneficiato della temporanea difficoltà dell'industria a incorporare integralmente nei prezzi al consumo le dinamiche inflattive dell'ultimo biennio. Ma per noi, che abbiamo aderito ai principi del "Manifesto in difesa della qualità riconoscibile dal gusto", la concentrazione delle produzioni non è mai una buona notizia.





Dire la verità Così è cambiata la comunicazione del formaggio

di Michelangelo Pellegrino

I consorzi e le aziende di produzione, indipendentemente dalle loro dimensioni e dal loro fatturato, hanno adottato negli anni, soluzioni di comunicazione efficaci e strategiche. Da una parte la qualità dei formaggi che è andata in crescendo sia per l'ammodernamento delle strutture di trasformazione sia per aver mantenuto fede alle tradizioni casearie pur adeguando le stesse alle normative (troppe!) che regolamentano il settore. Un lavoro costante ed impegnativo che implica la professionalità degli addetti alla trasformazione e la volontà degli imprenditori di investire per adeguare le strutture e le attrezzature alle mutate esigenze imposte dalla normativa e dal mercato.

Da un lato i produttori italiani (sia la grande industria che i piccoli artigiani e allevatori) che puntano a conquistare nuovi mercati internazionali, cavalcando l'onda dei nuovi trend stabiliti dalla crescente domanda del made in Italy, il biologico, e le produzioni tipiche locali.

Dall'altra aziende di marketing e comunicazione che con un attento studio del mercato e con la loro profonda conoscenza dei bisogni dei consumatori, elaborano design per packaging accattivanti e campagne pubblicitarie in grado di veicolare la coerenza di immagine e l'identità di marca legate a profondi valori, come l'autenticità, la tradizione e l'eccellenza. Negli anni le aziende, indipendentemente dalla loro dimensione, hanno preso atto che è necessario mantenere salde le nozioni tramandate di generazione in generazione, per rafforzare il legame tra prodotto e consumatore.

Il 2021 è stato l'anno che ha messo in discussione molte certezze compresi i comparti della filiera lattiero casearia, che hanno deciso di dare una vera e propria svolta alla propria immagine. Le nuove campagne pubblicitarie hanno messo in luce nuovi aspetti legati

Le nuove parole chiave che accompagnano e sottolineano le produzioni Made in Italy d'eccellenza sono artigianalità, rispetto della natura e dei processi naturali (green), sia di produzione del latte che della trasformazione, sostenibilità ed etica sociale, genuinità e territorialità

ai brand e alla produzione di formaggi e latticini. I prodotti spesso hanno lasciato il posto a nuovi protagonisti, tra cui allevatori e pascoli di allevamento, mastri casari, produttori, imprenditori e infine i consumatori.

Questo perché oggi la comunicazione passa attraverso i valori e le persone che li custodiscono e li coltivano. Le nuove parole chiave, che accompagnano e sottolineano le produzioni Made in Italy d'eccellenza sono artigianalità, rispetto della natura e dei processi naturali (green) sia di produzione del latte che della trasformazione dello stesso, sostenibilità ed etica sociale, genuinità e territorialità.

Raccontare i metodi antichi di produzione casearia affiancando con intelligenza i network avanzati per la gestione smart delle imprese. Il medio metraggio realizzato dal regista Paolo Genovese per il consorzio del Parmigiano Reggiano, ha rappresentato un salto di qualità in totale discontinuità con il passato: la vera novità nella comunicazione dei prodotti del latte era dire la verità, perché la produzione primaria, ossia gli allevatori, non hanno nulla da nascondere o di cui vergognarsi. Una comunicazione intrisa di stereotipi è stata la vera causa del cattivo rapporto tra il mondo allevatorio ed agricolo ed i consumatori.

Infine va evidenziato che internet con i social media ha rivoluzionato il modo di comunicare anche nel settore alimentare. Sono impressionanti i dati che mettono in evidenza quanto sia forte l'impatto dei social nella vita delle persone.

Da tenere sempre ben presente che si è passati da un flusso comunicativo prevalentemente unidirezionale, dall'azienda al pubblico, ad una comunicazione partecipativa sul web dove ogni persona è anche editore di contenuti. Il cliente non è più il destinatario passivo della comunicazione aziendale che potremmo definire "top down", ma partecipa, sceglie, suggerisce e critica. Un cambiamento che implica la massima trasparenza nelle informazioni.



REGIA ONAF CON 60 MAESTRI ASSAGGIATORI IN CAMPO

Un grande Festival dei formaggi piemontesi

di Sara Valentino

Che dire? Un gran bel concorso. E sì che noi di Onaf siamo abituati ai concorsi in grande stile. È terminata da poco la seconda edizione del Festival dei formaggi piemontesi che, per essere così giovane, ha già registrato davvero un bel successo. Viene da chiedersi cosa ci riserverà in futuro.

Al briefing iniziale della mattina di sabato 26 ottobre, rappresentanti delle istituzioni locali e dell'Onaf hanno dato il via alla competizione. Ma lasciamo subito parlare i numeri, che dimostrano come alle spalle ci sia stato un poderoso gioco di squadra. 60 Maestri Assaggiatori Onaf, provenienti da tutta Italia, sono stati convogliati nella sede della Cooperativa Piemonte Latte a Savigliano. Qui sono stati abilmente mescolati tra loro, in modo da comporre 12 commissioni giudicatrici e in ogni commissione erano rappresentate più regioni possibile (regia: Enrico Surra). E a ogni commissione i suoi formaggi.

La suddivisione non deve essere stata facile: erano presenti 207 prodotti, in rappresentanza di 27 diverse categorie, dalla ricotta agli stagionati a pasta dura, passando per gli erborinati; linee guida sono state, come d'abitudine, le caratteristiche del latte, la tecnologia produttiva e la stagionatura (sceneggiatura:

Marco Quasimodo). I produttori e gli affinatori partecipanti hanno dovuto naturalmente, accettare tutte le norme imposte dal Regolamento, elaborato in modo tale da garantire a tutti il massimo rigore sullo svolgimento delle operazioni di gara. Stessa fermezza è stata applicata ai giudici, attori occasionali di questa giornata.

Gli assaggi sono stati condotti alla cieca, senza informazioni sulla provenienza dei formaggi, se non quella geografica, ovviamente; si è proceduto alla compilazione delle schede tecniche Onaf, in cui punteggi e giudizi restituivano la trasparenza del meccanismo di valutazione (con eventuali consigli per le aziende o i casari produttori); i punteggi sono stati registrati e inviati on line senza possibilità di essere modificati successivamente.

I tavoli di giuria erano costantemente monitorati sotto il profilo della correttezza procedurale (supervisor: Armando Gambera) e coadiuvati dal punto di vista tecnologico e del rispetto dei tempi (team assistant: Alice Sattanino). I dati inviati sono stati raccolti ed elaborati in modo continuativo nell'arco della giornata, in un ufficio dedicato, in modo da conseguire i risultati finali in tempo reale (esperti alla post-produzione: Roberto Giuffrida e Beppe Casolo).

Ed ecco i risultati: 46 aziende premiate; il 65% dei formaggi

Segue a pagina 26



Segue da pagina 25

Oltre duecento prodotti in gara suddivisi in 27 categorie, 12 commissioni giudicatrici, 46 aziende premiate



• Pier Angelo Battaglini, organizzatore dell'evento, e i maestri assaggiatori dell'Onaf al lavoro



ha raggiunto una valutazione superiore a 75 punti e il 12% una valutazione maggiore di 85 punti. Mica poco con giudici così esigenti! Un dato merita attenzione: è in continua crescita la produzione di formaggi di capra che, in quest'occasione, hanno presenziato con un meritevole 23%.

E domenica 27 ottobre: gran finale! Nella cornice del fastoso palazzo Taffini d'Acceglio, sede di rappresentanza della Cassa di Risparmio di Savigliano, si sono svolte le premiazioni. Per ogni categoria, com'è consuetudine, sono stati individuati i tre migliori prodotti lattiero-caseari e oro, argento e bronzo sono stati ricevuti dai vincitori con trepidazione e soddisfazione non dissimulate.

In definitiva nessuna aspettativa è andata delusa, ma non poteva essere diversamente: ci troviamo di fronte a un

concorso italiano gestito completamente da Onaf in ogni suo aspetto, dalla logistica di progetto a quella di supporto. La partecipazione di produttori prima e di pubblico poi ha registrato un entusiasmo forse anche superiore alle attese, il che testimonia un interesse costante e crescente intorno al mondo del formaggio.

A questo proposito è rimbalzato sui giornali e sui social il commento del presidente Onaf, Pier Carlo Adami, che ha così riassunto lo spirito di questa manifestazione: "Anche quest'anno il Festival si conferma un importante punto d'incontro tra caseifici, affinatori, produttori e il grande pubblico, occasione per scoprire e apprezzare la straordinaria varietà dei formaggi piemontesi. Garanzia del risultato saranno, ancora una volta, la competenza e l'obiettività dei Maestri Assaggiatori Onaf".



Tutti i formaggi premiati a Savigliano

CATEGORIA	FORMAGGIO	AZIENDA
FORMAGGI AFFINATI		
1	Formaggi Affinati Caramin alla Cannella	Az Agr Amaltea - Roccaverano (At)
2	Formaggi Affinati Robiola ai porri di Cervere	Caseificio San Maurizio - Dronero (Cn)
3	Formaggi Affinati Fiorino	Bricco Della Croce - Cessole (At)

BLU DI CUNEO CAPRA		
1	Blu di Cuneo Capra Blu di Cuneo Cremoso di Capra	Ciabat e Cesca di Rilli Francesca - Fossano (Cn)
2	Blu di Cuneo Capra Blu di Cuneo	Azienda Agricola Ilaria Ichino - Busca (Cn)
3	Blu di Cuneo Capra Blu di Cuneo	Fattoria Gallina Golosa - Vottignasco (Cn)

BLU DI CUNEO VACCA		
1	Blu di Cuneo Vacca Blu di Cuneo	Caseificio Rabbia Francesco - Ruffia (Cn)
2	Blu di Cuneo Vacca Blu di Cuneo	Fattoria Gallina Golosa - Vottignasco (Cn)
3	Blu di Cuneo Vacca Blu di Cuneo	Caseificio San Maurizio - Dronero (Cn)

BRA DURO DOP		
1	Bra Duro Dop Bra Duro Dop	Valgrana S.P.A. - Scarnafigi (Cn)
2	Bra Duro Dop Bra Duro Dop	Caseificio Sepertino - Marene (Cn)
3	Bra Duro Dop Bra Duro Dop	Quaglia Vittorio - Villafranca Piemonte (To)

BETTELMATT		
1	Bettelmann Alpe Vannino	Alpen dei Fratelli Pennati - Premia (Vco)
2	Bettelmann Toggia	Az. Agr. Scilligo Gabriele - Formazza (Vco)
3	Bettelmann Bettelmann	Az. Agr. Massimo Bernardini - Crodo (Vco)

BRA TENERO DOP		
1	Bra Tenero Dop Bra Tenero Dop	Caseificio Rabbia Francesco - Ruffia (Cn)
2	Bra Tenero Dop Bra Tenero Dop	Inalpi - Moretta (Cn)
3	Bra Tenero Dop Bra Tenero Dop	Quaglia Vittorio - Villafranca Piemonte (To)

CASTELMAGNO DOP		
1	Castelmagno Dop Castelmagno Dop d'alpeggio	Vallera Soc Agricola - Castelmagno (Cn)
2	Castelmagno Dop Castelmagno Dop d'alpeggio	Soc Agr. La Bruna di Flandino Davide - Monterosso Grana (Cn)
3	Castelmagno Dop Castelmagno di Montagna Dop	Produttori Alta Valle Grana - Pradleves (Cn)

FORMAGGI DURI VACCINI		
1	Formaggi duri vaccini Piemontino	Valgrana S.P.A. - Scarnafigi (Cn)
2	Formaggi duri vaccini Ossolano Dop	Latteria Sociale Antigoriana Soc Agr Cooperativa - Crodo (Vco)
3	Formaggi duri vaccini Formaggio D'antigorio	Luigi Guffanti 1876 Srl - Arona (No)

FORMAGGI ERBORINATI		
1	Formaggi erborinati Erborinato di Capra "Buon di Capra"	Eredi Angelo Baruffaldi Srl - Castellazzo Novarese (No)
2	Formaggi erborinati Blu Vej	Fattoria Gallina Golosa - Vottignasco (Cn)
3	Formaggi erborinati Blu Della Morra	Caseificio Valle Macra - Villar San Costanzo (Cn)

FORMAGGI FRESCHI A LATTE MISTO		
1	Formaggi freschi a latte misto Monte Nebin	Caseificio Valvaraita - Venasca (Cn)
2	Formaggi freschi a latte misto Murazzano Dop	Az. Agr. Monte Robiglio di Giordano Massimo - Murazzano (Cn)
3	Formaggi freschi a latte misto Murazzano Dop	Az. Agr. Cascina Abate di Giordano Carlo Murazzano (Cn)

FORMAGGI FRESCHI VACCINI		
1	Formaggi freschi Vaccini Tumin Mol	Soc Agr. Valle Infernotto - Barge (Cn)
2	Formaggi freschi Vaccini Crescenza	Az. Agr. Madala Calasca-Castiglione (Vco)
3	Formaggi freschi Vaccini Formaggio Fresco Novellino	Caseificio San Martino - Trana (To)

GORGONZOLA DOP DOLCE		
1	Gorgonzola Dop dolce Gorgonzola Dop dolce	Eredi Angelo Baruffaldi Srl - Castellazzo Novarese (No)
2	Gorgonzola Dop dolce Gorgonzola Dop dolce	Nuova Castelli - Garbagna (No)
3	Gorgonzola Dop dolce Gorgonzola Dop dolce "Bollo Nero"	Igor Srl - Cameri (No)

GORGONZOLA DOP PICCANTE		
1	Gorgonzola Dop Piccante Gorgonzola Dop piccante	Igor Srl - Cameri (No)
2	Gorgonzola Dop Piccante Gorgonzola Dop piccante	Eredi Angelo Baruffaldi Srl - Castellazzo Novarese (No)
3	Gorgonzola Dop Piccante Gorgonzola Dop piccante	"Verde SI" Igor Srl - Cameri (No)

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA LATTICI		
1	Formaggi freschi di Capra Lattici Robiola di Capra	Azienda Agricola Madreseva - Merana (Al)
2	Formaggi freschi di Capra Lattici Fiocco di Capra	Cisalpine Spa - Savigliano (Cn)
3	Formaggi freschi di Capra Lattici Robiola di Busca	Azienda Agricola Ilaria Ichino - Busca (Cn)

FORMAGGI MOLLI VACCINI		
1	Formaggi molli vaccini Paglierina	Caseificio Artigianale Ferrero Fulvio Srl Scalenghe (To)
2	Formaggi molli vaccini Dorf	Az Agr Cerini Ssa - Varallo (Vc)
3	Formaggi molli vaccini Robiola D'alba	Vallera Soc Agricola - Castelmagno (Cn)

FORMAGGIO NOSTRALE DI ALPE CUNESE		
1	Formaggio Nostrale di Alpe Cuneese Nostrale d'alpeggio	Valanghe Marmora Azienda Agricola Colombero Giulio - Marmora (Cn)
2	Formaggio Nostrale di Alpe Cuneese Nostrale d'alpe	Az Agr Pasero Alberto - Canosio (Cn)
3	Formaggio Nostrale di Alpe Cuneese Nostrale d'alpe	Az Agr Pasero Alberto - Canosio (Cn)

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA PRESAMICI		
1	Formaggi freschi di Capra Presamici Stracchino	Azienda Agricola Ilaria Ichino - Busca (Cn)
2	Formaggi freschi di Capra Presamici Capannotta	Azienda Agricola Ilaria Ichino - Busca (Cn)
3	Formaggi freschi di Capra Presamici Furmagit di Capra	Az Agr Baraggioj - Ameno (No)

RASCHERA DOP		
1	Raschera Dop Raschera Dop	Caseificio Sepertino - Marene (Cn)
2	Raschera Dop Raschera Dop	Soc Agricola La Bruna di Flandino Davide Monterosso Grana (Cn)
3	Raschera Dop Raschera Dop	Cisalpine Spa - Savigliano (Cn)

RICOTTA		
1	Ricotta Ricotta	Caseificio Valvaraita - Venasca (Cn)
2	Ricotta Ricotta	Valform Srl - Martiniana Po (Cn)
3	Ricotta Ricotta	Ugo Prina Mello - Sandigliano (Bi)

ROCCAVERANO DOP		
1	Roccoverano Dop Roccoverano Dop	La Masca Soc Coop Agricola - Roccoverano (At)
2	Roccoverano Dop Roccoverano Dop	Az Agr Accusani Nilvana - Cartosio (Al)
3	Roccoverano Dop Roccoverano Dop	Az Agr Accusani Nilvana - Cartosio (Al)

FORMAGGI SEMIDURI DI AZIENDA AGRICOLA VACCINI		
1	Formaggi semiduri Bettelmatt	Luigi Guffanti 1876 Srl - Arona (No)
2	Formaggi semiduri Robiola d'alpeggio Valanghe Marmora	Azienda Agricola Colombero Giulio - Marmora (Cn)
3	Formaggi semiduri Maccagno Stagionato	Ugo Prina Mello - Sandigliano (Bi)

FORMAGGI STAGIONATI DI CAPRA		
1	Formaggi stagionati di Capra Tometta di Capra a latte crudo	Luigi Guffanti 1876 Srl - Arona (No)
2	Formaggi stagionati di Capra Cravot	Caseificio Rosso - Biella (Bi)
3	Formaggi stagionati di Capra Mattonella di Capra	Soc Agricola La Bruna di Flandino Davide

FORMAGGI SEMIDURI DI CASEIFICIO VACCINI		
1	Formaggi semiduri di Caseificio Vaccini Maccagno	Caseificio Rosso - Biella (Bi)
2	Formaggi semiduri di Caseificio Vaccini Madama Reale	Caseificio Rosso - Biella (Bi)
3	Formaggi semiduri di Caseificio Vaccini Cistellino	Latteria Sociale Antigoriana Soc Agr Cooperativa - Crodo

FORMAGGI SEMIDURI E DURI DI PECORA		
1	Formaggi semiduri e duri di Pecora Testun di Pecora	Coop Agr La Poiana Valle Grana Sac - Pradleves (Cn)
2	Formaggi semiduri e duri di Pecora Cadetto di Montebore	Caseificio Terre Del Giarolo - Fabbria Curone (Al)
3	Formaggi semiduri e duri di Pecora La Margotta	Caseificio Valle Macra - Villar San Costanzo (Cn)

FORMAGGI SEMIDURI A LATTE MISTO		
1	Formaggi Semiduri a Latte Misto Pagnotta del Pastore	Coop Agr La Poiana Valle Grana Sac - Pradleves (Cn)
2	Formaggi Semiduri a Latte Misto Misto Capra	Ugo Prina Mello - Sandigliano (Bi)
3	Formaggi Semiduri a Latte Misto Toma D'Vulgnasc	Fattoria Gallina Golosa - Vottignasco (Cn)

TOUMIN DAL MEL		
1	Toumin dal Mel Toumin dal Mel	Azienda Agricola Roggero - Melle (Cn)
2	Toumin dal Mel Toumin dal Mel	Az. Agr. Garino Piero Giuseppe - Melle (Cn)
3	Toumin dal Mel Toumin dal Mel	Caseificio Valvaraita - Venasca (Cn)

TOMA PIEMONTESE DOP		
1	Toma Piemontese Dop Toma Piemontese Dop	Valform Srl - Martiniana Po (Cn)
2	Toma Piemontese Dop Toma Piemontese Dop	Soc Agricola La Bruna di Flandino Davide Monterosso Grana (Cn)
3	Toma Piemontese Dop Toma Piemontese Dop	Botalla - Biella (Bi)

COSÌ NASCE LA STRUTTURA DEL FORMAGGIO

Taglio della cagliata



di Enrico Surra

Esaminando la sequenza delle operazioni tecnologiche di fabbricazione del formaggio, la fase di rottura della cagliata ha da sempre destato un certo interesse, anche perché è il primo momento in cui si riesce veramente ad apprezzare il passaggio da latte a vero proprio prodotto caseario.

È un momento tecnologico al quale si dedica sovente poca importanza. Invece ha una grande influenza nel determinare la struttura del formaggio. Le dimensioni del taglio e l'originalità degli attrezzi usati rappresentano due veri e propri simboli che troviamo nella descrizione di ogni lavorazione.

La sineresi

Quando si produce un formaggio è necessario operare la separazione tra il siero acquoso e la cagliata che diventerà il futuro formaggio.

Tecnologicamente la rottura del coagulo appartiene ai complessi meccanismi che fanno parte della cosiddetta sineresi ovvero dell'insieme delle modalità che causano la separazione tra siero e cagliata.

Oltre alla rottura del coagulo, contribuiscono alla sineresi anche le operazioni di agitazione e di

eventuale cottura della cagliata, ma queste hanno finalità che potremmo in qualche modo definire diverse e complementari rispetto alla rottura. Sappiamo che la separazione progressiva del siero determina nella cagliata un sensibile riavvicinamento delle micelle caseiniche. Esse creano un restringimento delle maglie del reticolo caseoso formatosi durante la coagulazione e permettono l'espulsione della fase acquosa.

Ne consegue che le operazioni di taglio devono necessariamente essere individuate per scegliere la ottimale dimensione del granulo al fine di ottenere il miglior tenore di umidità dello stesso, di fondamentale importanza per il tipo di formaggio che si vuole ottenere.

