

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

51

MARZO 2025

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2025



Roma Capitale è Città del Formaggio



L'anima di Brindisi
soglia d'Oriente



Sapienza casearia
del siero innesto



Tutti i segreti
della pasta filata



Parigi, i formaggi
affinati sotto la Senna

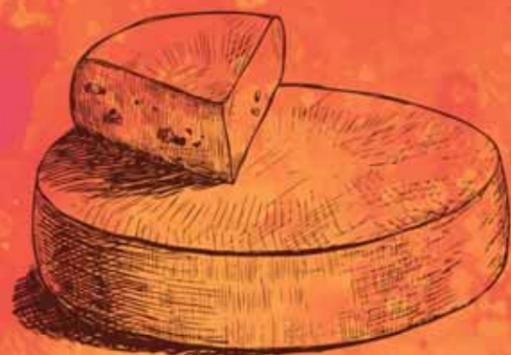
Sonaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

10/11
MAGGIO
2025

Villa
Mezzabarba
Borgarello
(PV)

Piccoli Caseifici
**LE VIE
DEI CASARI**
Grandi Formaggi



Alla scoperta di 70 formaggi
in un percorso straordinario
attraverso i territori dell'Arco Alpino

SCOPRI DI PIU'



leviedeicasari.it



L'EDITORIALE

I papaveri (Les Coquelicots)
è un dipinto del pittore francese
Claude Monet, realizzato nel 1873
e conservato al Musée d'Orsay di Parigi

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Con l'investitura di Roma capitale il progetto delle Città del Formaggio acquista sempre più importanza. E dà forza alla richiesta Onaf di istituire la Giornata nazionale del formaggio il 12 luglio, festa di San Lucio. Diventerà un'occasione per rinsaldare i legami tra il mondo del formaggio e i consumatori



La stagione che verrà

In un tempo in cui i territori cercano nuovi linguaggi per raccontarsi e distinguersi, la cultura del formaggio si rivela un alleato prezioso. Dal 2020 ad oggi, il progetto delle Città del Formaggio, promosso da Onaf, ha visto una crescita costante e significativa: oggi sono ben 43 i Comuni italiani che hanno ricevuto questo riconoscimento, a testimonianza della vivacità e della diversità del nostro patrimonio caseario. Tra queste, spicca il recente conferimento del titolo di Città del Formaggio-Caput Casei a Roma Capitale. Un evento storico. Non si tratta di semplici designazioni: ogni Città del Formaggio è un nodo vivo in una rete che unisce eccellenze produttive, esperienze autentiche, economie locali e comunità consapevoli. Le strade del formaggio possono diventare nuove vie del turismo: percorsi capaci di attrarre viaggiatori attenti, curiosi, alla ricerca di esperienze sensoriali e culturali profonde. Per questo, come Onaf, abbiamo deciso di compiere un passo ulteriore: la proposta di istituire una Giornata Nazionale del Formaggio, individuando come data simbolica il 12 luglio, giorno dedicato a San Lucio, patrono dei casari. Un'iniziativa che ci allinea ad altri grandi Paesi produttori – Francia, Svizzera, Regno Unito, Stati Uniti – che da tempo celebrano ufficialmente il proprio patrimonio lattiero-caseario.

In questa circostanza mi piace sottolineare la fattiva collaborazione con Afidop nella persona del presidente Antonio Auricchio e il supporto dei principali Consorzi di tutela dei formaggi italiani, in primis il Parmigiano Reggiano e il Pecorino Romano Dop. È un percorso fondamentale per la valorizzazione di un'intera filiera. L'Italia vanta il più alto numero di formaggi a denominazione d'origine protetta al mondo: è tempo che anche il nostro Paese abbia un giorno dedicato a celebrare questa ricchezza straordinaria. Un'occasione per sensibilizzare i cittadini, promuovere la qualità, combattere la contraffazione e rafforzare il legame tra i formaggi e i loro territori di origine. L'interesse manifestato dal ministro dell'Agricoltura è un segnale forte, che ci incoraggia a proseguire in questa direzione, consapevoli che dietro ogni forma di formaggio c'è una storia da raccontare, una comunità da valorizzare e un'economia da sostenere. E con orgoglio, invitiamo tutte le comunità locali, gli operatori del settore e i cittadini ad unirsi a questo progetto. Perché il futuro del formaggio italiano passa dalla sua capacità di farsi raccontare. Ogni racconto, se ben scritto, può cambiare il destino di un territorio. E teniamoci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-10

Brindisi, soglia d'Oriente
di Daniele Apruzzese, Pietro Calliandro

11

Alte Terre Dop in cucina
di Paola Geninatti

12-13

Il siero innesto preserva
l'artigianalità del
Parmigiano Reggiano
di Igino Morini

15-17

Il processo di filatura
di Michele Faccia

18-19

Il Disciplinare
di Enrico Surra

20-21

Dop o non Dop:
questo è il dilemma
di Giuseppe Zeppa

22-23

Formaggi di fattoria
l'Onaf già al lavoro
di Maurizio Mazzarella

26-27

Quell'inconscia
voglia di formaggi
di Flavio Di Gregorio

28-29

Tesori caseari di Francia
affinati sotto la Senna
di Daniela Marfisa e Alice Sattanino

32

Criteri di sostenibilità
per le filiere Dop

33-38

Roma capitale
Città del Formaggio
di Domenico Villani, Ilaria Castodei,
Pietro Pappalardo, Valeria Pelle

39

Agnone in alto Molise
è Città del Formaggio
di Serena Di Nucci

40-41

Insignita anche
Gorgonzola, l'antico Borgo
dei formaggi sul Naviglio
di Marco Benedetti

42

Cheese, la parola
che collega
formaggio e fotografia
di Alan Bertolini

43-45

Quelli che...
sognano il formaggio
di Gianmario Giuliano

46-47

Abbinamenti
Sidro e formaggio
è da provare
di Andrea Bonalberti, Liliana De Nato,
Serena Turrin

50-51

Territori
I formaggi sartoriali
della famiglia Capoferri
Affinatori in Bergamasca
di Daniela Martinelli

52-53

Provola dei Nebrodi Dop
di Guido Mangione

54-55

Il concorso di San Lucio
di Daniele Bassi

56

Anche il formaggio
nella dieta dei pazienti
di Sara Valentino

57

Al lavoro per L'Aquila
capitale della cultura 2026
di Tonino Scardone

58-59

Le ricette di Fabio Campoli
di Sara Albano

62

In consiglio nazionale
approvate le modifiche
della metodica Onaf
di Marco Quasimodo

63-68

OnafNews
a cura Beppe Casolo

69

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

70

La vignetta
di Gianni Audisio

Il gusto del genio

Dall'eccellenza artigianale
alla fisica della qualità



di Domenico Villani

Quando pensiamo all'eccellenza, immaginiamo menti brillanti che plasmano il futuro con scoperte rivoluzionarie, come i vincitori del Premio Nobel. Ma l'eccellenza non si trova solo nei laboratori o nelle pagine della letteratura; a volte, la si può anche assaporare. In cucina, l'equivalente di un Nobel potrebbe essere rappresentato da un formaggio straordinario, un capolavoro creato dalla perfetta armonia tra tradizione, territorio e innovazione.

Il sapore del Nobel

E allora, può un Premio Nobel essere raccontato attraverso un sapore? Può un formaggio diventare metafora di genialità? Se ci pensiamo bene, le eccellenze enogastronomiche rappresentano il vertice del talento umano, alla stessa stregua di un Nobel. Entrambi legano il concetto di eccellenza a valori comuni che esaltano il genio e la creatività.

Infatti, sia chi raggiunge il Nobel sia chi produce un formaggio d'eccellenza condivide un percorso fatto di:

- Passione, il desiderio di superare i propri limiti è il motore sia per la scoperta scientifica che per la creazione di sapori unici;
- Studio e perfezionamento, i Nobel richiedono anni di studio e sperimentazione, così come l'arte di produrre eccellenze enogastronomiche richiede conoscenza del territorio, della materia prima e dei processi;
- Innovazione: ogni Nobel è una rivoluzione nel proprio campo, così come il perfezionamento di una tecnica enogastronomica può segnare un'epoca.

Il talento che porta ai Nobel o alla creazione di formaggi straordinari non conosce confini.

Linguaggio universale

Così come le scoperte scientifiche trasformano la vita umana ovunque, anche un formaggio d'eccellenza racconta una storia che può essere compresa e apprezzata in ogni angolo del mondo. In pratica scienza e gusto sono linguaggi universali. L'eccellenza nasce spesso dall'equilibrio tra rispetto per il passato (la tradizione artigianale) e coraggio per il futuro (l'innovazione) e non è mai fine a sé stessa. Un Nobel migliora il mondo attraverso scoperte o intuizioni; l'enogastronomia d'eccellenza preserva il territorio, crea occupazione e tramanda cultura.

Entrambi toccano la sfera emotiva: un Nobel stupisce e ispira, mentre un prodotto enogastronomico regala piacere e connette le persone in un momento di condivisione. I Nobel sono riconosciuti come il massimo tributo al genio umano, così come un prodotto enogastronomico eccellente è ambasciatore del suo territorio. Entrambi rappresentano l'identità di un luogo. Il genio creativo emerge da un contesto culturale, così come un formaggio racconta il proprio terroir.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'impareggiabile piacere dell'abbinamento perfetto

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Qui sta il gioco che possiamo semplificare anche per il formaggio. È una storia di intensità di sapori tra due parti, la necessità che non ci sia battaglia nel palato. È il senso di un piacere che può crescere con l'equilibrio

La soluzione ideale per degustare un formaggio è quella di consumarlo appena tagliato, in purezza. Ciò vale sia per un assaggio professionale che per un approccio edonistico-conviviale. Nel primo caso è regola ferrea e necessaria, mentre quando la porzione arriva in tavola durante un pasto si è innescata la consuetudine di metterci insieme qualcos'altro. Saranno marmellate, composte o mieli che trasformeranno l'assaggio in un gioco.

Bisognerà prestare molta attenzione per non trasformare il divertimento in disastro. Ricordo con angoscia una signora emozionata dal fatto che aveva assaggiato un Bitto stagionato dieci anni con una cucchiata di miele di Tarassaco. Non si era accorta di aver appena compiuto un formaggicidio. Cancellare dieci anni di cure assidue che per un formaggio son secoli con un miele amarognolo e di forte personalità era assolutamente operazione da guardare con sospetto.

Con il vino è più facile, il ventaglio di opportunità olfattive, colori e sensazioni gustative è immenso, non vi saranno difficoltà a trovare la tipologia giusta per conciliare bevanda e formaggio. Egual cosa può avvenire con la birra anche se con meno proposte disponibili. Il primo ad occuparsi di abbinamento cibo vino fu l'emerito sommelier Pietro Mercadini che

approcciò l'argomento con decisione tecnico-scientifica. Ne nacque un metodo assolutamente non semplice dove i contrasti, tra schede, grafici e approfondite analisi portavano secondo una teoria Eraclitea ad una "bellissima armonia".

Qui sta il gioco dell'abbinamento che possiamo semplificare anche per il formaggio. E' una storia di intensità di sapori tra due parti, la necessità che non ci sia battaglia nel palato. E' il senso di un piacere che può crescere con l'equilibrio.

Proprio su questo numero troverete alcune pagine dove il formaggio sposa il sidro. Fa parte di quegli eventi dove l'Onaf è maestra. Si tratta di sposalizi inconsueti che hanno il sapore di Ulisse quando, visto da Dante, cercava il "mondo di retro al sol". Sono insieme a quelli sino a qui pubblicati abbinamenti di ricerca, preziose perle per navigare nel mare caseario insolito e raro.

Poi giungeranno la sapiente informazione sull'arte della filatura, una carrellata su Brindisi, i segreti del siero innesto ed un preciso servizio su quanto avvenuto a Roma durante l'assegnazione della targa "Città del Formaggio". Oltre, naturalmente, a tutto il resto.

Viene da pensare che anche lo scrivere sia un abbinamento, tra curiosità e possibilità di soddisfarla raccontando la realtà.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

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

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

Redazione

Beppe Casolo, Antonio Lododo,
Massimo Todaro, Fabrizio Salce, Alice Sattanino,
Enrico Surra, Roberta Terrigno, Domenico Villani
Redazione: Telefono 0172.1807905 - 0172.1805762
(ore 11/15)
Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Daniele Bassi, Daniele Apruzzese, Gianni Audisio, Marco Benedetti, Alan Bertolini, Andrea Bonalberti, Pietro Calliandro, Beppe Casolo, Ilaria Castodei, Chiara Costamagna, Flavio Di Gregorio, Fiorenzo Cravetto, Michele Faccia, Paola Geninatti, Gianmario Giuliano, Guido Mangione, Daniele Bassi, Daniela Marfisa, Daniela Martinelli, Maurizio Mazzarella, Igino Morini, Liliana De Nato, Serena Di Nucci, Pietro Pappalardo, Valeria Pelle, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Alice Sattanino, Tonino Scardone, Enrico Surra, Serena Turrin, Sara Valentino, Domenico Villani, Giuseppe Zeppa, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: la proclamazione di Roma Città del Formaggio nella Sala Promoteca del Campidoglio.
Ph Viola Bersani

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

Brindisi

Soglia d'Oriente

di Daniele Apruzzese

Benvenuti a Brindisi, soglia d'Oriente, abbraccio di mare. Qui le pietre antiche raccontano di genti lontane nel tempo e nello spazio. Qui l'orizzonte si apre, infinito, sull'acqua che accoglie e il vento sussurra storie di viaggi e ritorni. Qui passato e presente si stringono la mano all'interno di una città che non smette mai di guardare oltre.

Situata nel tacco della penisola, Brindisi è un capoluogo di provincia della Puglia, una regione che, con il suo mix di storia millenaria e paesaggi mozzafiato, attrae ogni anno migliaia di turisti.

Qui morì il poeta latino Virgilio, che proprio come tanti transitò da Brundisium. Questa fu per secoli uno dei principali snodi commerciali e militari del Mediterraneo e la sua posizione strategica, in prossimità delle rotte marittime che univano l'Italia all'Oriente, le consentì di svilupparsi in modo rapido e prospero, diventando uno degli scali più importanti dell'Impero Romano.

Un salto nella storia ci porta di fronte alla contemporaneità: qui arrivò Vittorio Emanuele III, facendone la capitale temporanea del suo regno nel 1943. In mezzo a tutto questo scorrere di tempo, va sicuramente ricordato che da qui si imbarcarono i crociati a partire dall'anno Mille: per la sua posizione privilegiata e per le eccellenti doti nautiche dei suoi marinai, quello di Brindisi divenne il vero "Porto del Pellegrino". In città, del resto, si potevano respirare già dallo scorso millennio atmosfere capaci di prefigurare la visione della Terrasanta. Si spiegano così, per esempio, alcune delle scene raffigurate nel pavimento musivo della cattedrale, dove, all'albero della vita, che spiegava ai penitenti il senso salvifico dell'esperienza umana, si associava la rappresentazione delle scene della battaglia di Roncisvalle, celebrazione dello scontro di civiltà che si stava compiendo tra Oriente e Occidente, tra la Cristianità europea e il mondo islamico. Ma non solo, poiché appena fuori città, i viandanti diretti a Gerusalemme attraversavano la selva di Torre Guaceto (oggi oasi naturalistica) per entrare finalmente a Brindisi, non senza aver sostato e pregato ai piedi di un'antica edicola votiva, dedicata alla Madonna di Gallico ed oggi racchiusa in un rinomato santuario.

La chiesa di Santa Maria di Jaddico si ritiene costruita proprio dai Cavalieri del Santo Sepolcro, uno dei tanti ordini monastico cavallereschi che furono protagonisti delle spedizioni crociate. Secondo alcune interpretazioni, il termine Jaddico potrebbe derivare dall'ebraico "Jadd" (sepolcro) o da quello

Già florido scalo all'epoca dell'impero romano, crocevia mercantile e militare nel cuore dell'Adriatico, da qui si imbarcarono i crociati a partire dall'anno Mille. Per la sua posizione privilegiata e per le eccellenti doti nautiche dei suoi marinai, quello cittadino divenne il vero "Porto del Pellegrino"

Il Monumento al Marinaio illuminato dai fuochi d'artificio della festa patronale. In alto, parata di piccole imbarcazioni



arabo "Jadd" (Guerra Santa o Crociata). E ancora, sempre sulla stessa direttrice, nella zona oggi prospiciente all'aeroporto, ecco issarsi in tutta la sua bellezza architettonica la Basilica di Santa Maria del Casale, monumento nazionale dal 1875, il cui interno, caratterizzato da un'unica navata e pianta a croce latina, ospita un ciclo di preziosi affreschi bizantini riscoperti nel secolo scorso dopo essere stati per oltre due secoli occultati da calcina e da altari barocchi.

Brindisi, allora come oggi, resta meta solo di passaggio poiché in pochi conoscono davvero l'anima profonda di questa città. Ecco, dunque, che da queste parole parte un viaggio alla scoperta di antichità, storia medievale, e una cultura che affonda le

sue radici nei secoli. E che vuole raccontarvi la vera essenza di una delle perle del Mediterraneo.

Il porto antico, come ampiamente rappresentato, è il fulcro della città sin dalla sua fondazione, nel VIII secolo a.C., e attraversando i suoi moli ci si rende conto di quanto questo luogo abbia conservato nel tempo il suo valore simbolico e materiale. Ancora oggi, il porto di Brindisi è attivo e accoglie navi provenienti da molte parti del Mediterraneo, ma è anche un luogo dove i turisti si soffermano a passeggiare lungo la banchina, a guardare il mare che ha visto passare popoli, eserciti e commerci e ad ammirare le capacità nautiche dei pescatori attraverso le immagini offerte dagli antichi schifariedu (antichi pescherecci).

Una volta attraccati e ancorati, risalendo per le strette viuzze del centro storico, si arriva al Castello Svevo, uno dei più significativi esempi di architettura medievale della città. Costruito per volere di Federico II di Svevia nel XIII secolo, il castello sorge su una preesistente fortificazione normanna. La sua posizione dominante sulla città, a pochi passi dal porto, lo rende un osservatorio perfetto per chi desidera comprendere la strategia difensiva e il controllo militare che Brindisi esercitava sulla zona. Il castello è un mix di elementi romanici e gotici, con torri e mura imponenti che raccontano storie di assedi e di battaglie. Oggi questo luogo ospita mostre e offre al pubblico un panorama straordinario sulla città e sul mare. La visita al castello è un vero e proprio viaggio nel tempo, un salto nell'epoca di Federico II, uomo di cultura e di potere che ha lasciato una traccia indelebile sulla città.

Scendendo di nuovo verso il mare, ci si imbatte in uno dei monumenti più iconici di Brindisi: le Colonne Romane. Questi due giganteschi pilastri,

risalenti al I secolo d.C., un tempo segnavano il termine della via Appia, la strada che collegava Roma a questa sponda dell'Adriatico. Questa attribuzione avvenuta nel XVIII secolo, per la verità, con gli anni e gli studi sulla piazza, è cambiata. La collocazione delle colonne nel rialzo prospiciente il porto di Brindisi e in relazione visuale con l'imboccatura dello stesso, dimostrano che furono innalzate con un intento celebrativo, forse a supporto di due statue. Delle due, infine, oggi a rimarcare la presenza, ne resta intatta e integra soltanto una, smontata e rimontata nel corso degli anni per preservarne la conservazione. Le colonne, posizionate sul lungomare Regina Margherita, sono un luogo perfetto per scattare fotografie, ma anche per riflettere sulla storia che ha attraversato questi luoghi.

Non lontano da esse, continuando il cammino, si trova anche il monumento al marinaio, che celebra il ruolo della città nelle tradizioni marinare italiane e le sue forti connessioni con il mare.

Proseguendo la passeggiata nel cuore della città ci imbattiamo in un altro capolavoro della Brindisi antica: l'anfiteatro romano, risalente al II secolo d.C. Questo monumento, che un tempo poteva ospitare fino a 25mila spettatori, si trova in Piazza Duomo, ed è testimone della grandezza della città in epoca romana. Sebbene parzialmente interrato, l'anfiteatro conserva ancora il fascino di un'arena che ospitava combattimenti di gladiatori, spettacoli e giochi pubblici.

Oggi, questo è un luogo di grande interesse archeologico e culturale, e seppur non in perfette condizioni, riesce ancora a raccontare la storia dei suoi tempi. Brindisi, infatti, non è solo una città che affonda le sue radici nel passato, ma una città che sa raccontare il proprio passato in modo vivo e

Ogni viaggio in Puglia non può prescindere dal piacere di gustare le sue tipicità. Il pescato dell'Adriatico trova spazio accanto a carciofi e legumi, i veri principi della cultura contadina locale. Il tutto bagnato dai vini del territorio: i bianchi da Malvasia, i rosati e i rossi da Negroamaro, Susumaniello e Ottavianello

coinvolgente, attraverso la sua archeologia e il suo patrimonio.

Se la storia di Brindisi si dipana attraverso i suoi monumenti e le sue rovine, la cultura della città è altrettanto ricca e vivace. Non è, infatti, solo un museo a cielo aperto, ma anche un crocevia di tradizioni che si intrecciano con la modernità oltre che un luogo in cui le feste religiose e quelle popolari sono momenti di grande coinvolgimento per celebrare le proprie radici con orgoglio.

Ogni viaggio in Puglia, e in questo il territorio brindisino non fa certo eccezione, non può prescindere dal piacere di gustare le sue tipicità. La cucina brindisina è semplice ma saporita, fatta di ingredienti freschi e genuini, composta con materie prime che celebrano il mare e l'entroterra. Il pescato dell'Adriatico, nei piatti, trova spazio accanto a carciofi e legumi, i veri principi della cultura contadina brindisina. Il tutto bagnato dai vini del territorio: i bianchi da Malvasia, i rosati e i rossi da Negroamaro, Susumaniello e Ottavianello.

Brindisi, in conclusione, è una città che affascina per la sua storia, ma anche per la sua capacità di integrare passato e presente. Recarsi in questi luoghi non è solo un viaggio che porta alla scoperta di pietre e rovine, ma anche una visita profonda dentro l'anima di chi ci ha abitato e chi ci vive ancora qui e che sa accogliere con calore e ospitalità.

Brindisi è una città che sa raccontare la propria storia con orgoglio, ma allo stesso tempo guarda al futuro con occhi curiosi e chi arriva qui non può fare a meno di innamorarsi della sua bellezza discreta, del suo mare cristallino e delle sue strade ricche di storie. Un luogo dove ogni angolo può raccontare qualcosa di straordinario, un luogo che lascia nel cuore di chi lo visita un ricordo indelebile.

Albano Ambasciatore di Brindisi nel mondo

di Daniele Apruzzese

Tra le candidate ad assurgere al ruolo di capitale italiana della cultura per il 2027 c'è anche Brindisi. E uno degli "sponsor" che il comitato ha scelto per spingerne il nome è Albano Carrisi. Lui, che ha costruito una carriera intorno alla sua "brindisinità", è riconosciuto da sempre come un ambasciatore della sua terra natia. Albano, infatti, non perde mai occasione per promuovere la sua terra in contesti internazionali, portando i sapori e i profumi della Puglia sui palcoscenici di tutto il mondo. La sua figura, già carismatica come artista, diventa così un potente veicolo di promozione per la cultura, la gastronomia e il turismo brindisino. Nato a maggio del 1943 a Cellino San Marco, non è solo una delle voci più iconiche della musica italiana, ma anche un rinomato produttore di vino. Al Bano (questo il suo nome d'arte assegnatogli ai tempi del suo ingresso nel Clan di Celentano, staccato, all'americana), nonostante i suoi trascorsi e la sua vita vissuta in giro per il mondo, ha sempre mantenuto un forte legame con la sua terra natale,

trasformando le origini contadine della sua famiglia in una passione per la viticoltura, per quella che resta una delle sue grandi sfide imprenditoriali. Tenute Albano Carrisi oggi produce una vasta gamma di vini di alta qualità, che spaziano dai rossi corposi ai bianchi freschi e profumati, con una particolare attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni pugliesi. La filosofia produttiva dell'azienda si basa sul rispetto per l'ambiente e sulla ricerca dell'eccellenza, combinando metodi tradizionali con le più moderne tecniche di vinificazione. Tra le etichette più rinomate dell'azienda spicca la linea "Don Carmelo", vini dedicati alla memoria del padre di Albano, Carmelo appunto. Il rosso, in particolare, rappresenta non solo un omaggio personale e familiare, ma anche l'essenza della tradizione enologica pugliese. Nato da una accurata selezione di uve autoctone, in particolare il Primitivo e il Negroamaro, questa etichetta incarna la forza, la passione e l'autenticità del territorio brindisino. "Partirò. Diventerò un cantante e quando tornerò, costruirò una cantina per dedicarla a te". Queste le parole che disse proprio a suo padre al momento

di lasciare per la prima volta Cellino San Marco e che oggi sono l'emblema delle tenute. Un aspetto distintivo dell'azienda è la linea di vini ispirata alle celebri canzoni del cantautore, in cui si uniscono con un filo rosso la passione per la musica e quella per la viticoltura. Tra queste etichette spiccano vini come "Felicità", un bianco fresco e aromatico che richiama la leggerezza e la gioia della famosa canzone. C'è poi "Nostalgia", che si presenta come un rosso corposo e strutturato, dai sentori di frutti rossi e spezie, perfetto per accompagnare carni alla griglia e formaggi stagionati. Questi vini, oltre a celebrare la carriera musicale dell'artista, offrono agli appassionati l'opportunità di vivere un viaggio sensoriale tra note musicali e aromi del territorio pugliese, consolidando il legame tra cultura, arte e tradizione enologica. Albano stesso descrive il suo lavoro nella produzione di vino come un modo per restare connesso alle sue radici e per trasmettere la bellezza della Puglia attraverso il suo prodotto. Oltre alla produzione vinicola, Albano ha investito nella creazione di una struttura ricettiva all'interno



delle sue tenute, trasformando l'azienda in una meta turistica che attira visitatori da tutto il mondo. Gli ospiti possono vivere un'esperienza immersiva tra vigneti, degustazioni di vini pregiati e la scoperta delle tradizioni locali, spesso arricchita da eventi musicali e culturali organizzati dallo stesso Albano. Per lui, che spesso questo lo ha ricordato nel corso della sua vita, essere un contadino dentro è un modo di restare autentico e connesso alle proprie radici. Questo messaggio si riflette sia nella sua musica che nella sua produzione di vino. Attraverso

il suo impegno artistico e culturale, Albano continua a ispirare e a promuovere la bellezza della sua terra, diventando un vero e proprio ambasciatore della Terra Brindisina nel mondo. In conclusione, Albano Carrisi è una figura straordinaria che ha saputo unire la sua passione per la musica con il suo amore per la terra e la produzione di vino. La sua dedizione e il suo impegno continuano a ispirare e a rappresentare la bellezza della Puglia e del territorio brindisino a livello internazionale.