Il momento del taglio

L'esperienza suggerisce che il latte coagulato può essere tagliato quando, inserendo una spatola o una lama con un angolo di 45° rispetto alla superficie, questo si rompe in modo netto e pulito. Tutti i casari conoscono questa regola ma ogni regola ha le sue eccezioni. In effetti il momento del taglio può variare in funzione del tipo di lavorazione. Ad esempio, in alcuni formaggi duri come il Grana si inizia il taglio

quando il coagulo è ancora abbastanza morbido (questioni di acidificazione) mentre nei formaggi più plastici come il Fontal si tende a tagliare una cagliata già abbastanza dura.

Tradizionalmente il taglio si effettua con una prima separazione orizzontale del coagulo che viene ridotto in strisce le quali, a loro volta, vengono poi tagliate verticalmente per formare dei cubi.

All'inizio dell'operazione risulta di fondamentale importanza lavorare con la massima delicatezza per evitare di danneggiare la cagliata. Se si danneggia il coagulo si ha produzione elevata di scarti con perdite, soprattutto di grasso. Ciò ha influenza sulle rese che saranno, di conseguenza, più basse.

Al contrario una cagliata lavorata troppo dura risulta molto consistente ed è difficile procedere



con le fasi successive.

Riguardo alla regolarità del taglio è bene adottare una tecnica precisa che permetta di ottenere granuli uniformi in tutta la massa per ottenere una consistenza del formaggio altrettanto uniforme.

Il taglio della cagliata non deve avvenire tutto in un'unica fase ma, per ciascun tipo di formaggio, possono essere previsti dei tempi di sosta che variano in funzione di come si vuol favorire la sineresi. L'obiettivo è di avere il coagulo finale di migliore consistenza senza abbassare la resa.

La dimensione del taglio e la quantità di siero spurgato

La rottura della cagliata influisce sulla quantità di siero che sarà liberato dal coagulo, sulla sua qualità (ad esempio un siero più grasso o un siero più magro) e sulla velocità di separazione.

Suddividere la cagliata in pezzi significa aumentare la superficie utile per far fuoriuscire il siero.

A tale scopo possiamo ragionevolmente dire che la rottura della cagliata è il primo vero intervento fisico meccanico sul formaggio effettuato dal casaro.

Un semplice calcolo (Tabella 1) indica che la superficie cumulata dei granuli di 1 m³ di cagliata aumenta in modo esponenziale con la diminuzione delle dimensioni del bordo. Un taglio di 1 m³ di cagliata a 10 mm vale 6000 m², circa un campo da calcio!

In linea di massima la regola dice che bisogna tagliare in pezzi di dimensioni medio grandi per la produzione dei formaggi freschi oppure delle paste molli mentre nel caso dei formaggi a pasta dura è necessario tagliare in granuli piccoli e fini. Una celeberrima tabella (Tabella 2) rapporta le dimensioni dei granuli di cagliata necessari per produrre particolari tipi di formaggio facendo un curioso abbinamento a frutti oppure a semi. È un bel modo di esprimere l'essenza di una operazione tecnologica che affonda le sue radici nel pieno del saper fare caseario.

Gli attrezzi

Anche gli attrezzi impiegati per il taglio della cagliata sono costruiti nel rispetto della tradizione legata alla fabbricazione di ogni formaggio.

Il frangicagliata per eccellenza è lo spino che tradizionalmente si impiega nella lavorazione dei formaggi Grana e che consiste in un insieme di lame disposte a forma di sfera che penetrano senza difficoltà nel gel per ottenere (dopo diversi momenti di taglio) chicchi di cagliata di dimensioni simili al riso.

L'altro attrezzo tradizionale è la lira, un insieme di fili metallici disposti verticalmente che ricordano il vecchio strumento musicale greco. Esso è impiegato per ottenere grumi di cagliata di dimensioni sensibilmente superiori rispetto a quelli ottenuti con lo spino.

La tradizione casearia ci tramanda ancora altri strumenti più rudimentali, sovente fabbricati con dei materiali legnosi o metallici, poveri e grezzi, che avevano lo scopo di rompere il coagulo e frantumarlo in piccole dimensioni. Esiste poi anche un tipo di frangicagliata cosiddetto a rotella che taglia e rimescola tutto l'insieme siero-cagliata.

Oggi, nei moderni impianti cosiddetti polivalenti, si usa un frangicagliata a forma di lira che viene regolato nei movimenti in funzione della dimensione del coagulo che si vuole ottenere.

L'agitazione dei granuli di cagliata

L'agitazione della cagliata completa le operazioni di sineresi. Essa può durare da pochi minuti fino ad un'ora. Serve a mantenere i granuli separati tra loro permettendo una uniforme espulsione del siero. Non deve essere troppo violenta o troppo blanda. Se troppo forte i granuli possono spappolarsi, se troppo blanda essi tendono a depositarsi sul fondo della caldaia diminuendo lo spurgo.

Una curiosità, il Camembert "Moulé à la louche"

Alcuni formaggi tradizionali francesi (uno per tutti il Camembert de Normandie ma anche le altre croste fiorite) sono ottenuti con la tecnica del "Moulé à la louche". Non si tratta di un vero taglio della cagliata ma soltanto di una movimentazione partico-



• Fasi di lavorazione della cagliata. Qui sopra la classica lira in uso presso i caseifici

lare. È una tecnica tradizionale che letteralmente significa "messa in forma con il mestolo". Di fatto la cagliata non viene rotta ma è soltanto prelevata e trasferita con delicatezza. Un gesto controllato che favorisce una sineresi lenta ma necessaria per la formazione della tipica texture di questi morbidi formaggi.

Tabella 1

Dimensione del bordo (cm)	10	1	0,1
Somma delle superfici (m ²)	60	600	6000

Tabella 2

Denominazione	Grandezza (mm)	Formaggi
Chicco di riso	2	paste dure e cotte
Chicco di grano	4	paste pressate cotte
Seme di Canapa	6	paste semicotte
Chicco di mais	8	paste semidure
Nocciola	10	paste semidure crude
Noce	12	formaggi freschi



La "Strategia nazionale della biodiversità" definisce il loro potenziale interesse scientifico (unicità del corredo genetico), alcune caratteristiche "non produttive" (attitudine materna, rusticità e "resilienza"), il ruolo storico-culturale (razze della tradizione popolare locale) e ambientale (capacità esclusiva di vivere in ambienti difficili)

di Luca Battaglini*

Perché è così importante difendere razze di bovini, ovini, caprini con così piccoli numeri di soggetti allevati? Se è vero che ci riferiamo ad animali appartenenti a tipi genetici quasi dimenticati e con espressioni economiche molto limitate, occorre anche ricordare cosa si intende per biodiversità.

Quando si vuole esprimere questa, anche per gli allevamenti animali, si fa riferimento proprio alla "diversità genetica", cioè a quelle capacità produttive che derivano dalla variabilità e dalla differenziazione dei tipi genetici o delle razze considerate. Questo concetto vale pertanto all'interno delle specie domestiche di ruminanti come per qualsiasi altra espressione di biodiversità animale e vegetale. Per fare un esempio, nella sola regione "alpina" in Italia, ve ne è una evidente ricchezza: contiamo attualmente circa una settantina di razze di tra bovini, ovini e caprini. Una biodiversità quasi sempre alla base di peculiari produzioni casearie.

E questo non vale solo per la Alpi ma anche per altre aree montane e interne italiane. Il ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ne richiama la particolare rilevanza attraverso la necessità di mantenere, come si usa dire, "in situ", questi animali. Inoltre, l'allevamento di questi animali nei loro ambienti originari consente di far esprimere al meglio le loro proprietà di resilienza e adattabilità.

Si tratta di ruminanti che presentano caratteristiche morfologiche e produzioni molto differenziate e potenzialmente in grado di essere valorizzate. Si tratta di specificità genetiche rilevate attraverso registri anagrafici, fondamentali per l'appropriata

identificazione.

Alcune razze sono peraltro dotate di libri genealogici, utili per una selezione più accurata e mirata. Sono razze che si trovano in situazione critica o minacciate, la cui sopravvivenza è spesso da attribuire esclusivamente alla tradizione e alla cultura agricola locale, uniche forme di sostegno che ne hanno garantito la sopravvivenza sino ai giorni nostri.

Negli ultimi anni, il mutare del gusto e della sensibilità dei consumatori ha offerto nuove opportunità di rilancio dei prodotti locali, anche caseari, consentendo di valorizzare razze allevate da cui tali prodotti derivano. Infatti la riscoperta del legame tra ambiente di allevamento, razza e prodotto, costituisce un sicuro strumento di conservazione di queste espressioni di biodiversità a rischio di scomparsa. Alla accresciuta consapevolezza di allevatori e consumatori si sono aggiunti, ormai da diversi anni, aiuti pubblici attraverso premi e incentivi. Si tratta di sostegni che in molti casi hanno contribuito alla salvaguardia e al rilancio di popolazioni autoctone, ma che in altri si sono rivelati scarsamente efficaci.

Ci riferiamo a razze la cui salvaguardia, pur ritenuta prioritaria, non è pienamente avvenuta, spesso a causa di una non adeguata valorizzazione o per la mancanza di uno specifico e corrispondente prodotto. Promozione e valorizzazione hanno invece consentito, in altri casi, la ripresa numerica di questi animali. Con la cosiddetta strategia della "massima utilità" (Strategia nazionale della biodiversità, ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica) si sono individuati più obiettivi, diversi o complementari rispetto a quello produttivo, che giustificano le azioni di salvaguardia nei confronti di una razza minacciata di

estinzione.

Tra questi, il loro potenziale interesse scientifico (unicità del corredo genetico), alcune caratteristiche "non produttive" (attitudine materna, rusticità e "resilienza"), il ruolo storico o culturale (razze della tradizione popolare locale) o ambientale (capacità esclusiva di vivere in ambienti difficili). Nonostante questi tentativi di rilancio, l'abbandono dell'uomo è stato la causa di una grave perdita di biodiversità, con la compromissione della sopravvivenza di molte di queste razze bovine, ovine e caprine che avevano da lungo tempo rappresentato una fondamentale risorsa per le produzioni di alimenti in diversi luoghi. Proprio grazie

DIFENDERLE SIGNIFICA PROTEGGERE PRODUZIONI UNICHE E VUOL DIRE ANCHE SALVARE PREZIOSI PAESAGGI



Salvaguardia delle razze a limitata diffusione

alle pratiche di allevamento più estensivo è stato possibile conservare questo importante patrimonio genetico.

Non solo sull'arco alpino ma anche in molte aree montuose e collinari di altre regioni italiane. Per la conservazione di queste razze è però fondamentale il loro mantenimento nei territori originari. Sono animali spesso a più attitudini produttive (latte, carne, lana), adattabili ad ambienti difficili, sicuramente luoghi meno idonei per razze più selezionate e più produttive. La molteplicità dei loro indirizzi produttivi le rende più preziose. Interessanti ma purtroppo sporadici esempi sono

ritrovabili in alcune vallate del cuneese (valli Pesio, Gesso e Monregalesi) grazie a prodotti lattiero-caseari quali "tome", "testun" e "seirass" (ricotte) ottenuti da latte di pecore come la razza Frabosana-Roaschina (marchio Rouaschin-Frabouzan). Sono ormai "a rischio" razze ovine ben più blasonate, come la pecora delle Langhe, cui si lega la storica produzione casearia della "tuma", il Murazzone Dop. Il legame tra razza, ambiente di allevamento e prodotto si conferma con maggior rinomanza e solidità in marchi che ne caratterizzano l'indissolubile legame: come nel caso della Fontina della Valle d'Aosta Dop legata alla produzione di latte della razza bovina Valdostana.

Si è ripetutamente osservato che le espressioni di allevamento più sostenibili, come quello pastorale con la connessa biodiversità, inclusa quella delle razze allevate, hanno evidenti effetti sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali di molti formaggi. Si ricorda il ben noto legame "erba di pascolo-razza-formaggio" che ne esalta il valore nutraceutico.

È più che evidente, in definitiva, la necessità della realizzazione di modelli di recupero di territori "meno favoriti"

anche attraverso la valorizzazione di queste razze "a limitata diffusione". Esse assicurerebbero un mantenimento mirato della biodiversità rinsaldando il legame tra sistema e produzione locale, attenuando le difficoltà gestionali, disponendo di animali più rustici, favorendo, attraverso un auspicabile mercato coerente e rispettoso, la sostenibilità economica di queste attività.

Ciò sarebbe fondamentale per una efficace pratica di conservazione e ripristino della funzionalità degli agro-ecosistemi pastorali, di controllo di specie invasive ed infestanti, di conservazione e miglioramento della composizione floristica dei pascoli, di riduzione dei rischi di incendi ed erosione dei suoli.

A farsi carico del ruolo ecologico della difesa di queste preziose razze deve essere, convenientemente sostenuto, l'allevatore (vedasi la recente legge 24/2024 sull'agricoltore custode dell'ambiente e del territorio) con la sua consapevolezza di protagonista degli agro-ecosistemi di aree meno favorite, candidandosi a "gestore della risorsa ambientale", a fronte di nuove e difficili sfide. Tutto ciò dovrebbe concretamente orientare le future scelte della politica in questi territori.

*Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino

Le foto in senso orario partendo dall'alto: gregge di pecore di razza Frabosana-Roaschina; una mandria di Valdostane al pascolo e un capo di Cabannina, tipica dell'Appennino ligure



L'utilizzo di bucce e pastazzo di ficodindia nell'alimentazione degli ovini da latte

Verso un allevamento sostenibile



di Riccardo Gannuscio e Massimo Todaro*

Ben note sono le problematiche che al giorno d'oggi interessano il settore zootecnico accusato di essere uno dei principali responsabili delle emissioni di gas serra in atmosfera.

In questo contesto, il riutilizzo di sottoprodotti agro-industriali nell'alimentazione animale è interessante per la formulazione di nuove diete in un modello di economia circolare. Questo approccio permette di ridurre i costi delle razioni, massimizzare l'efficienza delle risorse, diminuire la competizione alimentare tra uomo e animale, e migliorare le caratteristiche nutraceutiche dei prodotti zootecnici, come latte e formaggio, grazie al trasferimento di composti bioattivi dai sottoprodotti.

In tale scenario, nell'areale siciliano interessante risulta essere *Opuntia ficus indica* L., una pianta appartenente alla famiglia delle Cactacee che in Sicilia sembra aver trovato il suo habitat ideale tanto da essersi naturalizzata.

È per questo che la Sicilia, con le sue 154 mila circa tonnellate di frutti prodotti detiene il monopolio del mercato nazionale (97.72%) e più del 90% del mercato Europeo (Fonte: Istat). Il termine "ficodindia" si attribuisce a Cristoforo Colombo, il quale, pensando di essere arrivato in India, fu tra i primi europei a gustare tale frutto. Esiste anche una teoria non confermata secondo cui la pianta sarebbe arrivata in Sicilia con i Saraceni durante lo sbarco di Mazara. Ciò che è

certo è che da secoli il ficodindia si è naturalizzato e acclimatato nelle regioni più calde del bacino mediterraneo, trovando condizioni pedo-climatiche favorevoli.

Sebbene il consumo di frutto fresco rimanga predominante, sta guadagnando sempre più popolarità la trasformazione in succo. Questa opzione soddisfa i consumatori più esigenti, che trovano scomoda la presenza eccessiva di semi nei frutti. Per produrre il succo, si spremono i frutti interi, inclusa la buccia, e ciò che residua è il "pastazzo di ficodindia," composto da bucce, semi e residui di polpa. Per ottenere succhi di migliore qualità, si sta diffondendo l'uso di macchine automatiche per la sbucciatura, che separano bucce, semi (utilizzati per l'estrazione di olio pregiato) e polpa/succo.

Quantità di sottoprodotti

La trasformazione dei frutti genera una notevole quantità di sottoprodotti, come bucce e pastazzo, che potrebbero essere utilmente impiegati nell'alimentazione dei piccoli ruminanti grazie alle loro sostanze nutraceutiche. Questa crescente disponibilità ha attratto l'interesse di molti allevatori ovini per questa economica fonte alimentare. Tuttavia, come molti altri sottoprodotti, anche questi sono influenzati dalla stagionalità, essendo disponibili solo in un breve periodo dell'anno, la fine dell'estate. Data la loro elevata umidità e l'alto contenuto di zuccheri fermentescibili, non si pre-

stano bene alla conservazione per lungo tempo. Pertanto, è fondamentale stabilizzarli per garantirne un uso prolungato nel tempo.

Obiettivo dello studio

Uno degli obiettivi del progetto denominato "Ebioscart Plus", finanziato dalla Regione Siciliana nell'ambito della Misura 16.1 del Psr Sicilia 2014/2022, che punta proprio alla valorizzazione dei sottoprodotti del ficodindia, è stato quello di valutare il reimpiego degli scarti nonché il miglior metodo di conservazione. Infatti, a causa della loro elevata fermentescibilità dovuta all'elevato contenuto in acqua ed in zuccheri, questi sottoprodotti non si prestano bene ad essere conservati tal quale. Pertanto, si è testata la tecnica dell'insilamento miscelando i sottoprodotti del ficodindia con la crusca di grano, altro sottoprodotto abbondante in Sicilia, per abbassarne il contenuto di umidità. Dopo la stabilizzazione, l'obiettivo successivo è stato analizzare l'effetto dell'uso di questi sottoprodotti nell'alimentazione di ovini da latte, valutando le loro performance e la qualità del latte e del formaggio, e indagando sul possibile trasferimento dei composti bioattivi.

Prova sperimentale
Per raggiungere gli obiettivi del progetto Ebioscart Plus, è stato sviluppato un protocollo sperimentale suddiviso in due fasi: una di campo, in cui gli animali sono stati alimentati con una dieta contenente sottoprodotti di ficodindia, e una in laboratorio per analizzare gli effetti su latte e formaggio. Per la preparazione degli insilati i sottoprodotti sono stati miscelati separatamente

con il 12% di crusca sul peso fresco e posti in fermentazione per 40 giorni. Successivamente, si è avviata una prova di alimentazione su pecore da latte di razza Valle del Belice, suddivise in tre gruppi omogenei. I diversi gruppi, a turno, hanno ricevuto una dieta contenente insilato di bucce di ficodindia (IB) + fieno + concentrato, una dieta contenente insilato di pastazzo di ficodindia (IP) + fieno + concentrato e una dieta "controllo" con solo fieno e concentrato. Al termine di ogni periodo sperimentale, sono stati rilevati peso e Body Condition Score (BCS) degli animali, oltre alla pesatura e campionamento degli alimenti per determinarne il livello di ingestione.

In laboratorio, sono stati analizzati gli alimenti per valutarne la composizione chimica e sono stati rilevati pH, azoto ammoniacale e acidi organici sugli insilati per valutarne la qualità. La produzione di latte è stata registrata quotidianamente e, al termine del periodo sperimentale, il latte è stato utilizzato per la produzione di Pecorino Siciliano fresco, detto Primosale, che è stato poi analizzato per valutare il passaggio di composti bioattivi dai sottoprodotti al formaggio, con potenziali benefici per il consumatore.

Risultati ottenuti

Gli eccellenti risultati qualitativi ottenuti sugli insilati di ficodindia dimostrano che l'insilamento è una tecnica efficace per la conservazione di questi sottoprodotti mescolati con crusca di grano. Infatti, dal punto di vista microbiologico, non

sono stati trovati microrganismi patogeni e alterativi, evidenziando l'efficacia delle fermentazioni svolte dai batteri lattici. Inoltre, i valori di pH erano vicini o inferiori a 4 per entrambi gli insilati, con bassi livelli di azoto ammoniacale (N-NH₄), confermando il successo del processo fermentativo.

Interessante è stato, inoltre, notare come la tecnica dell'insilamento consentisse di mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche tipiche del ficodindia e quindi dei suoi sottoprodotti. Infatti, gli elevati livelli di polifenoli totali riscontrati nelle matrici utilizzate, bucce e pastazzo, sono stati trovati anche negli insilati dopo i 40 giorni di fermentazione.

Questo suggerisce che gli animali alimentati con insilati di ficodindia hanno assimilato più polifenoli rispetto a quelli della dieta di controllo. Pertanto, è stato necessario valutare il trasferimento di questi composti salutistici nelle produzioni di latte e formaggio. I risultati preliminari indicano che l'alimentazione delle pecore da latte con sottoprodotti di ficodindia arricchisce il latte e, di conseguenza, il formaggio con composti fenolici, aumentando così la capacità antiossidante dei formaggi destinati al consumo umano. Sono in corso, tuttavia, ulteriori studi di approfondimento che puntano alla caratterizzazione di questi composti bioattivi che, come ben noto, potrebbero avere un effetto benefico sulla salute degli animali prima e del consumatore finale poi.

* Dipartimento Saaf, Università di Palermo





Da sinistra, uno dei negozi di Androuet, grande commerciante di formaggi a Parigi. A lato, alcuni erborinati cari al nostro autore

I formaggi della mia vita

di Gianmario Giuliano



Il primo momento significativo del mio incontro con il formaggio lo devo a zio Lino. Zio Lino, fratello di papà, era un instancabile camminatore appassionato di funghi, di vini e, soprattutto, di formaggi. Non era sposato e aveva un particolare debole per me perché, diceva, ascoltava con interesse i suoi racconti senza mai fare domande. Io frequentavo le Scuole Medie e le vacanze estive le trascorrevamo quasi totalmente da lui che abitava in provincia ai piedi delle vallate alpine.

Tre o quattro volte alla settimana salivamo su un vecchio furgone che, dopo trasferimenti non troppo impegnativi, veniva lasciato in luoghi da cui partivano sentieri che si inerpicavano verso alture mai prossime. Da quel momento, zaino in spalla, si camminava per ore fino a raggiungere alpeggi dove pascolavano numerosi armenti e operavano dei malgari al riparo di piccole costruzioni in cui si producevano formaggi dai profumi e dai sapori sconosciuti al mio naso e al mio palato. Naturalmente erano sempre previste lunghe soste, vuoi per mangiare vuoi per riposare sotto un albero e anche per scambiare qualche parola con le persone addette alla lavorazione dei formaggi che con piacere offrivano abbondanti assaggi delle loro eccellenti produzioni.