Nonostante una vita vissuta in giro per il mondo, ha sempre mantenuto un forte legame con la terra natale, trasformando le origini contadine della sua famiglia in una passione per la viticoltura. Un aspetto distintivo dell'azienda Carrisi è la linea di vini ispirata alle sue più celebri canzoni. Tra queste etichette spiccano "Felicità", un bianco fresco e aromatico che richiama la leggerezza e la gioia e "Nostalgia", un rosso corposo e strutturato, perfetto per esaltare carni alla griglia e formaggi stagionati

La produzione casearia fra tradizione e contesto regionale

Formaggi tipici di sapore brindisino

di Pietro Caliandro

Situata nella parte centro-meridionale della Puglia, la provincia di Brindisi contribuisce in maniera significativa alla tradizione casearia regionale con una gamma di formaggi tipici che riflettono le peculiarità geografiche e climatiche del territorio. Una produzione casearia che si integra perfettamente nel contesto più ampio di una regione con una spiccata vocazione lattiero-casearia, caratterizzata da una varietà di formaggi freschi e stagionati, derivati sia dal latte vaccino che ovino e caprino. Tra le specialità più note troviamo le paste filate, sia fresche che da stagionare, come mozzarella, cacio cavallo, scamorza e burrata. Altre tipologie di formaggi a pasta semidura e dura sono i formaggi canestrati, prodotti in diverse aree della regione, ciascuna con le proprie specificità. Il territorio Brindisino si estende tra la Murgia meridionale, la Valle d'Itria e la pianura salentina, ed è caratterizzato da un clima mediterraneo con inverni miti ed estati calde e secche. Questo microclima, unito alla presenza di pascoli collinari e pianure fertili, favorisce l'allevamento di bovini, ovini e caprini, le cui produzioni lattiero-casearie sono alla base di numerosi piatti tipici. Le condizioni climatiche influenzano anche la stagionatura dei for-



maggi, contribuendo a definirne il loro sapore deciso.

Un ruolo chiave nella produzione casearia è svolto dalle Masserie, strutture rurali di antica origine che ancora oggi rappresentano centri di lavorazione del latte. Spesso circondate da ampi pascoli e zone boschive, queste aziende agricole trasformano il latte in piccoli caseifici, lavorando seguendo metodi tradizionali tramandati nel tempo. Le masserie non sono solo luoghi di produzione, ma anche di conservazione del sapere agricolo, dove le tecniche casearie si affinano e si tramandano di generazione in generazione. In molte di esse, l'allevamento è ancora gestito con metodi estensivi, garantendo la qualità della materia prima e il benessere degli animali.

Simboli della storia agricola della regione, molte di queste strutture risalgono al periodo medievale e hanno subito trasformazioni nel corso dei secoli, adattandosi alle esigenze delle comunità locali. Le masserie fortificate, diffuse soprattutto nell'area della Valle d'Itria, erano originariamente concepite per difendere i raccolti e il bestiame dagli attacchi dei predoni. Oggi, molte di esse sono state restaurate e ospitano aziende agricole e agriturismi che preservano antichi metodi di allevamento e caseificazione, offrendo degustazioni e percorsi enogastronomici per far conoscere il legame tra il territorio e i suoi prodotti, valorizzando così la tradizione agroalimentare locale.

La connessione tra il territorio e la produzione casearia è evidente anche nella

qualità del foraggio di cui si nutrono gli animali, sebbene non si coltivi facilmente erba medica o mais. I pascoli e i prati della Murgia brindisina presentano una vegetazione variegata, composta sia da essenze foraggere come trifoglio, sulla, favino e altre leguminose, che apportano proteine e minerali fondamentali alla dieta degli animali, che essenze spontanea appartenenti alla famiglia delle crucifere (brassicacee). Inoltre, la natura calcarea del suolo contribuisce alla crescita di piante aromatiche mediterranee come il timo, origano, ginestra, finocchietto e rosmarino.

Questi elementi influenzano direttamente la composizione del latte e dei derivati, determinandone aromi più o meno intensi a seconda della stagione e dell'umidità dell'alimentazione. Dobbiamo considerare che, in questa zona della Puglia, le condizioni climatiche impongono un pascolo (o la possibilità di alimentare gli animali con vegetazione verde) esclusivamente inverno-primaverile, in quanto l'assenza di neviccate invernali consente una crescita modesta della vegetazione. In estate la siccità e le alte temperature atmosferiche rendono il territorio quasi desertico, e gli animali sono spesso relegati in stalla al fresco, con vitto e alloggio assicurati.

Le condizioni pedoclimatiche rendono la provincia adatta sia per formaggi freschi che stagionati. L'esperienza dei "massari", e degli allevatori in genere, permette di selezionare quali zone riservare ai pascoli al fine di ottenere il latte giusto alla rispettiva produzione casearia. Per esempio, evitando di condurre mandrie e greggi in pascoli di fieno greco (*Trigonella foenum-graecum*) per evitare forti impatti sensoriali dei formaggi ottenuti dai rispettivi latti. In questo contesto si inserisce la produzione casearia, costituita da forme e gusti diversificati. Uno dei formaggi simbolo del territorio è il cacioricotta, una specialità ottenuta da latte di capra, pecora, vacca o una miscela di essi, a



seconda della stagione. La sua lavorazione segue un processo peculiare che unisce la coagulazione presamica del formaggio a un trattamento termico simile a quello utilizzato per la ricotta. Il latte viene portato a una temperatura compresa tra i 90 e i 95°C, favorendo la coagulazione delle sieroproteine che contribuiscono alla sua particolare consistenza. Il seguito al rapido raffreddamento, raggiunte temperature intorno ai 40°C, si procede all'aggiunta del coagulante. Successivamente, la cagliata viene rotta molto finemente, raccolta, pressata manualmente ponendola in appositi stampi cilindrici per favorire lo spurgo del siero residuo.

Dopo un breve periodo di sineresi, il cacioricotta può essere consumato fresco, dal sapore delicato, leggermente dolce e dalla consistenza umida ma allo stesso tempo lievemente farinosa. Sottoposto a salatura esterna e in seguito a qualche giorno di essiccazione (questo formaggio non subisce stagionatura!), si ottiene un formaggio perfetto da conservare e dalla consistenza ideale per essere grattugiato. Un tempo era di uso comune utilizzare, per la coagulazione del latte, un coagulante di origine vegetale estratto dalla pianta del fico. Ora sono rarissime le aziende che adoperano questo coagulante.

Spesso il cacioricotta viene abbinato alla pasta, in particolare sulle classiche orecchiette con sugo di pomodoro e basilico. In origine era un formaggio molto stagionale, si produceva in estate, quando era possibile sfruttare l'aria molto essiccata pugliese.

Un altro protagonista del panorama caseario brindisino è la ricotta forte, conosciuta localmente anche come "ricotta scante" o "ricotta 'scquanta", letteralmente ricotta che brucia, piccante. Si tratta di un latticino cremoso dal gusto deciso e pungente. Questo prodotto si ottiene lasciando fermentare la ricotta

Segue a pagina 10

Segue a pagina 9

Formaggi tipici

fresca, talvolta residui invenduti, un tempo di rimanenza sulle tavole. Con il tempo sviluppa un aroma intenso e una consistenza spalmabile. La ricotta forte viene utilizzata soprattutto per insaporire le friselle, le bruschette o come ingrediente nei sughi di carne e ripieni di tipici panzerotti e focacce.

Tra i formaggi più antichi e rappresentativi della Puglia spicca il canestrato, chiamato così per la caratteristica forma impressa dai cestini o canestri di giunco in cui un tempo veniva fatto maturare. Sebbene formaggi con tecnologia di produzione simile siano presenti in tutta la regione, dove vi è un areale Dop nel territorio compreso tra le province Bat e Bari, questo e da sempre ampiamente prodotto nelle masserie del brindisino. Prodotto con latte di pecora o misto con vacca e capra, il canestrato brindisino ha una pasta compatta e un gusto deciso, che si accentua con la stagionatura. Perfetto da assaporare con pane casereccio, legumi freschi e vini rossi del territorio. Ingrediente insostituibile della cucina tipica dell'entroterra.

Meno conosciuta ma altrettanto caratteristica è la pampanella, un formaggio fresco molto umido, tradizionalmente avvolto in foglie di vite o di fico. Il nome "pampanella" deriva dal termine dialettale "pampino", che indica proprio la foglia della vite, utilizzata per avvolgere il formaggio e proteggerlo durante il trasporto e la conservazione. Questo metodo di conservazione gli conferisce un aroma caratteristico, molto vegetale. Data la sua consistenza, si usa consumarla sul pane con un filo d'olio e del sale.

In riferimento ai quantitativi prodotti, la mozzarella vaccina è la regina dei formaggi della zona. Essa è prodotta in provincia di Brindisi così come nel resto della Puglia, mantenendo le caratteristiche tipiche di questo formaggio fresco a pasta filata.

Tra i formaggi da stagionare, invece, il caciocavallo è probabilmente il più prodotto. Una pasta filata ottenuta solitamente con solo latte vaccino, tradizionalmente inoculato con sierinneo e coagulato con caglio, sottoposto a un processo di maturazione e stagionatura che ne rende il sapore dolce e delicato nelle versioni giovani, più pungente, piccante e complesso con la stagionatura. Ha una caratteristica forma a pera con testina e viene appeso a coppie per la stagionatura. L'origine del nome "caciocavallo" deriva proprio da questa tecnica di stagionatura "a cavallo" di una trave.

Come detto, la produzione casearia della provincia di Brindisi si inserisce armoniosamente nel contesto regionale, senza presentare formaggi esclusivi ma contribuendo alla varietà tipica della Puglia. I formaggi locali sono il frutto di un patrimonio condiviso di tecniche e tradizioni, tramandate nelle masserie, che rappresentano ancora oggi centri di lavorazione del latte e diffusione della cultura agroalimentare.



Dove mangiare a Brindisi

Brindisi e la sua provincia, negli ultimi anni stanno scoprendo, un po' come sta accadendo con il resto della regione, il "fascino" del turismo di massa. Questo, in tempi recenti, ha portato all'aumento dell'offerta enogastronomica che resta legata ad un mix equilibrato di mare e terra, con poca attenzione, fatte le dovute eccezioni, alla proposta casearia di qualità. Di seguito alcuni consigli, molto diversi tra loro, per una pausa del gusto in questo spicchio di Puglia.

Màma Trattoria di mare (Brindisi)

In centro città, zona stazione, c'è questo piccolo locale gestito da una brigata giovane e attenta. Piatti semplici o ricercati, aromi intensi o delicati: il filo conduttore è segnato da prodotti freschi cucinati con l'amore di una tradizione che ha radici antiche. Si sceglie al banco la selezione di crudi o il pescato del giorno che diventano piatti fatti come quelli preparati dalle mamme e dalle nonne. La seppia cacio e pepe, la pasta mista patate provola vongole zafferano e gamberi rossi, il dentice allo spiedo con senape cipolla caramellata grigliata e cicoriella fritta sono solo alcuni degli esempi.

Dissapore (Carovigno)

Ultima conquista del firmamento di stelle pugliesi, questo locale rappresenta la sintesi del visionario pensiero gastronomico dello chef Andrea Catalano. Dissapore, infatti, non è solo il nome del ristorante ma una filosofia di vita: sintesi perfetta del benessere degli ospiti e la continua ricerca di amalgamare le migliori materie

prime, talvolta solo apparentemente discordanti, per creare gusti sempre nuovi. L'inganno perfetto è un'ostrica allo yogurt, le sagne al ragù di polpo con salsa d'aglio allo zafferano, le orecchiette, la carne locale, il pesce dell'Adriatico. Buona la selezione di formaggi, fatta di proposte regionali, nazionali e francesi. Il ristorante è nella zona nord della provincia di Brindisi, area che si sta imponendo come centro della cultura gastronomica di

qualità del territorio.

Locanda di Nonna Mena (San Vito dei Normanni)

La distanza dal capoluogo è minima. San Vito dei Normanni si presenta come avamposto di sintesi della cultura gastronomica contadina, costruita attorno alle verdure dei campi e a legumi che nei terreni a perdita d'occhio della pianura brindisina fanno la parte dei padroni.

In questo piccolo centro è possibile gustare la tradizione offerta dai fratelli Luigi, Antonio e Mariolina che hanno dedicato i locali della casa della loro nonna Mena alla diffusione della cucina pugliese genuina e di qualità. Ad una attenta selezione di salumi locali, possono seguire gli strozzapreti al ragù di straccetti di cavallo, zuppe di legumi e cereali, la carne di agnello o di coniglio accompagnati dalle verdure di stagione e una selezione di formaggi locali.

Diecimiglia - Hosteria contemporanea (Brindisi)

Nel quartiere più antico di Brindisi, affacciato sulla banchina del porto, questo locale rappresenta la nuova idea di cucina locale: quella che sposa i

sapori unici della zona rielaborati in chiave moderna. Carciofi fritti, tartare di pesce e crudo di mare solo per cominciare. La proposta poi si dipana in offerta per tutti i palati composta

da piatti di mare e di terra: spaghetti all'astice, ravioli cacio e pepe, orecchiette con le cime di rapa in doppia consistenza, pane croccante e fonduta di caciocavallo. Buona l'offerta sui secondi, con una proposta più ricca sul versante mare: polpo arrosto, frittura di calamari gamberi e paranza.

Due proposte più veloci

Per concludere questa serie di segnalazioni sul versante gastronomico, una menzione per l'Enoteca Anelli e il suo Bistrot e per l'Enoteca Fedele. Se si vuole optare per un aperitivo, per sorseggiare un vino locale e magari accompagnare il tutto con prodotti scelti e selezionati, per degustare formaggi e salumi del territorio, questi sono i posti migliori in centro a Brindisi.



Alte Terre Dop in cucina



di Paola Geninatti

In Piemonte si chiamano bugie, altrove chiacchiere, galani, sprelle, crostoli, frappe, lattughe, amicizie, o cenci, fregnette o mezze fregne. Il motivo per cui si sia accostata la menzogna al dolcetto carnevalesco è misterioso. Il dolce tradizionale, presente in tutta Europa, ha certe origini laziali dove veniva preparato sin dai tempi più remoti alla festività dei Saturnalia. Era la celebrazione della Roma Antica in cui il potere si capovolveva e per qualche giorno gli schiavi erano liberi di sfilare, vestiti da padroni, in cortei per la città. Per l'occasione, venivano cucinati i frittelli: "frittelle a base di uova e farina di farro tagliate a bocconcini, fritte nello strutto e poi tuffate nel miele", così come le descrive il gastronomo romano Apicio nel De Re Coquinaria.

A pensarci su gli schiavi travestiti da liberi come bugia ci stanno, ma nessuno ha mai approfondito il discorso. Certo è che la "bugia" è sinonimo di convivialità ed allegria, piccolo piacere familiare quanto testimone di frizzanti festeggiamenti.

Ne esiste una versione salata, a dire il vero poco conosciuta anche se gustosissima, che ben si presta ad aperitivi o divertenti proposte di piccolo ingresso al pasto. La proponiamo con la speranza che chi la proverà apprezzi le diversità delle realtà casearie di Terre Alte suggerite quasi come un gioco ed anche per questo piacevoli ed appaganti.

**Bugie ai formaggi**

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

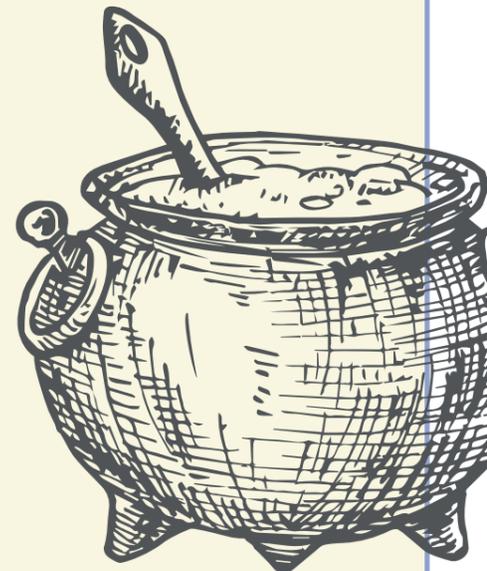
- 300 gr di farina bianca
- 130 ml di olio evo
- 50 gr di Murazzano dop fresco
- 50 gr di Roccaverano Dop di media stagionatura
- 50 gr di Ossolano Dop
- sale q. b.
- olio per frittura q. b.
- acqua q. b.

PROCEDIMENTO

Impastate la farina con l'olio, l'acqua e il sale. Lavorate l'impasto fino a quando risulterà ben amalgamato e consistente, quindi stendetelo, eventualmente utilizzando il mattarello o l'appo-

sita macchina, sino a quando avrà raggiunto lo spessore di mezzo centimetro. Con la rotella tagliate la pasta in quadrati di circa 10 cm. di lato.

Inserite nel centro di ogni quadratino un cubetto di formaggio, alternando Murazzano, Ossolano e Roccaverano e richiudete come se si trattasse di un agnolotto. In una padella mettetevi abbondante olio e friggete le bugie ottenute, che dovranno essere servite molto calde.



di Igino Morini*

Nella produzione del Parmigiano Reggiano il siero innesto riesce a offrire una chiave interpretativa della tipicità della filiera. Il latte utilizzato per il Parmigiano Reggiano è dato dalla miscelazione del latte di due mungiture (quella del pomeriggio del giorno precedente e quella del mattino), crudo, quindi senza alcun trattamento termico per preservare tutta la carica microbica. Il siero innesto si aggiunge in quantità di circa il 3% (30 litri in caldaia che contiene circa 1000 litri di latte).

Ma cosa è il siero innesto? Il liquido giallo che si libera durante la rottura della cagliata e dopo la cottura dei granuli viene in parte conservato dai casari e si trasforma nell'arco di circa 24 ore nel siero innesto. Al termine della cottura dei granuli la temperatura è a circa 55 °C (44° Réaumur) e i batteri lattici termofili (che amano le alte temperature), dopo un abbassamento di circa 8-10 °C, trovano il loro ambiente ideale ed avendo in abbondanza lo zucchero lattosio, tramite la fermentazione lattica ottengono energia utile per una riproduzione esponenziale, producendo come metabolita l'acido lattico, con una conseguente acidificazione del siero innesto.

Quindi aggiungere circa 30 litri di siero innesto acido del giorno precedente su una massa di circa 1.000 litri di latte in caldaia significa introdurre sia miliardi di buoni batteri lattici, sia acidità che va a preparare l'azione degli enzimi del caglio (coagulazione prevalentemente presamica, favorita dell'innalzamento dell'acidità).

Paralelo siero innesto/formaggio

Capire cosa avviene nel siero innesto significa comprendere anche cosa avviene nel formaggio, dove si hanno stesse le condizioni di alta temperatura e di presenza di lattosio. Anche nel formaggio i batteri termofili utilizzano il lattosio per la fermentazione lattica, per riprodursi e per acidificare la forma. Pertanto, il consumo di lattosio avviene nei primi giorni - quindi non è vero che sparisce con la lunga stagionatura - sottraendo nutrimento (lattosio) ad altri batteri non lattici e potenzialmente anti-caseari.

È particolarmente importante per la filiera del Parmigiano Reggiano questa rapida "vittoria" dei batteri termofili sugli altri perché è proibito l'uso di qualsiasi additivo; significa che non si può esercitare alcun controllo sui batteri non desiderati e pertanto è determinante, per la buona riuscita del formaggio, che nelle prime ore della produzione del formaggio avvenga questo consumo rapido di lattosio con conseguente acidificazione della forma.



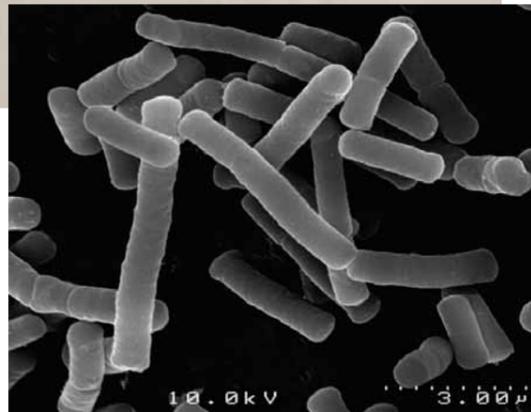
Innovazione di fine XIX sec.

Nella storia, la tecnica del siero innesto non è dovuta ai monaci benedettini e cistercensi, gli inventori del Parmigiano Reggiano, che nel XII secolo misero a punto la prima tecnica produttiva per poter produrre un formaggio che durasse a lungo nel tempo. L'aggiunta del siero innesto in caldaia è stata introdotta nella seconda metà dell'Ottocento da Giuseppe Notari (1863-1936), capo casaro dell'Istituto Zanelli di Reggio Emilia, con il supporto dell'ingegner Pellegrino Spallanzani (1840-1912), direttore dell'istituto stesso. In un periodo in cui la percentuale dei formaggi con difetti, più o meno gravi, era del 50%, Notari notò che l'aggiunta del siero acido del giorno precedente migliorava di molto la qualità del formaggio. La tecnica fu poi messa a punto e lentamente iniziò a diffondersi, contribuendo al miglioramento produttivo di tutto il comparto.

Biodiversità e territorio

Il siero innesto è grande fonte di biodiversità. O meglio, enfatizza, moltiplica la biodiversità dei vari latti che entrano in caseificio e che provengono da stalle diverse. Teniamo ben presente che il latte per il Parmigiano Reggiano è, per regola del Disciplinare, non solo lavorato crudo, ma anche senza l'aggiunta di alcun additivo che possa intervenire sull'attività batterica; pertanto, è natural-

Antica damigiana per la fermentazione del siero (Soragna, Museo del Parmigiano Reggiano - Courtesy Musei del Cibo di Parma)



• Racconto per immagini della lavorazione casearia con il siero innesto

mente ricco di tutti i batteri, lattici e non, che sono presenti in stalla grazie ai fieni, ai foraggi dell'azienda agricola e alla lettiera.

È dall'ambiente di stalla, infatti, che si crea quella positiva contaminazione batterica che conferisce al latte e quindi al formaggio l'impronta microbiologica presente nei terreni, nei campi dell'azienda agricola e quindi sul foraggio; è quello che possiamo definire il nostro "terroir".

Proprio per preservare questo patrimonio microbiologico, i produttori di Parmigiano Reggiano, nel 1955, quando fu redatto il primo standard di produzione, scelsero di utilizzare esclusivamente i foraggi di medicaio e prato polifita, escludendo così i foraggi fermentati come l'insilato di mais, apporti di una contaminazione batterica negativa dovuta alle spore di clostridi, con azione anti-casearia, che costringono all'uso dell'additivo lisozima.

Il siero innesto consente così di moltiplicare questo profilo microbiologico che arriva dal territorio, riproducendo la ricchezza microbiologica che è espressione di tutta la biodiversità dei terreni e dei foraggi ma anche dei microclimi della zona di origine, che va dal fiume Po alle colline fino alle diverse altitudini degli Appennini. Inoltre, va sottolineato che per il Disciplinare sono proibiti gli starter batterici selezionati, in genere fonte di standardizzazione produttiva, a favore della pluralità microbiologica e quindi sensoriale.

SIERO INNESTO

Così la sapienza dei casari preserva l'artigianalità del Parmigiano Reggiano

Il siero innesto si "alleva"

I casari seguono l'evoluzione della fermentazione del siero innesto come si seguono i primi passi di un bambino piccolo. Infatti, misurano l'acidità del siero sia durante il pomeriggio del primo giorno, anche più volte, sia al mattino successivo; questo per verificare l'azione acidificante e la vitalità dei lattici, vero patrimonio del caseificio, ma anche per determinare la quantità di siero da aggiungere in caldaia. Qualora il siero risultasse per le ragioni più disparate poco attivo, il casaro ha sempre la possibilità, concessa dal Disciplinare, di andare in prestito di siero innesto dai caseifici limitrofi.

Ogni casaro può influenzare con tecniche semplici, ma frutto della sua esperienza, il siero innesto del caseificio. Prima di tutto facendo il prelievo del siero caldo selezionando le caldaie dove sono trasformati separatamente i latti delle stalle che offrono maggiore garanzia, o nelle quali il casaro ha rilevato una migliore carica microbica, più attiva o con una maggiore varietà di ceppi batterici.

Un'altra tecnica è quella di far maturare il siero innesto in diverse fermentiere. In questi ultimi trent'anni si è passati da fermentiere in damigiana a fermentiere cilindriche e ora a quelle di maggiori dimensioni e con un controllo della discesa della temperatura (detta "curva termica"). I termofili infatti, pur trovandosi bene alle alte temperature, necessitano che vi sia un abbassamento immediato della temperatura di 8-10 °C.

Così, tanti casari non utilizzano solo il siero delle fermentiere di ultima generazione, ma continuano a produrre siero innesto anche da fermentiere tradizionali, come quelle a forma cilindrica (in cui l'abbassamento di temperatura viene determinato attraverso serpentine in cui scorre acqua fredda) o addirittura fermentiere rappresentate da semplici damigiane o "capironi" del latte, in cui il raffreddamento avviene in modo spontaneo, non forzato.

Tutte queste diverse situazioni vanno a generare e a moltiplicare ceppi batterici diversi per le diverse condizioni microambientali di variazione della temperatura. La miscelazione di tutti questi sieri innesti ottenuti con modalità diverse va ad apportare al latte una flora microbica varia e più ricca, va a offrire una biodiversità di ceppi batterici che hanno seguito strade evolutive diverse e quindi possono acidi-

ficare la forma nei primi giorni e agire nella stagionatura determinando processi di maturazione vari e complessi.

Zone ed erbaggi diversi, mandrie e allevatori diversi, quindi latti diversi. Una tecnica messa a punto nella seconda metà dell'Ottocento che consente di riprodurre la ricchezza microbiologica espressione di tutta la biodiversità dei terreni e dei foraggi ma anche dei microclimi del territorio di origine, che va dal fiume Po alle colline fino alle diverse altitudini degli Appennini

ficare la forma nei primi giorni e agire nella stagionatura determinando processi di maturazione vari e complessi.

Problematiche e prospettive

Grazie ai miglioramenti delle tecniche zootecniche, stanno arrivando ai caseifici latti sempre più puliti, con carica microbica totale sempre più bassa. Se questo può essere un vantaggio per le industrie che producono latte destinato all'alimentazione o prodotti caseari industriali, con trattamenti termici e con l'uso di starter selezionati, non è questo certamente un vantaggio per i produttori di un formaggio come il Parmigiano Reggiano che vive della ricchezza microbiologica dei batteri del territorio e nella cui filiera è completamente proibita l'aggiunta di starter batterici selezionati.

Quindi, sempre nel rispetto del Disciplinare, vi sono interessanti linee di ricerca per favorire la massima proliferazione dei batteri lattici del siero innesto. Ad esempio, la cosiddetta "maturazione del latte", una tecnica in cui il latte in caldaia, una volta che è stato aggiunto il siero innesto, viene lasciato riposare anche mezz'ora circa, favorendo



così la proliferazione della flora microbica sia del latte in entrata, sia del siero innesto, determinando così migliori condizioni microbiologiche.

Batteri diversi

Zone e foraggi diversi, mandrie e allevatori diversi, quindi latti diversi; ma anche casari che utilizzano tecniche artigianali e scelte diverse, nella cura e nella quantità del siero innesto, nella quantità di caglio, nelle tecniche di "spinatura" (rottura del coagulo), nei tempi di cottura, nella cura del formaggio del primo delicato giorno di vita del formaggio.

Tutto questo ci fa toccare con mano che affermare "il Parmigiano Reggiano è un prodotto artigianale" affonda le sue radici in una varietà e molteplicità di territori e di situazioni ambientali e produttive che vedono gli allevatori in azienda e i casari in caseificio protagonisti di scelte che hanno tutte una forte influenza sul siero innesto, sul legame al territorio, sulla maturazione e quindi sul profilo sensoriale del Parmigiano Reggiano.

*Consorzio Parmigiano Reggiano, Maestro Assaggiatore Onaf

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.



Semplice nella descrizione, la gestione tecnica presenta notevoli difficoltà. Il casaro deve infatti gestire diversi parametri operativi, tra i quali i più importanti sono la temperatura dell'acqua e dell'impasto, il rapporto acqua/cagliata, la modalità e il tempo di filatura, fino alla temperatura di raffreddamento del prodotto post-filatura

IL PROCESSO DI FILATURA

di Michele Faccia*

Quelli a pasta filata sono tra i formaggi più realizzati al mondo ed hanno una storia millenaria, essendo già noti nella Roma antica. Ce ne dà notizia Lucio Giunio Columella nel suo "De Re Rustica" (50 d.C.), in cui descrive la filatura della cagliata come passaggio caratterizzante del "caseus manu pressum", l'antenato delle paste filate. La tecnica di produzione è del tutto simile a quella degli altri formaggi per quanto riguarda la lavorazione in caldaia, ma diverge nelle fasi successive in quanto la cagliata non viene messa in forma ma viene fatta acidificare rapidamente per essere impastata e modellata in acqua bollente. Questo processo viene definito "filatura" perché richiama il processo tipico dell'industria tessile, in cui a partire da una fibra grezza si ottengono fili più o meno sottili. La sostanza responsabile della "filabilità" della cagliata è la caseina, la principale proteina del latte, che per le sue caratteristiche compositive si presta molto

bene ad essere stesa in lunghi fili. In passato si cercò di sfruttare questa proprietà per produrre tessuti dal latte: nel periodo immediatamente precedente alla I^a guerra mondiale venne immesso sul mercato nazionale il "Lanital", un tessuto a base di caseina che fu anche oggetto di propaganda autarchica in un periodo storico difficile. Nel dopoguerra la Snia tentò di migliorare il prodotto e di rilanciarlo con il marchio "Merinova", ma nel frattempo lo sviluppo delle fibre sintetiche a basso costo decretò la fine della costosa fibra caseinica. Tornando al processo di filatura in ambito caseario, è fondamentale sottolineare che perché esso avvenga occorre acidificare la cagliata in modo abbastanza spinto. L'acidificazione determina l'allontanamento di buona parte del calcio legato alla caseina (si parla infatti di "demineralizzazione" della caseina), che da insolubile (fosfato tricalcico) si trasforma in solubile (calcio ionico) e passa nel siero di spurgo.

Segue a pagina 16

Segue da pagina 15

Il processo di filatura

È proprio la quantità di calcio legato alla caseina che decide la "filabilità" di una cagliata: se è troppo alta la cagliata non si lascia allungare, se è troppo bassa tende a disfarsi fino a sciogliersi nell'acqua bollente. È dunque fondamentale che il livello di acidificazione sia perfettamente controllato attraverso la misurazione del pH, che deve raggiungere valori compresi tra 4,8 e 5,3, a seconda della tipologia di latte e del prodotto da realizzare.

Ma attenzione, la misurazione del pH non basta perché anche piccole variazioni giornaliere nella qualità del latte (ricchezza in grasso e caseina, livello di cellule somatiche e carica batterica, freschezza, modalità e tempi di refrigerazione) possono far variare il valore ottimale di acidificazione e filatura di uno stesso prodotto. Pertanto, prima di avviare la filatura, il tecnico di caseificio, oltre a controllare il pH, dovrà sempre fare una verifica empirica "provando" una piccola quantità di cagliata in acqua bollente.

Una volta che si è certi che il processo di acidificazione ha raggiunto il livello desiderato, si procederà a sminuzzare la cagliata in piccoli frammenti e ad aggiungere acqua bollente, cui seguirà l'impastamento. Lo sminuzzamento facilita l'inglobamento dell'acqua e consente un rapido riscaldamento della massa, che una volta raggiunti almeno i 57-58°C comincia a dar luogo ad un impasto filante che diventa sempre più omogeneo e vellutato. In questa fase avviene un riarrangiamento strutturale: il siero all'interno della pasta caseosa tende ad essere sostituito dall'acqua bollente, che scioglie ed emulsiona parte del grasso presente, mentre la caseina forma lunghe fibrille intervallate da canalicoli che si riempiono di quel grasso fuso ed emulsionato. A livello microscopico, si passa dalla tipica struttura gru-



mosa della cagliata alla struttura liscia del formaggio a pasta filata.

A questo punto avviene la formatura (manuale o meccanica), cui segue il rassodamento in acqua fredda. Nel caso della mozzarella, la struttura caseosa poco concentrata fa sì che i canalicoli siano numerosi e larghi e che la ritenzione di emulsione grassa sia abbondante, invece nelle paste semidure e dure i canalicoli hanno un diametro estremamente ridotto e vi è scarsa riten-

zione. Per questa ragione solo la mozzarella al taglio rilascia liquido, purché la temperatura non sia troppo fredda, poiché a freddo il grasso tende a solidificare separandosi dall'emulsione e liberando l'acqua che viene riassorbita dalla massa proteica, riducendo la succosità.

La gestione tecnica della filatura

La descrizione appena fatta non restituisce, in realtà, la difficoltà dell'operazione. Il tecnico di caseificio deve infatti gestire diversi parametri operativi, tra i quali i più importanti sono la temperatura dell'acqua e dell'impasto, il rapporto acqua/cagliata, la modalità e il tempo di filatura, fino alla temperatura di raffreddamento del prodotto post-filatura. Tutti questi parametri impattano fortemente sulla qualità del prodotto finito, e senza una standardizzazione si rischia di avere una eccessiva variabilità sensoriale, che non è gradita al consumatore.

Per quanto riguarda la temperatura dell'acqua, essa varia tra gli 80 e i 100°C: se è molto alta la pasta "fila" più velocemente ma il grasso tende ad essere dilavato, abbassando la resa di caseificazione e dando luogo ad un formaggio più magro e fibroso, sensorialmente meno gradevole. La temperatura dell'impasto dipende, oltre che dalla temperatura dell'acqua, anche dal rapporto acqua /cagliata (che può variare da 1:1 a 1:2,5), andando da un minimo di 57-58° ad un massimo di 70-75°C come avviene, ad esempio, nella mozzarella di bufala. Nel caso di temperature molto alte la filatura diventa una vera e propria pastorizzazione e dà origine ad un prodotto fosfatasi-negativo che, per le paste filate fresche, rappresenta certamente una garanzia di sicurezza aggiuntiva.

Venendo alla modalità di filatura, essa varia con il tipo di latte e la tipologia di impianti disponibili. La tipologia di latte influenza in modo significativo l'operazione: ad esempio, nella produzione di mozzarella, la cagliata vaccina richiede un impastamento abbastanza prolungato, con movimentazione energica della massa a temperature non troppo alte, mentre quella bufalina prevede un impastamento meno intenso con movimentazione più leggera grazie alle temperature più elevate (l'acqua deve essere almeno a 90-92°C).

La tipologia di latte influenza in modo significativo l'operazione. Nella produzione di mozzarella la cagliata vaccina richiede un impastamento prolungato mentre quella bufalina prevede una movimentazione più leggera grazie alle temperature più elevate



In alto, prova di filatura.
A lato, cagliata acidificata prima della filatura
A destra, lavorazione della Mozzarella di Bufala

Anche la formatura è diversa: si tratta di una rapida "mozzatura" a due dita a mo' di tenaglia nel caso della mozzarella bufalina, mentre nel caso della vaccina si avvicina più ad una "modellatura" a piene mani prima del distacco del pezzo con le due dita. Infine, non possiamo esimerci dal fare qualche considerazione sulla tipologia di impianti utilizzati, partendo dalla domanda più semplice: filatura manuale o meccanica? Ci sono differenze? Se la domanda è semplice, la risposta purtroppo non può esserlo. Infatti, tutto dipende dai

parametri applicati, più che dall'esecuzione dell'operazione in sé. Certamente, una filatura effettuata meccanicamente (con macchina filatrice) è in grado di controllare meglio tempi, temperature e velocità di lavorazione rispetto ad una filatura manuale che, però, conserva tutto il fascino della tradizionalità e della bellezza a tratti coreografica di un'operazione che si ripete immutata da secoli.

* Docente Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Il Disciplinare

Uno strumento da impiegare con oculatezza

di Enrico Surra

Nell'ambito della normativa comunitaria che regola la produzione delle indicazioni geografiche, il disciplinare viene considerato come il documento di riferimento nel quale sono comprese norme tecniche da seguire per la produzione di una specialità tipica. Chi scrive il disciplinare

Da un punto di vista legislativo la norma (art. 9 del Regolamento 2024/1143) stabilisce che "le domande di registrazione delle indicazioni geografiche possono essere presentate solo da un gruppo di produttori richiedente" e che lo stesso gruppo è "a prescindere dalla sua forma giuridica, costituito da produttori del medesimo prodotto il cui nome è proposto per la registrazione". In questo contesto, gli enti pubblici e altre parti interessate possono soltanto assistere nella preparazione della domanda e nella relativa procedura. Sono quindi i produttori stessi, interessati al riconoscimento del prodotto, ad elaborare un docu-

mento completo che fissa le regole di produzione dell'indicazione geografica.

Il fatto che a presentare la domanda di registrazione e quindi a scrivere il disciplinare, sia un'associazione rappresentativa dei produttori, fa riconoscere alla Dop o all'Igp la natura di bene pubblico che, come tale, non può essere oggetto di appropriazione individuale.

È poi molto stimolante analizzare il concetto che indica nei produttori, coloro che risultano titolari di una conoscenza produttiva tramandata nel tempo, ad essere il solo soggetto legittimato a scrivere le caratteristiche del prodotto, le regole di produzione ed a dichiararne l'origine ed eventualmente a modificarle.

Definizione di disciplinare

Secondo una definizione tecnica il disciplinare di produzione può essere considerato come uno standard volontario di qualità di prodotto, creato



a livello locale da una comunità di produttori. Costoro elaborano le regole nell'ambito di un quadro normativo di riferimento dettato dall'Autorità pubblica (in questo caso l'Ue).

All'art.49 del Regolamento (Ue) 2024/1143 è previsto che un disciplinare comprenda almeno i seguenti elementi:

- il nome da registrare come denominazione di origine o indicazione geografica, quale usato nel commercio o nel linguaggio comune per descrivere il prodotto specifico nella zona geografica delimitata;
- la descrizione del prodotto, comprese le materie prime, le varietà vegetali e le razze animali interessate, oltre alle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche del prodotto;
- la definizione della zona geografica delimitata riguardo al legame dell'origine del prodotto;
- gli elementi che dimostrano che il prodotto proviene dalla zona geografica delimitata;
- la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, dei metodi di produzione locali, autentici e costanti e le informazioni relative al confezionamento;
- gli elementi che stabiliscono:
 - per quanto riguarda una denominazione di origine protetta, il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico. I dettagli riguardanti i fattori umani dell'ambiente geografico possono limitarsi a una descrizione del suolo e della gestione del paesaggio, delle pratiche di coltivazione o di qualunque altro contributo umano volto al mantenimento dei fattori naturali dell'ambiente geografico;
 - per quanto riguarda un'indicazione geografica protetta, il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica.

Il disciplinare può includere anche:

- le pratiche sostenibili di cui all'art. 7 del Reg. (Ue) 2024/1143 (novità introdotta con quest'ultima norma);
- qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto;
- altre condizioni applicabili dallo Stato membro o da un gruppo di produttori, tenendo conto che tali condizioni devono essere oggettive, non discriminatorie e compatibili con il diritto dell'Unione e nazionale.

Le pratiche sostenibili

Le pratiche sostenibili, se richiesto dai produttori, devono essere introdotte nel disciplinare. Per "pratica sostenibile" si intende una pratica che contribuisce a uno o più obiettivi sociali, ambientali o economici, novità già ampiamente illustrata in sede di presentazione del nuovo regolamento del 2024. (Cfr. InForma n° 49 a pag. 12)

Il documento unico

Gli elementi essenziali del disciplinare vengono poi riassunti nel documento unico, elemento che è stato introdotto con il Reg. (Ue) 510/2006. Questo documento contiene le informazioni essenziali che riguardano gli elementi principali del disciplinare e la descrizione del legame che il prodotto ha con la zona geografica di origine. Ai sensi dell'Art. 50 del Reg. (Ue) 2024/1143 il documento unico comprende:

- gli elementi principali del disciplinare: il nome da registrare, una descrizione del prodotto, incluse le norme applicabili al confezionamento e all'etichettatura ed una descrizione concisa della delimitazione della zona geografica;
- la descrizione del legame del prodotto con l'ambiente geografico o con l'origine geografica

ca indicata, inclusi gli elementi specifici della descrizione del prodotto o del metodo di produzione che giustifica tale legame.

Il documento unico viene pubblicato in Gazzetta Ufficiale dell'Ue prima di ogni registrazione o modifica del disciplinare.

Disciplinari che corrispondano all'origine

Sia il disciplinare che il documento unico sono strumenti che servono per conoscere meglio i prodotti. Sono documenti non statici ma che possono essere modificati in virtù delle evoluzioni tecnologiche e scientifiche applicate alle produzioni agroalimentari.

I veri attori di questa storia sono i produttori. Sono loro gli effettivi custodi dell'origine delle Indicazioni Geografiche. L'invito più caldo e pressante è quello di farsi carico della storia e della tipicità del prodotto Dop o Igp che fabbricano ogni giorno.

Purtroppo, in questi anni abbiamo visto succe-

dersi molte modifiche dei disciplinari.

Alcune di queste sono state migliorative, come ad esempio una maggior ristrettezza per le tipologie di latte oppure l'indicazione di rese massime ad ettaro o ancora l'introduzione di razze autoctone.

Si cerchi però di non esagerare, soprattutto quando si introducono novità tecnologiche che, per una apparente miglioria delle condizioni operative, portano a snaturare la vera essenza della Indicazione Geografica, facendole perdere prima di tutto gusto ma anche un po' di "appeal".

Purtroppo, in questi ultimi anni, ci sono stati anche di questi casi, dove si sono giustificati dei miglioramenti di matrice tecnica che un po' hanno snaturato l'essenza delle denominazioni. Mai dimenticare, da parte di tutti, che una Dop o una Igp è così buona perché è fatta in quella zona geografica, che i produttori sono i custodi di quella tradizione ed i consumatori sono coloro che perpetuano la tradizione stessa acquistando ed apprezzando il prodotto, parlandone bene.

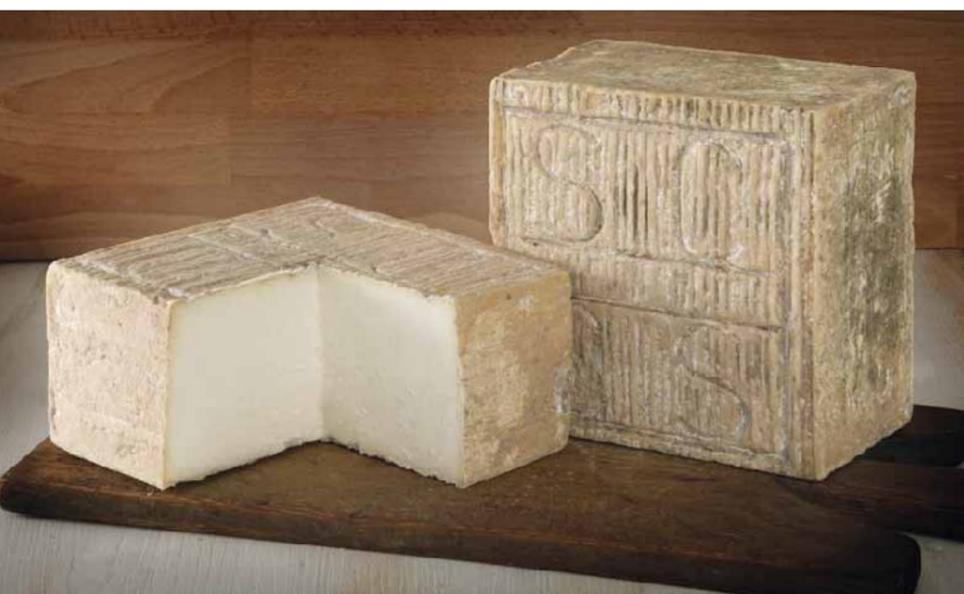
Ricordiamo le definizioni

Dop

La «denominazione di origine» di un prodotto agricolo è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani intrinseci e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Igp

L'«indicazione geografica» di un prodotto agricolo è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, di una regione o di un paese determinati, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge, per almeno una delle sue fasi, nella zona geografica delimitata.





Dop o non Dop: questo è il dilemma!

Nel progetto per conoscere l'atteggiamento dei consumatori sulle produzioni di eccellenza un ruolo significativo è stato svolto dagli assaggiatori Onaf, per le loro conoscenze del prodotto e soprattutto per le loro capacità tecniche nell'analisi sensoriale e casearia

di Giuseppe Zeppa*

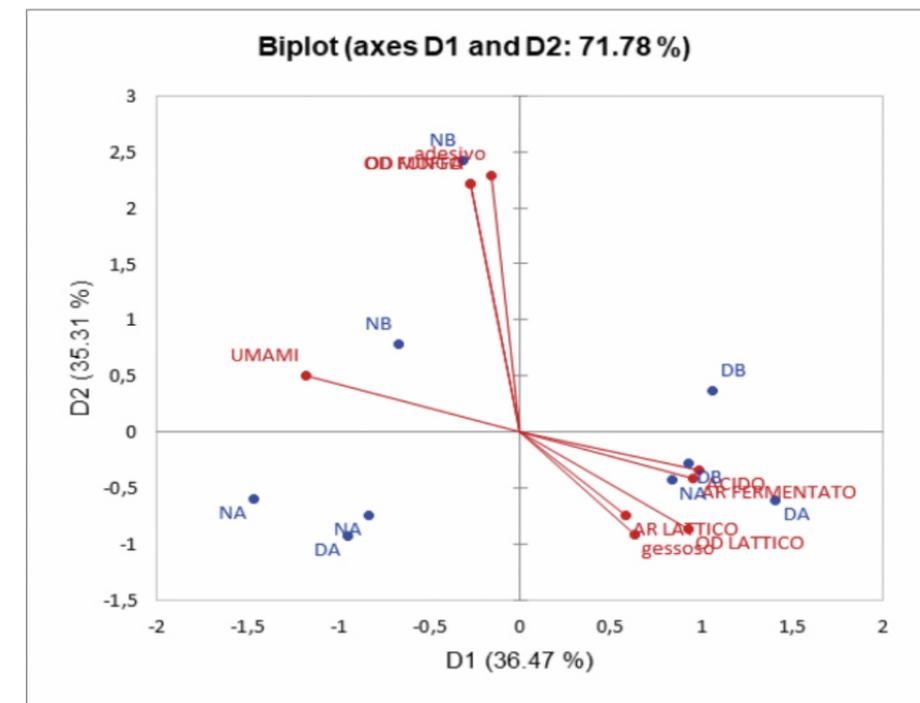
Le decisioni di acquisto da parte dei consumatori sono sempre guidate dalle loro percezioni verso attributi sia intrinseci quali le proprietà chimico-fisiche, strutturali e sensoriali che estrinseci quali marchio, prezzo, confezione, dichiarazioni sulla salute/sostenibilità, luogo di origine o certificazioni di qualità. Spesso le proprietà intrinseche sono però difficili da valutare, quindi, l'acquisto fa riferimento principalmente agli attributi estrinseci ed in particolare ai marchi e dalle certificazioni fra cui spicca quella Dop. Ciò nonostante i consumatori spesso evidenziano una scarsa consapevolezza e conoscenza di marchi e certificazioni e questo determina molta confusione fra i prodotti certificati e quelli non certificati ottenuti seguendo processi produttivi tecnologicamente simili o identici a quelli certificati nella stessa o in una diversa area di produzione. Questa situazione è particolarmente evidente per le Dop ed in particolare in quelle casearie dove molti formaggi Dop coesistono con formaggi non-Dop che però presentano tecnologie produttive e caratteristiche compositive e sensoriali molto simili ai primi. Ma questi prodotti non-Dop sono distinguibili dagli "originali"? Esistono parametri che consentano di distinguere le due tipologie di prodotti o la variabilità intrinseca ad una Dop impedisce di fatto questa distinzione e quindi l'unica possibilità è quella del marchio? I consumatori hanno la consapevolezza o la conoscenza dei formaggi Dop? Le etichette con il marchio Dop influenzano

gli atteggiamenti dei consumatori? La scelta di acquisto è basata su un processo percettivo affettivo o piuttosto un processo razionale? A queste domande cerca di fornire una risposta il progetto "Protected Designation of Origin (Pdo) or non-Pdo cheeses: the interplay of consumer preferences and cheeseomics (Pdo not Pod)" finanziato nell'ambito del PRIN 2020 (Prot. 2020 NRKHA) ed il cui focus sono i formaggi Dop prodotti a latte crudo e quelli ottenuti con una tecnologia simile ma privi del marchio di tutela. Il coordinamento è della professoressa Monica Gatti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma con la partecipazione della professoressa Valentina Alessandria del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari dell'Università di Torino e della professoressa Maria Calasso del Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell'Università di Bari. Gli obiettivi sono: I) studiare il microbiota di formaggi Dop e non-Dop e definire eventuali correlazioni con il volatilità delle due tipologie di prodotti; II) comprendere le ragioni che guidano la scelta del consumatore verso l'acquisto di formaggi Dop o non-Dop ed in particolare valutare se la loro scelta è influenzata da proprietà sensoriali specifiche e/o cruciali. Per raggiungere questi obiettivi sono state scelte quattro tipologie di formaggi (Grana Padano; Parmigiano Reggiano; Robiola di Roccaverano; Caciocavallo Silano) e per ciascuna sono stati reperiti 15 campioni Dop e 15 campioni non-

Dop con uguale stagionatura. Oltre allo studio del microbiota e del volatilità eseguiti presso le diverse Unità Operative in funzione della territorialità delle quattro Dop e dello studio del comportamento dei consumatori delle tre aree italiane nei confronti di questi prodotti, vi è stata anche una loro caratterizzazione sensoriale effettuata dagli assaggiatori dell'Onaf. I test sensoriali sono stati svolti infatti dalle delegazioni Onaf di Torino, Parma e Bari in due fasi. Nella prima sono stati esaminati con la scheda a punti Onaf 15 formaggi Dop e 15 non-Dop. Ciascuna delegazione ha operato sui formaggi del proprio territorio onde valorizzare le rispettive esperienze di assaggio e quindi la Robiola di Roccaverano Dop è stata esaminata a Torino, il Parmigiano Reggiano Dop a Parma ed il Caciocavallo Silano Dop a Bari. Per il Grana Padano Dop invece si è operato a livello nazionale e ciascuna delegazione ha esaminato cinque formaggi Dop forniti dall'Università di Parma e cinque non-Dop acquistati localmente. Terminata questa fase per ogni tipologia di formaggio sono stati individuati sia per i Dop che per i non-Dop i due prodotti con le valutazioni più elevate e di due con quelle più basse. Gli otto formaggi sono stati quindi esaminati da ciascuna delegazione Onaf con un flash-profile, un test descrittivo-quantitativo alternativo alla classica QDA e che si svolge in due fasi. Nella prima gli assaggiatori devono esaminare tutti i campioni ed individuare i descrittori sensoriali che devono essere riportati in una apposita scheda ove a fianco di ogni descrittore vi è una linea di intensità. Quindi gli assaggiatori devono riesaminare i campioni, classificarli in ordine di intensità e riportare sulla linea di intensità questa classifica. Questo test è quindi simile alla QDA ma rispetto a questa pur avendo ovviamente una minore capacità discriminante, presenta alcuni significativi vantaggi. Innanzi tutto i descrittori vengono definiti da ogni assaggiatore e questo consente di ottenere un numero più elevato di descrittori e quindi una descrizione più dettagliata del prodotto. Un ulteriore vantaggio è l'assenza di una fase molto complessa di addestramento degli assaggiatori sui singoli descrittori ed indispensabile per quantificare l'intensità di ogni descrittore nei campioni. Nel flash-profile non viene fornito infatti un valore di intensità dei descrittori ma una classifica dei campioni sulla base delle intensità

percepiti quindi non è necessario uno specifico addestramento con evidenti vantaggi in termini di preparazione del gruppo di assaggio. Le graduatorie dei campioni per i diversi descrittori sono state quindi elaborate mediante l'Analisi della Componenti Principali (PCA). Nell'immagine è riportato a titolo di esempio per la Robiola di Roccaverano la distribuzione dei campioni e dei descrittori sensoriali sul piano individuato dal 1° e dal 2° fattore della PCA. Si evidenzia che nella metà superiore del piano vi sono i campioni con bassi valori di gradimento mentre nella metà inferiore vi sono quasi tutti i campioni con elevate valutazioni di gradimento. Dal punto di vista sensoriale i campioni poco graditi sono caratterizzati da elevati valori per l'odore di fungo e di muffa nonché di adesività ed umami mentre quelli più graditi hanno elevati valori di odore ed aroma lattico, aroma di fermentato nonché di acidità. La PCA evidenzia inoltre una separazione abbastanza netta fra i

prodotti Dop (posti in prevalenza a dx nel grafico) con elevati valori per l'aroma e l'odore lattico, l'acidità e il fermentato da quelli non-Dop (posti in prevalenza a sx nel grafico) con elevati valori di umami, muffa e fungo. Risultati analoghi si sono avuti anche per gli altri formaggi il che evidenzia la possibilità mediante l'assaggio non solo di discriminare i prodotti in funzione della gradibilità ma anche in funzione della tipologia (Dop e non-Dop). Questi risultati, uniti a quelli delle valutazioni compositive e microbiologiche forniranno nuovi elementi di valorizzazione e tutela delle produzioni Dop che potranno essere estesi in futuro anche alle altre denominazioni italiane. Ed in questo processo un ruolo significativo è svolto dagli assaggiatori Onaf sia per le loro conoscenze del prodotto ma soprattutto per la loro adattabilità a tecniche di assaggio innovative e non convenzionali. *Docente Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari Università degli Studi di Torino



Distribuzione sul piano individuato dalle prime due Componenti Principali dei campioni di Robiola (score plot) e dei descrittori sensoriali (loading plot). Le sigle indicano campioni Dop a punteggio di gradimento alto (DA) e basso (DB) nonché campioni non Dop a punteggio di gradimento alto (NA) e basso (NB)

Concorso nazionale a Piazzola sul Brenta nell'ambito di Caseus Italiae a ottobre

Formaggi di Fattoria l'Onaf già al lavoro



di Maurizio Mazzarella

Onaf da anni, partecipa attivamente come partner all'organizzazione di Caseus, evento promosso da Regione Veneto in collaborazione con i consorzi di tutela dei formaggi Dop e Stg del Veneto. In particolare, Onaf gestisce il concorso formaggi di fattoria che dal 2022 ha assunto una valenza nazionale nell'ambito di "Caseus Italiae", in scena a Piazzola sul Brenta.