Nonostante la fatica, affrontavo volentieri quelle escursioni e ogni sera, pensando alla giornata trascorsa, ne rivivevo le emozioni; malghe sempre differenti, panorami mozzafiato e tramonti sconvolgenti. Tutto era estremamente gradevole. In quei luoghi ho conosciuto persone che svolgono una

vita di lavoro e sacrificio, dediti alla cura degli animali, alla produzione di formaggi e alla preservazione del territorio in cui vivono. Ho apprezzato, da quindicenne, la vita facile che conducevo in città, portando a casa il ricordo di profumi di prodotti speciali. Prodotti, dicevo, provenienti da luoghi fiabeschi privi di mondanità, fatti di fienili, minuscole chiesette e alcune strutture in legno dove si realizzavano perle casearie con il latte di mucche che pascolavano a poche decine di metri.

Ricordo con emozione quei periodi estivi trascorsi con zio Lino che, oggi, considero propedeutici alla vita e all'approccio con il favoloso universo caseario. Negli anni successivi passavo le vacanze con gli amici, alcuni dei quali erano anche compagni di liceo con cui dividevo gusti e idee. Il regalo per la maturità fu un viaggio-premio in Europa e per ragioni diverse soltanto in cinque fummo privilegiati. La scelta cadde sul Belgio dove, in numerose abbazie, si produce birra di altissimo livello. Io decisi che la meta doveva essere l'abbazia di Notre Dame d'Orval i cui monaci trappisti – quelli con la tunica bianca – non producono soltanto la migliore birra nazionale ma anche formaggio. E che formaggio! Fu una vacanza irripetibile e indimenticabile.

Già allora, senza adeguata preparazione, mi ero reso conto che il mondo dei formaggi, siano essi morbidi, stagionati, cremosi, erborinati e altri ancora, si divide in due categorie. Sì, solo due. Formaggi artigianali e formaggi industriali. I formaggi semplici da discount e i formaggi con la F maiuscola. Quelli artigianali, soggetti a lavorazione il più naturale possibile e, per forza di cose, provenienti da piccole e medie realtà, e quelli industriali, prodotti "su larga

scala", standardizzati, anonimi, sempre uguali, nati per saziare ma incapaci di fornire emozioni sensoriali. Alcuni anni dopo così come il signor Palomar, protagonista del romanzo di Italo Calvino, faceva la coda in un negozio di formaggi, anch'io a Parigi mi sono trovato nella medesima situazione: stessa città e stesso esercizio commerciale. Con l'emozione all'ennesima potenza osservavo quel bendidio, formato da colori e tipologie differenti, che meritava il rispetto riservato al Museo del Louvre. L'eccessiva presenza di avventori condizionò moltissimo la mia attenzione ai dettagli ma il tempo fu sufficiente per indirizzarmi all'acquisto di alcuni formaggi erborinati – la mia passione – che, conservati in maniera adeguata, dopo 24 ore giungevano a casa.

Poiché è bello condividere le cose importanti, la sera stessa, con due amici, apprezzai moltissimo millequattrocento grammi di gioia ad occhi chiusi.

Come celebranti. E mancandoci l'esperienza per abbinare adeguatamente un vino, in maniera barbara passavamo dal Sauternes al Vin Santo senza fare torto al Passito di Pantelleria e alla Bonarda. Da questo momento ebbero inizio le mie attenzioni più approfondite nei confronti di quei formaggi con le muffe e nei miei viaggi, sia per lavoro sia per diletto, ero sempre alla costante ricerca di nuovi erborinati. Nell'approfondire le osservazioni avevo capito che non bisogna mai fare di tutte le muffe un fascio, ci sono infatti quelle che si formano sui cibi conservati dove non dovrebbero essere presenti (come marmellate, composte, ecc.) e quindi vanno evitate. Ma ci sono anche le muffe indispensabili poiché senza di loro non ci sarebbero autentiche delizie come il Roquefort, il Gorgonzola e il Castelmagno, il Bleu d'Auvergne, il Cabrales, il Blue Stilton. Muffe dicevo, che appartengono al regno dei funghi e che durante la maturazione del formaggio provocano una serie di trasformazioni importanti in superficie e in profondità, nel gusto, nel colore e nel profumo. I formaggi con la "muffa" sono un fantastico risultato di abilità dell'uomo che ha saputo trasformare un problema in un'opportunità: i batteri e le muffe che danneggiano gli alimenti sono stati selezionati e coltivati per trasformare il latte in una categoria di deliziosi prodotti, gli erborinati, che hanno i propri degni esponenti in ogni parte del mondo. Verdi, azzurre o grigioverdi che siano le screziature, i formaggi con la muffa che noi chiamiamo appunto

erborinati. In Francia usano il termine Fromage Bleu, per gli anglosassoni sono i Blu Cheese. L'origine del termine "erborinato" è proprio connesso alle erbe, infatti deriva dal sostantivo dialettale lombardo "erborin" che significa prezzemolo (tipica erba aromatica di colore verde).

I formaggi erborinati – una passione da adulti – con il loro sapore e profumo inconfondibili sono il classico prodotto che ami o detesti, non esistono vie di mezzo. Personalmente li amo in maniera morbosa: nell'osservare sul tagliere o al banco quel mondo in cui brulicano muffe e odori afrodisiaci ne pregusto la gradevolezza, ne immagino il sapore delizioso, so già che sarà garbatamente intenso, seducente, voluttuoso. Poi nel gustarli interviene una magia: frammenti di storia del territorio e tradizioni che si perdono nel passato e si ricompongono, in bocca; a contatto del palato esplodono provocando un avvolgente e sensuale persistenza.

Poiché è in costante aumento il processo di omologazione dei sapori "delicati" (per dirlo con un eufemismo), i formaggi erborinati non incontrano le simpatie di tutti: odore e sapore particolari spesso non sono apprezzati in quanto il giudizio sugli odori e aromi degli alimenti è un fatto puramente individuale, che abbraccia il retaggio di condizioni sociali, storiche, culturali.

Mandria al pascolo in montagna.
Ricorda Giuliano:
«In piccole costruzioni si producevano formaggi dai profumi e dai sapori sconosciuti al mio naso e al mio palato»
A lato centro pagina il menù del Titanic che includeva il nostro Gorgonzola



tempo chiamato "stracchino verde". Ricordiamo che, per ottenerne una forma (12 kg circa) occorre un quintale di latte. Circa un terzo della produzione annua (un milione e mezzo di forme) fa le valigie e viene spedito in giro per il mondo. Ed è sempre stato così: si pensi che all'inizio del secolo scorso, nel 1912, questo formaggio finì anche sul menù proposto ai passeggeri di prima classe del Titanic; mentre una trentina di anni più tardi – nel periodo del secondo conflitto mondiale – il Primo

Ministro inglese Winston Churchill fece segnare il comprensorio del Gorgonzola con un cerchio rosso sulle cartine dei piloti della Raf affinché non bombardassero i luoghi in cui si produceva questa unicità da lui molto apprezzata. Temeva soprattutto che venisse a mancare presso il ristorante della Camera dei Comuni di Londra dove rappresentava il formaggio più gradito dai Deputati.

Ne "I Promessi Sposi" questo formaggio viene citato durante la disperata fuga del giovane innamorato Renzo che, trovato rifugio in una locanda, si

sfama con gorgonzola e vino a volontà. Anche il noto scrittore milanese Carlo Emilio Gadda merita una menzione speciale in quanto usa il suo linguaggio ricco e barocco per raccontare l'abbondanza sensoriale del Gorgonzola.

Insomma, sembra proprio che si tratti di un formaggio d'ispirazione in quanto la sua gradevolezza passa anche attraverso le parole di Giosuè Carducci, Hermann Hesse, James Joyce (che ne parla nel suo Ulisse), Alberto Moravia. E nella dotta comitiva non poteva mancare l'indimenticabile Gianni Brera. Vi sembrerei un po' troppo presuntuoso se al nome di questi "grandissimi" aggiungessi anche il mio? Spero di no, in fondo sono solo un appassionato, inguaribile goloso di erborinati!





La mia vita con i formaggi

di Armando Gambera

Informa è al cinquantesimo numero, l'Onaf sta terminando il trentacinquesimo anno di vita, il sottoscritto è da 33 anni socio attivo di Onaf, essendoci entrato nel 1991. Questi sono i buoni motivi, credo, che hanno spinto il direttore Elio Ragazzoni a chiedermi un articolo dal tema una vita con i formaggi. Ma ad Elio mancano informazioni importanti: sono a contatto dei formaggi da quando sono nato, quindi una vita intera, 75 anni.

No, non sono figlio di un casaro o di una casara, mio padre faceva il muratore. La causa di tutto è stata mia madre, che conduceva un negozio di commestibili, ossia una bottega di prodotti alimentari e tra questi naturalmente i formaggi. Medaglia d'oro nel commercio. Ho respirato l'odore del cacio fin dai primi giorni di vita perché mia madre, appena datomi alla luce in casa, una domenica pomeriggio, il giorno dopo era dietro al bancone. Ogni tanto, fra un cliente e l'altro, veniva in cucina dov'era la culla. Succhiando il suo latte sentivo l'odore dei suoi abiti che sapevano di bottega, di acciughe sotto sale, di caffè, di cioccolato, di caramelle alla menta. Più avanti, già da bambino, riconoscevo questi odori entrando in negozio ma quello del casco di banane mi piaceva di più.

Ad un lato del bancone faceva bella mostra di sé la stagera dei formaggi, ovvero un grosso contenitore rettangolare di legno, tutto vetrato, dove riposavano i caci della mia infanzia. Le tome di Langa che le donne del mio paese o di quelli vicini confezionavano in casa e portavano a mia madre in cambio di zucchero, pasta e caffè, la groviera coi grossi buchi, la Fontina e il Fontal, il Parmigiano, lo Sbrinz simile al grana ma dal costo più basso, piccantino e quindi a me sgradito, poi il Bra. E i formaggini, il Mio e a Milkana, che mia madre talvolta mi dava a

merenda con mio grande dispiacere. Il Mio, ritenuto dalle mamme un toccasana per la crescita dei fanciulli, io lo detestavo proprio.

Rivedo ancora mia madre, la sera, lavare con acqua tiepida salata le tome della marchesa: erano formaggette a latte misto (forse più vacca che pecora) prodotte a Cherasco da una famiglia nobile, con tanto di palazzotto. Nel cortile, in una stanza apposita, la nobildonna produceva le formaggette con le sue mani. Erano buone, sane e pulite e a mantenerle sane provvedeva mia madre. Assumevano una crosta elastica, liscia, gialla tendente al bruno. Altrettanta cura maniacale riservava agli altri formaggi acquistati dal grossista di Bra.

Mia zia Gina faceva ottime tome con il latte delle sue due pecore. Qualche volta andavo con mia cugina Franca al pascolo: dopo la scuola oppure il giovedì pomeriggio quando le lezioni erano sospese perché quando io frequentavo le Elementari il giovedì era giorno di festa. Per noi due era una specie di gioco condurre le due bede - leccagasi pecore - nei prati oltre il bosco di castagni: il sentiero partiva da un laghetto artificiale e risaliva la collina fino ai prati di Palice, antichissimo toponimo d'origine medievale.

Ma c'è un motivo in più, una specie di marchio fondativo, una specie di destino: io sono nato e vivo a La Morra, un paese delle Langhe citato da Pantaleone di Confienza nel 1477 quando parla dei formaggi europei dell'epoca. Descrive dettagliatamente il

caseus de la Mora ossia il formaggio di La Morra considerato tra i tre migliori caci italiani. E quindi: un paese, un formaggio, un destino. E da qualche decennio che la toma non viene più prodotta in La Morra, da quando Maria portava al pascolo le pecore nei prati della Monera, dietro la piazza dove mia madre apriva bottega, ancora negli anni Settanta.

Ora qui, al mio paese, prati e boschi scompaiono per far posto alle vigne del Barolo. Ma è stato proprio il Barolo, o meglio la festa settembrina in suo onore, ad aprirmi gli occhi su altri formaggi diversi da quelli della mia infanzia e giovinezza. Correva la tarda estate del 1972 ed io, fresco consigliere della locale Pro loco, preparavo la grande mostra del Barolo degli 11 Comuni che lo producono: sera dopo sera allestivamo un enorme plastico delle colline di questo vino, in gesso.

Una sera, Giovanni Cugno, proprietario e cuoco del ristorante Dell'Angelo, ci fece trovare una mezza forma di Castelmagno. Me lo ricordo ancora per la stranezza delle sue venature di muffe verdi e per la particolare struttura della

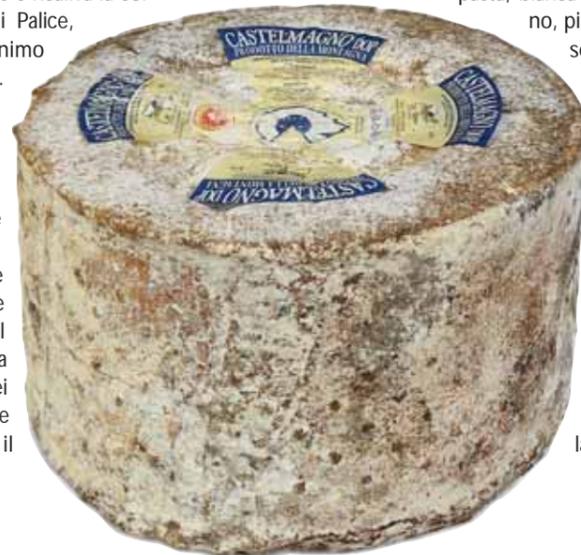
pasta, bianca e granulosa all'interno, più compatta, giallina e serica verso la crosta.

E poi, i suoi forti sentori di malga col finale piccantino in bocca. "Col Barolo, va da Dio" disse Giovanni. Ed era vero, sbocconcellando pane croccante col boccone di formaggio. Uno spuntino verso mezzanotte, finito d'impastare gesso: la ribotta di una volta,

nel tepore della cantina. Inconsciamente - non lo sapevo ancora - s'apriva un mondo di nuove esperienze nel settore dell'alimentazione. Intanto mia madre chiudeva definitivamente il negozio, lei che il Castelmagno non lo aveva mai venduto. Ed aveva in parte ragione perché nessuno lo conosceva - troppo scarsa la produzione -, nonostante che Soldati l'avesse fatto conoscere all'Italia tutta nel 1957 nella sua puntata piemontese del Viaggio lungo il Po trasmesso dalla neonata televisione in bianco e nero e con un unico canale.

Da allora, di formaggi ne incontrai tanti lungo il mio cammino. Fin da subito. Ecco la prova. Diventato presidente della Pro loco di La Morra, nel 1979 organizzai una giornata dedicata al formaggio e al vino. Nel mio studio, alle mie spalle, campeggia il manifesto che recita: Incontro e confronto fra i formaggi Castelmagno e Raschera delle valli cuneesi con il vino Barolo di La Morra, dibattito e degustazione.

Da allora, di formaggi ne incontrai tanti lungo il mio cammino. Fin da subito. Ecco la prova. Diventato presidente della Pro loco di La Morra, nel 1979 organizzai una giornata dedicata al formaggio e al vino. Nel mio studio, alle mie spalle, campeggia il manifesto che recita: Incontro e confronto fra i formaggi Castelmagno e Raschera delle valli cuneesi con il vino Barolo di La Morra, dibattito e degustazione. A proposito, devo aggiungere una nota che non è per niente a margine: in quella giornata casearia del 1979 era presente Francesca Adinolfi di Roma, che ci parlò delle denominazioni d'origine del Castelmagno e del Raschera, di cui s'andava discutendo già in quell'anno e approvate nel 1982. Francesca fu grande amica di Onaf, socia fondatrice insieme a Giacomo Oddero e Consigliere nazionale. Non potevo allora immaginare ciò che il futuro riservava ad entrambi, ma fu certamente un fausto segnale. Potrei continuare, ma mi fermo qui. La mia vita coi formaggi tuttavia continua, ma parafrasando Cesare Pavese della Luna e i falò, "un formaggio ci vuole, non fosse per il gusto di lasciarlo" quando non ti piace più.



• Armando Gambera giovane presidente della Pro loco di La Morra

• La compianta Francesca Adinolfi, funzionaria al ministero dell'Agricoltura, socia fondatrice dell'Onaf

Nuovi modi di produrre "formaggio"



Il successo dei nuovi prodotti dipenderà dalla loro accettazione da parte dei consumatori. Al momento la tecnologia plant-based è l'unica a permettere la commercializzazione di formaggi vegetali già disponibile sugli scaffali.

Si è avviata anche la "transizione proteica": alla scoperta di approcci caseari alternativi tra aspettative e dubbi per il futuro. Il ruolo dell'Onaf

di Pericle Raverta

Negli ultimi tempi, il sistema alimentare è stato scosso da un'ondata di innovazioni: dal primo latte prodotto in bioreattori alle "mozzarelle" vegetali ottenute dalle mandorle. Ma cosa sono e come sono fatti questi prodotti? Superiamo la diffidenza iniziale e cerchiamo di fare chiarezza su ciò che sta accadendo nel settore delle cosiddette "proteine alternative": alimenti che propongono nientemeno che di rivoluzionare l'industria alimentare, settore lattiero-caseario incluso. Queste tecnologie fanno parte di uno degli interventi promossi a livello globale per ridurre le esternalità negative legate all'impiego degli animali nella produzione alimentare: la



transizione proteica. Questo termine indica il passaggio da una dieta ricca di alimenti di origine animale a una basata su proteine alternative.

Già a questo punto però, la questione si complica. Infatti, nonostante l'ampio utilizzo del termine in letteratura scientifica e nel marketing, il concetto di proteina alternativa non gode di una definizione univoca. Il report del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente, intitolato *What's Cooking?*, tenta di risolvere le ambiguità definendo come proteine alternative tutti quei prodotti che, grazie a nuovi approcci tecnico-scientifici, presentano un profilo sensoriale simile o addirittura indistinguibile rispetto agli alimenti convenzionali di origine animale. Se, per quanto riguarda il significato di profilo sensoriale, noi di Onaf dovremmo avere già un'idea, resta da chiarire quali siano questi nuovi approcci tecnico-scientifici a cui si fa riferimento e le loro implicazioni per il mondo caseario.

Gli approcci si distinguono in due principali categorie: le tecnologie plant-based e l'agricoltura cellulare. In entrambi i casi, l'obiettivo è ricreare le stesse caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali dei formaggi che conosciamo, utilizzando però fonti alternative che non impieghino direttamente gli animali, o perlomeno non nel modo a cui siamo abituati. Nei prodotti plant-based, si

parte da matrici di origine vegetale, mentre nell'agricoltura cellulare il punto di partenza sono microrganismi o cellule animali coltivate in vitro.

Le produzioni plant-based

All'interno di questa categoria rientrano i cosiddetti "formaggi vegetali". Le virgolette sono d'obbligo, poiché il termine formaggio è riservato ai soli prodotti ottenuti da latte o crema. Tuttavia, i recenti avanzamenti tecnologici nell'approccio plant-based stanno colmando il divario sensoriale con i formaggi tradizionali (in particolare quelli ottenuti su scala industriale), risultando indistinguibili all'assaggio. Un esempio è il formaggio erborinato di Climax Foods, finalista nell'ultima edizione dei rinomati Good Food Awards.

Il processo produttivo prevede solitamente la selezione delle materie prime in base alle loro proprietà chimico-fisiche e funzionali che permettano di ricreare le caratteristiche dei componenti del latte. Comunemente si ricorre ad amidi, leguminose, semi oleosi e grassi vegetali. Gli ingredienti selezionati vengono purificati per isolare i componenti essenziali, come carboidrati, proteine e lipidi; miscelati ed emulsionati portando all'ottenimento del prodotto finale.

Un'ulteriore possibilità è invece quella di far coagulare direttamente le bevande vegetali che troviamo ormai quotidianamente sugli scaffali. Questo approccio, in fase di sviluppo dalla startup danese FÆRM, permetterebbe di replicare l'intero processo produttivo del formaggio, modificando semplicemente la materia prima di partenza.

L'agricoltura cellulare

In questo caso, l'approccio proposto non mira a una mimesi del formaggio convenzionale, bensì all'ottenimento di vere e proprie molecole biologicamente identiche a quelle presenti nel latte animale.



La prima via, nota anche come "fermentazione di precisione", si basa sull'utilizzo di organismi unicellulari, come lieviti e batteri. Grazie all'ingegneria genetica, una specifica sequenza molecolare viene inserita nel codice genetico del microrganismo, consentendogli di produrre durante la fermentazione le molecole desiderate, come caseina o sieroproteine. Al termine del processo, il prodotto viene isolato e purificato, separandolo dai microrganismi di partenza. Le molecole così ottenute vengono poi miscelate con altri componenti vegetali per creare un "formaggio" che, secondo i sostenitori, risulterebbe indistinguibile da quello convenzionale. Nonostante possa sembrare una tecnologia fantascientifica, viene già ampiamente utilizzata nella produzione di insulina per diabetici e di coagulanti microbici, impiegati in circa un terzo della produzione casearia mondiale.