Il concorso autunnale, riservato ai formaggi prodotti in aziende agricole dove si allevano gli animali, si produce e si stagiona il formaggio è aperto anche alle malghe e ai piccoli caseifici che rientrano nella normativa delle Ppl poste fuori dalla regione Veneto.

Lo scopo non è quello di ricercare il miglior formaggio o di stilare una classifica di merito, ma di dare un'opportunità di confronto per qualificare le produzioni. Le valutazioni espresse dai giudici, seguendo la metodologia Onaf, sono tecniche, obiettive e disinteressate volte al miglioramento della qualità dei formaggi. Racchiuse in un report, vengono poi consegnate ai produttori.

La nostra iniziativa come assaggiatori - già volta all'edizione autunnale 2025 - mira anche a promuovere la conoscenza e il valore dei prodotti caseari di fattoria presso i consumatori con una serie di degustazioni guidate in cui protagonisti saranno i formaggi iscritti al concorso.



Concorso Nazionale Formaggi di Fattoria

5-6 ottobre 2024

CATEGORIE	INDIRIZZO	FORMAGGIO
Pasta molle senza crosta		
Vm01	Ghezzi Azienda Agricola	Merate
Vm02	Azienda Agricola Cerini ssa	Varallo
Pasta molle con crosta		
Vc02	Caseificio Coppiello	Castel Morrone
Vc03	Caseificio Acri	Andria
Vc01	Ghezzi Azienda Agricola	Merate
Pasta molle con crosta fiorita		
Cf05	Fattoria Pagliuca	Alvignano
Cf06	Az. Agr. La Mascionara di Alessio Rinaldo	Campotosto
Cf01	Bio Caseificio Haliser	Lagundo
Pasta semidura (2-6 mesi)		
Vs05	Bio Caseificio Haliser	Lagundo
Vs01	Ghezzi Azienda Agricola	Merate
Vs11	Aassociazione Allevatori del fvg	Codroipo
Pasta dura (oltre 6 mesi)		
Vd01	Ghezzi Azienda Agricola	Merate
Vd06	Latteria Tre Cime Mondolatte Soc. Agr. Coop	Dobbiaco
Vd07	For-me Azienda Agricola Silvano Chemetti	San Giovanni di Fassa
Formaggi a crosta lavata		
VI01	Latteria Tre Cime Mondolatte Soc. Agr. Coop	Dobbiaco
VI07	Latteria Tre Cime Mondolatte Soc. Agr. Coop	Dobbiaco
VI03	Malga Telvagola	Pieve Tesino
Pasta filata dura esemidura		
Vf02	Caseificio Coppiello	Castel Morrone
Vf05	Brau Farm	Orotelli
Vf01	Masseria Cinque Santi	Vernole
Formaggi affinati (cere; foglie erbe)		
As03	Azienda Agricola La Mascionara di Alessio Rinaldo	Campotosto
As04	Azienda agricola Il Fornello	Massa
As06	Caseificio Alba snc di Dalba Antoni e c.	Rutigliano
Formaggi aromatizzati e affinati elaborati		
Ae04	Soc. Agr. Olivaro di Merendino	Maruggio
Ae02	Ghezzi Azienda Agricola	Merate
Ae01	Ghezzi Azienda Agricola	Merate
Formaggi erborinati		
Ve02	Il Carro s.r.l.	Putignano
Ve01	Il Carro s.r.l.	Putignano
Ve03	Azienda Agricola Il Fornello	Massa
Formaggi di capra coagulazione acida		
Ca01	Il Carro s.r.l.	Putignano
Ca02	Azienda Agricola Il Fornello	Massa
Formaggi di capre coagulazione presamica molle/tenera		
Cm01	Il Carro s.r.l.	Putignano
Formaggi di capre coagulazione presamica semidura/dura		
Cd01	Il Carro s.r.l.	Putignano
Cd03	Azienda Agricola Il Fornello	Massa
Cd02	Corradi Tullia	Lavarone
Pecora pasta semidura/dura		
Pd09	Soc. Agr. Plivaro di Merendino	Maruggio
Pd02	Il Carro s.r.l.	Putignano
Pd11	Antica Fattoria La Parrina	Orbetello
Targa Onaf		
Vd01	Ghezzi Azienda Agricola	Merate

RICOTTA ROMANA DOP

Ricca di proteine, povera di grassi, è adatta a tutti i consumatori

Le origini della Ricotta Romana risalgono a tempi lontanissimi. Come riporta Catone, il latte di pecora assolveva a numerose funzioni, da quella religiosa/sacrificale, a quella alimentare dove era utilizzato sia come bevanda, sia trasformato in formaggio o in ricotta, per ottenere la quale veniva utilizzato il siero residuo.

I documenti storici che provano la diffusione della ricotta nelle abitudini alimentari sono numerosi. Lucio Giunio Moderato Columella, riporta le varie metodologie per ottenere questo particolare prodotto.

Secondo quanto scritto dall'autore del volume *Formaggi Italiani*, Mauro Vizzardi, la ricotta sarebbe sì originaria dell'Agro Romano, ma la sua diffusione si deve a S. Francesco

d'Assisi, che nel 1223 avrebbe insegnato ai pastori dell'area laziale gli specifici processi produttivi.

In tempi decisamente più recenti, Ercole Metalli, nel libro *Usi e costumi della campagna romana*, racconta come ancora all'inizio del Novecento la ricotta rappresentasse praticamente l'unica fonte di cibo per i pastori laziali. Nello stesso volume, inoltre, è riportata la tecnica di produzione della ricotta e l'uso che si era diffuso di abbinarla al pane.

La Ricotta Romana Dop si presenta con una pasta bianca a struttura grumosa con un caratteristico sapore dolciastro di latte di pecora, che la rende differente da altri latticini della stessa categoria. Le sue caratteristiche organolettiche la rendono adatta per la consumazione assieme a pani aromatici della tradizione romana oppure con piatti caserecci,

insalate, miele o composte di frutta. Perfetto anche come ripieno per dolci o torte (come il celebre e tradizionale "Dita degli apostoli") è ottima accompagnata da verdure cotte. Nella tradizione romana un abbinamento molto gustoso risulta essere pizza bianca, ricotta romana e mortadella.

Il Consorzio di tutela della Ricotta Romana Dop, costituitosi nel 2005, ha lo scopo di garantire e promuovere il prodotto a denominazione di origine garantita (Dop), tale tutela assicura ai consumatori che tutti i produttori consorziati rispettino la ricetta tradizionale.

L'alta qualità del prodotto è ottenuta indicando la tipologia del siero di pecora e del latte di pecora di aggiunta utilizzati e provenienti solo dal territorio Laziale. Il disciplinare precisa tempi, temperature e modi di lavorazione escludendo l'utilizzo di latte di pecora congelato e di panna fissando anche le pezzature del prodotto e le modalità di confezionamento.

La ricotta romana inoltre risulta ricca di proteine e povera di grassi rendendola adatta a tutti i consumatori ma particolarmente indicata al consumo di bambini, anziani e sportivi. Dietro il gusto unico della ricotta romana Dop c'è la freschezza e l'aroma del latte di pecora dei pascoli laziali, infatti gli allevamenti di pecora sono ancora prevalentemente allo stato brado, oltre alla sapienza della tradizione trasmessa per secoli di padre in figlio.



Ricotta Romana DOP

La tradizione in tavola



A cura del Consorzio Tutela Ricotta Romana DOP



Via Rodolfo Lanciani 38, 00162 Roma - Tel. +39 06 6147551
www.consorzioricottaromana.it - info@consorzioricottaromana.it

L'equilibrata combinazione dei grassi rende i prodotti caseari particolarmente gustosi, comportandone un consumo basato sul piacere del gusto e non necessariamente legato al bisogno fisiologico

di Flavio Di Gregorio

Oggigiorno il latte ed i suoi derivati caseari subiscono continui attacchi mediatici per varie problematiche sociali. Nelle nuove frontiere della nutrizione e dietetica i formaggi vengono additati come alimenti da bollino rosso non solo da alcuni medici e nutrizionisti, ma anche da enti sovranazionali di tutela della salute pubblica, in quanto ricchi di acidi grassi saturi, colesterolo e sale. Inoltre potenti lobby vegano/animaliste/ambientaliste, che ci vorrebbero trasformare in eterni Panda, bambù dipendenti, soffiano sul fuoco accusando l'intera filiera casearia di non rispettare il benessere e l'autocoscienza animale e di essere responsabile in modo tangibile dell'inquinamento planetario di gas serra prodotti dagli allevamenti soprattutto bovini.

Si cerca a tutti i costi di spingere la popolazione mondiale a cibarsi seguendo diete iperproteiche, preferendo proteine vegetali a quelle animali e se non si può fare a meno di queste ultime, ecco che vengono offerti insetti ed alimenti artificiali.

C'è la tendenza a gettare via dal piatto una delle colonne portanti di quella che fu un tempo Dieta Mediterranea, espressione della nostra tradizione gastronomica. Questa dieta dichiarata scientificamente "sana" era ricca in carboidrati complessi e povera di proteine, tutto il contrario di ciò che attualmente viene proposto.

Il risultato finale di questo attacco globale porterà a breve la drastica riduzione degli allevamenti con conseguente forte calo della produzione di latte a livello mondiale, di cui quello caprino ed ovino sono già oggi di difficile reperimento, con successiva emorragia di prodotti caseari tradizionali, destinati a diventare introvabili.

Grazie a tutto ciò il pianeta verrà depauperato di molte tradizioni gastronomiche, di cui si può fare a meno, ma a fronte di un giusto e minor inquinamento globale, come se le scorie ambientali provenienti dallo smog-nebbia delle grandi metropoli, i vasti incendi dolosi, le barbare deforestazioni amazzoniche e ciò che viene disperso nell'ambiente da devastanti guerre in atto, fossero fonti di un degrado minore.

Ma un barlume di speranza a favore della non estinzione casearia resta acceso se si è in grado di rispondere all'enigmatica domanda della Sfinge. Perché tutti gli umani hanno una gran voglia di formaggi compresi i più ostinati dei vegano/animalisti/ambientalisti che addirittura ne ricercano dei surrogati? La risposta è data dalla scienza: il deside-

Quell'inconscia voglia di formaggi

rio esiste e si annida nell'inconscio di noi mammi-feri umani in grado di sviluppare una dipendenza psico-metabolica da latte e derivati.

Fondamentale è distinguere tra dipendenza psicologica e fisica. La prima non dà sintomi quando si smette di assumere un alimento, mentre la seconda causa sindromi da astinenza come nel caso di dismissione di alcool e droghe.

Le cause della dipendenza sono da ricercarsi sia in alcune molecole che determinano una nostra forte preferenza di latte e formaggi sia nell'abitudine a consumarli giornalmente. L'equilibrata combinazione dei grassi rende i prodotti caseari particolarmente gustosi, comportandone un consumo anche eccessivo, basato sul piacere del gusto e non necessariamente legato al bisogno fisiologico.

Gli alimenti ricchi di grassi e sale, come i formaggi stagionati, stimolano i centri di ricompensa del cervello umano, in modo simile alle patatine ed arachidi dell'aperitivo, stimolando il desiderio di un maggior consumo. Il latte e formaggi sono spesso associati a cibi di conforto per alleviare stati di stress o migliorare l'umore, determinando una ulteriore dipendenza emotiva.

La dipendenza metabolica a questi alimenti è dovuta alla ricchezza in caseine. Queste proteine che durante la digestione si scompongono in caseomorfine, che posseggono un'azione simile a quella degli oppioidi, legandosi a particolari recettori cerebrali e determinando nel soggetto un senso di piacere e ricompensa. Questo effetto rende i consumatori più inclini a desiderare proprio quell'alimento specifico. Il Gaba (acido gamma aminobutirrico) neurotrasmettitore del nostro sistema nervoso centrale contribuisce a ridurre l'attività cerebrale promuovendo un effetto calmante. Questa molecola è presente in quantità variabili, in alcuni tipi di formaggi. Parmigiano, Gouda e Cheddar ne sono ricchi più di altri in base a tipiche fermentazioni che avvengono durante la stagionatura e che comportano una maggiore produzione di Gaba da parte dei batteri lattici che metabolizzano l'acido glutammico. Il latte fresco o pastorizzato ne contengono scarsissime quantità, mentre nello yogurt e nel Kefir se ne possono trovare delle piccole quantità, che variano a seconda dei ceppi batterici utilizzati.

Altra molecola molto importante nel creare dipendenza psico-metabolica è il Triptofano. Aminoacido essenziale, quindi non prodotto dal nostro organismo, ma che dobbiamo per forza procurare in natura, di cui è ricco il latte. La molecola del triptofano è fondamentale per la produzione da parte del nostro cervello di Serotonina e successivamente in

Melatonina.

La Serotonina è un neurotrasmettitore che regola umore, comportamento, appetito e sonno, aiuta funzioni cognitive come la memoria e la concentrazione spesso messe a dura prova dallo stress. Alti livelli di serotonina danno senso di benessere e felicità, riducono il senso di fame con relativo controllo dell'appetito, mentre bassi livelli creano disturbi dell'umore, ansia e depressione.

La melatonina è un ormone che regola i nostri ritmi metabolici ed il ciclo sonno-veglia. Quindi consumare alimenti ricchi di triptofano come latte e formaggi migliora la qualità del sonno e facilitare l'addormentamento soprattutto se consumati nel pasto serale, riconoscendo a questo aminoacido un ruolo antistress.

Il triptofano viene utilizzato spesso come componente di integratori, molto cari al mondo vegano che senza il loro apporto avrebbero molte carenze dietetiche con gravi conseguenze per la loro salute psico-fisica. I livelli di triptofano vengono studiati per la gestione del peso, dei comportamenti alimentari compulsivi e per la cura di gradi moderati di depressione. Alimenti ad alto contenuto di triptofano, oltre al latte e formaggi, sono le uova, poltame, pesce, legumi come le lenticchie e fagioli, noci mandorle e semi di zucca.

Spiegati i motivi inconsci della nostra dipendenza psico-metabolica dai prodotti caseari è fondata-

La dipendenza metabolica è dovuta alla ricchezza in caseine, proteine che durante la digestione si scompongono in caseomorfine, capaci di stimolare particolari recettori cerebrali e determinando nel soggetto un senso gradevole di ricompensa

tale non eccedere nel loro consumo pensando di avere dei benefici cerebrali. I formaggi devono consumarsi in corrette porzioni per evitare che elevate quantità di colesterolo, acidi grassi saturi e sale di cui sono ricchi possano causare nel tempo l'insorgere di altri problemi di salute.

E' necessario inoltre ridurre nella nostra dieta quotidiana quella miriade di alimenti che contengono molecole che possono influenzare il nostro cervello a comportamenti di dipendenza simili a quelli di alcool e droghe, come zuccheri, acidi grassi saturi e sale.

Queste molecole agiscono sul sistema di ricompensa del cervello aumentando il rilascio di Dopamina, neurotrasmettitore che induce piacere e soddisfazione con successivo sviluppo di dipendenza alimentare. L'assunzione di zuccheri (glucosio e fruttosio) determina una rapida iperglicemia che stimola la produzione di Dopamina.

L'eccesso di acidi grassi saturi (fritti, formaggi, prodotti da forno) e di Aminopirine simili agli oppioidi (cioccolato, caffè) stimolano il rilascio delle endorfine, "droghe" prodotte dal nostro organismo, generando una sensazione di piacere e soddisfazione.

Il sale determina una dipendenza sensoriale ed una abitudine al gusto del salato comportando nel tempo una sovra-regolazione del sistema di ricompensa a livello cerebrale, aumentandone ancora di più il desiderio. Anche la caffeina (caffè, te, cioccolato, bevande energetiche) o la meno potente teobromina (cioccolato) possono dare anche dipendenza fisica stimolando la produzione di dopamina e bloccando i recettori dell'adenosina, con relativo senso di maggiore energia e allerta.

Infine ricordiamo il Glutammato Monosodico, esaltatore di sapidità, che in passato veniva aggiunto costantemente nella lavorazione dei formaggi industriali amplificandone i sapori di salato ed umani, stimola i recettori gustativi con forte desiderio di continuare a mangiare anche senza avere fame.

Finalmente, dopo decenni, ho capito perché il cane di mio zio ci seguiva sempre quando da bambini giocavamo con i pupazzetti di un noto formaggio del tempo. Ci importunava in maniera insistente ostacolando i nostri giochi fino a quando non otteneva in pasto l'ambito premio caseario, per poi lasciarci in pace.

Il consumo di quei formaggini da parte del cane, era per noi una vera liberazione, ma soprattutto la scusa per mandare al supermercato i nostri poveri genitori, soddisfatti dall'illusione che mangiavamo tanto e "sano", a comprarci dei nuovi pupazzetti.

Visita al Musée Vivant du Fromage sull'île Saint-Louis di Parigi

Tesori caseari di Francia affinati sotto la Senna



di Daniela Marfisa e Alice Sattanino

Nel mese di giugno 2024 ha aperto il primo museo del formaggio a Parigi: il Musée Vivant du Fromage. La struttura si trova sull'île Saint-Louis, piccola isola naturale sulla Senna nel cuore della capitale francese, collegata alla città tramite cinque ponti. L'île Saint-Louis è la seconda isola sulla Senna nel centro di Parigi, urbanizzata solo a partire dal XVII secolo. Infatti, fino al 1614 quest'isola, intitolata a Notre Dame perché proprietà del Capitolo della

cattedrale omonima, era praticamente deserta e per giunta era stata divisa in due da un canale nel XIII secolo.

Le due piccole isole, Notre Dame e AuxVaches, erano utilizzate da pastori e lavandaie, e di tanto in tanto attiravano l'attenzione dei più per eventi particolari, come quando furono ordinati cavalieri Filippo l'Ardito o i figli di Filippo il Bello. Fu su iniziativa di Christophe Marie, imprenditore dei ponti di Francia, che all'inizio del XVII secolo si programmò la trasformazione dei due isolotti in un'unica isola circondata di solidi argini e ricoperta di nuovi edifici. Colmato nuovamente il canale aperto nel XIII secolo e grazie all'intervento di importanti architetti come Louis Le Vau, che lavorerà più tardi a Versailles, è sorta una nuova isola, costellata di palazzi nobiliari, che sarà nel 1700 intitolata a San Luigi, il re di Francia, canonizzato, che qui veniva a pregare nel 1200.

L'île Saint-Louis ospita numerosi Hôtel Particulier, palazzine eleganti di grandi dimensioni affacciate sulla Senna. Anticamente era chiamata "île des Palais" proprio per questi palazzi storici che la contraddistinguono, costruiti nella prima metà del XVII secolo. Tutti questi palazzi godevano di grandi cantine, caratterizzate da un'altissima percentuale di umidità.

Il singolare Museo "Vivente" è un progetto a cura di Paroles de Fromagers, società titolare di due locali a Parigi: Paroles de Fromagers, boutique, bar à fromage e scuola nel decimo arrondissement, e La Ferme du Hameau, formaggeria nel 15° arrondissement.

Il Musée Vivant du Fromage si propone come uno spazio didattico e interattivo interamente dedicato ai formaggi francesi, al fine di valorizzare l'industria

casearia transalpina e di promuovere le bellezze e le diversità dei territori della nazione.

Nel giorno della nostra visita - a luglio 2024 -, il narratore è stato il fondatore di Paroles de Fromagers, Pierre Brisson, originario della Borgogna e proveniente da una famiglia di viticoltori, da molti anni impegnato nelle attività di formazione professionale e di laboratori di degustazione di formaggi e vini. Il percorso museale si articola in quattro sezioni: Cultura del formaggio, Storia del formaggio, Lavorazione, Degustazione.

All'ingresso, nella zona dedicata alla cultura del formaggio, una serie di postazioni interattive consentono di vedere video, di conoscere le produzioni casearie francesi nelle rispettive aree geografiche e persino di fare il test "Che formaggio sei?".

Alla storia del formaggio è riservata l'esposizione di una raccolta di strumenti storici, tra i quali stampi, setacci e un vecchio spino, attrezzo usato per tagliare la cagliata.

La lavorazione del formaggio è spiegata attraverso l'utilizzo di pannelli esplicativi e di un "muro magico" luminoso che illustra le varie fasi della produzione. A tal proposito, uno degli scopi dichiarati del museo è incoraggiare la vocazione verso le professioni del settore caseario, in particolare per i giovani, ma anche per i meno giovani.

Nella degustazione finale - che si è svolta nella cantina di stagionatura - abbiamo potuto assaggiare quattro formaggi francesi, tra i quali il Morbier Aop e due specialità provenienti dalla Normandia: il Livarot Aop e il Neufchâtel Aop.

Il Morbier Aop è un formaggio prodotto con latte vaccino, a pasta pressata cruda e crosta naturale, spazzolata. La sua nota distintiva è quella di essere attraversato da una striatura orizzontale di carbone

vegetale esattamente in mezzo alla forma. Le origini di tale peculiarità sono incerte: distrazione, necessità di protezione dagli agenti esterni... Oggi lo strato grigio ha solo una funzione estetica, e al posto della cenere viene utilizzato del carbone vegetale.

Il gusto del Morbier è morbido e burroso, schietto, tra l'asciutto ed il pastoso, ottimo sia in un plateau che sciolto su delle patate arrosto, o à la raclette.

Il Livarot Aop, a pasta molle, di latte vaccino, appartiene alla classe dei formaggi a crosta lavata. Presenta una particolarità: viene legato con fascette ottenute da una pianta acquatica (o con fili di paglia o con strisce di carta), in numero variabile da tre a cinque, caratteristica questa all'origine del soprannome ad uso familiare di "colonnello" (perché ricordano le mostrine di una divisa militare), per conservare la sua forma durante la stagionatura. L'odore è forte, il gusto è deciso. In bocca è grasso e fondente. È commercializzato in diversi formati, incartato e confezionato in una scatoletta di legno.

Il Neufchâtel è il più antico formaggio della Normandia e il primo della regione ad aver ottenuto il riconoscimento Aop, nel 1969. È un formaggio a pasta molle a crosta fiorita. La consistenza è morbida e cremosa. È commercializzato in sei formati diversi, tra i quali il cuore (di dimensioni grandi o piccole). Era fabbricato già durante la guerra dei Cent'Anni dalle donne della regione in forma di cuore a testimonianza dei loro sentimenti, anche se i religiosi preferivano pensare alle ali degli angeli. Gradevole il piccolo shop all'interno della struttura, che propone utensili per il formaggio (taglieri, grattugie, stampi per il burro), pecore e capre di pelu-



che, gadget vari tutti a tema caseario, prodotti gastronomici. Presente anche un banco di vendita di formaggi con numerose referenze; al momento della nostra visita, quello che ci ha colpito è stato l'andirivieni di clienti francesi proprio in quest'area adibita a fromagerie.

L'île Saint-Louis, bellissima e suggestiva anche perché pare separata dal centro frenetico di Parigi, paga lo scotto di questo isolamento (quasi solo mentale, perché siamo a cinque minuti dal caos della metropoli) con una carenza di negozi di alimentari, il che probabilmente spiega il grande successo di questa attività presso gli abitanti. Il fatto che i prodotti in vendita siano delle eccellenze qualitative e siano rappresentate tutte le regioni di Francia oltre ad alcune

produzioni estere è uno stimolo anche per i clienti stranieri che vengono per il Musée.

Il biglietto per il Musée Vivant du Fromage ha un costo di 20 euro per gli adulti, di 13 Euro per i ragazzi tra gli 8 e i 14 anni e di 17 Euro per ragazzi tra i 15 e i 17 anni, per le persone con disabilità e per chi è in cerca di lavoro; è gratuito per i bambini fino a 7 anni, per gli agricoltori e gli allevatori (dietro presentazione di attestazione).

La visita guidata è disponibile in francese o in inglese, si tiene ogni ora, e ha una durata di circa 60 minuti.

Il progetto del Musée Vivant du Fromage però è più articolato e ambizioso di come appare oggi: tra le guide del museo ci sono anche due casari che

hanno accettato questa scommessa e producono formaggi nel laboratorio interno al Musée, ma soprattutto lo fanno stagionare nella cantina del palazzo che ha, come accennato, delle caratteristiche uniche in termini di temperatura ed umidità. Queste can-

tine infatti sono tutte sommerse sotto il livello della Senna, perciò si può parlare a tutti gli effetti di affinità e non solo di stagionatura. Come tutti noi sappiamo bene, però, certe cose hanno bisogno di tempo, e soltanto dai primi mesi dell'anno è possibile assaggiare i formaggi prodotti ed affinati nel Musée, disponibili anche per l'acquisto nella fromagerie.

Musée Vivant du Fromage
39 Rue Saint-Louis en l'île,
75004 Paris, France
tel. +33 612922420
www.musee-fromage-paris.com

PARMIGIANO REGGIANO

Storia millenaria di un prodotto d'eccellenza amato nel mondo

Il Parmigiano Reggiano è un prodotto di eccellenza dalla storia millenaria, conosciuto e amato in tutto il mondo. Ogni anno, milioni di consumatori lo scelgono per le sue qualità organolettiche uniche, per il sapore inconfondibile e per il legame con il territorio e con una tradizione che prevede l'uso di soli tre ingredienti naturali (latte, sale e caglio), senza additivi né conservanti, e di tecniche di lavorazione artigianali. Tuttavia, nonostante il grande successo, resta ancora molta confusione all'interno del panorama dei formaggi duri.

L'impegno del Consorzio è quello di continuare a investire nella valorizzazione del Parmigiano Reggiano attraverso la formazione di tutti i soggetti coinvolti: dagli operatori delle catene della Gdo ai ristoratori, passando per gli addetti alle vendite al dettaglio e i semplici appassionati del prodotto. Per questo motivo, il Consorzio ha sviluppato un programma formativo articolato che si propone di trasmettere in modo pratico e approfondito le specificità della Dop. L'obiettivo è di coinvolgere e formare chi ogni giorno entra in

contatto con il prodotto, in modo che possieda la conoscenza necessaria per trasmetterne la versatilità e le distintività ai consumatori finali, in particolare in un contesto caratterizzato da un alto turnover del personale in cui è essenziale offrire corsi di formazione continua per mantenerlo aggiornato e preparato.

Oltre alle collaborazioni attive con realtà quali Slow Food, Alma-la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Ifse-Italian Food Style Education, In Cibus, Intrecci, Jre-Jeunes Restaurateurs e Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, nel 2025 il Consorzio inaugurerà un luogo fisico dedicato alla formazione: l'Accademia Parmigiano Reggiano. Questo ente con sede a Reggio Emilia diventerà il punto di riferimento professionale per tutti coloro che desiderano approfondire la conoscenza e la cultura legata al Parmigiano Reggiano. Il progetto legato all'Accademia è stato lanciato nel 2024 con grande successo, grazie alla partecipazione di oltre 2.000 professionisti, sia in Italia sia all'estero. La risposta è stata estremamente positiva, con riscontri che evidenzia-

no un grande coinvolgimento e apprezzamento per la qualità dei contenuti. Questi risultati hanno spinto il Consorzio a proseguire con ancora più determinazione nella missione di educare e formare i professionisti del settore, consolidando l'impegno nella valorizzazione della Dop.

Il percorso formativo prevederà quattro moduli principali. Il primo sarà dedicato alla visita della zona di origine, un'opportunità unica per immergersi nel territorio in cui è nato ed è quotidianamente prodotto questo formaggio secolare. Il secondo si concentrerà sulla storia del Parmigiano Reggiano, sulle sue specificità produttive e sulla tradizione, tutti fattori che lo hanno reso un simbolo del Made in Italy. Il terzo modulo offrirà una lezione di taglio professionale, essenziale per chi lavora nel settore e per chi vuole imparare a esaltare al meglio le caratteristiche della Dop. Infine, il quarto sarà incentrato sull'analisi organolettica e sulla degustazione del prodotto, per imparare a riconoscere le diverse sfumature di sapore e ad apprezzare appieno la complessità di questo formaggio. L'obiettivo è quello di offrire un'esperienza concreta e immersiva volta a creare una rete di formatori qualificati che possano supportare la diffusione di una cultura di prodotto in modo coinvolgente e pratico.

«Una delle principali missioni che si è dato il Consorzio del Parmigiano Reggiano è quella di fare formazione e cultura di prodotto», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Ci impegniamo a ideare e attivare iniziative che ci permettano di dialogare in modo efficace non solo con il mondo della Gdo, che rimane il nostro primo canale distributivo, ma anche con i membri dello staff e con i ristoratori, veri e propri "ambasciatori" del nostro prodotto presso i consumatori di oggi, evoluti e in cerca di sempre più informazioni precise sui prodotti che acquistano. Sono figure che rivestono un ruolo fondamentale per fare conoscere in Italia e nel mondo le distintività del Parmigiano Reggiano: un prodotto unico con biodiversità, stagionature - dai 12 agli oltre 100 mesi - e prodotti "certificati" dai gusti e sapori estremamente variegati, che è importante comunicare al meglio ai consumatori».

Parmigiano Reggiano: divulghiamo l'eccellenza *insieme*.



Foto di Linda Vukaj



Formare il personale significa creare valore, fidelizzare i clienti e dare una spinta alle vendite.
Il Consorzio offre servizi di formazione professionale aperta a tutti:
scopri come può diventare il tuo vantaggio competitivo.

**PARMIGIANO
REGGIANO**

parmigianoreggiano.com

Quello vero è uno solo.



LOST

LOOKING FOR THE SUSTAINABILITY OF TASTE IN EUROPE



Criteri di sostenibilità per le filiere casearie Dop

Prosegue la ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell'Università di Torino per la definizione delle "Linee guida sulla sostenibilità dei prodotti LoST"

Il concetto di sostenibilità e le strategie per il suo raggiungimento sono temi ampiamente discussi dall'opinione pubblica, coinvolgendo soprattutto le filiere dei prodotti di origine animale. La possibilità di adottare una certificazione di sostenibilità, ambientale, socio-economica e di governance, per le aziende è un'opportunità per accrescere la loro responsabilità sociale nell'ambito della filiera agro-alimentare, nonché di visibilità e valorizzazione sul mercato. In questo contesto si sviluppa il



progetto europeo LoST-EU (Looking for the Sustainability of Taste in Europe) che prevede la stesura di linee guida di criteri per lo sviluppo sostenibile e, conseguentemente, la valorizzazione di otto piccole filiere casearie Dop italiane: il Murazzano Dop, il Roccaverano Dop, l'Ossolano Dop, il Puzzone di Moena Dop, lo Strachitunt Dop, la Vastèdda Dop della Valle del Belice, il Pecorino Siciliano Dop e il Provolone del Monaco Dop.

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino sta conducendo una ricerca sulla sostenibilità nel settore lattiero-caseario, articolata in diverse fasi consecutive. La prima fase, già conclusa nei primi mesi della ricerca, ha previsto un'analisi della letteratura scientifica sulle tematiche di sostenibilità, con particolare attenzione al settore lattiero-caseario. Da questa analisi sono stati selezionati alcuni criteri di sostenibilità, suddivisi nelle tre dimensioni principali: economica, ambientale ed ecologica, e sociale. Nella fase successiva, sono stati coinvolti gli stakeholder delle otto filiere di riferimento. Il loro contributo è stato fonamen-

tale per valutare l'importanza attribuita a ciascun criterio di sostenibilità. Sulla base delle valutazioni emerse, il lavoro sta proseguendo con l'individuazione di specifici indicatori che permetteranno di misurare sperimentalmente, in modo sia qualitativo e sia quantitativo, i criteri di sostenibilità all'interno di un campione di aziende, con l'obiettivo di valutarne l'effetto sulle performance aziendali.

Al momento il gruppo di ricerca ha svolto le fasi di analisi e selezione del contesto teorico delle tematiche di sostenibilità per le produzioni casearie, di indagine attraverso questionari agli attori delle filiere e di elaborazione delle risposte ottenute da queste interviste relative all'importanza percepita per ciascuna tematica di sostenibilità. Nello specifico gli stakeholder hanno avuto la possibilità di attribuire un punteggio da 1 a 7 (1 = assolutamente irrilevante, 7 = assolutamente importante) ai criteri di sostenibilità selezionati. Dai primi risultati è emerso che, in generale, tutte le tematiche hanno avuto un riscontro positivo (con punteggi sopra il 4,5), avvalorando la tesi che il concetto di sostenibilità necessita un

approccio multidisciplinare che consideri tutte le sue dimensioni. Tuttavia, nella classifica dei punteggi i valori più alti, sopra il 6, sono principalmente dei criteri della sfera sociale, seguite dalle tematiche ambientali ed infine dai temi di sostenibilità economica. Le tematiche in cui si affrontano aspetti a favore del benessere e della sicurezza dei consumatori e dei lavoratori, a tutela del benessere animale e ad incentivo di integrazione con il territorio di produzione sono state considerate come le più importanti. Al contrario, aspetti di gestione economica delle aziende - come la vendita dei prodotti all'estero, il miglioramento delle performance economiche e la organizzazione aziendale - hanno ottenuto i punteggi più bassi.

Le risposte ottenute sono state inoltre analizzate in funzione delle caratteristiche socio-demografiche degli intervistati e dalla categoria di stakeholder di appartenenza. Infatti, gli individui più giovani hanno mostrato in generale maggior interesse verso tutte le tematiche selezionate, mentre gli over 50 hanno attribuito mediamente punteggi più bassi. Anche il genere è stato discriminante: le donne hanno giudicato più importanti tutte le tematiche rispetto agli uomini. Infine, per quanto concerne gli attori delle filiere, i proprietari di azienda hanno attribuito punteggi più bassi rispetto alle altre categorie in particolare ai consumatori, ai clienti e alle figure dei consorzi di tutela e delle comunità locali.

Alla luce di questi risultati il progetto LoST procede nell'identificazione degli indicatori relativi alle tematiche rilevanti per le filiere e nel coinvolgimento dei consorzi di tutela e dei produttori per applicare e valutare praticamente gli aspetti teorizzati durante le prime fasi della ricerca.

Hanno collaborato: Chiara Costamagna, Valentina Maria Merlino, Paolo Cornale, Davide Biagini e Danielle Borra



Caput Casei

Il 28 marzo Roma è entrata nell'albo delle Città del Formaggio. Il presidente Onaf Adami ha consegnato la targa in Campidoglio al sindaco Gualtieri

di Ilaria Castodei

Caput Casei ovvero capitale del formaggio. E Roma c'è. C'è finalmente nell'Albo Nazionale Onaf delle Città del Formaggio. Con oltre 50 caseifici attivi nel territorio e una tradizione casearia secolare, Roma Capitale, in virtù del suo ruolo emblematico, si è qualificata come capitale di una cultura alimentare che riconosce al formaggio un ruolo centrale e identificativo all'interno della gastronomia italiana. Con essa sono ben 43 i comuni in tutta Italia a farne parte e a rappresentare il simbolo nel panorama dei formaggi italiani, testimoni di una tradizione casearia identitaria, alfieri di una cultura gastronomica secolare, custodi di una economia sostenibile e fortemente legata alla natura e alla produzione casearia. Ebbene venerdì 28 marzo, nella prestigiosa sala della Protomoteca in Campidoglio, e all'interno di una manifestazione che ha abbracciato più temi sul settore caseario, è stata consegnata la targa "Città del Formaggio 2025" al sindaco della capitale Roberto Gualtieri.

L'intero evento è stato organizzato da Onaf nazionale e Onaf Delegazione di Roma in collaborazione con l'Assessorato all'agricoltura, ambiente e ciclo rifiuti di Roma Capitale, presieduto da Sabrina Alfonsi. Numerosi i partner sponsor (i Consorzi Ricotta Romana Dop, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Gorgonzola Dop; Caseificio Deroma e IoLatte, Filiera Agricola Alimentare Italiana), gli sponsor tecnici (Associazione dei Formaggi storici della Campagna romana, Afidop, Campoli Azioni Gastronomiche, Capitan Cono, GranFornaio, La Formaggeria di Francesco Loreti, Allevamento dell'Agro Pontino di Carlo Migliori, ItsAgro, Vannelli Vini) e i media partner (Radio dimensione Suono Soft, Pro.di.gus., Ruminantia, TerzoMillennio). Con la conduzione di due noti giornalisti, Francesca Romana Barberini e Andrea Vianello, e la presenza di illustri ospiti, il grande evento si è aperto alle 11 con la conferenza "Formaggi e fake news. Miti e bufale del mondo caseario". Qui lo chef Fabio Campoli, il noto medico gastroenterologo Luca Piretta e la nutrizionista Evelina Flachi (presenza fissa nella trasmis-

Segue a pagina 34

Il film della cerimonia



Roma è Città del Formaggio



• Il dibattito su formaggi e fake-news andato in scena nell'ambito della giornata Onaf in Campidoglio: da sinistra Francesca Romana Barberini, Luca Piretta, Evelina Flachi e Fabio Campoli

di *Ilaria Castodei*

Segue da pagina 33

sione di Antonella Clerici a mezzogiorno su Raiuno) hanno disquisito su tanti argomenti veri o falsi che ruotano intorno al formaggio. Nella stessa sede il professor Giorgio Calabrese è intervenuto con un suo pensiero in un videomessaggio. Rispettando la scaletta alle 12 c'è stata la suggestiva e rituale Investitura a Maestri Assaggiatori di 25 corsisti della delegazione di Roma. Alle 13, terminata la cerimonia, i presenti hanno potuto deliziarsi con un gustoso "Viaggio tra i formaggi italiani". Un break che ha visto la degustazione di alcuni formaggi Dop forniti da Afidop, i formaggi locali portati dall'Associazione dei formaggi storici della Campagna Romana; una grande varietà di pane, pizza e prodotti da forno fornita da Granfornaio; i salumi dell'Allevamento dell'Agro Pontino di Carlo Migliori, i vini di Vannelli, i gelati di Capitan Cono (ricotta e pecorino) e altre pietanze preparate dagli studenti dell'Istituto alberghiero Gioberti di Roma che hanno provveduto anche al servizio. La collaborazione degli studenti dell'ItsAgro ha reso il momento (e tutto l'evento)

molto più efficiente e puntuale. Al rientro dalla squisita pausa, la manifestazione ha ripreso alle 15 con Roberta Garibaldi, già Ad di Enit, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo nonché vice presidente del Comitato Turismo del Oecd (Ocse) che nella conferenza "Il caseoturismo: sviluppi e prospettive del turismo caseario", ha ben illustrato un rapporto dell'andamento di settore, di cui è autrice. A seguire la presentazione del nuovo libro Onaf "Italia con Formaggio" con i due autori Elio Ragazzoni e Fiorenzo Cravetto in dialogo con Andrea Vianello. Un libro che racconta gli itinerari geografici-caseari, una guida e un invito a scoprire non solo i formaggi ma anche i loro territori di produzione.



• Sabrina Alfonsi, titolare dell'assessorato agricoltura, cibo, ambiente e ciclo rifiuti di Roma Capitale

Alle 16,30 uno dei due momenti clou della manifestazione. L'Italia, avendo il dovere di allinearsi ad altri paesi del mondo nel ricordare la storia e la forza di una filiera d'eccellenza, ha la necessità di identificare una giornata per celebrare il proprio patrimonio caseario. Così Onaf, nella persona del presidente Pier Carlo Adami, d'intesa con i sindaci



Un momento simbolico: il taglio della forma di Parmigiano Reggiano da parte di Igino Morini e il primo assaggio del sindaco Roberto Gualtieri

presenti delle Città del Formaggio e i Consorzi di Tutela, ha consegnato la proposta di indicare il 12 luglio - San Lucio, Patrono dei Casari - quale Giornata Nazionale del Formaggio. A raccogliere la proposta il consigliere del ministro dell'Agricoltura Lollobrigida, il senatore Giorgio Salvitti, che si è detto onorato quanto determinato a portare a termine il compito a lui richiesto. Subito dopo, approfittando dell'arrivo del padrone di casa, ovvero il sindaco Roberto Gualtieri, si è

assistito alla rituale apertura di una forma di parmigiano di 36 mesi, con tanto di degustazione. Quindi il momento centrale della giornata ha potuto avere il via sul palco centrale della sala con il conferimento e attribuzione a Roma Capitale del titolo di Città del Formaggio e Caput Casei. Il presidente Onaf Adami e il sindaco di Roma Gualtieri hanno scoperto la targa tra gli scroscianti applausi dei tanti presenti che attendevano con ansia il faticoso momento.

In conclusione della scaletta giornaliera è stato proiettato il video emozionale "Viaggio tra le eccellenze casearie italiane". I due conduttori, Vianello e Barberini hanno moderato un interessante dialogo con Antonio Auricchio, presidente di Afidop e Lorenzo Galanti, direttore generale di Ice Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, che hanno esposto diverse idee discutendo su eventuali e fattibili miglioramenti del settore.

L'investitura dei neo-maestri assaggiatori



Nell'ambito dell'evento di Roma Città del Formaggio si è tenuta la cerimonia di investitura dei neo Maestri assaggiatori che hanno concluso il corso il 6 marzo. A officiare il presidente dell'Onaf Pier Carlo Adami e il delegato di Roma Domenico Villani: presente tutto il consiglio della delegazione di Roma, nonché numerosi consiglieri e delegati nazionali accorsi per la grande manifestazione. Una foltissima platea ha potuto applaudire i nuovi Maestri Onaf tra cui 4 consiglieri della delegazione romana: **Ilaria Castodei, Michele Gentile, Eleonora di Palma, Valter Mei**, e poi ancora **Andrea Cerelli, Mauro di Feliciano, Alberto Fabrizi, Laura Facchini, Alessandro Fantera, Davide Fantino, Carlo Ferrari, Laura Fini, Gabriella Gennarelli, Gerardo Grasso, Giovanni Graziosi, Francesco Latessa, Aldo Latuille, Marco Lecca, Anna Maria Mancini, Ivano Menicucci, Tiziana Miscio, Valeria Nicotra, Francesco Pallocca, Angelo Saliola, Giuseppe Serra.**

All'evento hanno partecipato i sindaci delle Città del Formaggio, e una serie di illustri ospiti, tra i quali il Premio Nobel Giorgio Parisi, storico amico dell'Onaf. Sotto, il dibattito sul caseo-turismo con Roberta Garibaldi grande esperta del settore



Un altro momento importante dei lavori in Campidoglio mentre cresce il fenomeno del caseo-turismo. Un'opportunità per far conoscere i piccoli produttori

Giornata nazionale del formaggio

Accolta la proposta Onaf

di Pietro Pappalardo

Ascoprire un altro momento importante, venerdì 28 marzo in Campidoglio, è stata la proposta di istituzione, in Italia, della Giornata Nazionale del Formaggio. L'Onaf ha ufficializzato il protocollo di domanda al delegato del ministro dell'Agricoltura, il senatore Giorgio Salvitti, che ha assicurato il suo interessamento. Altre nazioni, prima dell'Italia (a cominciare dalle confinanti Francia e Svizzera), hanno istituito una propria Giornata celebrativa del formaggio, occasione per promuovere manifestazioni, eventi divulgativi, festival, sagre, saloni incentrati sulla cultura rurale, incontri tra produttori, consumatori, giornalisti, foodblogger e appassionati del settore gastronomico. L'Onaf è certa che anche in Italia, la Giornata del formaggio favorirà una maggiore consapevolezza collettiva, educando i consumatori e le giovani generazioni sull'importanza dei prodotti caseari, e garantendo le tradizioni di lavorazioni storiche, come presidio per territori e comunità locali che vantano, nei pascoli e nelle razze, la più ricca biodiversità al mondo. La nostra associazione, negli anni, ha già celebrato una giornata, con l'Onaf

Day, declinando il formaggio nelle diverse sfaccettature e animando tanti momenti tramite le delegazioni territoriali. I territori di produzione sono centrali per l'economia locale, in quanto la produzione casearia contribuisce in modo significativo al reddito agricolo e alimentare, supportando anche l'occupazione e favorendo la creazione di posti di lavoro legati all'allevamento, alla produzione e alla vendita di latticini e formaggi.

Il Rapporto Ismea Qualivita 2024 evidenzia come tra i primi 10 prodotti Dop-Igp vi siano ben quattro formaggi: al primo posto il Grana Padano Dop, al secondo il Parmigiano Reggiano Dop, al quarto la Mozzarella di Bufala Campana Dop, al quinto il Pecorino Romano Dop (che fa registrare un incremento del +30,8%). Va ricordato il sesto posto del Gorgonzola Dop. Il maggiore peso economico tra le categorie di cibo a marchio, è rappresentato, al primo posto, dai formaggi con un valore di 5 miliardi e mezzo di euro.

La data proposta per celebrare la Giornata Nazionale del Formaggio, dall'Onaf, è il 12 luglio, festa e data del martirio di San Lucio. Secondo la tradizione San Lucio è vissuto tra i secoli XIII e XIV. Il primo documento che narra il mito è l'antico Catalogus sanctorum Italiae, edito nel 1613, nel quale si dice che Lucio era un pastore di armenti, dipendente di un padrone dal quale venne licenziato con l'accusa di furto, perché con gli averi del padrone aveva fatto piccoli doni alla Chiesa ed ai poveri. Assunto da un nuovo padrone più accondiscendente, questi vide accrescersi le proprie ricchezze, mentre quell'altro perse tutto, e per vendicarsi uccise San Lucio in prossimità di uno stagno collocato sul crinale che divide la Val Cavargna dalla Val Colla, al confine tra la provincia di Como e la Svizzera. Di San Lucio si conserva un pregevole dipinto del Cinquecento su rame che raffigura il santo pastore che distribuisce ai poveri il formaggio.

La Giornata Nazionale del Formaggio non è soltanto un momento per fare cultura del formaggio, ma vuole essere un importante scatto di orgoglio per un comparto che vede operatori di grandi, medie e piccolissime dimensioni che insieme fanno dei prodotti caseari un patrimonio vastissimo ed antichissimo.

Tecniche casearie che ripercorrono la storia plurimillennaria dell'Italia al cen-

La proposta della Giornata Nazionale del Formaggio è stata presentata dal presidente Onaf Adami al consigliere del ministro dell'agricoltura, senatore Giorgio Salvitti



tro del Mediterraneo: dal Pecorino Siciliano Dop, il formaggio più antico d'Europa, agli erborinati e fino al genio delle paste filate. Ogni formaggio italiano ha una connessione profonda con il suo territorio d'origine. I metodi di produzione, le tecniche di affinamento e le caratteristiche del latte utilizzato (che dipendono dal tipo di pascolo e dall'ambiente in cui gli animali vengono allevati) sono influenzati dalla geografia e dal clima locali. Questo rende il formaggio un prodotto autentico e distintivo, che racconta la storia e le storie di aree e di un'intera nazione.

Ogni regione italiana ha i suoi formaggi tipici, spesso con ricette che si tramandano da secoli. Le "Città del Formaggio", istituite dall'Onaf, dal 2020, sono luoghi dove il formaggio non è solo un prodotto, ma una vera e propria tradizione culturale. Ogni città ha una o più varietà di formaggi tipici che raccontano la storia, le tecniche e le tradizioni locali. La loro importanza sta proprio nel fatto che contribuiscono a mantenere viva e a valorizzare una parte essenziale del patrimonio gastronomico italiano.

I prodotti caseari, come più volte sperimentato dalle delegazioni Onaf di tutta Italia, sono anche un motore per il turismo enogastronomico. Molti turisti sono attratti dall'idea di visitare le regioni italiane per scoprire la produzione di formaggi tipici, partecipare a degustazioni guidate dai nostri maestri assaggiatori a visitare caseifici e fattorie locali. L'offerta turistica, così, si arricchisce con esperienze autentiche che promuovono non solo il formaggio, ma anche l'intera cultura ed i paesaggi nazionali.

L'allevamento di animali al pascolo, l'utilizzo di tecniche di produzione tradizionali e la promozione di formaggi a chilometro zero sono alcuni degli aspetti che contribuiscono a una produzione più sostenibile e a una maggiore qualità dei prodotti caseari. La crescente attenzione verso il cibo responsabile e di qualità fa dei territori di identità casearia degli esempi di come tradizione e innovazione possano andare di pari passo.

Gli assaggiatori di formaggio di tutta Italia, sono pronti a essere, oggi più che mai, ambasciatori delle produzioni casearie nazionali per raccontare, all'unisono, il 12 luglio, ed ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, la cultura e la qualità dei formaggi riconoscibile dal gusto.

Andar per formaggi aiuta l'economia

di Domenico Villani

Si tratta di un fenomeno destinato a crescere o arriverà ad un punto di arresto? È il primo quesito che ci poniamo riguardo al tema del caseo-turismo legato alle produzioni nazionali.

Se ne è parlato in modo approfondito nella giornata in Campidoglio che ha segnato l'ingresso di Roma tra le Città del Formaggio. E qui riprendiamo il discorso in riferimento al Rapporto sul turismo e il mondo caseario, ideato (e presentato) da Roberta Garibaldi.

Cosa ci dice questo rapporto? In sintesi, analizza l'attrattività del turismo legato al formaggio e ne mostra il trend di crescita: il 32,7% dei turisti italiani dichiara di aver partecipato ad almeno un'esperienza a tema formaggio nei viaggi degli ultimi tre anni, un incremento di 7,3 punti rispetto al triennio precedente, pari ad un aumento di circa il 30% rispetto al 2021. Questa crescita è stata senz'altro favorita dal crescente interesse verso la ruralità e l'enogastronomia e in particolare nei confronti delle produzioni lattiero-casearie. È indubbio che oggi i formaggi stanno vivendo un periodo piuttosto positivo. Non è che la fase di demonizzazione sia definitivamente terminata – purtroppo dovremo sempre convivere – ma di certo si è attenuata. Il crescente interesse per il mondo caseario lo si può constatare anche dall'affluenza di partecipanti ai corsi Onaf.

Il caseoturismo, rispetto al turismo del vino (enoturismo) e dell'olio (olioturismo), ha diversi vantaggi. Il primo, senza dubbio, è che la stragrande maggioranza dei formaggi viene prodotta tutto l'anno, a differenza del vino e dell'olio e questo consente di "stare sempre sul pezzo". Un altro vantaggio molto importante è che il caseoturismo coinvolge l'intera famiglia, non solo gli adulti. Potremmo addirittura azzardare che il turismo legato ai formaggi sia nato proprio con i bambini, considerando il gran numero di esperienze che vari caseifici hanno organizzato per loro negli anni passati.

Un altro fattore da non trascurare è l'attenzione crescente verso la sostenibilità. Il formaggio rappresenta uno degli esempi più significativi di economia circolare e quindi di sostenibilità, poiché nasce come utilizzo e conservazione di un prodotto eccedente il fabbisogno naturale: il latte. Inoltre, grazie alle sue caratteristiche – che derivano dall'incrociarsi di fattori storici, culturali e tradizionali, spesso legati a specifiche zone – il formaggio è uno dei prodotti più capaci di fungere da "Ambasciatore" non solo della cultura gastronomica italiana, ma anche del territorio in cui viene prodotto. Pertanto, la risposta al quesito iniziale è che ci sono tutte le premesse per un ulteriore e duraturo sviluppo di questa forma di turismo che sicuramente non resterà fine a se stessa, ma contribuirà anche alla crescita delle stesse aziende agricole che vorranno praticarla, sia sotto il profilo gestionale e organizzativo che della ricerca della qualità.



• La prof. Roberta Garibaldi

Viaggio sentimentale e caseario



Ph Ilaria Castodei

Italia con formaggio

Presentato il nuovo libro Onaf

di Valeria Pelle

Asottolineare la felice avventura delle Città del Formaggio, appena coronata dall'ingresso di Roma Capitale, è il nuovo libro dell'Onaf dedicato al viaggio sentimentale e caseario su e giù per le contrade del Belpaese. Si intitola "Italia con formaggio" e presentandolo in Campidoglio il direttore Rai nonché assaggiatore Onaf Andrea Vianello ha voluto rimarcare la straordinarietà della pubblicazione.

Si tratta infatti di un'opera scritta a centoquaranta mani, tanti sono i soci Onaf che hanno partecipato all'impresa raccontando i loro luoghi e le storie che ne disegnano l'identità, anche e soprattutto in riferimento alle tradizioni casearie locali.

Il volume – 434 pagine riccamente illustrate e scandite da puntuali schede della produzione casearia trattata - è il risultato di dodici anni di servizi mirati alle città italiane pubblicati su InForma, il magazine dell'Onaf diretto da Elio Ragazzoni con il coordinatore editoriale Fiorenzo Cravetto. E le firme sono, a maggioranza, di assaggiatori di formaggio.