Una seconda via consiste nell'ottenere i componenti del latte direttamente dalle cellule delle ghiandole mammarie dell'animale, seguendo un processo in vitro concettualmente simile a quello utilizzato per produrre la tanto discussa "carne coltivata". Il processo biotecnologico è sofisticato e comprende, in un primo step, il prelievo e l'isolamento delle cellule epiteliali della ghiandola

mammaria, seguito dalla loro crescita e differenziazione grazie all'impiego di un mezzo di coltura ricco di nutrienti, analogamente a quanto avviene all'interno dell'animale. A questo punto, vengono utilizzate micro-impalcature (o scaffolds) che consentono alle cellule di assumere una forma tridimensionale, ricreando la struttura e le funzioni della ghiandola mammaria in un ambiente controllato, all'interno di bioreattori. Le cellule epiteliali così coltivate sono in grado di secernere proteine del latte e globuli di grasso, che vengono poi filtrati e preparati per essere impiegati nella produzione casearia. Sebbene promettenti, questi primi risultati sono ancora preliminari, rendendo prematuro trarre conclusioni definitive sulla fattibilità dell'approccio.

L'accettabilità dei consumatori

Il successo di questi prodotti dipenderà dalla loro accettazione da parte dei consumatori. Al momento, la tecnologia plant-based è l'unica a permettere la commercializzazione di formaggi vegetali già disponibili sugli scaffali. Sebbene in Italia questi prodotti rappresentino ancora una nicchia, occupando solo lo 0,25% del volume totale delle vendite di formaggi, il loro tasso di crescita è significativo. Tra il 2021 e il 2023, le

vendite di formaggi vegetali sono aumentate del 77%. La crescente somiglianza sensoriale con i formaggi tradizionali è certamente un fattore chiave nell'attrarre consumatori non vegani.

Per quanto riguarda le altre tecnologie, uno studio recente, su un campione rappresentativo della popolazione tedesca, ha rivelato che il 57% sarebbe disposto a provare "formaggi" ottenuti tramite agricoltura cellulare, il 32% li acquisterebbe regolarmente, ma solo il 24% li utilizzerebbe come sostituti completi dei formaggi convenzionali. Tuttavia, l'introduzione di questi prodotti sul mercato richiederà ancora tempo, poiché lo sviluppo tecnologico e la regolamentazione europea rimangono sfide complesse.

In ogni caso, in un settore in rapida evoluzione come quello delle scienze alimentari, è fondamentale mantenere una mentalità aperta ed evitare giudizi affrettati, ricordandoci che il vero banco di prova, specialmente per gli assaggiatori Onaf, resta comunque quello dei cinque sensi.



Nel Regno Unito la rinascita dei formaggi a latte crudo



Dal Caerphilly nutrimento dei minatori allo Stichelton salvato da casari ribelli nella contea di Robin Hood



di Beppe Serafini

Se il numero di formaggi Dop fosse indice della qualità casearia di un Paese, il Regno Unito con 11 Pdo (Protected Designation of Origin) risulterebbe una nazione di mediocre valore. In realtà, negli ultimi 30 anni il panorama britannico ha visto la nascita di molte realtà artigianali con produzioni prevalentemente a latte crudo che ben rappresentano la propria territorialità ed è così che un breve viaggio in Inghilterra e Galles diventa un'occasione di conoscenza e di assaggi.

Lasciata l'area londinese ci si immerge nella campagna dell'Oxfordshire e qui la prima sosta, la Nettlebed Creamery all'interno della Merrimoles Farm, allevamento di bovine convertito al biologico nel 2001. Nel 2015 apre il caseificio il cui formaggio più rappresentativo è il Witheridge, a latte pastorizzato, a pasta semicotta e semidura. La cagliata tagliata finemente viene messa in forme da 2,5 kg, passate in salamoia, avvolte in fieno e stagionate per un minimo di 6 mesi. I profumi sono di lattico cotto, frutta secca, erba, fieno. Il sapore è dolce e leggermente acido. La parte aromatica è piacevolmente balsamica e in bocca una buona solubilità. Non è possibile visitare il caseificio così riprendo il viaggio attraversando l'area delle Cotswolds con piccole città dove il tempo sembra essersi fermato da secoli.



Benvenuti in Galles

Un cartello bilingue avverte del possibile transito di bovini. Eccoci in Galles al Castello di Caerphilly, vicino a Cardiff. Eretto nella seconda metà del 1200, questo castello è secondo solo a Windsor. Qui, ogni ultimo weekend di agosto, si svolge un festival il cui protagonista è il formaggio vaccino omonimo: il Caerphilly.

Prodotto fin dai primi dell'800, veniva portato in miniera avvolto in foglie di cavolo come pasto principale: sembra che questo formaggio reintegrasse il sale perso dai minatori durante i turni sotterranei.

A metà del XIX secolo la sua produzione scomparve dal Galles ma, al di là del confine, nel Somerset inglese, sopravvisse grazie ai produttori di Cheddar che lo adottarono come formaggio a più rapida maturazione in grado di fornire un flusso costante di reddito. Oggi il Caerphilly artigianale è prodotto in due versioni: il più tradizionale di 8-10 settimane con un sottocrosta morbido, cremoso e una parte centrale più gessata e quello in versione stagionata fino a 10 mesi a pasta dura e friabile.

Lo scopro alla Caws Teifi Cheese, Glynhynod Farm, nella contea di Ceredigion sul Mare di Irlanda. "Caws" in gallese significa formaggio; "Teifi" è il nome del vicino fiume. Qui incontro il fondatore John Savage. John mi racconta di essersi trasferito dai Paesi Bassi nel 1981 e di avere iniziato, insieme a Patrice Onstwedder e Paula van Werkhoven, a produrre formaggio a latte crudo biologico nel 1984. Il latte proviene da bovine che pascolano prevalentemente in riva al mare a pochi chilometri di distanza. Le essenze dei pascoli costieri le ritrovo nel suo Traditional Caerphilly, a pasta cruda e semidura di 8 mesi, con odori e aromi di erba fresca, limone e frutta secca. Il gusto dolce, non nasconde una salinità che ricorda il mare. In bocca è granuloso con buona solubilità e persistenza finale. Diverso il Celtic Promise, a crosta lavata e pasta semidura con maturazione fino a 8 settimane. Con crosta arancione, è molto intenso con profumi e aromi di burro e di animale. Caratterizzato da una nota amara e una lieve pungenza, ha una persistenza piuttosto lunga.

Lo Stichelton

Tappa successiva il Nottinghamshire inglese, terra di Robin Hood e di ribelli caseari: Randolph Hodgson e Joe Schneider. La storia ha inizio nel 1989 quando nel Regno Unito si diffuse una intossicazione da Lysteria. L'unico alimento che sembrava accomunare i casi era lo Stilton a latte crudo ma le autorità britanniche non riuscirono mai a dimostrarne la responsabilità. Ciononostante, l'Associazione Produttori di Stilton decise la modifica del disciplinare di produzione in modo che tutto

lo Stilton venisse prodotto con latte pastorizzato decretando così l'estinzione di un formaggio erborinato espressione della sua territorialità.

Nel 2004 Randolph Hodgson (fondatore di Neal's Yard Dairy) e il casaro americano Joe Schneider decidono di resuscitare lo Stilton a latte crudo. Aprono un caseificio presso la Collingthwaite Farm, nella Welbeck Estate, 30 km a sud di Sheffield e nel 2006 iniziano la produzione. Non potendolo chiamare Stilton e osteggiati dalla omonima Associazione dei Produttori, ecco nascere lo "Stichelton", nome sassone del villaggio di Stilton.

In forme cilindriche da circa 8 kg con una crosta che varia dall'ocra all'arancione a seconda della maturazione, la produzione dello Stichelton è un processo lungo. Dopo la coagulazione all'interno di grandi vasche rettangolari, la cagliata viene rotta e lasciata riposare sotto siero per qualche ora. Il siero viene poi fatto drenare, la cagliata trasferita in un'altra vasca e qui lasciata per tutta la notte.

La mattina successiva la cagliata compatta e asciutta viene tagliata in blocchi, macinata e salata, per poi essere messa nelle forme senza pressatura. Trasferite nella cella calda, queste sono rivoltate ogni giorno per una settimana. Segue la fase di "rubbing" (strofinamento) durante la quale tutte le aperture presenti sulla superficie vengono chiuse per evitare che entri troppa aria. La prima agatura avviene a 6 settimane, poi una seconda la settimana successiva. La maturazione si completa tra le 12 e 22 settimane a seconda del ciclo di lattazione delle bovine.

Il mio assaggio ha circa 14 settimane e un profumo intenso. La pasta è color avorio con diffuse vene bluastre e un sottocrosta dal color ocra. Intensi profumi e aromi di burro, sottobosco, funghi, e note tostate. In bocca è dolce, quasi burroso, con una grandissima solubilità di muffe e pasta e persistenza finale molto lunga. Un formaggio molto complesso e goloso!

Il caseificio non è aperto al pubblico ma il Welbeck Farm



Shop offre un banco di formaggi con le più significative produzioni artigianali nazionali raccontate magistralmente. Il cartellino in esposizione indica il nome del formaggio, il nome del casaro, la provenienza, la tipologia di latte specificando se pastorizzato o crudo, tipo di caglio. Inoltre, l'etichetta che sigilla l'incarto riporta descrizione e/o storia del formaggio. Un metodo di comunicazione assai efficace.

Cheshire, capolavoro artigianale

Tra tutti segnalo l'Appleby's Cheshire. Per centinaia di anni il Cheshire è stato più popolare del Cheddar ma scomparve durante la Seconda guerra mondiale. Negli anni '50 Lucy Appleby ne ha ripreso la produzione presso la Hawkstone Abbey Farm nello Shropshire e oggi è uno dei rari Cheshire artigianali a latte crudo e pasta cruda. Si presenta in forme cilindriche da circa 8 kg a pasta dura e friabile, di colore arancione chiaro per l'aggiunta di annato al latte.

Di buona intensità, profumi e aromi sono di lattico fresco con sentori erbacei, balsamici, citrici e leggermente speziati. Dolce e salato sono in ottimo equilibrio. In bocca la struttura è granulosa con discreta solubilità e persistenza finale piuttosto lunga. La presenza di una erborinatura naturale rende l'assaggio molto interessante.

Ahime! il viaggio volge al termine. Ultima tappa Londra, al Cheese Barge, originale barcone/ristorante sul Regent's Canal, con un gustoso Baron Bigod al forno (formaggio tipo Brie-de-Meaux Aop) accompagnato da una Mild Ale artigianale brindando alle chicche casearie di questo sorprendente Regno Unito.

Skyr

Il formaggio dei vichinghi

Un superfood nato 1100 anni fa, trasmesso da 40 generazioni di donne, è il segreto islandese per una vita sana

di Alice Sattanino

Lo skyr è uno dei pochi prodotti caseari sulle nostre tavole originario delle terre del nord: dell'Islanda, per essere precisi. A prima vista può sembrare un comune yogurt ma si tratta invece di un formaggio fresco, ricco di proteine e povero di grassi.

La storia dello skyr inizia a 66 gradi nord, circa 1100 anni fa: i vichinghi che hanno popolato l'Islanda non si portavano dietro soltanto elmi, cotte, e scudi. Sui loro dreki, le temibili e slanciate navi decorate con teste di drago, erano imbarcati anche barili di latte fermentato che tra i fiordi di casa erano conservati nel letto dei gelidi torrenti scandinavi. Un latte fermentato che deve essere molto piaciuto ai coloni di quelle terre lontane visto che i loro attuali discendenti considerano lo Skyr un vero e proprio simbolo nazionale. Paradossalmente lo skyr è stato invece del tutto dimenticato nella penisola scandinava da cui originariamente proveniva.

Lo skyr è prodotto esclusivamente a partire da latte magro: nella cucina islandese panna e burro sono due pilastri intoccabili, quindi qualsiasi lavorazione casearia può partire solo dal latte scremato.

MITO NORDICO

In moltissime culture del mondo la mucca sacra è centrale nei miti di creazione, nutrendo la vita con il suo latte divino. Nel folklore norreno (nordico, ndr), si chiama Auðhumla. Dalle sue mammelle scorrevano quattro fiumi di latte. Per sfamarsi, Auðhumla cominciò a leccare degli scogli gelati, che sapevano di sale. Nel primo giorno in cui li leccò da questi scogli emersero i capelli d'un uomo, nel secondo giorno la testa, e nel terzo tutta una persona: questi, la prima creatura in forma umana, fu Búri, padre di Odino.

Il latte è riscaldato a temperature di poco inferiori a quella di ebollizione, in modo che i grassi residui e la caseina vengano a galla e possano quindi essere rimossi, quindi è lasciato raffreddare fino a 37°C. A questo punto vengono aggiunti del caglio di vitello e una piccola quantità di skyr da una produzione precedente, in modo da garantire che i batteri responsabili dei processi di fermentazione siano quelli giusti. Il latte è lasciato a riposare per circa cinque ore per essere poi colato, utilizzando un panno finissimo, in modo da eliminare la maggior parte del siero presente. Quello che rimane è un prodotto cremoso, ancora più denso di uno yogurt greco, dal gusto leggermente acido, con una gradevole punta dolce.

In Islanda lo skyr era tradizionalmente prodotto soprattutto in estate, mentre nei lunghi mesi invernali le colture microbiche venivano amorevolmente conservate in attesa della ripresa della produzione in primavera. Gli islandesi sostengono che i ceppi batterici utilizzati oggi

risalgono a 1100 anni fa, attraversando circa 40 generazioni di donne. Perché lo skyr, come moltissimi altri formaggi, è sempre stato cosa da donne: loro si occupavano di produrlo, sempre loro si occupavano di mantenere sani i batteri, e loro utilizzavano il siero, derivato dalla produzione dello skyr.

La storia moderna della produzione dello skyr inizia intorno al 1920 quando viene fondata la "latteria" a Selfoss, centro di riferimento del sud dell'Islanda a circa un'ora da Reykjavik, latteria che si chiama Ísey, nome femminile tradizionale che significa isola di ghiaccio.

Nel 1929 la ventottenne Carl Jørgensen, un esperto lattiero-caseario danese, fu assunto come primo direttore della latteria Ísey e si trasferì a Selfoss, nel sud dell'Islanda, con la sua giovane famiglia. Stabilì un moderno processo di produzione e viaggiò per le campagne studiando le mucche locali e testando il loro latte. Si producevano latte fresco, formaggio e panna. Ma quando si trattava di un prodotto tradizionale locale, lo skyr, Carl aveva bisogno di una guida.

Ingigerour Ögmundsdóttir era una contadina di

talento che studiò orticoltura, seguì le nuove innovazioni in agricoltura e all'età di 30 anni era una rispettata fonte di conoscenza anche tra i locali. È stato a lei che il caseificio si è rivolto per chiedere aiuto su come preparare lo skyr: Ingigerour insegnò a Carl il mestiere che aveva imparato a casa e che veniva utilizzato da secoli nelle fattorie. Hanno allestito una grande vasca da 90 litri in cui il latte scremato veniva lasciato raffreddare e mescolato con la coltura di skyr. La mattina successiva il contenuto veniva travasato in sacchi e pressato per favorire il processo di filtrazione. E così il metodo tradizionale, utilizzato dalle donne islandesi per generazioni, è stato portato in un moderno ambiente caseario.

Sfortunatamente, nonostante l'importanza della loro collaborazione, Carl e Ingigerour non andavano d'accordo e lei lasciò presto il caseificio. In seguito Carl litigò con i proprietari del caseificio e ritornò in Danimarca, dove visse e lavorò fino alla sua morte negli anni '80. Insolitamente per l'epoca,

NON SI BUTTA VIA NIENTE

Anche se sembra inconcepibile per un'isola circondata dal mare, in Islanda il sale non è mai stato usato per la conservazione dei cibi: il sale ci sarebbe, ma mancano le temperature e le lunghe giornate di sole necessarie per la realizzazione delle saline naturali. Il metodo più semplice e facilmente disponibile per conservare carne, pesce e altri alimenti deperibili, era conservarli dentro a dei contenitori riempiti di siero. Il tutto poi veniva conservato al fresco a garantirne una durata maggiore ai cibi.



L'ESTRAZIONE DEL SALE

Il processo di estrazione del sale che si applica in Islanda è lungo e richiede molto lavoro: alcuni coloni danesi e i nativi d'Islanda, oltre due secoli e mezzo fa, misero a punto un ingegnoso metodo per l'estrazione di questo prodotto, utilizzato per la conservazione del pesce, alimento base della dieta alimentare in Islanda, allora come oggi. Attraverso lo sfruttamento dell'energia geotermica, l'acqua salmastra, pompata all'interno di speciali serbatoi in acciaio, viene fatta evaporare a basse temperature, 70°C, lasciandone così invariate le naturali proprietà minerali. Quando l'acqua salmastra ha raggiunto il livello ottimale di salinità, viene trasferita in vasche aperte, dove inizia la lavorazione che trasforma la soluzione salmastra in sale. È a questo punto, grazie alla combinazione di lavoro tradizionale e tecniche moderne, che si creano le scaglie di sale, che verranno poi asciugate, utilizzando il vapore dell'energia geotermale. Questo permette al sale di mantenere un alto contenuto di minerali, rendendolo così un prodotto di alta qualità.

Patrimonio di un popolo esiguo e lontano lo Skyr ha oggi diffusione planetaria

Ingigerour non si sposò né ebbe figli e morì negli anni '50, in un raro incidente automobilistico islandese. Il loro incontro, però, è stato un momento importante nello sviluppo dello skyr moderno. Patrimonio di un popolo numericamente esiguo e lontano, negli ultimi anni lo skyr

ha conosciuto una diffusione planetaria, tanto da finire elencato tra i cibi da salvare per proteggere la biodiversità secondo Slow Food: è un superfood per eccellenza, contenendo naturalmente un alto tasso di proteine e un livello di grassi quasi pari a zero.

La produzione attuale, a livello industriale, fa uso di macchinari complessi che permettono di standardizzare la qualità del prodotto: le colture microbiche utilizzate per la produzione di massa sono più povere di specie rispetto a quelle utilizzate nella produzione artigianale e i fini conoscitori del prodotto sottolineano che esistono importanti differenze tra il prodotto artigianale, più acido e forte, e quello industriale, decisamente più dolce.

Oggi la latteria Ísey si è trasferita fuori dal centro di Selfoss per ingrandirsi e modernizzarsi, ma gli edifici che ospitavano la sede storica sono stati restaurati e convertiti in un centro che comprende una food hall ed il museo dello skyr, unico al mondo, che illustra la storia, il procedimento produttivo, le curiosità su questo superfood. Il museo è multimediale ed interattivo, e si basa molto sull'esperienza sia tattile che olfattiva. La visita si conclude con un assaggio di skyr al naturale ed un prodotto a base di skyr, nel mio caso, una mini bowl con skyr al gusto creme brûlée, composta di frutti rossi, granola, scaglie di cocco tostate, burro di arachidi e caramello salato.

L'armonia tra Sakè italiano e formaggi locali



Il viaggio culinario proposto dalla delegazione di Treviso ha unito due culture in una unica sinfonia di aromi e sapori

di Nicola Coppe e Serena Turin

Il saké è una bevanda fermentata a base di riso, acqua, lievito e Koji, un fungo che ha la funzione di convertire l'amido del riso in zucchero, indispensabile per la fermentazione. Questa bevanda antica ha radici profonde nella cultura giapponese. A differenza di whisky o vodka, il saké non è un distillato, poiché non subisce un processo di distillazione, il che lo rende più simile al vino. Sebbene la tradizione lo voglia servito caldo, molte varietà di saké sono concepite per essere gustate a temperatura ambiente, per esaltarne al meglio sapori e aromi.

Riso Saké è la prima e unica sakagura (fabbrica di saké) in Italia, si trova a Feltre in provincia di Belluno, una realtà che unisce la tradizione giapponese alla ricchezza delle materie prime italiane. Viene utilizzato riso Carnaroli e altre varietà antiche per creare nuove interpretazioni di saké tutte italiane. Questo prodotto nasce con una visione rispettosa dei toji giapponesi, i maestri produttori di saké, che hanno perfezionato quest'arte per millenni. La produzione italiana segue comunque una strada differente, dettata dalle caratteristiche uniche del riso coltivato in Italia, meno raffinato e levigato di quello giapponese, con l'obiettivo di ottenere un prodotto con una forte personalità.

Anche se saké e formaggi appartengono a mondi apparentemente distanti si possono creare combinazioni straordinarie. La varietà di sapori e texture nel saké si sposa magnificamente con la complessità e tipologie dei formaggi italiani, offrendo un'esperienza gustativa unica. L'acidità e la dolcezza del saké possono bilanciare la piccantezza e la grassezza di molti formaggi, mentre il suo umami esalta i sapori dei prodotti lattiero caseari più delicati.

Abbinare il saké ai formaggi del territorio bellunese non è stato solo un piacere per il palato, ma un viaggio culinario che ha unito due culture in una sinfonia di colori, sapori e aromi. La proposta di Onaf delegazione di Treviso con



Molte varietà di Saké sono concepite per essere gustate a temperatura ambiente, per esaltarne al meglio sapori e aromi



capra di razza Camosciata delle Alpi dell'azienda "La Schirata". È importante sottolineare che gli animali allevati vivono in stalla solo durante i parti e i mesi invernali mentre, dalla primavera all'autunno, sono libere di pascolare su zone (pascoli e praterie) ancora incontaminate ricche di essenze foraggere (biodiversità elevata). Viene così salvaguardato il benessere animale e si ottiene latte di qualità. Questa proposta è risultata un matrimonio perfetto.

L'Harmoniae è prodotto con riso Dellarole, risulta dolce e si abbina a formaggi erborinati come il Gorgonzola Dop. La dolcezza del saké bilancia la sapidità e la struttura del formaggio, creando un'esperienza sensoriale avvolgente. In questo caso è stato proposto un formaggio erborinato di pecora, proposta innovativa per un allevamento bellunese.