Scrivo nella prefazione il presidente nazionale Onaf, Pier Carlo Adam: «Il libro è itinerario geografico-caseario, guida e invito alla scoperta non solo dei formaggi, ma dei loro territori di produ-

zione, dei lattici da cui traggono origine, delle tecniche che li rendono emblemi unici e ineguagliabili dei loro areali di nascita». Sono trentotto città italiane che narrano vicende di bellezza e di gusto. Hanno spiegato i curatori dell'opera Ragazzoni e Cravetto: «I

formaggi che accompagnano il viaggio svelano a volte quarti di nobiltà, per i legami con le corti e i casati che hanno scolpito pagine memorabili. Ma nella maggioranza dei casi i prodotti descritti dai maestri Onaf sono lo specchio di un Paese rurale che dal latte di vacca, pecora e capra ha tratto nei secoli un alimento umile e prezioso, buono per sfamare le popolazioni, con quel gusto sapido che un cacio contadino continua ad offrire tutt'oggi».

Formaggi testimoni del tempo, ognuno con i suoi segreti, capaci sempre di emozionare chi intraprende un tragitto attraverso la (ri)scoperta delle nostre regioni, tutte a modo loro sorprendenti, ricche di tesori e capaci di custodire negli anfratti culle di biodiversità.

Italia con Formaggio. Viaggio sentimentale e caseario narrato dagli assaggiatori Onaf. A cura di Elio Ragazzoni e Fiorenzo Cravetto. Fusta editore per Edizioni Onaf, 434 pagine, copertina di Gianni Audisio, euro 29. Acquisto presso Onaf, tel. 0172.1807905, 0172.1805762, onaf@onaf.it, www.onaf.it e su piattaforma Amazon.



L'8 marzo la cerimonia di intitolazione

Agnone festeggia il riconoscimento



La targa Onaf premia i produttori dell'Alto Molise uniti da un'antica e nobile tradizione casearia

di Serena Di Nucci

Nella sala consiliare gremita di cittadini e produttori, l'8 marzo Agnone ha ricevuto il titolo di Città del Formaggio. Un riconoscimento che l'Onaf ha voluto attribuire alla cittadina molisana che già in passato si era distinta per una grande tradizione casearia e oggi vede il fiorire di una prolifica produzione di formaggi a pasta filata, primo fra tutti il Caciocavallo di Agnone Pat.

Il pittoresco borgo montano dell'Appennino al confine tra l'Abruzzo e il Molise, celebre tra l'altro per la sua millenaria Pontificia Fonderia di campane Marinelli, ospita da un paio di anni Casearia, un evento che già nelle prime edizioni ha attirato produttori da tutta Italia proponendosi tra le principali rassegne casearie del Centro Sud, a conferma della capacità attrattiva del posto e della sua concentrazione produttiva.

La mattinata di presentazione del titolo è iniziata con un lungo e partecipato dibattito tra più voci del mondo accademico, politico e locale. Nelle parole del sindaco Daniele Saia tutta la soddisfazione per questo riconoscimento che premia l'impegno di una filiera considerata oramai l'"oro bianco" del Molise, con più di duecento addetti dalla stalla alla commercializzazione. «Un onore per noi e un impegno per il futuro – ha sottolineato il primo cittadino - perché ad Agnone e in tutto il territorio circostante si possa continuare a valorizzare il formaggio come identità, cultura, economia e attrattore turistico. Ringraziamo l'Onaf per averci voluto introdurre nel circuito delle Città del Formaggio, premiando di fatto l'impegno di tutti gli operatori del settore. Siamo sicuri che questa data segnerà l'inizio di una

nuova fase di collaborazione e promozione del nostro patrimonio caseario».

Il professor Angelo Belligiano dell'Università degli Studi del Molise ha successivamente delineato lo stato attuale del settore lattiero caseario locale, presentando i risultati del Progetto europeo H2020 Moving (Mountain Valorization through Interconnectedness and Green Growth) curato dall'Unimol, per il quale l'Alto Molise è stato scelto tra i casi di studio europei per concentrazione di catene del valore legate al latte nelle aree interne.

Agricoltura montana

«Non si può parlare di formaggio - ha osservato il docente - senza esaminare le tematiche del lavoro nelle aree montane e del carattere estremamente vulnerabile che l'allevamento e l'agricoltura hanno in queste zone. Il cambiamento climatico e il ricambio generazionale sono le grandi sfide che attendono le nuove generazioni di allevatori e casari. La multifunzionalità, l'innovazione ma soprattutto la possibilità di costituirsi in reti per il riconoscimento di marchi collettivi sono i vettori dello sviluppo individuati come necessari dagli stessi operatori locali». È poi intervenuto il vice presidente della giunta regionale, Andrea Di Lucente: «La presenza a questo evento di produttori da tutto il territorio circostante ci conferma che il riconoscimento ad Agnone Città del Formaggio segna un passo importante non solo per questo paese ma per tutti i paesi dell'Alto Molise che sono uniti dalla tradizione casearia. Ci piacerebbe che l'Onaf radicasse qui la sua azione di promozione di tutte queste comunità per uno sforzo coordinato di sviluppo futuro». Ha fatto eco la presidente del Comitato per l'imprendi-

toria femminile della Camera di commercio del Molise, Sandra Palombo: «In questo giorno particolare dedicato alle donne rimarchiamo con orgoglio l'importanza del lavoro femminile soprattutto nell'allevamento e nell'agricoltura, con tassi di occupazione delle donne che posizionano il Molise da anni primo in classifica nazionale. Un valore aggiunto per la solida filiera lattiero casearia oggi premiata». Giuseppe Di Pietro, organizzatore di Casearia, ha raccontato l'esperienza della fiera introducendo le date della prossima edizione dell'evento previsto per fine agosto, nel quale non mancheranno ampi spazi dedicati alla formazione e alla divulgazione della cultura del formaggio di cui l'Associazione è voce e tutela. Grande soddisfazione ovviamente è stata espressa dai produttori presenti, storiche e nuove generazioni delle aziende di famiglia unite dallo stesso passione.

A concludere gli interventi le parole di Maria Sarnataro, consigliera nazionale dell'Onaf, che ha illustrato alla platea l'azione divulgativa dell'associazione elogiando la tradizione casearia del posto nelle sue punte di diamante, come ad esempio la Stracciata. «L'Onaf è particolarmente orgogliosa di poter attribuire ad Agnone questo riconoscimento e tutti noi auspichiamo che l'ingresso nella rete delle Città del Formaggio possa rafforzare la fama dell'Alto Molise "caseario" presso il pubblico di appassionati assaggiatori, innescando una proficua interazione con altre realtà illustri del formaggio italiano».

Il cartello verrà presto esposto nelle vie di accesso al paese e nei punti nevralgici del suo passaggio turistico.

Sabato 1° marzo
la consegna
della targa da parte
del presidente
nazionale Onaf
Adami alla sindaca
Scaccabarozzi

di Marco Benedetti

Sono passati cinque anni dalla prima Città del Formaggio e dal 1° marzo anche Gorgonzola, storico Comune affacciato sul Naviglio Martesana, è entrato come 32° protagonista nella rete di quelle Amministrazioni locali che rappresentano i luoghi simbolo nel panorama dei formaggi italiani, i custodi e i testimoni di una antica tradizione casearia identitaria.

La Martesana non è solo un canale e Gorgonzola non è solo la Città che ha dato il nome al più famoso formaggio erborinato italiano. Le due realtà sono indissolubilmente legate perché le acque del canale, già dal XV° secolo, hanno permesso di valorizzare e trasformare la città e il vasto terreno agricolo circostante, costituendo il volano dello sviluppo socio-economico grazie dalla migliore resa agricola e alla maggiore produzione di cibo, di cui il formaggio rappresentava un elemento centrale.

Il Naviglio della Martesana è stato per secoli la principale via di approvvigionamento dei formaggi prodotti o stagionati nelle Prealpi lombarde e i 25 mila ettari irrigati con le sue acque hanno creato una destinazione naturale per "i bergamini, i quali discendevano ogni anno dalle montagne del Lecchese, dalla Valsassina e dalle valli bergamasche con numerose mandrie; venivano a svernare nella Martesana, ove trovavano abbondanti e saporiti foraggi, di maniera che per secoli non si fabbricò formaggio che durante la stagione invernale. Ma dilatandosi sempre più le praterie e molti bergamini avendo qui stabilito il loro permanente domicilio, la fabbricazione del formaggio fu da essi protratta a tutta l'estate". (Michele Corti in: Transumanze. Franco Angeli editore).

Con lo sviluppo agricolo il formaggio aveva cambiato la propria funzione, non

GORGONZOLA



CITTÀ DEL FORMAGGIO



• A lato da sinistra Filippo Durante, delegato Onaf Milano, Pier Carlo Adami, presidente Onaf, Ilaria Scaccabarozzi, sindaca di Gorgonzola, Cristina Stangalini assessore al commercio di Novara, prossima Città del Formaggio in un ideale gemellaggio caseario. Sopra, la foto di gruppo in municipio a Gorgonzola. Da sinistra Pier Carlo Adami, Beppe Casolo, Giuseppe Mauro, Gianluca Villa, Marco Benedetti, Ilaria Scaccabarozzi, Pino Viscomi, Filippo Durante

L'antico borgo dei formaggiai nato sul Naviglio della Martesana

rappresentando più solo il principale prodotto di origine animale per il sostentamento della popolazione contadina o una riserva alimentare per i periodi difficili. Il formaggio era diventato, grazie alla ricca produzione garantita dallo sviluppo del territorio, un bene commerciale di rilievo, principalmente destinato alla popolosa città di Milano in cui, non a caso, nacque nei primi decenni dell'ottocento il "borgo dei formaggiai", per la conservazione e vendita dei formaggi che giungevano dalle campagne soprattutto per le vie d'acqua.

In una statistica del 1861 nella vicina cittadina agricola di Melzo erano registrati nove "fabbricanti di stracchino". Alla fine dell'Ottocento oltre ai latèe vi erano ancora nella zona parecchi bergamini che continuavano a praticare la transumanza, tanto che si registrava la presenza di 500

vacche di fittabili e 400 di bergamini. Bergamini intraprendenti fecero nascere in Martesana, a inizio dello scorso secolo, i primi importanti caseifici industriali, i cui prodotti si trovano ancora sugli scaffali dei negozi con il nome che da sempre ci è familiare, anche se la proprietà da tempo è passata di mano.

Oggi il contesto è cambiato e la produzione casearia è quasi integralmente concentrata in grandi aziende ma l'area attraversata dalla Martesana è ancora una zona a forte vocazione zootecnica e il latte che se ne produce è destinato alla produzione dei formaggi Dop lombardi, a partire proprio dal Gorgonzola, accompagnato dal Grana padano, il Taleggio, il Quartirolo, il Salva cremasco: ben cinque fra le 14 denominazioni di origine protetta della Lombardia, oltre alle Pat, protette a livello nazionale.

Lo ha ben compreso la Pro loco, promotrice della grande Sagra Nazionale del Gorgonzola che tutti gli anni anima per due giorni la città richiamando oltre 100 mila visitatori, valorizzando Gorgonzola attraverso il prodotto principe della sua storia. Così come l'impegno che Onaf e Slow Food dedicano da quasi due decenni nella promozione del Concorso Infiniti Blu, il miglior modo per entrambe le associazioni di celebrare la grandezza del Gorgonzola e di tutti gli altri formaggi erbo-

rinati.

La storia di Gorgonzola è quindi strettamente legata alla storia delle produzioni casearie e l'attenzione che l'Amministrazione comunale dedica alla sua promozione ne è il riconoscimento. Per questo Gorgonzola ha ben meritato di essere insignita del titolo di Città del Formaggio ed è significativo che a breve sia affiancata da Novara, sede del Consorzio di tutela della Dop e principale zona di produzione, in un gemellaggio caseario

senza precedenti fra due Città del Formaggio che rappresentano entrambe la storia e il futuro del Gorgonzola e di tutto il patrimonio caseario.

Da sinistra, l'autore Marco Benedetti, Donatella Lavelli, presidente Pro loco, Gianluca Villa, assessore, Pier Carlo Adami, presidente Onaf, Ilaria Scaccabarozzi, sindaca di Gorgonzola, Stefano Fontana, direttore Consorzio Gorgonzola Dop; Filippo Durante, Onaf delegato Milano



CHEESE

La parola che collega formaggio e fotografia

di Alan Bertolini

Cheese in inglese significa formaggio: una parola che tutti abbiamo pronunciato durante una fotografia che qualcuno ci ha fatto, ma che in pochi sanno veramente perché si viene chiamati a dire proprio cheese. Ma anche: come può tale parola inglese avere un impiego praticamente universale nel campo fotografico, tanto da essere pronunciata in tutto il mondo? Va dapprima precisato che solo verso la metà del '900 si è iniziato a esprimere il sorriso durante i ritratti fotografici. Prima, si riteneva non fosse appropriato esprimere felicità o contentezza nelle fotografie, ma al contrario, si richiedeva di assumere un aspetto serio. Al soggetto ripreso, si chiedeva infatti di assumere una espressione seria, poiché era credenza che in questo modo la persona risultasse più autorevole, più a modo. Ridere o sorridere, avrebbe di fatto rappresentato una persona frivola, poco affidabile. A conferma di ciò, all'epoca Mark Twain (scrittore e umorista americano) scriveva: «Una fotografia è un documento importante, e non c'è niente di peggio che lasciare ai posteri uno sciocco, stupido sorriso catturato e fissato per sempre». Quando si scattava una fotografia, non si chiedeva di pronunciare cheese ma prunes (prugne), che costringeva a serrare le labbra assumendo così una espressione di serietà, quasi austera. V'era anche un motivo tecnico, per completezza, dato dal fatto che le macchine fotografiche dell'epoca avevano bisogno di molto tempo in posa per poter impressionare la pellicola, motivo per cui rimanere seri per parecchi secondi risultava più facile.

Solo andando verso la metà del '900, si è andato affermando un pensiero diverso, anche grazie allo sviluppo tecnologico delle macchine fotografiche, che richiedevano tempi di scatto notevolmente ridotti. Qui, inizia ad affermarsi il pensiero che apparire felici e sorridenti in fotografia fosse più cool, si direbbe oggi.

Ecco che appare la parola cheese (pronuncia: /tʃi:z/), vocabolo della lingua inglese che in italiano significa formaggio. Pronunciando tale parola, si è costretti a contrarre il muscolo zigomatico maggiore, mostrando i denti e allargando leggermente la bocca, riproducendo di fatto "il sorriso". Sembra che il primo ad aver utilizzato la parola cheese nel farsi fotografare sia stato l'ex presidente degli Stati Uniti d'America, Franklin D. Roosevelt

(articolo del 1943, comparso sul Mansfield News, un giornale dell'Ohio): ciò, al fine di sfoggiare un bel sorriso, nell'intento di trasmettere una sua immagine ottimista e positiva, in un periodo non propriamente facile. Governò infatti il paese in due dei più difficili periodi della sua storia: quello seguente la crisi economica scoppiata nel 1929 e la Seconda guerra mondiale. Il suo fu ovviamente un gesto rivoluzionario per quel periodo.

Nel 1943, in un giornale del Texas, il The Big Spring Herald, veniva detto: «Ecco una cosa che dovete sapere: una formula per sorridere bene nelle foto [...]. È semplice, dovete dire "cheese". L'ho imparato da un politico». Questo politico era ovviamente Roosevelt.



C'è un'altra tesi, minoritaria e meno dimostrabile, anche se più strettamente legata al mondo del formaggio. Si racconta che un tempo, uno stimato fotografo inglese, girando nel Friuli alla ricerca di scatti d'autore, abbia pensato di immortalare un momento particolare di una sagra di paese. Radunando diversi attori della sagra, al fine di scattare una fotografia, che avrebbe dovuto mettere in evidenza la cultura gastronomica dell'epoca, chiese loro di posare in modo serio e professionale. Gli stessi però, in posa, guardando il fotografo, continuarono a ridere e sorridere così che il fotografo, dopo aver scattato la fotografia, si voltò per capire il perché di tanta felicità. Capi allora che tutti erano attratti e divertiti dal taglio di una forma di formaggio e della disposizione di piccoli pezzetti dello stesso pronti per l'assaggio. Le sue foto divennero famose perché uniche e da quel momento in poi non dimenticò mai di chiedere a chi posava per lui di dire: cheese!

Ora, aldilà della storia e del possibile momento di nascita dell'utilizzo del vocabolo, ancora oggi ed in ogni parte del mondo, nel momento in cui si accinge a scattare una fotografia, si chiede di pronunciare la parola cheese. Oggi, l'invito a pronunciare la parola cheese, non solo ha la finalità di far sorridere il soggetto ripreso, ma anche di attrarre la sua attenzione così da dare avvio allo scatto fotografico.

In conclusione quindi, si può dire che il vocabolo cheese è stato adottato nel campo fotografico, semplicemente perché la sua pronuncia provoca il sorriso. Per gli amanti del mondo del formaggio, è bello sapere che da questo settore è stato pescato il vocabolo che strappa più sorrisi al mondo.



Quelli che... sognano il formaggio

di Gianmario Giuliano

Già Ippocrate credeva nell'influenza del cibo sui sogni. Freud ha avuto un ruolo fondamentale in questo campo sviluppando la sua teoria psicoanalitica. Walt Disney aveva come motto: «Se puoi sognarlo puoi farlo». E guardando alle tradizioni popolari, ci imbattiamo nella "smorfia napoletana", nota costellazione di significati attribuiti alla dimensione onirica

Sogni belli, irrealizzabili, sogni ad occhi aperti, custodire sogni nel cassetto o dividerli con le persone che amiamo e che credono in noi... i sogni sono ciò che alimenta la speranza e ci ricorda che tutto è possibile se ci credi davvero: "Se puoi sognarlo puoi farlo" diceva Walt Disney, il creatore del magico universo animato, amato da grandi e piccini, in cui i sogni diventano realtà. "I sogni son desideri" canta Cenerentola, la protagonista di uno dei più famosi classici Disney.

Nell'intrigante mondo dei sogni, ogni simbolo ha un significato in grado di rivelare aspetti nascosti del nostro subconscio.

Anche l'alimentazione fa la sua parte nell'influenzare i sogni, giocando brutti scherzi (o bellissimi) a seconda di cosa si mangia.

Una delle immagini ricorrenti è il formaggio, un alimento talmente apprezzato dalla nostra cultura fino a sconfinare dal suo ruolo gastronomico per diventare un interessante oggetto di studio in ambito onirico (dal greco *ōneiros* = relativo al sogno).

Persino Ippocrate credeva nell'influenza del cibo sui sogni. Quando i pazienti venivano ammessi



all'Asklepion di Kos, dove Ippocrate praticava e insegnava, venivano sottoposti a un regime rigoroso (idroterapia e digiuni rituali) durante i primi tre giorni in modo che i loro sogni potessero essere "monitorati" come fase del processo diagnostico.

Nel corso del tempo sono emerse diverse teorie e approcci per cercare di comprendere e analizzare i sogni. Sigmund Freud, il padre della psicoanalisi, ha avuto un ruolo fondamentale in questo campo sviluppando la sua teoria psicoanalitica; secondo lui il tema manifesto di un sogno serve a smascherare il contenuto latente o i desideri

Segue a pagina 44

L'argomento ha suscitato l'interesse dei ricercatori soprattutto da quando i sogni sono diventati oggetto di attenzione da parte della psicoanalisi. Lo studio del sonno ha permesso di interagire in modo scientifico con strumenti che permettono di conseguire i risultati obiettivi

Segue da pagina 43

inconsci della persona che sogna. Ma il formaggio onirico cosa mai vorrà significare? Nei Paesi europei i concetti che collegano formaggi e sogni hanno suscitato l'interesse di ricercatori, soprattutto da quando i sogni sono diventati oggetto di attenzione da parte della psicoanalisi e da quando lo studio del sonno ha permesso di interagire in modo scientifico con strumenti che consentono di conseguire risultati obiettivi. Il formaggio è una delle rappresentazioni più comuni nei sogni e ha un grande valenza simbolica, anche se spesso trascurato. Sognare questo prodotto caseario può indicare diversi aspetti della nostra vita e della nostra personalità; in generale è associato all'abbondanza, alla prosperità e all'appagamento. Può anche rappresentare creatività e immaginazione permettendo di esplorare possibili soluzioni: possiamo affidare al mondo onirico dubbi su relazioni, lavoro, la decorazione di una stanza o la meta delle vacanze. Ad esempio, se nel sogno siamo alle prese con un tagliere di formaggi scelti da noi, ciò può indicare che ci sentiamo soddisfatti della nostra vita e godiamo delle opportunità ed esperienze che ci

Formaggi da sogno

vengono presentate. Dunque, il formaggio nei sogni può essere un simbolo ricco e poliedrico, rappresentando una gamma di significati che vagano dalla copiosità alla gratificazione, dalla pazienza al piacere sensuale, dal benessere alle modificazioni. Infatti, il processo stesso di stagionatura del formaggio, che richiede tempo e pazienza, potrebbe essere associato a maturazione, crescita personale e desiderio di esplorare nuove occasioni. Sognare formaggio può apparire

una bizzarria, ma va considerato come un dono prezioso dell'inconscio, un invito a riflettere e, forse, un'opportunità per decodificare messaggi che possono migliorare il corso della vita. In sintesi lo studio dei sogni e la loro interpretazione è un campo multidisciplinare che unisce elementi di psicologia, antropologia e spiritualità. Alcuni anni addietro, è stato realizzato uno studio, in cui il British Cheese Board ha coinvolto 200 volontari, sottoponendoli per una settimana a regolari spuntini a base di formaggio a tarda notte: 25 grammi di formaggio mezz'ora prima di andare a dormire. Il 72% dei volontari ha in seguito dichiarato di aver dormito molto bene, i due terzi dei volontari hanno dichiarato di aver ricordato i propri sogni al risveglio e nessuno ha riferito di avere avuto disturbi del sonno. Lo scopo era quello di smentire ciò che in inglese è conosciuto come cheese dreams, i brutti sogni da formaggio, una di quelle convinzioni dure a morire. Alla luce dei dati ottenuti, Judith Bryans del Dairy Council afferma che il risultato è ascrivibile al triptofano, uno degli aminoacidi presenti nel formaggio che è preposto alla riduzione dei livelli di stress e ottimo alleato del buon dormire. Pancia troppo piena brutti sogni mena: è un vecchio proverbio, ma che ci sia del vero ce lo dice ora uno studio (pubblicato su *Frontiers in Psychology*) nel quale ricercatori canadesi, utilizzando vari questionari, hanno valutato su un campione di 362 studenti universitari parametri legati al sonno, ai sogni e alle abitudini alimentari. Secondo il 18% dei partecipanti i sogni erano

influenzati dal consumo di certi cibi in cui era presente il formaggio, da un pasto abbondante consumato a tarda ora o da bevande alcoliche. Infatti, cioccolato, alcol, caffè e alcune spezie possono influenzare sia il sonno sia i comportamenti e/o stati d'animo. Tuttavia dobbiamo rammentare che è sconsigliato mettersi a letto con lo stomaco vuoto poiché la fame mantiene il cervello attivo e non gli consente di "staccare la spina" per riposare come dovrebbe.

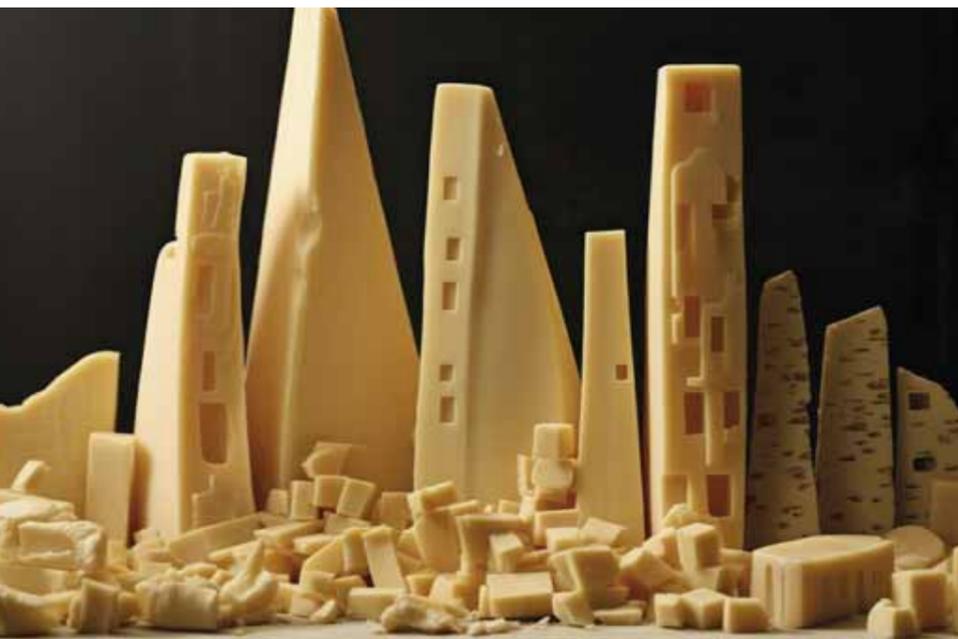
Un altro aspetto interessante delle interazioni tra sogni e formaggi è l'osservazione del colore e delle trame che appaiono in essi. Il formaggio nei nostri sogni può variare di colore, come giallo, bianco o anche erborinato; ogni colore può avere un'interpretazione e rispecchiare diverse emozioni o situazioni della nostra vita. Ipotesi: il formaggio giallo può rappresentare gioia e positività mentre quello blu può indicare un sentimento di tristezza e malinconia.

Anche l'influenza culturale gioca un ruolo fondamentale nel rilevare il significato dei sogni sul formaggio. Nelle diverse culture, infatti, gode di significati simbolici eterogenei che influenzano il modo di interpretarlo. Se per noi il formaggio è considerato una prelibatezza e può rappresentare abbondanza e soddisfazione sensoriale, in alcune culture asiatiche, il formaggio è certamente meno comune e la sua presenza nei sogni può evocare unicamente curiosità e stranezza.

Oltre all'influenza culturale, anche fattori storici e personali possono giocare un ruolo nella fase interpretativa. Ad esempio, chi è cresciuto in una famiglia in cui il formaggio è sempre stato considerato un alimento importante, questa convinzione personale può influenzare i sogni e l'analisi degli stessi.

Passando ai sogni di formaggio nelle tradizioni popolari, ci imbattiamo nella "smorfia napoletana", nota costellazione di significati attribuiti ai sogni. È importante mettere in evidenza che la smorfia napoletana prevede una varietà di interpretazioni a seconda del tipo di formaggio sognato, tant'è che le sfumature di significato tra sognare formaggio stagionato e sognare formaggio fresco possono essere significativamente diverse, con il primo che può rappresentare saggezza ed esperienza, mentre il secondo può simboleggiare il nuovo e l'inedito.

Nella gamma di formaggi che si possono vedere nel sonno è bene augurarsi di non "incontrare" l'Emmental che, a detta degli esperti, indica una vita colma di vuoti, appunto, come i buchi di questo prodotto di origine svizzera, che erroneamente viene chiamato Groviera. Insomma, anche se il formaggio non sempre ci mostra momenti onirici positivi, è però capace di far sognare persino ad occhi aperti. Condivido appieno ciò che diceva lo scrittore José Saramago "I sogni mi permettono di gustare ciò che mai assaggerò da sveglio".



Interessante esperienza
per l'Onaf di Belluno

Sidro e formaggio è da provare



L'antico "vin de pomi" come il vino è un fermentato di frutta, con le mele al posto dell'uva, e condivide le stesse tecniche di produzione. È uno degli abbinamenti culinari più apprezzati è quello con i formaggi. La sua acidità e la sua dolcezza bilanciano la ricchezza e la cremosità dei latticini, creando un'armonia di sapori che esalta entrambi gli elementi

di *Andrea Bonalberti, Lilians De Nato, Serena Turin*

Pur di nicchia, il sidro sta conquistando un suo spazio sul mercato. L'antica bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione delle mele o delle pere, rappresenta un importante prodotto, radicato soprattutto in Inghilterra, Francia e Spagna. Anche in Italia, negli ultimi 20 anni, alcuni piccoli produttori artigianali hanno portato alla riscoperta di questa bevanda. Con una gradazione alcolica che non supera gli otto gradi, il sidro si caratterizza per il suo sapore frizzante e agrodolce, l'invitante colorazione ambrata e una straordinaria varietà di aromi, determinati sia dalla qualità e maturità dei frutti sia dalle tecniche di lavorazione impiegate.

I legami tra vino e sidro sono molteplici al punto che, in Italia, il sidro era tradizionalmente conosciuto come "vin de pomi" ossia "vino di mele". Infatti, il vino e il sidro sono entrambi fermentati di frutta e condividono le stesse tecniche di produzione. Le mele vengono prima pressate ricavandone un succo (mosto) che viene successivamente fermentato. Come il vino, il sidro può essere prodotto sia fermo che frizzante, sia attraverso una rifermentazione in bottiglia (metodo ancestrale) che il metodo charmat e, ovviamente, attraverso il metodo classico.

Uno degli abbinamenti culinari più apprezzati per il sidro è quello con i formaggi. La sua acidità e la sua dolcezza bilanciano la ricchezza e la cremosità dei latticini, creando un'armonia di sapori che esalta entrambi gli elementi. Gli aromi fruttati del sidro possono completare le note aromatiche dei formaggi, mentre la consistenza del sidro può pulire il

palato dalla grassezza del formaggio, rendendo l'abbinamento molto piacevole.

I sidri che Onaf di Belluno ha scelto per una serata di degustazione con i formaggi di montagna (a Gosaldo, piccolo comune nel Parco nazionale delle Dolomiti Bellunesi) sono quelli prodotti dall'azienda Vittoria, ottenuti con il metodo classico trasformando varietà di mele storiche locali come, Calamana, Trevigiana e Campanina, coltivate in Cadore (Belluno) con varietà internazionali come, Dabinett, Yarlinton Mill, Foxwhelp, Brandy, Gin, Butt che ne assicurano un bilanciamento ideale.

Passiamo agli abbinamenti

L'Italian Bloom, sidro elegante e profumato, rifermentato in bottiglia con metodo classico, dal sentore fruttato, floreale con note di mela, pera e agrumi, ha la fragranza delle varietà di mele italiane utilizzate nella cuvée che viene accentuata dalla prolungata permanenza sui lieviti. Si tratta di una mor-

bida bollicina eccellente per accompagnare molti formaggi.

Per l'abbinamento la scelta è caduta sul Millefiori Zafferano Dolomiti, un formaggio ottenuto da coagulazione prevalentemente acida di latte intero di capra crudo con caglio vegetale al cardo, leggermente addolcito con miele millefiori di montagna e aromatizzato con stimmi e fiori di Zafferano bio coltivato in montagna. Si tratta di una morbida bollicina eccellente per accompagnare molti formaggi.

L'Italian Bloom barricato, morbido e avvolgente, abbinare l'eleganza naturale del blend dell'Italian Bloom alla complessità derivante dall'affinamento in botti di rovere antecedente alla presa di spuma. Le note floreali e fruttate vengono supportate da sentori vanigliati e speziati della maturazione in legno.

L'abbinamento scelto è con il Kariék, un formaggio a coagulazione prevalentemente acida di latte intero crudo di capra, aromatizzato in pasta con i semi di cumino dei prati che danno un leggero sentore agrumato e, al naso, profumi di finocchio e di anice. Le note floreali e fruttate del sidro si sposano bene con questo formaggio dai molteplici sentori caldi e aromatici.

L'English Rose è un sidro complesso e sorprendente. Sprigiona l'essenza aromatica delle mele da sidro inglesi abbinata all'eleganza della rifermentazione in bottiglia con metodo classico. Le note floreali e di frutta a pasta gialla si accompagnano ad aromi terziari tipici delle varietà di mele da sidro. Al palato, la naturale acidità viene ben bilanciata dalla complessità aromatica e dalla struttura dei tannini dal forte carattere. Dopo un periodo di maturazione in acciaio viene realizzata la cuvée che rimane in

rifermentazione sui lieviti per almeno 24 mesi. Il formaggio scelto è il Croda Granda, prodotto con latte intero di capra crudo e caglio animale di vitello, lavorando la cagliata a bassa temperatura.

Si ottiene un formaggio inizialmente a pasta semidura, che diventa dura stagionando.

L'unione sensoriale è molto variegata e impegnativa sia nei profumi che negli aromi ma con pazienza l'armonia resta in bocca appagando il consumatore.

Dall'unione del sidro con il luppolo nasce il Luppulòla. Dopo un'iniziale fermentazione alcolica, viene aggiunto il luppolo che cresce nei frutteti insieme a meli e peri. Maturando si arricchisce degli aromi del luppolo e, al termine di una leggera rifermentazione, è pronto per la degustazione. Il "carattere montano" della Burisola si lega bene con il Luppulòla. Viene ottenuta da una coagulazione prevalentemente acida di latte di capra crudo intero e sale in pasta. Il prodotto fresco è di colore bianco avorio con una pasta morbida che cremifica; con l'avanzare della stagionatura, il colore vira all'arancione intenso e la crosta si presenta fiorita per la presenza di muffe. La freschezza e la leggera astringenza del sidro esaltano la pannosità del formaggio ma, dopo la deglutizione, aiutano a sgrassare il palato e a lasciare la bocca pronta per un altro assaggio.

Il sidro Doe Mele è legato alle vecchie varietà di mele del territorio cadorino. Dopo una maturazione in acciaio di 12 mesi, il sidro viene rifermentato a temperatura controllata per esaltarne la freschezza e la beva. Si tratta

di un sidro fresco e giovane dai profumi fruttati e intensi con un alto grado alcolico frutto di una annata molto calda. In questa occasione il sidro cadorino incontra il formaggio Alpino. Questo viene ottenuto dalla coagulazione prevalentemente acida di latte di capra crudo o termizzato, leggermente salato in pasta. Questa è morbida e viene aromatizzata con essenze resinose di Pino mugo dagli inconfondibili aromi. Questo viaggio sensoriale è stato paragonato ad una breve immersione in foresta tra le conifere.

Infine il sidro Lieviti Indigeni a fermentazione spontanea e senza solfiti è fatto per esaltare il terroir delle mele autoctone e le popolazioni di lieviti che crescono nei frutteti. Le sensazioni minerali di pietra focaia e ardesia si abbinano alla freschezza di una acidità vivace ma non invasiva: un sorso delle imponenti e meravigliose Dolomiti.

Per esaltare il legame con i territori di origine delle materie prime, la scelta è caduta sul Dolomia. Si tratta di un formaggio a latte intero crudo di capra, a coagulazione lattica, privo di crosta da fresco e fiorita con la stagionatura. Questo formaggio viene aromatizzato con polvere di barbabietole coltivate in quota che donano alla crosta sfumature rosate come le rocce delle Dolomiti al sorgere e tramontare del sole. Il sapore della pasta è leggermente dolciastro con aroma terroso tipico dell'ortaggio. La mineralità del sidro e la terrosità della barbabietola presente nel formaggio creano un incontro sorprendente da riprovare e approfondire.

L'esperienza di degustazione ha mostrato come sidri e formaggi, quando realizzati con materie prime di qualità e passione artigianale, possano dare vita a combinazioni sorprendenti. L'equilibrio tra tradizione e innovazione, il legame con il territorio e l'attenzione al dettaglio hanno contribuito a rendere interessante questo viaggio enogastronomico attraverso le Dolomiti.



PECORINO ROMANO DOP

Eccellenza italiana che ha conquistato il mondo

Tra le eccellenze della gastronomia italiana, il Pecorino Romano Dop è un formaggio dalle origini antichissime. Dal gusto aromatico, intenso e dolcemente piccante, si sposa benissimo con una moltitudine di altri sapori. Meraviglia tutta italiana, è uno dei prodotti della tavola del Belpaese che il mondo ci invidia, base irrinunciabile di piatti come Carbonara, Amatriciana o Cacio e pepe ma anche prodotto da gustare in purezza.

Il Pecorino Romano Dop ha le sue origini nell'alto Lazio, ma si è sviluppato da fine '800 in Sardegna, dove ha raggiunto la sua massima espressione di notorietà e successo.

In ambito nazionale e comunitario è il formaggio di latte di pecora Dop più importante sia in termini quantitativi che di valore generato, viene prodotto per il 94% in Sardegna e per la parte restante fra Lazio e provincia di Grosseto.

Il suo capillare sistema produttivo coinvolge 12.000 aziende zoo-

tecniche, circa 25.000 addetti complessivi e 40 caseifici produttori.

“Il valore annuale al commercio è attualmente di 600 milioni di euro. All'importante mercato italiano, sul quale punta da sempre il Consorzio del Pecorino Romano Dop, si unisce l'export, che rappresenta la voce principale nella composizione del suo valore commerciale”, dice il presidente del Consorzio di tutela, Gianni Maoddi. “L'export del prodotto è pari al 70% del totale, la principale zona del mondo dove la produzione viene destinata sono gli Stati Uniti, seguiti dall'Unione Europea, ai quali si aggiungono il Giappone, il Canada e l'Australia”. Tra i maggiori investimenti del Consorzio del Pecorino Romano Dop vi sono gli 11 milioni di euro in cinque anni per progetti che vanno dagli Stati Uniti al Giappone, dalla Germania al Canada, dalla Francia al Regno Unito e all'Italia, per promuovere il prodotto e aprire nuovi mercati e più ampie prospettive alla filiera.

Da qualche anno il Consorzio punta anche su nuove tipologie per conquistare altri mercati internazionali e andare incontro ai diversi gusti dei

consumatori. Fra le novità più gustose e succulente c'è lo Snackorino, un pezzetto da circa 20 grammi di Pecorino Romano, confezionato singolarmente: più o meno la stessa dimensione dell'oncia da 27 grammi che veniva distribuita come razione quotidiana ai legionari romani e restituiva loro vigore, una iniezione di energia e anche di facile digestione. In più, è naturalmente privo di lattosio.

Il Pecorino Romano Dop è stato uno dei primi formaggi italiani ad ottenere riconoscimenti nazionali ed internazionali: dalla convenzione di Stresa nel 1951, alla denominazione d'origine tutelata del 1955, alla denominazione di origine protetta nel 1996. Dal sistema di allevamento fino al confezionamento e alla commercializzazione dei prodotti, tutte le regole del Disciplinare di produzione del prodotto Dop devono essere rigorosamente rispettate, per ottenere il riconoscimento di qualità europeo e offrire così ai consumatori un prodotto inimitabile, non riproducibile al di fuori dell'area geografica di designazione. “E infatti, visti gli innumerevoli tentativi di imitazione, il Consorzio è fortemente e costantemente impegnato a combattere duramente la contraffazione, perché l'italian sounding è un danno enorme sia per il prodotto che per l'economia che genera”, spiega Maoddi.

Le recenti quotazioni di mercato garantiscono inoltre una adeguata remunerazione del latte, a garanzia degli allevatori.

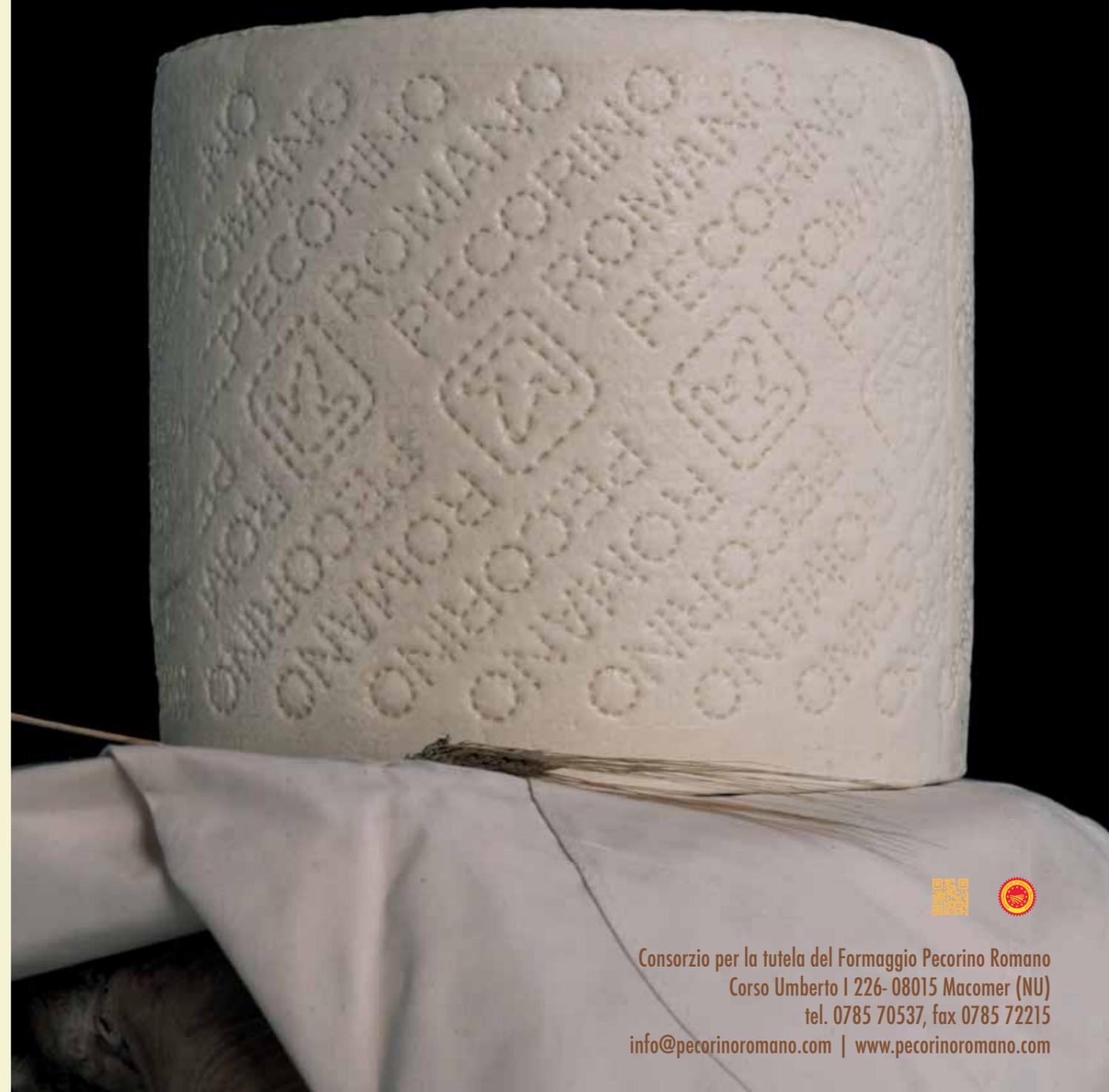
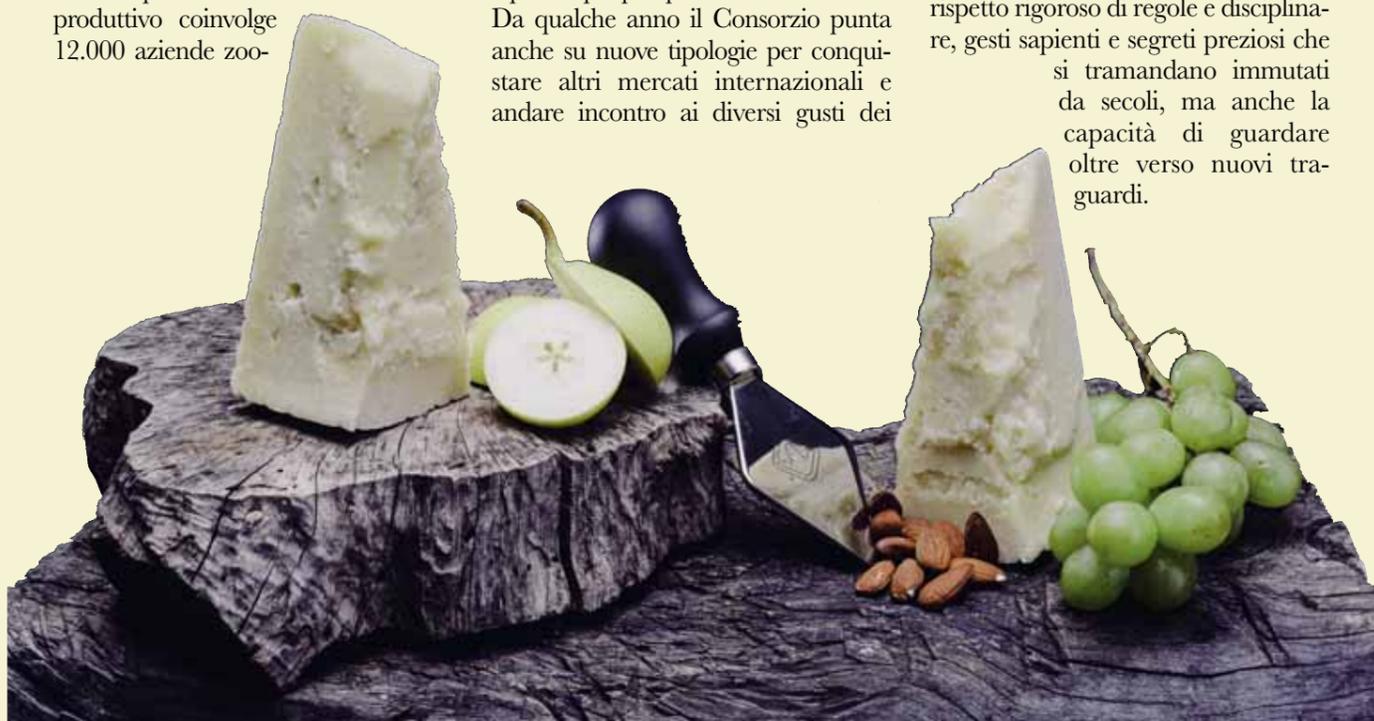
Tradizione e innovazione, dunque, rispetto rigoroso di regole e disciplinare, gesti sapienti e segreti preziosi che si tramandano immutati da secoli, ma anche la capacità di guardare oltre verso nuovi traguardi.

La qualità nella sua forma migliore



PECORINO ROMANO

NATURALMENTE
PRIVO DI LATTOSIO



Consorzio per la tutela del Formaggio Pecorino Romano
Corso Umberto I 226- 08015 Macomer (NU)
tel. 0785 70537, fax 0785 72215
info@pecorinoromano.com | www.pecorinoromano.com

Affinatori in Bergamasca da quattro generazioni

Stracchino, Taleggio & C. i formaggi sartoriali della famiglia Capoferri

“ Ci prefiggiamo di perseguire l'artigianalità e la qualità dei nostri prodotti. Tutto il lavoro è svolto ancora manualmente. Osserviamo le forme, le croste subiscono quotidianamente un'analisi tattile per capire di quali trattamenti necessitano, dal semplice rivoltamento alle spazzolature a secco o le spugnature con salamoia ”



di Daniela Martinelli

Abbiamo scoperto l'azienda Capoferri di Adrara San Martino, nella visita del 9 febbraio scorso, organizzata da Onaf Bergamo, delegazione attenta e sempre in costante ricerca di produzioni locali piccole e di eccellenza. Il tema dell'esperienza proposta era molto accattivante, "Il divenire del formaggio". Un mondo quello dell'affinamento che Capoferri incarna alla perfezione. Tutto è minuziosamente studiato e realizzato su misura, sono formaggi sartoriali e per me, che sono bergamasca è motivo d'orgoglio poter condividere con i colleghi e soci Onaf questo approfondimento sul significato dell'essere nel 2025 Affinatori in Bergamo. Accolgo quindi l'invito della direzione e ritorno ad Adrara per intervistare Andrea, in rappresentanza della sua famiglia, che da ben quattro generazioni si dedica a questa nobile arte.

Andrea, come è nata la vostra passione per l'affinamento dei formaggi? E' una tradizione che si tramanda da generazioni?

Sì, è esatto, siamo affinatori da ben quattro generazioni. Il bisnonno che era contadino,

indirizza il figlio Giovanni, mio nonno, a raccogliere da piccoli produttori locali, formaggi da stagionare, che venivano poi commercializzati solo nei paesi limitrofi. Poi mio padre amplia il raggio d'azione e tutt'oggi noi fratelli seguiamo il sentiero percorso dal bisnonno. Speriamo che anche la prossima generazione voglia raccoglierci il testimone.

Quali sono stati i momenti più significativi di una famiglia legata all'attività di affinatori?



Negli anni '50 stagionavamo i formaggi nelle cantine sotto la casa del nonno Giovanni che li trasportava con un carretto trainato da cavalli. Ci siamo naturalmente evoluti e sia il progresso che l'aggiornamento delle norme igienico sanitarie hanno fatto il resto. Nel 1990 mio papà Aldo realizza il moderno magazzino di stagionatura affiancandolo alle vecchie cantine. Un paio d'anni fa è stato ulteriormente ampliato, per migliorare il processo lavorativo e aumentare la capienza.

Ricordi aneddoti riguardo la vostra storica attività che ti farebbe piacere condividere?

Certo, ho un bellissimo ricordo di Berto, un contadino che sino al 1995 scendeva in sella al cavallo dagli alpeggi per portarci gli stracchini e il rammarico di non avere sue fotografie a testimonianza di questi momenti di storia contadina, che procede lenta e sapiente ad una velocità molto differente di quella della società moderna. **Quindi come è cambiato il mestiere dell'affinatore nel corso degli anni e come ci si adatta ai cambiamenti?**

I cambiamenti sono moltissimi, come per qualsiasi attività è necessario aggiornarsi, le stringenti norme igienico sanitarie certamente hanno apportato notevoli miglioramenti qualitativi dei prodotti. Poi ci sono i clienti con richieste peculiari, quindi oltre ai formaggi locali e di nicchia abbiamo nel tempo ampliato l'offerta aderendo a tutti i principali consorzi Dop lombardi e poi con l'incremento delle persone intolleranti, a cui rispondiamo con formaggi certificati naturalmente privi di lattosio.

Quali sono i valori che la vostra famiglia porta avanti nell'affinamento dei formaggi?

Ci prefiggiamo di perseguire l'artigianalità e la qualità dei nostri prodotti, con l'obiettivo di distinguerci nel meraviglioso e vasto mondo del formaggio. Cerchiamo di associare il marchio Capoferri a qualità, offriamo formaggi con caratteristiche organolettiche uniche, ben curati in stagionatura e che in primis rappresentino i sapori della tradizione locale.

Puoi condividere quali sono i segreti del perfetto affinamento?

Nessun segreto, solo cura, costanza e attenzione quotidiana: così si diventa affinatori appassionati, tante innumerevoli ore di pura passione.

Se non ci sono segreti, spiegaci come scegliete i formaggi da affinare, con quali caratteristiche li ricercate?

Selezioniamo prodotti che hanno requisiti tecnologici ben definiti e nel corso della stagionatura portiamo avanti un'ulteriore selezione per individuare le forme migliori, solo quelle che esaltano sapori e profumi nella loro tipologia.

Come descriveresti il processo di affinamento, nelle celle che tecnologia utilizzate?

Tutto il lavoro lo svolgiamo ancora manualmente. Osserviamo le forme, le croste subiscono quotidianamente un'analisi tattile per capire di quali trattamenti necessitano, dal semplice rivoltamento o spazzolature a secco o spugnature con salamoia. E' necessario anche un controllo costante nelle celle in termini di percentuale di temperatura e umidità, che monitoriamo costantemente con un moderno software.

Quali sono le sfide più grandi che affrontate nel vostro lavoro?

Ogni giorno è una nuova sfida, ad esempio cerchiamo di valorizzare e mantenere in vita le produzioni locali, assicurando ai nostri fornitori la certezza che i loro formaggi verranno venduti. Poi c'è il limite del consumatore che in fase di acquisto non coglie la differenza tra un prodotto artigianale ed uno industriale, per questo organizziamo visite guidate alla nostra azienda come quella di febbraio, che ci permettono di diffondere i valori della nostra cultura casearia artigianale.

E quindi da "inesperta" come posso riconoscere un formaggio ben affinato?

Puoi fare le classiche valutazioni sensoriali, osservare la crosta che deve essere ben curata, l'odore e il sapore devono rispecchiare ed esaltare le qualità che ti aspetti da quella tipologia di formaggio.

Quali tipi di formaggi affinate principalmente e quali sono le loro peculiarità?

Da sempre il canale preferenziale è affinare i formaggi locali, che ritiriamo dai nostri allevatori a km zero quali lo Stracchino del Monte Bronzone, le tome nostrane d'alpeggio. Con gli anni abbiamo ampliato l'offerta inserendo tutti i principali formaggi Dop orobici, Taleggio, Quartirolo Lombardo, Formai de Mut, Bitto, Valtellina Casera. Un'altra peculiarità è la

Formaggella di Malga e la versione in fossa della stessa, ribattezzata Fossaggella in quanto viene affinata a Sogliano al Rubicone nelle Fosse Venturi, ambienti naturali scavati nel tufo. Solo le formaggelle che hanno almeno due mesi di stagionatura e che non presentano screpolature, dopo un'accurata preparazione di spazzolatura sono pronte per l'infossatura primaverile di marzo e ne escono dopo quattro mesi, per proseguire la maturazione nei magazzini aziendali. L'ambiente anaerobico di fossa fa emergere sensazioni pungenti e decise, sentori peculiari e saporiti, molto apprezzati.

La Fossaggella è davvero una chicca unica nel suo genere. Come vi aggiornate sulle nuove tecniche e tendenze nel mondo dell'affinamento?