Belluno e Friuli Venezia Giulia, durante una serata è stata la seguente:

1. Movat (saké frizzante) con "Schiz" (formaggio freschissimo con latte di vacca) e confettura di mele varietà locali bio e fiori edibili spontanei;
2. Nigori (saké dolce torbido) con Robiola (formaggio fresco di latte di capra) con marmellata bio di agrumi;
3. Harmoniae (saké dolce) con Erborinato (formaggio con latte di pecora) con confettura extra di fichi neri a pezzettonio;
4. Vero (saké tradizionale) con "Formai del Borgo" (formaggio con latte di vacca crosta lavata) con confettura di pere, varietà locali bio e cannella.

Il Movat è simile a uno spumante e può essere abbinato a formaggi freschi e morbidi come la Mozzarella di bufala o a caprini freschi; la scelta è caduta sullo Schiz, formaggio freschissimo ottenuto dalla lavorazione del latte di vacca intero, pasta morbida, profumi di latte, di yogurt, di panna che ben si sono "sposati" con questo saké. Le piccolissime bollicine della bevanda hanno inizialmente esaltato i sapori e aromi delicati del formaggio che poi si sono evoluti armoniosamente al palato, complici i profumi dei fiori presenti nella confettura (salvia dei prati, primule, radicchio selvatico, viole e molti altri).

Il Nigori con la sua incredibile texture viene proposto in abbinamento a formaggi cremosi come ad esempio il Taleggio Dop e le croste fiorite. L'accostamento scelto è con delle robioline fresche ottenute con latte di

Un giovane allevatore-casaro, Tommaso, si innamora della razza Lacaina perché produce un latte delizioso, e decide di iniziare una nuova "avventura" proponendo formaggi con latte ovino nuovi e particolari per i consumatori del posto (esempi: tipo Castelmagno, Gran gessato, Burbero e altri). Saké, formaggio erborinato e confettura di fichi neri inebria i palati dei commensali.

Il Vero è realizzato con riso Carnaroli: è inconfondibile il suo sapore umami; viene proposto per accompagnare e degustare formaggi stagionati come il Grana Padano Dop, il Piave Riserva Dop e i pecorini, formaggi con impatto sensoriale persistente e complesso. Nell'accostamento non sono state rispettate le indicazioni del maestro produttore del saké, ed è stato scelto l'accostamento con il "Formai del Borgo" (Latteria di Lentia), formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino con pasta uniforme, morbida, crosta lavata (tipo taleggio) dal gusto intenso e deciso. Il risultato è stato soddisfacente anche se la nota umami del saké non era in equilibrio con gli aromi tipici del formaggio (animale, tartufato, ammoniacale...). La confettura di pere e cannella invece, si è ben armonizzata con tale formaggio riportando molti apprezzamenti.

Si è trattato di un'esperienza sensoriale unica che ha trovato ottimo riscontro fra i partecipanti, con tantissime domande, curiosità, approfondimenti relativi al settore agroalimentare e a questo mondo variegato di saperi e sapori.



Formaggi e frutta invernale

Tre chicche a base di latte caprino, ovino e vaccino in tavola con uva moscato, datteri e mele

di Renato Scarfi

Dato che l'inverno è ormai alle porte e, con esso, il periodo natalizio con le sue occasioni conviviali e le sue tavole ricche di colori sgargianti e vivande, vorrei proporre alcuni abbinamenti tra formaggi e frutta di stagione, in grado di allietare il palato di ognuno e di offrire, al contempo, le giuste calorie per combattere il freddo.

È importante scegliere bene la tipologia di frutta da abbinare a ogni formaggio, perché non tutti gli abbinamenti "funzionano" bene. Le mie proposte, lungi dall'essere esclusive, hanno lo scopo di provocare nel lettore la curiosità di esplorare le innumerevoli vie del gusto, alla ricerca di nuove sensazioni, in grado di appagare le nostre papille gustative.

Per le tavole invernali propongo, quindi, tre abbinamenti con tre formaggi preparati con latte di diversa provenienza: capra, pecora e vacca. Tre prodotti con diversa sapidità e intensità aromatica e con caratteristiche diverse, che vanno dalla pasta molle e crosta fiorita alla stagionatura prolungata all'erborinatura, ma che sapranno offrire variegate sensazioni organolettiche, amplificate o diversificate grazie al matrimonio con i frutti di stagione indicati.

Camembert di capra con uva moscato

Iniziamo con un abbinamento estremamente delicato. Nonostante la provenienza del latte possa far pensare a un formaggio dal sapore forte, il camembert di capra è invece un prodotto piacevole, elegante, profumato. È un formaggio a crosta fiorita che permette di assaporare tutta la freschezza del latte di capra, ricco di sostanze nutritive e molto digeribile. La pasta è molle, omogenea, bianca e liscia, con un cuore cremoso dai riflessi bianchi e brillanti. Al naso presenta profumo intenso che richiama il latte fresco. In bocca offre un bel-l'equilibrio tra leggere note saline e di panna cruda, con una tenue punta di acidità nel finale.

A un formaggio così delicato ben si abbina l'uva moscato, dagli acini color giallo dorato, una varietà molto apprezzata per il suo sapore dolce e aromatico. Il nome deriva da "muscum" che significa muschio, il cui sentore si ritrova anche nell'uva, veramente deliziosa, che viene utilizzata principalmente nella produzione di vini dolci e profumati, come lo Zibibbo. Gli acini ricchi di vitamine (B, C e K) e antiossidanti, sono una buona fonte di minerali come il potassio, che aiuta a regolare la pressione sanguigna, e il calcio, che è essenziale per la salute delle ossa.

Il loro sapore dolce e leggermente dell'uva si abbina perfettamente con formaggi dal sapore non invasivo, creando un gustoso insieme che risulta armonico ed equilibrato.

Pecorino stagionato con datteri

Il formaggio successivo è un pecorino stagionato minimo 9 mesi, il Fosté, prodotto dal Caseifitziu Agricolu Mandrolisai di Samugheo (Oristano). Il nome in sardo è un appellativo "di rispetto" per gli anziani, una sorta di "Vossia". Un nome perfetto per questo formaggio stagionato che ha anche vinto, tra gli altri, il Sardinia Food Awards 2022 e il bronzo al World Cheese awards 2022. Si tratta di un formaggio stagionato a latte ovino crudo a pasta cruda, prodotto con coagulazione prevalentemente presamica con caglio liquido di agnello.

Si presenta in forma cilindrica con facce piane o leggermente concave, scalzo a schiena di mulo e una crosta media di colore arancione non uniforme, tendente all'amaranto e al marrone, che viene trattata con olio di oliva extravergine. La pasta è di colore giallo paglierino con piccole occhiature irregolari. Formaggio a pasta dura, è prodotto nel periodo da dicembre a giugno. Al naso presenta una notevole complessità, con sensazioni olfattive che ricordano le diverse erbe dei pascoli dell'entroterra sardo. In bocca è solubile, persistente, gradevolmente sapido e leggermente piccante. Gli aromi vanno dal lattico, al burro fuso, alla verza, al fruttato, al fieno secco, talvolta con sentori di animale.

I datteri (dal greco daktilos) sono frutti carnosì, gustosi e zuccherati, ricchi di sostanze antiossidanti e antinfiammatorie. Una vera delizia tipicamente invernale. Contengono diverse vitamine (in particolare quelle B e C) e sali minerali (come potassio e magnesio) utili alla nostra salute. Tutti i datteri contengono fibre e sali minerali in abbondanza, con quantità decisamente basse di proteine e grassi. Tuttavia, trattandosi di frutti sani ma piuttosto nutrienti e calorici (100 gr di datteri secchi forniscono circa 280 kcal), vanno consumati con giudizio, evitando le scorpiate.

Esistono diverse varietà di datteri, ognuna con caratteristiche differentissime come quelle a polpa dura, molto amate nei paesi arabi, o quelle a polpa molle, preferite in Europa e America. In tale ambito, la varietà medjoul è quella più conosciuta, almeno nel nostro paese. Si tratta di frutti a polpa morbida di relativamente grandi dimensioni, dal tipico colore ambrato e dal sapore molto dolce, che ricorda quello del caramello.

Questo frutto assai energetico si contraddistingue per la dolcezza della sua polpa, che riequilibra la sapidità del Fosté, creando un'esplosione di sapori in bocca e donando piacevolissime sensazioni, favorito anche dalla sua consistenza, che bilancia benissimo la durezza della pasta del pecorino stagionato.

Sul piatto, inoltre, il colore dei datteri si contrappone al giallo paglierino del Fosté, creando uno stuzzicante legame cromatico.

Gorgonzola Dop piccante con mele

Per finire, propongo un abbinamento con un famoso erborinato dall'origine antica, scaturito (come vuole la leggenda) da un clamoroso errore di un ragazzo distratto che, per correre dalla propria amata, lasciò la cagliata fresca appesa in una cantina umida, permettendo alle spore fungine di inseminare il prodotto, e di trasmettere alle generazioni future un formaggio erborinato veramente squisito.

Il gorgonzola piccante, preparato con latte vaccino intero, con il suo sapore forte e deciso è il formaggio ideale per creare un abbinamento con la frutta, che attenua l'intensità del formaggio, lo ammorbidisce e lo rende più elegante.

Prodotto dal consumo diffusissimo, il gorgonzola presenta una crosta ruvida e umida, con facce piane e scalzo dritto. La pasta è untuosa, di colore che va dal bianco avorio al giallo paglierino, con screziature verdi-blu (ma anche grigie) dovute alla presenza delle ben note muffe nobili, distribuite in modo più o meno uniforme. Si tratta di un formaggio a pasta cruda, friabile, mediamente solubile, armonico e con una piacevole sensazione trigeminale di piccante, che dona emozioni piacevoli e avvolgenti e sensazioni gusto-olfattive che ricordano il lattico cotto, funghi porcini, sottobosco, vegetale secco e lievito. I sapori tendono al salato, con una buona dolcezza e una bassa acidità.

Un formaggio strutturato, risoluto e suadente che ben si accompagna tutto l'anno a frutta dal sapore non invasivo, che ne attenua la piccantezza ma ne sottolinea le peculiarità organolettiche. Per il periodo invernale proporrei qualcosa che vada oltre le pere o la frutta secca, ben note (e apprezzate) ai consumatori, e proporrei l'abbinamento con le mele, alle quali aggiungo un po' di uva passa (conosciuta anche come uvetta o uva sultanina)

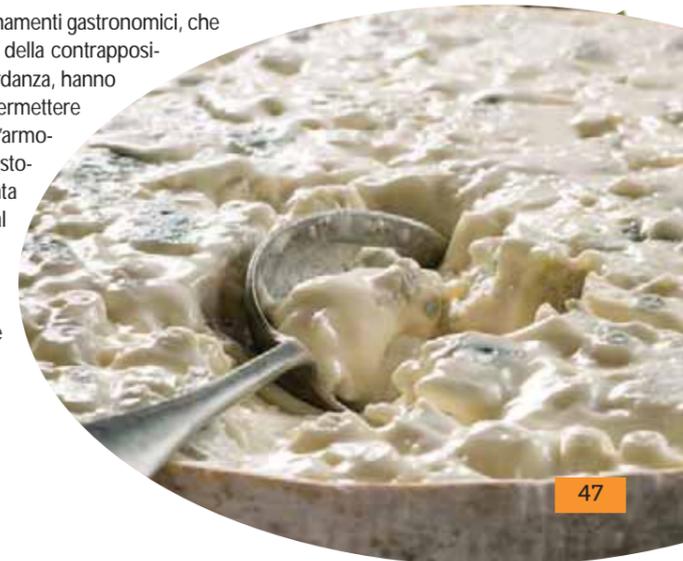
sparsa sul piatto per aggiungere una ulteriore variazione cromatica (e dolce).

La mela è un frutto che può essere più o meno croccante e succoso, con una polpa fine che permette di coniugarsi bene alla consistenza del gorgonzola dolce. Povero di calorie ma ricco di fibre, vitamine, antiossidanti e proprietà benefiche come quella ipoglicemica, antinfiammatoria e prebiotica, questo frutto originario dell'Asia centrale presenta un suo particolare equilibrio tra acidità e dolcezza. Volendo evidenziare gli aspetti dolci di questo matrimonio suggerisco, quindi, la mela "imperatore", non per manie di grandezza, ma perché questo tipo di mela, dalla buccia rossastra e leggermente ruvida, presenta una polpa bianca avorio, zuccherina, morbida e profumata che ben si accompagna al nostro gorgonzola piccante, attenuandone le "asperità" organolettiche.

La presenza di uva passa, ricca di zuccheri, sali minerali e antiossidanti, aggiunge un tocco cromatico e ulteriore dolcezza a tutto l'insieme. Meglio di un dessert.

Se la pera rimane il frutto più tradizionale da consumarsi con il formaggio, come sottolineato dalla saggezza popolare, non possiamo non ammettere che esistono sterminati esempi di frutti che, lungo tutto l'arco dell'anno si possono ben abbinare ai diversi formaggi. Un territorio pressoché illimitato dove l'assaggiatore esploratore può osare e cimentarsi nella sperimentazione di nuove formule. In questo modo l'idea del gusto spontaneo, impulsivo viene superata dall'idea di un gusto filtrato dall'esperienza e dal sapere e alimentato dalla consapevolezza.

Le regole degli abbinamenti gastronomici, che seguano il principio della contrapposizione o della concordanza, hanno infatti lo scopo di permettere di raggiungere quell'armonia di sensazioni gusto-olfattive che consenta di assaporare al meglio i cibi, appagando i propri sensi. Buona degustazione, quindi, e Buon Anno.





Concorso Caseario Internazionale

STUPORE ED EMOZIONE

6^a edizione - Bergamo 18/19/20 ottobre 2024



Premio
OLTRE IL FORMAGGIO

**1° CLASSIFICATO PER LA CATEGORIA
"OLTRE IL FORMAGGIO"**

PASTA SEMIDURA
**Queso de oveja Artesano curado
en miel y oregano**
Quesos Artesanos Villarejo

PRIMI CLASSIFICATI PER SOTTOCATEGORIE:

PASTA MOLLE
Caciotta Erbe Fiori
Ghezzi Azienda Agricola

PASTA DURA
Queso curado en Tomillo
Quesos Artesanos Villarejo

PASTA ERBORINATA
Fior d'arancio DOCG
Latteria Moro di Moro Sergio

YOGURT CON AGGIUNTE
DI ULTERIORI INGREDIENTI
Yogurt goloso
Ghezzi Azienda Agricola



Premio
IL CASARO D'ORO

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

PASTA DURA
Parmigiano Reggiano DOP
Caseificio Razionale Novese

PRIMI CLASSIFICATI PER SOTTOCATEGORIE:

FORMAGGIO MOLLE
Tinass lo Stracchino
Az. Agricola Cascina Tinass

FORMAGGIO SEMIDURO
Branzi FTB stravecchio
Latteria di Branzi

PASTA FILATA (MOLLE)
Burrata
D'Ambruoso Francesco

PASTA FILATA (SEMIDURI E DURI)
Cosacavaddu Ibleo Semistagionato
Allevamento Tumino Giuseppe & C

FORMAGGIO ERBORINATO
Blu di capra
Igor

YOGURT BIANCO
Yogurt del cuore
Caseificio Zanchetta

Il riconoscimento
assegnato
al presidente Onaf
viene attribuito
annualmente
a persone che, con
il loro impegno
quotidiano, spesso
dietro le quinte
e lontano
dai riflettori,
hanno lavorato
per il progresso
del territorio

di Corrado Olocco

Non è facile scrivere, sul giornale di un'associazione, un articolo nel quale si parla del presidente dell'associazione stessa. Il rischio dell'autocelebrazione (o del conflitto di interessi) è sempre in agguato, ma in questo caso, la notizia c'è.

Domenica 8 settembre il presidente dell'Onaf Piercarlo Adami ha ricevuto a Bergolo il premio Fedeltà alla Langa. Chi è della zona sa benissimo di cosa si tratta, ma per una pubblicazione come InForma, diffusa in tutta Italia, un minimo di spiegazione è necessario.

Il premio Fedeltà alla Langa è stato ideato 51 anni fa dal Comune e dalla Pro loco di Bergolo, paese dell'alta Langa famoso per le case di pietra, le iniziative artistiche, i concerti estivi e i progetti internazionali che portano da quelle parti ragazzi da tutto il mondo. Gli abitanti sono 54 (e nei mesi scorsi, dopo oltre trent'anni, è nato un bambino), ma in inverno, come ricorda sempre il sindaco Mario Marone, si riducono a una dozzina, diventando vere e proprie "sentinelle" del territorio.

Il riconoscimento per la fedeltà alla Langa viene attribuito a persone che, con il loro impegno quotidiano, spesso dietro le quinte e lontano dai riflettori, hanno lavorato per il progresso del territorio. Nell'albo d'oro del premio troviamo quindi pochi Vip e molte persone comuni, quelle che preferiscono parlare in dialetto e che spesso devono vincere la riservatezza per andare a ritirare medaglia e diploma. In mezzo secolo sono stati premiati per la fedeltà alla Langa sindaci, segretari comunali, parroci, agricoltori, insegnanti, artigiani, viticoltori (non quelli della Langa "ricca" attorno ad Alba, ma quelli che hanno i vigneti sui terrazzamenti), volontari, muratori abili a lavorare la pietra di Langa, sacrestani, produttori di nocciole, allevatori di pecore, musicisti, cantastorie, studiosi di storia locale, imprenditori e campioni di pallapugno.

Ad Adami il premio "Fedeltà alla Langa"

Quest'anno la scelta della giuria è caduta, oltre che sul nostro presidente Adami, su altre personalità langhette: il dirigente scolastico Bruno Bruna, il viticoltore Pietro Monti e i coniugi Lucia Carle e Carlo Dottor, lei docente universitaria e lui artista.

Adami è stato premiato sia per il suo impegno in campo caseario (che i lettori di InForma e i soci Onaf conoscono bene), sia per la sua attività ultratrentennale di amministratore locale. Adami è stato per sei mandati (non consecutivi) sindaco di Paroldo, carica che ha ricoperto fino a giugno di quest'anno, e in precedenza era stato assessore e vicepresidente della Comunità montana alta Langa.

La motivazione della giuria ha evidenziato che Adami "Nel comparto caseario ha svolto una grande opera di sensibilizzazione tra i giovani invitandoli a intraprendere l'attività di produzione di formaggio nelle Langhe", ricordando anche la sua attività di presidente Onaf, di direttore della Cooperativa zootecnica alta Langa e gli altri numerosi ruoli ricoperti in ambito caseario.

Sull'attività di Adami come amministratore locale si sono soffermati i suoi colleghi intervenuti alla cerimonia. Il presidente dell'Unione montana Davide Falletto, sindaco di Serravalle Langhe, ha ricordato che il premio viene assegnato "A chi ha l'alta Langa nel cuore" (e sicuramente Adami fa parte di questa

categoria di persone) e il consigliere provinciale Massimo Antoniotti, già sindaco di Borgomale, altro piccolo centro dell'alta Langa, ha sottolineato che "Adami ha dato un grande contributo a Paroldo e a tutta l'Unione montana. Abbiamo bisogno di persone che si impegnano come lui a favore del territorio".

Alla premiazione, come tutti quelli che hanno qualcosa da dire, Adami è stato di poche parole, a differenza di quelli che spesso si perdono in chiacchiere perché non sanno come concludere l'intervento. "Spero di essere degno del riconoscimento. Ringrazio la mia famiglia, che spesso ho trascurato per dedicarmi alla cosa pubblica. Spero di aver lasciato ai giovani l'insegnamento ad amare la nostra splendida terra", ha affermato ritirando medaglia e diploma.

A Paroldo, in borgata Cavallini, c'è una struttura che sintetizza e racchiude l'impegno di Adami nell'attività amministrativa e nella valorizzazione dell'allevamento ovino e della produzione casearia in alta Langa. È il museo della pastorizia, inaugurato due anni fa. Per molto tempo è stato il cavallo di battaglia dell'Adami sindaco, che nel corso dei vari mandati, un po' alla volta, è riuscito a portare a termine un'operazione fondamentale per testimoniare l'importanza dell'allevamento ovino e della produzione casearia sulle creste più alte delle Langhe.





La giornalista che ha salvato la capra cilentana



• Cacioricotta del Cilento

Storie di donne casare al sud. Un cambiamento di vita radicale per Annacarla Tredici, che ha lasciato Napoli per trasferirsi con la famiglia nel Cilento antico dove conduce un allevamento e produce formaggi

di Daniela Marfisa

Abandonare la metropoli, trasferirsi in campagna, aprire un allevamento di capre e dedicarsi alla produzione di formaggi: non è una storia d'altri tempi, ma la scelta fatta nel 2016 da una giovane giornalista napoletana, Annacarla Tredici.

Un cambiamento di vita radicale quello di Annacarla, che l'ha condotta dal capoluogo della Campania alla parte più meridionale della regione, nel territorio della provincia di Salerno indicato come "Cilento Antico".

Quale è stata la molla che ha spinto una professionista della comunicazione partenopea a diventare imprenditrice casearia in Cilento?

Il desiderio di migliorare la qualità della propria vita, stando a contatto con la natura e con gli animali, ma anche la voglia di costruire un progetto per il futuro, qualcosa che richiamasse le proprie origini e che fosse in grado di raccontare un territorio e i suoi sapori.

Le origini, appunto. Il nonno e il bisnonno di Annacarla erano allevatori di capre sul Vesuvio. Legata alle capre era anche la famiglia del cilentano Andrea Giuliano, compagno di vita e di lavoro di Annacarla.

Il ritorno alle tradizioni familiari è stato così quasi un passaggio naturale per la coppia.

Il progetto di Annacarla e Andrea è iniziato nel Parco Nazionale del Cilento, ai piedi del Monte Stella. Assolutamente da zero: non avevano né terra, né capre. Ci sono voluti due anni solo per trovare il terreno giusto, poi finalmente nel 2018

tra le terre di Lustra e di Omignano è nata l'azienda agricola in regime biologico Tenuta Principe Mazzacane, il cui nome è un omaggio alla storia del territorio (dal nome dell'antico proprietario terriero Giulio Cesare Mazzacane, promosso a principe dal Re di Spagna nel 1649).

Altrettanto meticolosa è stata la ricerca delle capre. Si è partiti con 59 capi di un'unica razza autoctona, la Capra del Cilento o Cilentana; una razza antica, in via d'estinzione, che si suddivide in tre tipologie identificate dal colore del mantello:

la Nera (la più resistente, maggiormente capace di arrampicarsi, e pertanto la più diffusa), la Fulva e la Grigia, entrambe rarissime. La capra Cilentana produce poco latte, ma di grande qualità e con un ottimo livello di attitudine casearia.

A questi primi esemplari nel tempo se ne sono aggiunti altri, anche di razza Camosciata delle Alpi. Oggi il gregge conta 150 animali in totale. Le capre sono allevate libere al pascolo, allo stato semibrado, con stabulazione solo nella stagione invernale. È proprio il pascolo a definire il sapore del latte e dei suoi derivati. Su queste terre la vegetazione tipica è quella della macchia mediterranea; qui abbondano le ginestre, i fiori bianchi e le margherite, di cui le capre si cibano avidamente. Il latte prende così i profumi e gli aromi della flora mediterranea.

La stessa attenzione riservata al benessere degli animali è rivolta anche alle condizioni igieniche della mungitura, con controlli accuratissimi sia dello stato di salute di ogni capra che delle condizioni della mungitrice ad ogni mungitura. "Capra sana, latte sano" è il motto aziendale.

Per salvaguardare e valorizzare la Capra Cilentana, Tenuta Principe Mazzacane ha avviato,

insieme all'Istituto di Alta Cultura Fondazione Giambattista Vico, il progetto "Vis Capra", sostenuto da Gal Cilento. Consta di una ricerca sulle potenzialità genetiche della razza e di un "manifesto" che mira a reintrodurre i prodotti di capra nelle abitudini quotidiane e nella ristorazione.

La trasformazione del latte caprino di Tenuta Principe Mazzacane in formaggi e latticini è iniziata nel 2020. Fin da subito la produzione si è orientata verso il prodotto tipico del territorio, vale a dire il Cacioricotta di capra del Cilento. È un formaggio tradizionale, storicamente preparato nelle case cilentane per il consumo familiare. La sua particolarità risiede nella lavorazione: la coagulazione del latte è in parte termica e in parte presamica, da cui il nome cacioricotta, poiché il formaggio possiede le caratteristiche sia del cacio (la caseina) che della ricotta (le sieroproteine). Il Cacioricotta di capra del Cilento è un ingrediente di molte ricette locali, ma si gusta anche in purezza nelle sue diverse stagionature. Tenuta Principe Mazzacane lo realizza in diverse versioni.

Si inizia con il Primosale, Cacioricotta fresco non salato; a seguire, il Fresco (5 giorni di stagionatura), il Semistagionato (15 giorni), lo Stagionato (30-40 giorni) e il Duro (12 mesi). Con il progredire della stagionatura, la consistenza diventa più dura, odori e aromi evolvono e compare una leggera piccantezza.

Dedicato alla montagna che sventa su queste terre, il Montestella, erborinato di capra affinato al carbone vegetale, la cui presentazione ufficiale è avvenuta al Merano Wine Festival nel 2023. Un prodotto non della tradizione, un piccolo cacio dalla forma di piramide tronca, dal gusto intenso e deciso.

Tra gli altri prodotti aziendali, la ricotta di capra, la robiola e lo yogurt YoCà in vari gusti.

Formaggi e latticini da latte biologico, sano, dai profumi di pascolo, che colpiscono per la pulizia e l'eleganza del profilo organolettico. Ad aiutare Annacarla nelle attività di caseificazione c'è la suocera Giovanna, che fa il formaggio da quando era bambina. La squadra di Tenuta Principe Mazzacane è completata da tre giovani under 30, da Federica Giuliano, sorella di Andrea, supporto all'accoglienza in azienda, e



• Confetture Tenuta Principe Mazzacane



• Robiola e Primo sale

dalle piccole Ginevra Jane e Giorgia Carol, figlie di Annacarla e Andrea.

A Ferragosto di quest'anno si è aggiunto un ulteriore tassello al progetto di Annacarla e famiglia: Gustophia - Dispensa Popolare, bottega sita a Omignano che propone sia le specialità di Tenuta Principe Mazzacane che quelle di altri produttori locali. Qui troviamo conserve, olio extravergine d'oliva, pasta, prodotti da forno, succhi di frutta e tantissimi vini. Oltre a fare acquisti, è possibile degustare formaggi e vini sotto l'attenta guida di Annacarla, che da brava giornalista enogastronomica e sommelier ama raccontare i prodotti della sua terra e non solo. Il progetto di Annacarla Tredici è un esempio virtuoso di amore per la biodiversità, rispetto per la natura, valorizzazione di un territorio e delle sue tradizioni. Il suo "salto nel vuoto" compiuto con passione, audacia e un briciolo di incoscienza si è trasformato in un dono per i suoi clienti e in un meraviglioso augurio per il futuro delle sue figlie.





Scrofanum

La rievocazione dello storico pecorino di Sacrofano

di *Ilaria Castodei*

Sapevate che il primo vero pecorino è stato prodotto nel Lazio? Pare sia nato proprio nel territorio della campagna romana. E questo la dice lunga sulla storia di questa regione nella pastorizia e la sua vocazione per la lavorazione del latte ovino. Di tantissimi pecorini qui prodotti nei secoli, uno fra tutti è stato rievocato dal passato come identità e storia di un territorio.

A Sacrofano, in provincia di Roma, è stato presentato il Pecorino Scrofanum, chiamato così dal leggendario ed originario nome della cittadina, ovvero Scrofano. L'occasione è stata quanto mai azzeccata, quella dello storico Palio della Stella che oramai da 29 edizioni coinvolge l'intero borgo.

In particolare domenica 8 settembre, nella biblioteca comunale è stata tenuta la sua presentazione alla popolazione, attraverso degustazioni e racconti tenuti dalla delegazione Onaf di Roma. Oggi lo Scrofanum è anche Prodotto De.Co. (denominazione comunale di origine).

Un po' di storia

Un formaggio fortemente legato alla stagionalità del latte, infatti dalla prima metà del 1900 il latte ovino era reperibile solo da settembre a giugno, mese in cui iniziava la transumanza delle greggi sacrofanesi verso pascoli più verdi delle montagne del reatino. A settembre ritornavano e a novembre partorivano gli agnelli. All'epoca il poco formaggio prodotto in estate era per il solo uso familiare, mentre quello autunnale veniva venduto.

Al contrario succedeva, che i pastori dei monti limofri, Terminillo, Vettore e Ussita, nel periodo autun-

nale si trasferivano nel sacrofanese. Dai primi del 900 è stato il cibo base della popolazione locale. Non esistono molte testimonianze scritte di questo prodotto che è riuscito ad arrivare ai giorni nostri grazie alle sole trasmissioni orali.

Descrizione e produzione

Formaggio prodotto con latte di pecora e caglio di capretto, nella caratteristica forma cilindrica canestrata. Crosta sottile ruvida e di colore nocciola chiaro. Pasta semi-cotta, morbida, untuosa e di colore giallo paglierino. Al naso spiccano note lattiche accompagnate da sentori di fiori di campo, di erba fresca e nocciola. Al palato una media salatura con leggero gusto dolce ed acido. Una lieve nota piccante sul finale. Ottima la solubilità e una buona persistenza aromatica. È stato da molti descritto come un pecorino "elegante".

Il latte viene riscaldato alla temperatura di coagulazione di 35°C, aggiunto un innesto mesofilo e caglio di capretto. La cagliata viene ridotta in granuli come chicchi di riso e a questo punto avviene una semi-cottura della cagliata a 44-45°C per 10-15 min. Si trasferisce la cagliata nelle fuscelle, per poi inserirla nelle forme in fase di stufatura, per favorire lo spurgo del siero. La salatura in salamoia avviene dopo 24 ore per 5-6 ore. La stagionatura si protrae in cella frigo o ambienti naturali per almeno 4 mesi.

Ma come mai lo Scrofanum è stato riscoperto solo oggi?

Tutto è iniziato da un'idea della giunta e dal sindaco di Sacrofano, nonché presidente dell'associazione della Rete dei comuni del formaggio, Patrizia Nicolini, che ha chiesto ad un produttore del posto

la lavorazione di un alimento che descrivesse l'identità tradizionale della pastorizia locale. A raccogliere questa sfida e trasformare in realtà il progetto proposto è stato Alchimista Lactis nella persona di Andrea Cillo. Andrea, studiando le antiche tecniche casearie di lavorazione oggi è l'unico laboratorio che produce lo Scrofanum.

Andrea Cillo e il suo Alchimista Lactis

Il laboratorio è nato nel 2017 a Sacrofano, ma Andrea Cillo, reduce da lavori in ambito gastronomico, ha costruito le sue competenze casearie oltralpe, in Svizzera, dove per due stagioni di seguito è riuscito a concludere delle esperienze d'alpeggio; un mondo durissimo ma che lo ha appassionato a tal punto da capire la sua vocazione per le lavorazioni casearie. Dunque ha continuato il suo percorso lavorando per un periodo più lungo per un grande caseificio svizzero dove ha affinato le sue tecniche con diverse tipologie di formaggi.

Cillo ha deciso successivamente di trasferire questo bagaglio professionale nella sua cittadina natale, aprendo qui il suo Alchimista Lactis. La sfida è stata mettere la sua competenza e le sue idee a disposizione dei sacrofanesi e non solo: "Il mio auspicio - ha commentato - è che il Pecorino Scrofanum sia apprezzato non solo dai sacrofanesi ma anche dai romani e dalla ristorazione romana". Cillo è inoltre un orgoglioso Assaggiatore Onaf.

Quindi, vista la sua storia, è d'obbligo sperare che lo Scrofanum, che tanto riscontro positivo sta riscuotendo, presto o tardi riuscirà ad entrare anche nell'Associazione formaggi storici della campagna romana.



Incroccio di sapori nel cuore dell'Irpinia



Nozze speciali tra mozzarella e olio autoctono: è nato Paparella, bocconcino di gran gusto

di *Lucio Cammisa*

Metti insieme un olio d'oliva pregiato e un bocconcino di mozzarella... ed è subito amore intenso. Che mozzarella e olio si sposassero bene è risaputo. E allora perché non unire i due prodotti - senza fonderli - e creare un alimento nuovo, un incrocio di sapori? Ci ha pensato, ci ha provato e ci è riuscito Gianfranco Testa, stimato primario urologo in quiescenza vocato all'imprenditoria e titolare di un elegante ristorante resort realizzato nel verde di Sturno, un piccolo, ma suggestivo borgo d'Irpinia, in provincia di Avellino.

Il Mulino della Signora non è solo l'accogliente luxury country house, ma anche il marchio dell'olio pluripremiato prodotto dallo stesso Testa in tre tipologie: Ravece, Marinese e Papaloia. E proprio la varietà Papaloia, con i suoi profumi fruttati di pomodoro acerbo e mela bianca, vegetali ed erbe con note di lattuga e cicoria e il suo amaro spiccato e piccante deciso, sarebbe stato, secondo Testa, l'olio che avrebbe conquistato il cuore del bocconcino.

Il delicato formaggio fresco a pasta filata strappata a mano del caseificio Casearia Lanza di Flumeri (Avellino), impasto di latte vaccino di provenienza locale, ha accolto la goccia di oro liquido: 10 ml di evo Papaloia per trovare un'armonia perfetta nel contrasto di sapori. Quell'equilibrio che nasce da opposti nati per stare insieme. «Può sembrare una banalità - racconta Testa - ma non si tratta, come si potrebbe pensare, di una semplice iniezione di olio all'interno di un bocconcino pronto. L'olio va inserito durante l'ultima fase di lavorazione del formaggio fresco: subito dopo la mozzatura a mano, si introduce nel nodo di pasta calda la quantità sufficiente per dare nuovo sapore alla mozzarella e per poter richiudere perfettamente la sfera bianca, pizzicando con le dita, assicurandosi che non



vi siano fuoriuscite di olio. Un'operazione che abbiamo dovuto provare più volte prima di riuscire a ottenere quello che avevamo immaginato».

Il prodotto, che, manco a dirlo, è stato battezzato "bocconcino paparella", alla vista non presenta segni particolari. Ma quando viene tagliato o spezzato, la lacrima gialla si riversa e per il palato è tutto un piacere. «In fondo - continua Testa -, olio e mozzarella sono un binomio vincente per molte ricette, a cominciare dalla caprese. E l'idea è nata proprio davanti a un piatto di caprese, mentre discutevo con il maître, direttore de Il Mulino della Signora, della versatilità del nostro olio e dell'alta qualità dei formaggi del caseificio Casearia Lanza. In maniera spontanea, abbiamo deciso di sperimentare l'unione delle due eccellenze e l'esperimento, che è il punto di partenza di ogni invenzione, devo dire che è perfettamente riuscito».

Il paparella del Mulino della Signora va consumato fresco, preferibilmente il giorno stesso della produzione, come è opportuno, d'altronde, per tutti i tipi di mozzarella. «Ai clienti del nostro ristorante lo stiamo proponendo da qualche settimana e sta superando con lode la prova del piatto. Non solo gli ospiti sono curiosi di assaggiarlo, ma, una volta provato, chiedono il bis, si complimentano e si informano sull'eventuale possibilità di acquisto al dettaglio. Ovviamente - conclude l'urologo-imprenditore-, almeno per il momento, il bocconcino paparella si può gustare soltanto se lo si ordina dal nostro menù. È una novità riservata agli ospiti del Mulino della Signora, ed è stato inserito in un contesto di portate che si abbinano al meglio. È motivo di orgoglio e soddisfazione averlo ideato e presentato a tavola perché cuor d'olio è frutto di una fantasia che prende le mosse dall'amore per la genuinità dei prodotti locali, dalla curiosità per i sapori e i profumi nuovi che guardano sempre alla tradizione, dalla volontà di essere ancora capaci di inventare per sorprendere e stupire».

Il riconoscimento Igp è del 2015, le aziende aderenti al consorzio sono 12, con 19 punti vendita. Poi c'è l'indotto dei produttori di farina, olio e soprattutto della Crescenza, usata nella farcia



La focaccia? Col formaggio è di Recco

di Riccardo Collu

Ogni volta che parlo di Recco, in qualsiasi parte d'Italia, le parole che seguono sono sempre le stesse: "Dove fanno la focaccia col formaggio?" Il mio sorriso si accende e anche senza parlare è tutto detto.

La fama della focaccia col formaggio scavalca gli Appennini perché nasce nella notte dei tempi: pare fosse un cibo preparato sui monti durante la fuga dagli attacchi dei Saraceni. Da allora la ricetta è sempre la stessa, un impasto di farina, acqua con sale e olio. Dall'impasto si ricava la prima sottile sfoglia, che viene farcita con formaggio e ricoperta da un'altra sfoglia, ancora più fine sulla quale vengono eseguiti piccoli strappi per non farla gonfiare quando cuocerà. Prima di infornarla ad altissima temperatura, un velo di olio di oliva extravergine del Levante e una presa di sale. In pochi minuti la focaccia è pronta. Negli anni sessanta gli artisti da Genova si trasferivano a Recco dopo gli spetta-

coli teatrali per gustare e farsi fotografare con la focaccia al formaggio, ciò ha contribuito a creare e diffondere la sua fama. Recco diventò così la "Capitale gastronomica della Liguria".

Dal 2015 è stato ottenuto il riconoscimento Igp e la zona di produzione è limitata a Recco, Avegno, Sori, Camogli e solo per gli aderenti al consorzio della "Focaccia di Recco col formaggio Igp". Sono 12 le aziende consorziate, con 19 punti vendita: rappresentano un'eccellenza ma anche una realtà economica non trascurabile. Oltre ai posti di lavoro per la produzione e la vendita, c'è l'indotto di farina, olio e soprattutto della Crescenza, il formaggio usato nella farcia della focaccia.

Solo per la focaccia Igp si consumano dalle 200 alle 250 ton/anno. Il fatturato varia dai 3,5 ai 4 milioni di euro. A questo, va aggiunto tutto ciò che viene usato per la focaccia col formaggio precotta e surgelata, oltre le produzioni consumate localmente, che non possono fregiarsi del marchio Igp. Sì, perché a Recco non c'è festa, compleanno, invito a cena, senza la focaccia col formaggio.

Dal 1955 a Recco viene organizzata la festa della focaccia. Dal 2006 l'evento è curato dal consorzio della Focaccia col formaggio Igp e i partecipanti sono aumentati in modo esponenziale. La festa non è solo la distribuzione gratuita della focaccia classica e con cipolla al mattino e col formaggio nel pomeriggio, ma consiste in diverse iniziative per offrire a chi viene a Recco una giornata rilassante. Dai mercatini, alle

danze, ai raduni con Harley Davidson e Ducati Owners Clubs e per restare in tema alcune sfide come mangiare focaccia classica o con cipolle, per finire con la "No Limits Challenge" dove 10 persone si sfidano per consumare un kg di focaccia di Recco Igp. L'evento fa ormai parte del turismo del cibo, oltre 100 i bus turistici e dalle 15 alle 20 mila le presenze che ogni anno si registrano a Recco nel quarto fine settimana di maggio.

Altri eventi sono realizzati per promuovere la focaccia di Recco col formaggio Igp. In "Fattore comune" si incontrano altre eccellenze d'Italia: Roccaverano Dop, Castelmagno Dop, Crudo di Cuneo Dop, Salumi Dop Piacentini, Maccheroncini di Campofilone Igp, quasi 30 prodotti che hanno la possibilità di presentarsi al pubblico di settore. Da alcuni anni si è affiancato anche Evoè, un weekend nel quale si svolgono cooking show con i ristoratori di Genova Gourmet, challenge per gli allievi degli istituti alberghieri o sfide a colpi di pestello per il miglior pesto genovese, dove ricordiamo ci vanno due tipologie di formaggio: Parmigiano e Pecorino Sardo.

Tutto questo è la "focaccia di Recco col formaggio Igp", una realtà consolidata ormai definita un "local brand". Non solo un marchio ma il modo di presentarsi sul mercato del food, sempre presente ai maggiori eventi dal Salone nautico internazionale a Cheese e di recente a Terra Madre preparando tutto sul posto, davanti al pubblico. Sempre in prima fila, da anni, Daniela e Lucio Bernini che hanno seguito i ristoratori nel processo per l'assegnazione dell'Igp e ancora oggi sono dietro al banco a supportare i produttori negli eventi e ad organizzare le manifestazioni di promozione.

Il New York Times ad ottobre 2024 ha pubblicato un articolo dove dichiara che l'ultimo desiderio è una focaccia di Recco col formaggio Igp, aggiungendo lustro al prodotto che nel 2023 fu giudicato il migliore al mondo di pasticceria salata.

A questo punto, come diceva una nota pubblicitaria degli anni '80, "provare per credere". Non vi resta che venire alla festa della focaccia, domenica 25 maggio 2025. Nel frattempo consultate la pagina web focacciadirecco.it e quando verrete ad assaggiarla fate attenzione, perché gira voce che crei dipendenza.

Delegazione accolta dal presidente del Consorzio, Francesco Mennea. Il racconto, le dimostrazioni e gli assaggi. Poi il tour enogastronomico in Puglia



I giapponesi sedotti dalla Burrata di Andria

di Miyuki Ikeda

Sono maestra assaggiatrice dell'Onaf di Milano. Organizzo viaggi di studio per i giapponesi che sono appassionati dei formaggi. Fino ad ora abbiamo effettuato visite in Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Friuli, Veneto, Lazio e Sicilia.

Questa volta abbiamo scelto la Puglia. Il fascino della Puglia richiama la gente. Infatti siamo numerosi, siamo in diciassette. Oggi ci troviamo ad Andria, esattamente siamo nel bellissimo giardino del ristorante Cucromia circondato dagli alberi di limone. Il presidente del Consorzio Burrata di Andria Igp, dottor Francesco Mennea, ha organizzato la dimostrazione della burrata per noi con la collaborazione del caseificio Olanda.

Tutti noi siamo curiosi di vedere come si fila il caglio aggiungendo l'acqua bollente. È uno spettacolo unico. Si prepara la stracciatella e con il caglio l'involucro per accogliere la stracciatella e la panna. Mentre il casaro dimostra, Mennea ci spiega la storia della burrata e la sua tecnica. Il casaro ci fa una burrata enorme e l'organizzatrice del nostro gruppo, dottoressa Rumiko Honma (Guilde Internationale des Fromagers), la taglia. Adesso è il momento di assaggiare la burrata appena fatta. Una delizia: si scioglie in bocca, cremosa. Dopo la dimostrazione ci sediamo al ristorante per godere il pranzo "Tutta Burrata"! Il nostro viaggio è iniziato bene.

Il secondo giorno visitiamo il Caseificio Coratino a Corato. Qui assistiamo alla produzione del Canestrato Pugliese. Anche se non è il periodo giusto, possiamo seguire la stessa lavorazione con il latte misto di vacca e pecora. Si taglia il caglio a mano, come una volta. Nella sala di stagionatura ormai sono rimasti pochi Canestrati Pugliesi Dop. Si capisce che il caseificio lavora bene e c'è tanta richiesta. Non può mancare la degustazione dei loro vari formaggi e della ricotta. Anche la focaccia pugliese è ottima. Qui c'è gente che lavora con la passione ed è orgogliosa di quello che fa.

Il terzo giorno ci rechiamo nel paese di Ceglie Massapica presso la Masseria Fragnite dove mantengono ancora le loro antiche tradizioni. La masseria è circondata da un bosco di fragni. I ragazzi che ci accompagnano sono l'ottava generazione, allevano le vacche, coltivano cereali e verdure e fanno anche una buonissima birra. Le vacche pascolano liberamente nel bosco. Ci spiegano del fieno che mangiano le loro Frisone e di come mungono il latte. Dopo avere assistito alla caseificazione con il giovane casaro Rocco, ci trasferiamo nella sala di stagionatura. Lì vediamo delle strane forme e capiamo che sono fatte di argilla. Un membro della famiglia, Pietro, ci spiega che è una loro sperimentazione.

Dentro l'argilla c'è il loro caciocavallo coperto dal rosmarino. Anche qui ci preparano la degustazione con squisiti formaggi e salumi di loro pro-

duzione. Non solo! Ci fanno persino assaggiare un prezioso caciocavallo avvolto nell'argilla, detto Arginato. Pietro rompe l'argilla, lo spazzola e lo spacca in due: essendo avvolto dall'argilla rimane morbido e cremoso. L'Arginato pesa tanto. Ne abbiamo comprato due forme intere e le portiamo in Giappone con noi. Sarà una sorpresa unica vedere la rottura dell'Arginato davanti alla gente che non sa che cosa sia il formaggio.

L'ultima tappa è Altamura. Qui visitiamo lo storico caseificio Stella Dicecca. Il caseificio non è grande e si trova in centro. Il casaro ha una esperienza di oltre quarant'anni. Accanto al caseificio c'è un locale di loro proprietà. Si chiama Muhbar, qui si possono degustare i loro formaggi. Non poteva mancare il presidio di Slow Food, dedicato al "Pallone di Gravina".

Gravina è un paese accanto ad Altamura. Anche questo è formaggio a pasta filata. Il loro Pallone ha preso la medaglia di oro ai World Cheese Awards.

Durante questi quattro giorni, grazie alla delegata dell'Onaf di Bari Giusi Ortalizio che mi ha dato tantissimi utili consigli, abbiamo imparato e approfondito il mondo della pasta filata. Siamo stati anche ad Alberobello, Ostuni e Trani. Abbiamo visitato la Cantina Giancarlo Ceci e il Panificio Di Gesù. I nostri bagagli sono pieni di formaggi, che presenteremo al ritorno in Giappone. Chissà, magari un giorno mi piacerebbe presentare i formaggi giapponesi in Italia.



DELEGAZIONE ONAF DI ROMA

Formaggi di razza

Degustazione a carte coperte di Pecorini prodotti con latte ovino proveniente da pecore di razze autoctone italiane e francesi



di William Loria

Alo scopo di far scoprire le differenze dovute alle diverse razze con cui vengono prodotti i pecorini, il 23 ottobre scorso si è svolta, nella sala convegni della Città dell'Altra Economia, una degustazione tecnica di allenamento e di approfondimento sui formaggi prodotti con latte ovino di razze autoctone, riservata agli Assaggiatori e Maestri Assaggiatori della delegazione di Roma.

Il percorso è iniziato mischiando le carte, una sorta di provocazione per gli assaggiatori presenti. Infatti, si trattava di un pecorino fresco di 20 giorni, prodotto nella campagna romana, utilizzando il latte crudo di pecora Lacaune, una razza francese, a duplice attitudine, originaria dei monti di Lacaune, nel sud della Francia, una zona caratterizzata da clima mediterraneo con influenze atlantiche, dove si produce il rinomato Roquefort. Questa strana "accoppiata" rappresenta anche una sfida per il produttore che ha deciso di riproporre i propri formaggi con un "accento" transalpino.

Dal territorio locale ci si è poi spostati verso una terra di confine, quella del Carso friulano, dove pascolano le pecore di razza Istriana o Carsolina, diffuse anche in Slovenia e Croazia, ma a rischio di estinzione nel nostro paese e per questo diventata presidio Slow Food. Si tratta di una razza robusta e molto rustica, abituata a vivere con le poche risorse che l'ambiente naturale mette a disposizione. È facilmente riconoscibile per la presenza sulla pelle di macchie marroni e nerastre. Da qui proviene un pecorino biologico stagionato 4 mesi che è espressione di un territorio impervio, quello del Carso, caratterizzato da rocce calcaree e prati aridi o semi aridi.

Si è tornati quindi, nell'Italia centrale, con il Pecorino di Farindola, stagionato 7

mesi, ottenuto da latte crudo di pecore di razza Pagliarola. Il nome di questa razza deriva dal fatto che, nel periodo invernale, essendo il cibo poco reperibile sui pascoli innevati dell'Appennino abruzzese, viene alimentata con paglia di grano. Da non trascurare, poi, la peculiarità del caglio impiegato nella produzione di questo formaggio, quello di suino adulto, che lo rende un "unicum" nel panorama caseario mondiale.

Come ultimo formaggio, una toma di pecora Brigasca stagionata 8 mesi. Questa razza ovina autoctona della Liguria ha origini nel paese di La Brigue, un delizioso borgo di circa 700 abitanti, in Alta Val Roya, nel dipartimento delle Alpi Marittime, che, nel corso dei secoli, è stato prima francese, poi italiano e che, a seguito del Trattato di Parigi (12 febbraio 1947) che fece seguito alla conclusione del secondo conflitto mondiale, divenne nuovamente francese. In questo caso, forse, oltre a chiedere alle pecore "di che razza sei?", bisognerebbe chiedere anche "che lingua parli?". Un formaggio ovino a latte crudo proveniente dalle malghe liguri di Mendatica e Triora, al confine con il Piemonte e la Francia.

Possiamo dire quindi che, involontariamente, il percorso è iniziato e si è concluso con due razze ovine comuni ai cugini d'Oltralpe. Si è trattato di un laboratorio pensato "al contrario", cioè con l'assaggio di tutti i formaggi e la compilazione delle schede senza sapere le razze, il territorio in cui vengono allevate e le aziende che li producono per non influenzare l'assaggiatore nella valutazione.

Un gioco a carte coperte e con la difficoltà ulteriore di individuare il formaggio pecorino "intruso", proveniente cioè da latte di razza autoctona sì, ma non del nostro paese. Non resta che rimandare tutti gli assaggiatori alla prossima puntata.



Ragusa, la storia del giovane allevatore e casaro Alessandro Criscione

Cosacavaddu Ibleu

Formaggio che sa di mare, pascolo e tradizione

di Gabriele Arlotti

È un formaggio da raccontare, il Cosacavaddu Ibleu. Una pasta filata che è un tutt'uno col territorio. Così come la storia di chi lo produce. Come quella di Alessandro Criscione la cui famiglia, dal 1928, sull'altopiano di Ragusa produce questo prodotto dagli aromi incredibili. Il suo formaggio tra gli oltre 4800 campioni del mondo al World Cheese Awards in Portogallo. Ha fatto una scelta di identificarlo con un marchio a fuoco, un triangolo, la Sicilia, con tre C (Criscione, Camemi, la Contrudo, Cavaluso, il nomignolo della famiglia) ai vertici. All'ultimo G7 di Ortigia, ad accogliere i vertici dei Paesi membri c'era il suo formaggio.

«Lavoro ininterrottamente nella azienda di famiglia. Solo la stalla ora è nuova, con 47 capi in mungitura. Ho scelto di produrre il Cosacavaddu Ibleu perché è l'espressione del nostro territorio. Cerco di renderlo quasi personale, di modo che il nome del prodotto sia legato anche a quello della nostra storia», spiega Alessandro a InForma. «Il formaggio lo caratterizziamo sostanzialmente con tre elementi – aggiunge Alessandro -. Prima di tutto con la razza che ho scelto, la Bruna italiana (e per chi scrive che ha potuto ammirare dal vero questi capi c'è da restare a bocca aperta per la loro maestosità, degni esemplari dei Monti Iblei ndr). Quindi con la mano e con la tradizione che ho appreso in famiglia: fare il Cosacavaddu Ibleu, prodotto tipico della nostra regione, richiede indubbiamente maestria, è un'arte fare questa pasta filata. Nel mio piccolo sono una persona che esercita quest'arte. Infine il luogo, il territorio a partire dall'alimentazione dei prati è fondamentale per i sapori del formaggio: essenzialmente facciamo pascolo, con integrazione di fieno locale e una modesta quantità di concentrati. Nell'altopiano

ragusano, infatti, nel periodo del pascolo si contano oltre cento essenze».

Al momento di questa intervista, però, sull'altopiano c'è un nemico che si chiama cambiamento climatico che ha esasperato le siccità in Sicilia dove, queste, sono aumentate del 50% con perdite agricole significative. C'è anche un ulteriore elemento che, spiega l'allevatore, caratterizza il latte e, quindi, il formaggio: la brezza salina del mare «che assieme agli elementi precedenti dà vita a una sinfonia di sapori che si possono riconoscere uno ad uno al palato».

Parliamo di un sapore ricco e complesso e chi lascia la masseria di Alessandro dopo una degustazione di questo prodotto porta con sé delicate note dolci, a tratti più intense, sicuramente gradevoli, a volte piccanti. Una elasticità che delizia e racconta del nobile processo della filatura.

Parliamo di tradizione. «Non usando tecnologie, fare un formaggio a mano significa avere appreso tecniche casearie in famiglia, dove tramandiamo di generazione in generazione. Certo, nel tempo si è perfezionato tutto, ma la base è quella. Mungiamo il latte, appena munto aggiungiamo il caglio, quindi la spinitura, con la separazione della parte solida grazie alla caseina che qui chiamiamo tuma, dalla parte liquida del siero da cui otterremo la ricotta. All'indomani, quando si sarà raggiunto il pH giusto, faremo la filatura, rigorosamente a mano».

Il mercato del prodotto di Alessandro è prevalentemente nel ragusano, ma non solo. Lo ricercano chef stellati, ristoranti, enoteche e esercizi di nicchia. «La sostenibilità per noi è una parte fondamentale di questo processo di produzione. Un esempio è lasciare riposare i terreni che quell'anno saranno concimati naturalmente dal pascolo invernale». Tanto di cappello per un formaggio già premiato nel 2023 con la medaglia d'oro all'Italian Cheese Awards nella cate-



goria a pasta filata. Nello stesso anno l'Accademia italiana della Cucina ha riconosciuto il Cosacavaddu Ibleu quale "premio Dino Villani", per le sue caratteristiche organolettiche e per essere un prodotto d'eccellenza.

Una giornata tipo

Come quella di diversi piccoli agricoltori la giornata di Alessandro è scandita dal tempo. Sveglia alle 5 del mattino, alimentazione, pulizia della stalla e mungitura, poi caseificazione. Consegna del prodotto, quindi lavori in campagna e nella vitelliaia. E dopo pranzo si riprende in misura analoga, per finire la lunga giornata intorno alle 21 d'estate.

Essere al G7

A settembre si è tenuto il G7 agricolo nel Castello Maniace di Siracusa, sull'isola di Ortigia. In concomitanza del vertice il ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste italiano ha organizzato "DiviNazione", una esposizione aperta al pubblico sempre a Siracusa, sull'isola di Ortigia. Si è trattato di un'importante vetrina internazionale, alla quale hanno partecipato istituzioni, associazioni agricole e realtà imprenditoriali private per mostrare le eccellenze nazionali dell'agricoltura, della pesca, dell'acquacoltura e del settore vivaistico/forestale, nonché delle tecnologie innovative connesse a pesca e agricoltura, di cui l'Italia è leader mondiale. Tra i prodotti esposti il Cosacavaddu Ibleu. «Sono passate oltre 350mila persone - racconta con orgoglio Alessandro - e il formaggio è stato apprezzato da tutti coloro i quali sono passati, ministri compresi, e ne sono rimasto piacevolmente stupito».

Dolce Natale



Formaggio e frutta secca: durante le feste il connubio è protagonista sulle nostre tavole, perchè è un abbinamento che esalta il piacevole contrasto di sapori

TRONCHETTO al cappuccino e noci caramellate

Ingredienti per 8 persone

Per il biscuit alle mandorle

- Uova, 100 g uova intere
- Tuorli, 60 g tuorli d'uovo
- Albumi, 220 g
- Farina di mandorle, 120 g
- Farina 00, 80 g
- Zucchero a velo, 120 g
- Zucchero semolato, 80 g
- Sale

Per la chantilly al cappuccino

- Caffè espresso, 300 ml
- Latte intero, 200 ml
- Tuorli, 5
- Zucchero semolato, 130 g
- Amido di mais, 35 g
- Colla di pesce, 8g
- Panna montata, 200 g
- Per completare
- Gherigli di noce, 100 g
- Zucchero semolato, 50 g

Esecuzione

Per il biscuit alle mandorle: montate le uova e i tuorli con la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Nel frattempo, montate anche gli albumi e lo zucchero semolato. Alleggerite la montata di uova con una piccola parte di montata di albumi, aggiungete un pizzico di sale, la farina e terminante con l'aggiunta del restante albume montato. Versate l'impasto in una teglia da 30x40 cm rivestito con carta forno, livellate aiutandovi con una spatola e cuocete in forno preriscaldato a 220°C per circa 7-8 minuti. Fate raffreddare, quindi rimuovete dalla teglia il biscuit e rifilate leggermente i bordi con un coltello.

Per la chantilly al cappuccino: iniziate con la preparazione della crema, riponendo in una casseruola il caffè ed il latte e attendendo il bollore. In una ciotola a parte, unite e mescolate con l'aiuto di una frusta i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Una volta che caffè e latte saranno arrivati a bollore, stemperate prima una parte nel composto di uova e zucchero, aggiungendo poi il rimanente e riportando il tutto sul fuoco. Continuate la cottura a fiamma dolce per pochi minuti, avendo cura che non si attacchi sul fondo, fino al raggiungimento di una giusta densità, uguale a quella della crema pasticcera. Infine, aggiungete fuori dal fuoco alla crema ancora calda la colla di pesce in fogli strizzata dall'acqua fredda di reidratazione. Lasciate quindi freddare la crema, per poi incorporarvi la panna montata ben fredda ottenendo così la chantilly al cappuccino.

Per completare: lasciate fondere lo zucchero semolato in un pentolino con poche gocce d'acqua senza mescolare, fino ad ottenere un caramello solo appena scuro. Spostatelo dal fuoco e incorporate i gherigli di noce, mescolate per rivestirli con il caramello e poi versateli su un tappetino in silicone lasciandoli raffreddare. Passate il tutto in un frullatore per ottenere una polvere. Stendete il biscuit alle mandorle su un foglio di pellicola alimentare, poi rivestitelo uno strato uniforme di chantilly al cappuccino alto circa 1 cm, lasciate liberi dalla crema 2 cm dalla parte del bordo di chiusura e procedete arrotolando il tutto stringendo delicatamente. Avvolgete nella pellicola per alimenti e mantenete in frigorifero per almeno 3 ore. Una volta ben freddo, rivestite il tronchetto con la restante crema al cappuccino in uno strato sottile, quindi passatelo all'interno della polvere di noci caramellate. Lasciate raffreddare per almeno altri 30 minuti, decorate con gherigli di noce in superficie e servite a fette.

Photo Credit: Stockfood



a cura di Sara Albano

L'abbinamento tra prodotti lattiero-caseari e frutta secca, disidratata o ancora candita è una tradizione antica e affascinante, che riprende gusti lontani.

Durante le festività natalizie (e fino all'inizio del nuovo anno) questo connubio si fa protagonista sulle nostre tavole, esaltando i sapori con contrasti armoniosi che ancora oggi allietano i nostri palati. Che si tratti di noci, mandorle o nocciole, o ancora di fichi secchi, datteri o uvetta, questi ed altri frutti "a lunga conservazione" hanno la straordinaria capacità di esaltare naturalmente il sapore dei formaggi, creando un contrasto piacevole tra la loro sapidità e morbidezza e la consistenza densa e aromatica (unita ad una più o meno marcata dolcezza) di queste tipologie di frutti.

Si può scegliere di puntare tutto su questo matrimonio a partire dall'antipasto (o dall'aperitivo), proponendo scelte fresche che "aprono" il palato al pranzo o alla cena che seguirà: un ottimo esempio sono i datteri aperti a metà e farciti con una goccia di mascarpone, rifiniti in superficie con qualche granello di fior di sale. O ancora la stracciatella esaltata dal contrasto con pistacchi salati, o della ricotta fresca di qualità rifinita con un filo di miele e gherigli di noce.

Se invece preferirete servire una selezione di formaggi dal sapore più importante a fine pasto, potrete puntare con successo sugli erborinati da servire con cubetti di fichi secchi, sui caprini stagionati accompagnati da una fine julienne di arancia candita, o ancora sul fantastico Castelmagno che si sposerà in modo sorprendente con il gusto altrettanto regale dei marron glacé.

Tanti altri spunti possono guidare ancora a sfruttare il fortunato

incontro tra latte e frutta secca nei dolci: ne sono un esempio le due ricette che vi regaliamo questo mese per augurarvi un buon Natale e felice anno nuovo da parte di Fabio Campoli e Azioni Gastronomiche. Sperimentate con fiducia: il vostro palato vi ringrazierà, e anche quello dei vostri ospiti buongustai!



TORTA WHITE CHRISTMAS

Photo Credit: Stockfood

Ingredienti

Per uno stampo alto da 22-24 cm di diametro

Per il pan di Spagna

- Uova, 4
- Zucchero, 120 g
- Farina 00, 100 g
- Scorza di arancia
- Cannella in polvere

Per la crema di ricotta

- Ricotta fresca, 600 g
- Zucchero a velo, 150 g
- Uva sultanina, 80 g
- Canditi a cubetti, 150 g
- Gelatina in fogli, 6 g
- Cannella
- Rum

Per completare

- Albumi, 2
- Zucchero a velo, 120 g
- Succo di limone
- Bagna al rum per dolci
- Panna vegetale montata, 350 ml

Esecuzione

Per il pan di Spagna: unite nel recipiente della planetaria le uova e lo zucchero, aromatizzate con generosa scorza d'arancia grattugiata finemente e cannella e iniziate a montare il tutto con la frusta a medio-alta velocità. Continuate a montare per circa 10 minuti, fino ad ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. Incorporate a seguire la farina setacciata, aiutandovi con una schiumarola o una frusta, con movimenti manuali energici ma delicati dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo alto rotondo imburato e infarinato e cuocete in forno preriscaldato a 175°C per 15-20 minuti, poi abbassate a 165°C lasciando asciugare il prodotto in forno per ancora 10-15 minuti circa.

Per la crema di ricotta: mettetevi l'uvetta a reidrattare nel rum tiepido e la gelatina in fogli in acqua fredda. In seguito, setacciate la ricotta fresca e lavoratela con lo zucchero a velo e un pizzico di cannella, quindi unite l'uva sultanina strizzata e i canditi a cubetti e mescolate. Infine, sciogliete la gelatina reidratata con 3 cucchiaini d'acqua sul fuoco, fate ribollire per 30 secondi, infine unite al composto mescolando vigorosamente con una frusta.

Per completare: montate gli albumi con poche gocce di succo di limone aggiungendo lo zucchero a velo in tre fasi (a inizio, a metà e a fine procedimento). Una volta ottenuta la meringa, inseritela in un sac à poche con punta rigata e ottenete degli alberelli di Natale su una teglia rivestita con carta forno, realizzando dei ciuffetti sovrapposti. Cuocete in forno preriscaldato a 100°C per circa 2 ore (i tempi dipenderanno dalle dimensioni degli alberelli). Nel frattempo, decorticate il pan di Spagna e tagliatelo in tre dischi, bagnate ciascuno con la bagna al rum e inframmezzateli con la crema alla ricotta. Riponete a freddare per almeno 2 ore in frigorifero, poi procedere rivestendo la torta con la panna montata e decorandola con gli alberelli di meringa.





LA PROVOCAZIONE

Domande in ordine sparso di un assaggiatore curioso

di Vincenzo Bozzetti

Aviso ai lettori. Per il migliore impiego del proprio tempo la seguente nota è totalmente inidonea a coloro che tutto sanno sull'arte di assaggiare i formaggi. Detto ciò, devo ammettere che quando iniziai il mio cammino Onaf - intorno al cambio del millennio - fui veramente molto fortunato per aver trovato tre grandi esperti maestri: Bruno Morara, Marco Rissone e Mario Zannoni.

Bruno mi educò a descrivere sensorialmente il formaggio, tralasciando il giudizio critico punitivo; Marco mi insegnò l'amore per il formaggio con la sue eloquenti, espressive ed enfatiche descrizioni; Mario mi indicò la necessità delle corrette terminologie e metodiche, basate sulla scienza, sulla tecnica, ma anche sulla cultura casearia.

Così, con queste robuste linee guida iniziai la personale esperienza, e dopo oltre un ventennio di pratica, di osservazione ed anche di studio, ribadisco senz'altro la validità dei criteri primari aggiungendo qualche manciata di curiosità in attesa di essere soddisfatte. Eccole in ordine sparso.

Quali e quante sono le sinestesie e le interazioni sensoriali (sino a poco fa erano ritenute malattie) che influiscono sulla personale sensibilità sensoriale?

Le umane percezioni sensoriali restano costanti o si evolvono in rapporto alle condizioni?

Siamo proprio sicuri che i sensi siano solo cinque?

I confini tra odori ed aromi sono proprio così ben conosciuti, netti e definiti?

Che ruolo gioca il proprio apparato masticatorio nell'assaggio del formaggio?

In merito ai colori dei formaggi, si conviene o meno sulla necessità di una scala cromatica di riferimento?

Come e quanto incidono le tecniche comunicative persuasive nella valutazione sensoriale dei formaggi? Nei dibattiti e confronti associativi è proprio necessario polarizzare i pensieri e le idee, anziché approfondire cercando integrazioni e sinergie olistiche?

Nei concorsi caseari che prevedono la presenza di assaggiatori Onaf non sarebbe auspicabile una reale adozione dei protocolli di valutazione sensoriale propri dell'associazione?

Nella metodica di assaggio Onaf, quali sono i confini ideali ed idonei tra la scienza, la tecnica e la cultura? Infine, quando guardiamo la pasta del formaggio in assaggio la osserviamo con impegno?

Quando prendiamo in mano il campione di formaggio, lo tocchiamo con attenzione?

Quando sentiamo un odore del formaggio da assaggiare, lo annusiamo meticolosamente?

Quando udiamo il rumore, o meno, del formaggio in bocca lo ascoltiamo con interesse?

Quando la nostra lingua "analizza" il formaggio nel nostro cavo orale, lo valutiamo e assaporiamo gli aromi con diligenza o emettiamo sbrigativamente il nostro inappellabile giudizio?

Basta così, già fischia il vento!



A parere degli esperti, la composizione e quindi le proprietà del siero di latte acido, ad alto contenuto proteico, verranno via via sempre più apprezzate, poiché di alto valore salutistico. Dal siero di latte, del resto, si ricava anche la ben conosciuta ricotta, andando a portare a 85/95° il liquido, acidificandolo

BURRO DA SIERO

questo sconosciuto

di Alan Bertolini

È noto: il burro, classico, deriva dalla panna del latte opportunamente lavorata. V'è burro prodotto da panna pastorizzata o cruda, ricavata con centrifugazione o con affioramento. A secondo dei casi, si avrà un burro, più o meno pregiato e più o meno dolce ed acidulo.

Il burro ricavato dal siero di latte invece, non viene ricavato dalla materia prima, ovvero dal latte, ma da un suo sottoprodotto di lavorazione, ovvero dal siero che ne deriva dalla produzione del formaggio. Il siero è quindi quella parte liquida del latte che si separa dalla cagliata, durante la caseificazione e che viene spesso utilizzata per produrre ricotta, oppure quale additivo in alcuni prodotti alimentari e di pasticceria, oppure ancora, come cibo per animali. Questo siero, di risulta quindi, contiene lattosio in ragione del 50-70% della frazione secca, proteine

in ragione 8-14%, sempre della frazione secca, sali minerali in ragione del 6-8%, oltre a tracce di lipidi e prodotti legati al lattosio (acido lattico, glucosio, galattosio). Esso ha un colore verde-giallastro, derivante dalla presenza di riboflavina (vitamina B2). Quest'ultima, è presente nel latte e suoi derivati, nelle uova, nel fegato, nel lievito di birra e nei vegetali a foglia verde.

Il siero di latte potrà essere più o meno dolce, o più o meno acido, a secondo del tipo di lavorazione fatta con il latte nel produrre il formaggio.

All'estero, più che in Italia, si sta notando un sensibile aumento dell'uso alimentare (umano) del siero di latte acido e dei suoi derivati, richiesto da consumatori salutisti che desiderano prodotti ad alto contenuto proteico (sieroproteine) ed a basso contenuto di grassi.

In Italia e nei paesi dell'Unione europea, il maggior impiego del siero di latte è nell'alimentazione zootecnica (60/70%), a seguire, nell'impiego negli alimenti per l'infanzia (20% circa), ed infine, per il restante 10/20%, nell'impiego nei settori del gelato, del cioccolato e prodotti dolciari. In futuro potrebbe esserci un suo apprezzabile utilizzo nel campo della cosmetica e della farmaceutica.

A parere degli esperti, la composizione e quindi le proprietà del siero di latte acido, verranno via via sempre più apprezzate, poiché di alto valore salutistico. Dal siero di latte, del resto, si ricava anche la ben conosciuta ricotta, semplicemente andando a portare a 85/95° il liquido, acidificandolo. Ciò, a dimostrazione che il siero di latte contiene parecchi elementi nutrizionali molto interessanti. Si consideri poi, che una maggior produzione di burro da siero, permetterebbe anche di contribuire alla sostenibilità della produzione lattiero-casearia sotto molti

punti di vista.

Il burro da siero di latte viene quindi ottenuto andando a catturare nel siero verde-giallastro, il grasso rimasto, dopo aver lavorato il formaggio. Si va quindi a ricavare il grasso residuo, ottenendo così un burro di siero, nell'ordine del 0,4-0,5%.

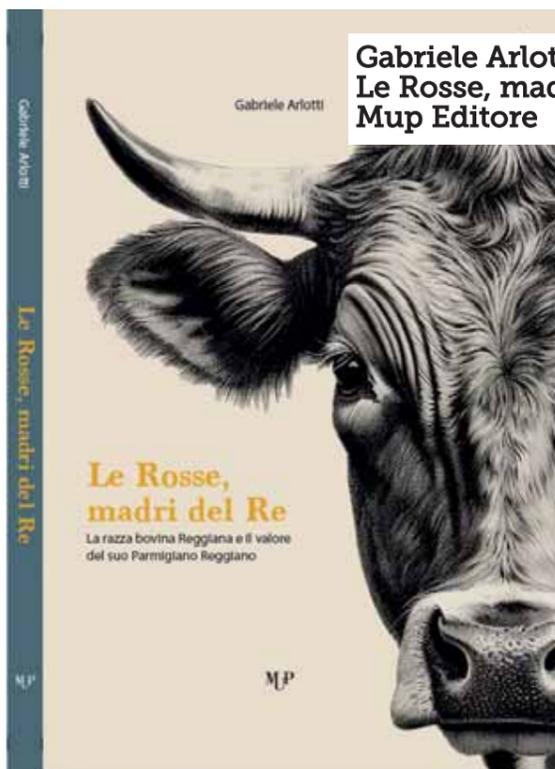
La tecnologia impiegata per separare il grasso contenuto nel siero è la centrifugazione. Il burro di siero è solido, ma più oleoso e meno lucente del burro classico, con una consistenza leggermente diversa. Il suo colore poi, dipende da come e quale formaggio è stato prodotto dal latte di partenza ed il suo tenore in grassi è simile a quello del burro classico, in quanto le norme stabiliscono che deve possedere almeno l'80% di materia grassa. Il burro di siero, come il burro classico, è molto versatile, anche nell'impiego culinario. Ciò che è sostanzialmente diverso rispetto al burro classico è il suo sapore, che è piuttosto acidulo ricordando note legate al mondo dei formaggi.

I valori nutrizionali ed il suo utilizzo, sono quindi simili a quelli del burro classico. Per questo motivo, andrebbe valorizzato molto di più di quanto si stia facendo.

Di pari passo andrebbe migliorata anche la relativa normativa. A questo proposito, va precisato che fino all'anno 1983, tale burro poteva essere venduto solo separatamente chiamandolo "burro di siero". Oggi invece, esso può essere mescolato addirittura con il burro classico. Le norme attuali, non permettono sempre di sapere in quali alimenti esso sia contenuto, quasi fosse un elemento non di qualità. Peccato, perché la trasparenza e l'informazione, soprattutto quando un prodotto è di qualità e meritevole di essere "spinto", sarebbe la prima cosa alla quale si dovrebbe prestare attenzione.

Reggio, bovini speciali e un Parmigiano unico

Gabriele Arlotti
Le Rosse, madri del Re
Mup Editore



Reggio Emilia è il primo Tricolore, erbazzone e Lambrusco, è Ligabue, il pittore e il cantante, della pallacanestro e di Bismantova e del Po, ma è anche... il rosso della Razza bovina Reggiana e il suo inconfondibile Parmigiano Reggiano.

Lo dimostra il libro "Le Rosse, madri del Re" di Gabriele Arlotti che, proprio su questi preziosi bovini – un tempo diffusi in tutto il Nord Italia -, che si conservano a Reggio Emilia, ma anche in altre 3 regioni italiane, ha dedicato la sua ultima fatica letteraria. Il volume prodotto dall'Associazione nazionale allevatori di razza reggiana (Anaborare) nell'ambito del progetto Dual Breeding (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste), è stato presentato in occasione di *Cibo e gente dell'Emilia* Edizione 2024, sabato 12 ottobre in piazza Prampolini a Reggio Emilia. Il volume "Le Rosse del Re" è edito da Mup Editore, ne è attesa una traduzione in lingua inglese e contiene illustrazioni originali di Mauro Moretti, con foto di Silvano Sala e Ines Conradi e prefazioni di Paolo De Castro e del professor Giuseppe Losi.

Nell'opera diversi scienziati spiegano le proprietà proprio del latte e del formaggio di Reggiana, più ricco di Cla, amminoacidi preziosi per l'alimentazione, più digeribile e facilmente stagionabile, assai apprezzato dai casari, ma anche i nuovi prodotti a base di Reggiana. Il pediatra Sergio Amarri spiega il perché il Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse è indicato nell'alimentazione dei bambini. Infine, un ultimo capitolo affronta un tema affascinante e inedito, quello del Bue rosso nella Natività.

«Nelle riproduzioni artistiche pittoriche con tema la Natività e l'Adorazione dell'Italia centro-settentrionale degli ultimi dieci secoli, possiamo facilmente individuare gli antenati di questi bovini, riscontrando la presenza del colore del loro mantello associato ad altri tratti somatici che caratterizzano, ancora oggi, le vacche Rosse», spiega Gabriele Arlotti in una tesi suffragata dal critico d'arte Vittorio Sgarbi.



Gino Triches
Piccolo viaggio nelle Latterie di Limana
Kellermann editore

Gino Triches
Piccolo viaggio nelle Latterie di Limana
Kellermann editore

Malghe e latterie, Limana valorizza il suo passato

Tutto nasce nel comune di Limana, della provincia di Belluno, in una ampia valle chiusa a Nord dalle Dolomiti bellunesi e a Sud dalle Prealpi che confinano con la provincia di Treviso.

Il libro apre con i ricordi che l'autore ha di Dussoi (attuale Limana capoluogo). Il nome era stato cambiato perché generava confusione tra il comune di Limana che si trovava a Dussoi e Limana paese in riva al Piave, dove c'era un approdo per il trasporto delle merci verso Venezia.

Il paese era prevalentemente agricolo, ogni casa aveva una stalla annessa dove venivano allevate mediamente 2/3 vacche da latte soprattutto per le esigenze famigliari. La maggior parte dei terreni migliori erano di proprietà di pochi e gestiti da coloni che conducevano una vita miserevole.

Nel volume si descrivono gli abitanti del paese e le poche attività esistenti in quei anni, la nascita delle latterie del territorio, i cambiamenti provocati dalla massiccia emigrazione, dall'arrivo delle prime fabbriche che hanno portato un parziale abbandono della terra. Le poche latterie sono sopravvissute perché sono riuscite ad aprire dei punti vendita, remunerare i produttori e migliorare la qualità della produzione confrontandosi con il mercato che prima era rivolto soprattutto alla vendita di burro. Il formaggio era considerato un sottoprodotto da consumarsi esclusivamente in loco. In questo contesto venne fondata la Lattebusche che, riuscendo a finanziare i conferitori con le vendite dei prodotti, accorpò gran parte delle latterie della provincia diventando una delle più grandi produttrici del Nord-Est.

Il libro poi prosegue con la storia dei formaggi e la descrizione delle malghe che per fortuna sono rimaste di proprietà del comune e attualmente due vengono locate a comunità o famiglie che vogliono trascorrere un periodo di pace a contatto con la natura. Altre due sono monticate da due società di giovani che vogliono dedicarsi a cose semplici e tipiche, con l'allevamento rispettoso degli animali, per cibo sano e la salvaguardia dell'ambiente e dei pascoli naturali.



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

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI

>>>>>>

Al Fiordilatte summit di Latteria Sorrentina

Mercoledì 11 settembre la delegazione Onaf di Napoli ha partecipato al Fiordilatte summit, l'evento conclusivo del tour mondiale organizzato da Latteria Sorrentina, che si è svolto presso la sede dell'azienda a Sant'Anastasia, ai piedi del Vesuvio. I maestri assaggiatori partenopei Sean Altamura, Daniela Marfisa e Alberto Perna, guidati dal delegato Salvatore Varrella, hanno gestito il Fiordilatte Bar, proponendo al pubblico assaggi di ricotta di fuscella, stracciatella, fiordilatte, provola e caciocavallo. Questo evento ha celebrato il fiordilatte, formaggio estremamente rappresentativo per la gastronomia campana, apprezzato per la sua versatilità in cucina e largamente impiegato nel settore della ristorazione. Il fiordilatte è inoltre uno degli ingredienti principali della pizza napoletana, grazie alla sua capacità di filare e al suo moderato rilascio di siero durante la cottura.

La consigliera Daniela Marfisa



• Il Fiordilatte Bar gestito dalla delegazione Onaf di Napoli

DALLA DELEGAZIONE DI TORINO

>>>>>>

Settimana del formaggio a Condove

Nell'ambito della Fiera della Toma di Condove, giunta alla XXIV edizione, si è svolta la consueta cena Formaggi d'Europa, ospitata quest'anno dal Ristorante Poenix, condotto con maestria dallo chef Sandro Ostorero, che ha saputo cucinare eccellenti piatti vegetariani con ingredienti di rilievo, i formaggi europei in degustazione, abbinati ad altrettanti vini europei: cinque portate in servizio, più il dolce, proposte con Toma di Condove, ospite di rigore, e poi Mimolette, Appenzeller, Gouda stravecchio e Shropshire. A fare gli onori di casa, il Sindaco di Condove Jacopo Suppo ed altri componenti della Giunta; a condurre la presentazione i Maestri Assaggiatori

Ettore Bevilacqua per i formaggi ed Ezio Alini per i vini.

Domenica 13 ottobre, con la collaborazione della Coldiretti, valutazione delle tome in concorso, quindici vacche e sette caprine, da parte della commissione Onaf, riunita nel palazzo del Comune. L'impegnativo assaggio dei numerosi campioni, da parte dei giudici, ha fornito la classifica dei prodotti vaccini, che vede vincitrice Piera Re e sul podio Ezio Versino ed il mitico "baffo" Listello e dei caprini, oro ad Ezio Rocci, argento ad Edolat e bronzo ad Ezio Versino: complimenti.

Il Maestro Assaggiatore Ettore Bevilacqua

DA NOVARA

>>>>>>

Val Formazza, non solo Bettelmatt

Il 24 settembre a seguito del conferimento di Città del Formaggio a Formazza si è tenuta una degustazione di prodotti della valle, meno blasonati del Bettelmatt ma egualmente squisiti: Tomini, Walserino, Summer, Mascarpa e Formazza Blu. Ai formaggi si è abbinato un Rive di Pietra Kerner prodotto dall'Istituto Agrario Fobelli di Crodo. Al termine della degustazione una chicca: un assaggio di ricotta naturale, rigorosamente senza aggiunta di panna, con zucchero e qualche zesta di limone. Marina Lanza (degustatrice Onaf) con le sue avvincenti e dettagliate spiegazioni ha invogliato i presenti a visitare questa valle per scoprirne alpeggi, fiori montani, centrali elettriche e villaggi walser. I formaggi sono prodotti dall'azienda "Formazza Agricola" a conduzione familiare, fondata alla fine degli anni 80 e ora gestita dalle sorelle Lara e Silvia che svolgono sia attività di allevamento dei bovini che di trasformazione del latte.

L'Assaggiatore Alberto Sebastiani



• Lara, titolare dell'azienda Formazza Agricola con la sorella Silvia

Onaf

Per costruire
il futuro

L'Onaf continua
a crescere, la quota
associativa no

Nessun aumento per il tesseramento
all'Onaf nel 2025

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.



RINNOVO
QUOTA 2025 » € 70
2025 + 2026 » € 130

NUOVO ASSOCIATO
QUOTA 2025 » € 100
2025 + 2026 » € 160

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento può essere eseguito tramite una delle seguenti modalità, indicando 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.

Onaf ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

Onaf Segreteria Nazionale
Tel. 0172.1807905
onaf@onaf.it



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO



L'Italia cammina sulle strade del cacioturismo

Come scrive il presidente Onaf nell'editoriale, cammina spedito il progetto Città del Formaggio che nella primavera 2025 vivrà un momento significativo con la consegna dell'attestato a Roma, proclamata Caput Casei. Non c'è malizia politica nella designazione. E' il riconoscimento di un ruolo che la storia ha assegnato alla nostra multiforme capitale, capace di assimilare, integrare e celebrare nel tempo immensi tesori materiali e infinite culture immateriali, sviluppando nei secoli anche una propria identità in campo enogastronomico, dove alla voce tradizione casearia hai voglia di celebrarne i fasti.

Scriviamo queste righe dopo aver letto il rapporto sul turismo e il mondo caseario, realizzato da Roberta Garibaldi, docente all'Università di Bergamo, che da oltre vent'anni si occupa professionalmente di questi temi. Lo studio - alla cui presentazione a "Forme" c'era in prima fila Antonio Auricchio, presidente Afidop - analizza l'attrattività del turismo legato al formaggio e ne mostra il trend di crescita recente: il 32,7% dei turisti italiani dichiara di aver partecipato ad almeno un'esperienza a tema formaggio nel corso dei viaggi degli ultimi tre anni, tra visite ai caseifici, eventi e festival,



Gino Veronelli (ph Gianni Camocardi)

itinerari tematici ed esperienze dedicate nei ristoranti. Numeri in sensibile aumento nell'ultimo triennio: +7,3% sul 2021. Il rapporto illustra anche le nuove esigenze dei "cheese lover" e presenta l'offerta turistica, evidenziando buone pratiche e progetti di rete per la valorizzazione del formaggio.

Caseifici ed aziende casearie sono il cuore dell'offerta. Alle tradizionali visite e degustazioni si affiancano proposte coinvolgenti e stimolanti. Fra queste spiccano i corsi di degustazione mirati agli abbinamenti (con il vino, la birra, il té, il rum, il miele, la frutta) apprezzati dal 55% del campione di riferimento, nonché i laboratori del formaggio (graditi dal 52%).

Si muove anche il mondo della ristorazione, visto che 6 italiani su 10 vorrebbero trovare la carta dei formaggi quando si attovagliano per un piacevole banchetto. L'offerta si allarga dalle aziende ai territori, con i musei del formaggio (il 44% degli intervistati amerebbe visitarne uno di respiro nazionale), e poi gli eventi (vedi i formaggi di fossa, le salite alle malghe etc.) e i festival, con la citazione del modello Cheese di Bra.

Tirando le somme, c'è materia per proseguire con convinzione sulla via del cacioturismo, che dopo il turismo del vino e quello dell'olio, molto più avanti, rappresenta una sfida da ingaggiare. Le Città del Formaggio Onaf sono un possibile vettore: bisogna crederci e attrezzarsi.

Abbiamo parlato di Bergamo e di ristoranti. Cacio sui maccheroni, il gruppo "Da Vittorio" si conferma in testa alla classifica italiana dell'alta ristorazione.

La pluripremiata famiglia Cerea ha chiuso il 2023 con un fatturato di 87 milioni di euro, più 30% rispetto ai 67 milioni del 2022. Per dare un'idea del distacco con il resto delle posizioni, basta scendere al secondo posto, dove troviamo il gruppo Cannavacciuolo a 24 milioni, seguito dalla famiglia Alajmo (19 milioni) e da Massimo Bottura (18,7 milioni).

Oggi "Da Vittorio" ha il suo teatro d'opera a Brusaporto, a due passi dalla città del Colleoni, dove brillano l'omonima tavola tristellata e il luxury hotel 5 stelle "La Dimora". Abbiamo ricordi vividi del primo locale avviato in viale Papa Giovanni XXIII a Bergamo, nel 1966, dall'indimenticato papà Vittorio Cerea (mancato il 31 ottobre 2005), con la moglie Bruna, da cui ha avuto cinque figli, tutti in azienda. Alla faccia di polenta e osei, Vittorio puntò fin dagli inizi sul pesce fresco, elevando il desco bergamasco a riconoscimenti d'eccellenza negli anni '80. Era l'epoca della prima Atalanta ruggente del presidente Cesare Bortolotti, con Nedo Sonetti in panchina e giocatori quali Perico capitano, Prandelli e Donadoni corsori infaticabili accanto al martellatore Stromberg ispiratore degli attaccanti Cantarutti e Piovanelli.

Quando l'Atalanta giocava contro le grandi, piombava in città Giampiero Galeazzi con la sua corte Rai, e "Da Vittorio" era un trionfo di aragoste, gamberoni ricciole pagelli e sontuoso coquillage, robe mai viste prima in Bergamasca.

Vent'anni fa, il 29 novembre 2004, guadagnava le vigne celesti Veronelli Luigi detto Gino, nato a Milano il 2 febbraio 1926, diventato bergamasco avendo preso in sposa Maria Teresa Pina, figlia di pasticceri di Berghem da cui ebbe tre figlie, Benedetta, Chiara e Lucia. Filosofo, letterato, politico (anarchico), editore, scrittore e giornalista, Gino ebbe il battesimo enoico il giorno della

prima comunione. Il padre, ingegnere chimico, gli concesse l'assaggio del vino con parole severe e affettuose insieme: «Il vino va bevuto con rispetto, perché dentro c'è la fatica dei contadini».

Ha reso grande il vino italiano e, con Mario Soldati, è stato il pioniere del racconto in tv di un'Italia rurale che senza saperlo schiudeva le porte all'avvento di una enogastronomia regina nel mondo. Molto fece anche per l'amato formaggio: si deve anche e soprattutto a Veronelli la riscoperta del Castelmagno.

La memoria di Gino è ben custodita nello spazio fisico e simbolico del non-museo chiamato "Il Veronelli" nell'ex convento dei Neveri a Bariano (Bergamo).

PS. Tutti gli argomenti trattati sono made in Bergamo, che non a caso è stato uno dei primi comuni "Città del formaggio".

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



CSM
Caseificio Sociale
MANCIANO
— il Pecorino in Toscana dal 1961 —

scopri e acquista i nostri prodotti su
shop.caseificiomanciano.it
www.caseificiomanciano.it

Onaf



Gli auguri del formaggio



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