Le tendenze del mercato sono fattori importanti che teniamo sempre in osservazione. Quindi ci aggiorniamo anche attraverso corsi, come ad esempio quelli proposti da Onaf e poi si fa molta esperienza sul campo, è fondamentale stare a contatto con i produttori, Claudio in particolare ha acquisito moltissimo in caseificio circa le tecniche di produzione.

Quanto è importante il legame con il territorio nella vostra attività?

Importantissimo, tanto che osserviamo costantemente le condizioni climatiche del luogo, la disponibilità di foraggi spontanei negli alpeggi. Poi c'è l'immenso valore della tradizione contadina che tramanda di generazione in generazione le tecniche produttive, che sono le basi per ottenere dei prodotti che sono la testimonianza della storia e della cultura della comunità che li produce.

Come selezionate i produttori di formaggio con cui collaborate?

Abbiamo alle spalle decenni di solida collaborazione con produttori locali e quello che domandiamo loro è la massima qualità nella produzione, alimentazione sana e benessere per il loro bestiame e continuità produttiva.

Qual è il vostro rapporto con i produttori di latte, come vi assicurate della qualità della materia prima?

Andiamo noi direttamente a raccogliere i formaggi nelle aziende agricole, così abbiamo la possibilità di verificare di persona che vengano rispettati tutti i requisiti igienici e le tecniche produttive.

Come vedete il futuro dell'affinamento dei formaggi in Italia e quale ruolo giocate in questo futuro?

Come ti dicevo, in generale si sta assistendo ad una generale standardizzazione di produzione a discapito dei prodotti artigianali. Noi cerchiamo nel nostro piccolo di supportare le produzioni locali, di nicchia per portare sulle tavole dei consumatori la genuinità del sapore della tradizione.

Quali consigli daresti ad un giovane che desidera intraprendere la carriera di affinatore di formaggi?

Avere tanta, tantissima passione per il formaggio, perché dietro ad un ottimo prodotto c'è moltissimo lavoro che richiede dedizione quotidiana.

La famiglia Capoferri di Adrara San Martino tramanda da generazioni l'arte dell'affinamento

Provola dei Nebrodi Dop

Un'eccezione casearia siciliana fra tradizione e scienza



La Provola dei Nebrodi è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero crudo proveniente da vacche allevate al pascolo. Nelle foto alcuni degli strumenti in legno usati per la lavorazione.



di Guido Mangione*

Le origini della Provola dei Nebrodi affondano le radici in un passato lontano, quando i pastori siciliani affinarono l'arte della trasformazione casearia per conservare il latte delle loro vacche, allevate allo stato brado sui pascoli rigogliosi dei Monti Nebrodi. Questa vasta area montuosa, che si estende tra le province di Messina, Catania ed Enna, è caratterizzata da un microclima unico e da una straordinaria biodiversità vegetale. È proprio questo ricco patrimonio botanico a influenzare le qualità organolettiche e nutrizionali del latte, conferendo alla Provola dei Nebrodi il suo inconfondibile profilo aromatico.

Sebbene la Sicilia possa vantare la produzione di ben 33 formaggi tradizionali, solo cinque di essi hanno ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (Dop), e tra questi spicca la Provola dei Nebrodi, riconosciuta Dop grazie al Regolamento di

esecuzione (Ue) 2020/1319 della Commissione, pubblicato il 22 settembre 2020.

Questo riconoscimento ha premiato non solo la qualità del prodotto, ma anche il profondo legame con il territorio e la maestria artigianale che ne caratterizza la produzione.

La Provola dei Nebrodi è un formaggio a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero crudo, proveniente da allevamenti situati nei Nebrodi e ottenuto da vacche allevate al pascolo. L'intero processo di trasformazione è regolato da un rigido disciplinare che garantisce il rispetto della tradizione, dall'acidificazione spontanea alla filatura manuale.

Un elemento distintivo della produzione è l'uso di strumenti in legno, ereditati dalla tradizione casearia locale. Questi attrezzi, grazie alla loro porosità, ospitano e conservano il microbiota autoctono, un prezioso patrimonio microbico costituito principalmente da batteri lattici come *Lactobacillus*, *Streptococcus* e *Lactococcus*. Questo microbiota

contribuisce in modo determinante alla fermentazione spontanea del latte e allo sviluppo del tipico bouquet aromatico della Provola dei Nebrodi, senza necessità di colture starter industriali.

Nonostante l'applicazione uniforme del disciplinare, recenti studi scientifici hanno evidenziato una certa variabilità nella composizione chimica e nelle caratteristiche sensoriali dei formaggi prodotti nei diversi caseifici.

Questa variabilità è legata soprattutto alle differenze nella composizione del latte, influenzata da fattori ambientali e alimentari, ma anche dall'artigianalità della lavorazione manuale, eseguita con maestria

Il riconoscimento europeo del 2020 ha premiato non solo la qualità del prodotto, a pasta filata, realizzato esclusivamente con latte vaccino intero crudo, ma anche il profondo legame con il territorio e la maestria artigianale che ne caratterizza la produzione

Caratteristica della lavorazione è l'uso di strumenti in legno che, grazie alla loro porosità, ospitano e conservano il microbiota autoctono, un prezioso patrimonio che contribuisce in modo determinante alla fermentazione spontanea del latte e allo sviluppo del tipico bouquet aromatico



dai casari locali.

Il disciplinare prevede cinque diverse tipologie di Provola dei Nebrodi Dop, ognuna con specifiche caratteristiche:

- Fresca: maturazione fino a un mese, consistenza elastica e sapore delicato.
- Semidura: stagionatura tra 3 e 4 mesi, con aromi più pronunciati.
- Dura: maturazione tra 4 e 5 mesi, sapore intenso e leggera piccantezza.
- Sfoglia: stagionatura oltre 5 mesi, caratterizzata dalla tipica texture sfogliata.
- Con limone verde: stagionatura minima di 3 mesi con un limone verde inserito nella pasta, che regala un'originale nota agrumata.

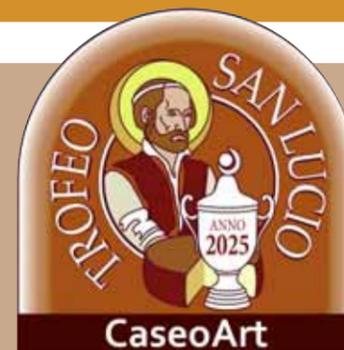
Oltre al suo straordinario valore gastronomico, la Provola dei Nebrodi si distingue anche per il suo profilo nutrizionale. Il latte crudo di pascolo, ricco di

acidi grassi polinsaturi e composti antiossidanti derivati dalla dieta delle vacche, conferisce al formaggio un equilibrio lipidico interessante e potenzialmente benefico per la salute. Gli studi condotti negli ultimi anni hanno messo in luce come il microbiota autoctono e la lavorazione tradizionale contribuiscano a garantire un prodotto sicuro e di alta qualità microbiologica.

La Provola dei Nebrodi non è solo un formaggio, ma un vero ambasciatore della cultura casearia siciliana. Ogni forma racchiude storie di pascoli incontaminati, mani sapienti e tradizioni custodite con orgoglio. Il riconoscimento Dop, unito alle evidenze scientifiche che ne attestano le qualità nutrizionali e microbiologiche, conferma la Provola dei Nebrodi come una delle eccellenze da promuovere e tutelare all'interno del panorama caseario italiano.

*Università di Catania





San Lucio onora l'arte dei casari



di Daniele Bassi

Ancora una volta il Trofeo San Lucio 2025 si conferma un appuntamento imprescindibile per esperti e produttori del mondo caseario. Due giornate intense, ospitate nella suggestiva cornice del Castello Visconteo di Pandino (Cremona), hanno visto la competizione di 300 formaggi suddivisi in 23 categorie, giudicati con rigore dai 100 maestri assaggiatori Onaf. Le premiazioni si terranno il 1° maggio, nella medesima location. Una manifestazione che unisce tradizione e innovazione, arricchita quest'anno da una nuova prospettiva: il coinvolgimento diretto del pubblico attraverso un indice di gradimento all'acquisto.

Un evento che non si limita alla sola celebrazione dell'eccellenza casearia, ma che diventa un vero e proprio strumento di crescita e sviluppo per l'intero settore, offrendo ai produttori strumenti di analisi fondamentali per comprendere le tendenze del mercato e affinare la loro produzione. Un concorso che rappresenta non solo un'occasione di confronto, ma anche un'opportunità per valorizzare la qualità artigianale e la dedizione dei produttori.

Alla base del concorso, il metodo di valutazione Onaf garantisce un'analisi tecnica strutturata, capace di esaltare le qualità sensoriali di ogni formaggio in gara. I 100 maestri assaggiatori hanno giudicato i prodotti attraverso una scheda tecnica che ha considerato criteri fondamentali quali l'aspetto visivo, la struttura e la consistenza,

l'aroma, il gusto e la persistenza, senza trascurare pregi o eventuali difetti. Ogni formaggio è stato esaminato con la massima attenzione, poiché anche le minime sfumature possono fare la differenza nel decretare un vincitore. Un'analisi minuziosa, basata su punteggi numerici, che ha permesso di stilare una classifica per ciascuna categoria e decretare i vincitori parziali del concorso. Oltre a premiare i migliori tecnici/casari, questo processo fornisce ai produttori una scheda dettagliata che li aiuta a migliorare la qualità e a posizionarsi meglio nel mercato. L'accuratezza con cui vengono attribuiti i punteggi rende il concorso un punto di riferimento, un sigillo di qualità riconosciuto dagli esperti del settore. La competizione ha raggiunto il culmine con l'intervento della super giuria, composta da esperti del settore con competenze trasversali. Tra i membri, la food blogger Annalisa Andreini, specializzata in enogastronomia, due giudici internazionali, Maricell Hussein e Maïke Montanhini, delegate dal Brasile, due maestri assaggiatori Onaf – tra cui il presidente di Asso Casearia Pandino organizzatrice del concorso –



• Daniele Bassi

Trecento formaggi al giudizio di 100 maestri Onaf per un totale di 3.990 assaggi

Maria Grazia Mercalli e la direttrice della Scuola casearia di Pandino Carla Bertazzoli. Dopo una prima valutazione individuale, il panel ha avviato un confronto diretto per decretare il vincitore assoluto: il "primo dei primi", il formaggio che più di tutti ha saputo distinguersi per qualità sensoriali, equilibrio e carattere unico.

Un momento cruciale della competizione, in cui il sapere tecnico e l'esperienza si fondono per individuare il formaggio che meglio incarna l'eccellenza artigianale e il legame con il territorio. La discussione tra i membri della giuria ha aggiunto un ulteriore livello di approfondimento, permettendo di evidenziare le peculiarità di ogni prodotto e garantire un verdetto condiviso e oggettivo.

Il concorso ha integrato un sistema di feedback che permetterà ai produttori di raccogliere dati concreti sulle preferenze dei consumatori. I visitatori hanno avuto l'opportunità di degustare una selezione di 14 formaggi per ogni sessione, distribuiti in

maniera casuale attraverso un sistema informatico, e di esprimere il loro giudizio tramite una scheda digitale specifica accessibile con un QR

code. Questa modalità ha reso la partecipazione più dinamica e interattiva, permettendo a chiunque di sentirsi parte del concorso e di esprimere il proprio parere in modo semplice e immediato. Gli assaggi sono stati 3990. Sebbene il punteggio raccolto non abbia influito sulla classifica ufficiale, i dati ottenuti saranno fondamentali per le aziende partecipanti, che riceveranno un report personalizzato con l'analisi delle preferenze del pubblico e la scheda tecnica Onaf dei propri prodotti. Un valore aggiunto che trasforma il concorso in un'esperienza utile non solo per i vincitori, ma per tutti i partecipanti, dando loro la possibilità di orientare le loro scelte produttive in base alle reali esigenze del mercato.

Un'interazione tra pubblico e produttori che rappresenta un'importante occasione di confronto diretto, contribuendo a creare un dialogo proficuo tra chi produce e chi consuma. Un altro aspetto che rende unico questo concorso è che il premio sarà consegnato ai tecnici/casari che hanno prodotto i formaggi vincitori.

Il 1° maggio, nella meravigliosa cornice del Castello di Pandino, verrà consegnato un ulteriore premio speciale al miglior tecnico/casario che si è diplomato alla scuola casearia di Pandino. Mai come oggi la valorizzazione delle risorse umane è necessaria nel nostro settore lattiero caseario.

Il Trofeo San Lucio 2025 si è distinto come un evento di alto profilo, capace di combinare il rigore tecnico della valutazione Onaf, il prestigio di una super giuria qualificata e il coinvolgimento

attivo del pubblico. Un format innovativo, che non solo premia la qualità, ma fornisce ai produttori informazioni strategiche per migliorare e promuovere i propri formaggi. L'edizione di quest'anno ha saputo dimostrare come la tradizione e l'innovazione possano convivere in perfetto equilibrio, dando vita a un evento che guarda al futuro con determinazione e visione.

Grazie al contributo di esperti, appassionati e consumatori, il concorso ha consolidato il proprio ruolo di riferimento nel settore, creando una sinergia tra tradizione artigianale e nuovi strumenti di valutazione.

Un'edizione da record resa possibile grazie alla collaborazione di tante realtà e persone. Un ringraziamento speciale va al sindaco e all'amministrazione comunale di Pandino, che hanno reso possibile l'ospitalità dell'evento nel Castello Visconteo, agli sponsor che hanno sostenuto il concorso, e ai docenti e agli allievi della Scuola casearia di Pandino, il cui contributo è stato fondamentale. Un plauso particolare al comitato organizzativo di Asso Casearia Pandino,

che con passione e dedizione ha portato questa edizione a livelli di eccellenza senza precedenti. Un lavoro di squadra che ha reso possibile un evento capace di superare ogni aspettativa e di consolidarsi come punto di riferimento per il settore caseario. Il coinvolgimento di così tante realtà è la dimostrazione di come la passione per la qualità possa diventare un motore di crescita per l'intero comparto.

L'appuntamento è già fissato per il Trofeo San Lucio 2027, dove ancora una volta tradizione e innovazione si intrecceranno per celebrare l'eccellenza casearia. Con l'entusiasmo e l'esperienza maturati in questa edizione, la prossima promette di essere ancora più coinvolgente, ricca di novità e all'insegna della qualità. L'obiettivo rimane quello di continuare a promuovere e valoriz-

zare il settore caseario, rafforzando il legame tra produttori, esperti e consumatori, e garantendo un futuro di crescita e innovazione per uno dei comparti più rappresentativi del patrimonio gastronomico italiano.

Dieta e malattia, il cibo a fianco della cura

di Sara Valentino

Consentire un'adeguata alimentazione anche ai pazienti più complicati, per i quali è necessario mantenere un corretto apporto calorico durante tutte le fasi della malattia, garantendo anche la gradevolezza della loro dieta: è questo lo scopo di un progetto sperimentale condotto in collaborazione fra Inalpi spa - azienda lattiero-casearia di Moretta (Cuneo) - e l'ospedale San Luigi Gonzaga di Orbassano, che riguarda in particolare i pazienti affetti da fibrosi cistica, malati oncologici e nefrologici.

Le tre categorie di pazienti sono state individuate per la connessione particolarmente stretta fra alimentazione e benessere psicofisico, e che presentano difficoltà specifiche legate all'alimentazione a causa sia dello sviluppo della patologia che delle terapie a cui sono sottoposti.

Da questi presupposti ha preso avvio il progetto di collaborazione fra le due aziende, per la realizzazione di un prodotto caseario con determinate caratteristiche nutrizionali e un bilanciamento tra micro e macro nutrienti adeguato alle caratteristiche delle patologie senza comprometterne il gradimento. Il progetto prevede una prima fase di elaborazione del prodotto alimentare nei laboratori InLab Solutions (centro Ricerca e sviluppo Inalpi) e una seconda fase di valutazione della compliance all'assunzione del trattamento e della gradibilità del prodotto nei reparti del San Luigi coinvolti nel progetto.

«Sull'onda della nostra esperienza lavorativa quotidiana - specifica Marco Tinivella, Responsabile della struttura di Dietetica e Nutrizione Clinica del San Luigi di Orbassano - consapevoli delle difficoltà, in alcune situazioni patologiche, a mantenere un'adeguata alimentazione, abbiamo immaginato la possibilità di mettere a disposizione dei pazienti un alimento che migliorasse questa condizione. Un alimento che sia gradito e piacevole come palatabilità e quindi facile da assumere, ben tollerato, adeguato sotto il profilo nutrizionale e, soprattutto, con un favorevole risvolto positivo per l'aspetto psicologico di restituire a queste persone la possibilità di mangiare in modo normale, sperando così di migliorare la loro qualità della vita».

«Siamo convinti che la collaborazione avviata abbia un potenziale importante - osserva Davide Minniti, direttore generale del San Luigi -. La sinergia fra le nostre competenze sanitarie e il know how di un'azienda con una particolare esperienza e dotazione tecnologica per la ricerca e sviluppo alimentare può costituire un concreto vantaggio per il

Fibrosi cistica, oncologia e nefrologia in un progetto Inalpi-Ospedale San Luigi di Orbassano (Torino)



benessere dei pazienti ed è un'occasione importante per potenziare l'offerta di salute alla popolazione».

«L'avvio di questo progetto rappresenta, per Inalpi, il proseguimento del percorso di valorizzazione di una materia prima tanto complessa quanto ricca e unica come il latte - afferma Ambrogio Invernizzi, presidente di Inalpi spa - La nostra storia recente è legata ad una filiera corta e controllata che fornisce latte di alta qualità. Ed è proprio partendo dalla filiera che vogliamo immaginare un utilizzo sempre più completo del latte, anche attraverso la realizzazione di progetti che vadano oltre il suo uso tradizionale e, attraverso processi innovativi come quelli che stiamo sperimentando con InLab, si possa arrivare alla realizzazione di prodotti funzionali, alimenti cioè in grado di apportare benefici e nutrizione».

Sottolinea Jean Pierre Studer, amministratore delegato di InLab Solutions: «Grazie alla nostra esperienza, offriamo a questo progetto, una struttura di ricerca, con i suoi collaboratori e le attrezzature all'avanguardia, volte alla formulazione di alimenti appetibili per i pazienti con particolari esigenze dietetiche. Tre gli obiettivi da raggiungere per migliorare lo stile di vita di pazienti nefropatici, oncologici ed affetti da fibrosi cistica. Tre sfide diverse con percorsi da tracciare nel rispetto delle specifiche terapie e con estrema attenzione e salvaguardia alla sicurezza alimentare».

Ha preso parte all'incontro Marcello Pellegrino, direttore di Compral Latte, cooperativa di oltre 250 aziende agricole che conferisce circa 1.100.000

litri/giorno di latte presso lo stabilimento Inalpi. Osserva Federico Riboldi, assessore alla Sanità della Regione Piemonte: «Si tratta di un progetto che, per le sue finalità, accogliamo con favore. Mantenere un corretto apporto calorico durante tutte le fasi di una malattia, soprattutto se grave o cronica, è fondamentale per migliorare la qualità della vita del paziente. Se la fase sperimentale otterrà il successo che immagino, il progetto sarà esteso anche alle altre aziende sanitarie piemontesi».

Bisogni nutrizionali delle patologie coinvolte nel progetto

Fibrosi Cistica. I pazienti affetti da FC hanno un elevato fabbisogno proteico e calorico e presentano spesso un malassorbimento legato alla patologia. Quindi, per rendere adeguato il regime nutrizionale, spesso l'alimentazione naturale deve essere integrata con una dieta apposita e con l'aiuto di integratori.

Oncologia. L'alimentazione del paziente oncologico è particolarmente difficile per le alterazioni che interessano le funzioni deglutitoria e digerente, modificate dalla patologia e dalle terapie assunte chimiche e fisiche.

Nefrologia, l'insufficienza renale cronica. Il paziente affetto da Insufficienza renale cronica, e sottoposto a trattamento dialitico, è un paziente a elevato rischio di malnutrizione. La possibilità di soddisfare l'apporto proteico e calorico con un ridotto contenuto di fosforo è molto complessa e spesso produce una carenza nutrizionale.



Un momento conviviale della delegazione Onaf dell'Aquila. Sotto, la consegna degli attestati ai partecipanti dell'ultimo corso

Al lavoro per L'Aquila capitale della cultura 2026

Per l'Onaf oltre vent'anni di attività sul territorio. A ottobre 2024 l'ultimo corso con l'investitura di 32 nuovi assaggiatori

di Tonino Scardone

La delegazione Onaf dell'Aquila vede la sua fondazione nel 2004 ma nel 2003, previa partecipazione a Roma a un seminario per docenti, furono presi i contatti per attivare un corso che vide poco dopo la formazione dei primi 40 assaggiatori.

Già nel 1987 L'Aquila aveva visto la fondazione di una sezione di sommelier con la sua delegazione. Qualche anno dopo, un corso per assaggiatori di olio completa il quadro delle conoscenze enogastronomiche.

Le prime degustazioni casearie si basarono sui caciofiori aquilani e diverse tipologie di pecorini e poiché in Regione Abruzzo è sempre stato presente un vitigno chiamato pecorino, è venuto spontaneo l'abbinamento del pecorino con questo vino.

Successivamente qualcuno di noi aveva partecipato ai corsi di avviamento alla caseificazione aziendale promossi dall'Associazione regionale allevatori (Ara) e dall'assessorato regionale all'Agricoltura, nonché a seminari di valorizzazione dei formaggi tramite la stagionatura e l'affinamento, sotto l'egida della Regione Abruzzo, aventi tra i docenti Giovanni Roncolato e Hansi Baumgartner. Da ricordare anche i seminari di aggiornamento tecnico-professionale sui "difetti dei formaggi a latte crudo ovino", sotto l'egida dell'Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, condotti dal professore Ottavio Salvadori del Prato.

Tutto questo insieme di iniziative, ha fatto sì che ampliasse

lo spettro delle nostre degustazioni con l'abbinamento formaggio-vino a livello più alto e con maggiori conoscenze.

Così nacque l'idea di "3 vini e 3 formaggi", la nostra degustazione semestrale, completata anche di solito da due oli o un dolce tipico della regione italiana prescelta, iniziativa che poi è diventata il nostro fiore all'occhiello. Quindi passando dalla Sicilia alla Val D'Aosta, dal Trentino Alto Adige alla Sardegna scegliendo i prodotti caseari più rappresentativi, i vini per il miglior abbinamento più altri prodotti tipici della stessa Regione o un piatto tipico finale, abbiamo fatto viaggiare i nostri amici nell'enogastronomia italiana.

Poi, il 6 aprile del 2009, il disastroso terremoto ha distrutto la città dell'Aquila. Il presidente Pier Carlo Adami, il segretario Marco Quasimodo ed il direttore della nostra rivista "InForma" Elio Ragazzoni, vennero più di una volta a vedere il disastro tellurico dimostrando sensibilità ed amicizia con la loro presenza, dedicando ampi articoli alla nostra resilienza.

Più recentemente, è intervenuta la pandemia per il Covid-19 che ha provocato danni a livello mondiale e perseguitato tutti. Ma anche a questa ulteriore dura prova, la nostra sezione già "strapazzata" ha resistito e resistito ancora.

Durante questo ventennio la delegazione dell'Aquila ha attivato una serie di corsi di Primo Livello. Nel 2022 abbiamo proposto Farindola quale Città del Formaggio, insignita dall'Onaf nazionale nell'agosto dell'anno 2023, poiché Farindola ha un consorzio di tutela di formaggi abruzzesi.



Dove la ricotta... è forte!

PANZEROTTI FRITTI alla ricotta forte

Ingredienti

Per la pasta

- Farina "0", 500 g
- Lievito di birra fresco, 15 g
- Acqua, 300 ml
- Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini
- Zucchero, 1 cucchiaino
- Sale fino, 10 g

Per completare

- Pomodori pelati, 150 g
- Mozzarella, 250 g
- Ricotta forte
- Origano secco
- Olio extravergine d'oliva
- Olio per friggere
- Sale

Esecuzione

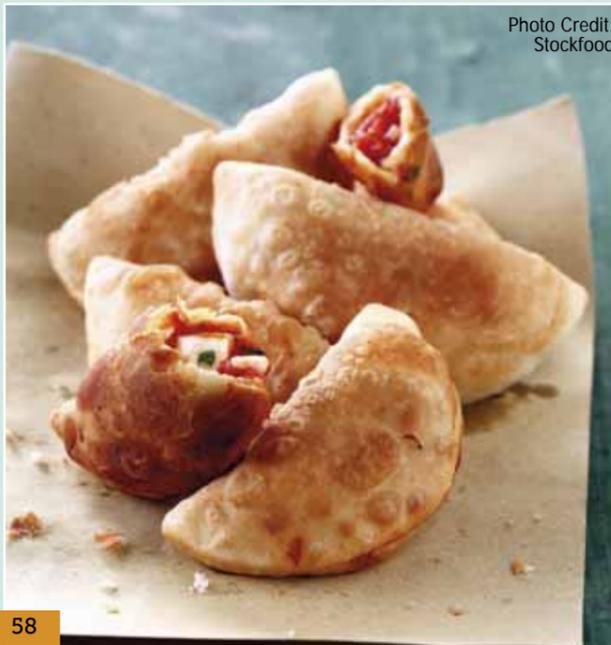
In una ciotola versate l'acqua tiepida, lo zucchero ed il lievito di birra fresco, assicurandovi di scioglierlo bene. Successivamente aggiungete la farina. Lavorate l'impasto a mano o in planetaria con il gancio, e una volta ben incordato (dovrà mostrarsi ben liscio in superficie ed elastico al tatto), aggiungete anche il sale, ed infine l'olio extravergine d'oliva. Coprite l'impasto con un canovaccio pulito o della pellicola per alimenti (bucherellata con la punta di un coltello per assicurarsi di far passare l'aria), e lasciate lievitare nel forno spento per circa 1 ora e 30 minuti, fino al raddoppio del volume.

Nel frattempo, tritate finemente al coltello la mozzarella e mettetela a sgrondare in un colino. Tritate finemente anche i pomodori pelati (scolandoli dal loro succo di governo), raccoglieteli in un recipiente e conditeli con un pizzico di sale ed una presa d'origano, rifinendo infine con 1-2 cucchiaini d'olio extravergine.

Trascorso il tempo di lievitazione, senza rilavorare l'impasto, prelevatene una pallina per volta e stendetela con il matterello sul piano di lavoro, utilizzando il minimo indispensabile di farina e conferendo la forma di un disco. Farcite ciascun panzerotto con del pomodoro condito, della mozzarella tritata e mezzo cucchiaino di ricotta forte ciascuno. Chiudete gli impasti a mezzaluna, esercitando una leggera pressione con le mani lungo i bordi, per poi sigillarli imprimendoli tutt'intorno con i rebbi di una forchetta.

Friggete i panzerotti pochi per volta in abbondante olio per friggere: occorreranno solo pochi minuti per ciascun lato. Una volta ben gonfi e dorati, scolateli su carta da cucina e serviteli subito caldi in tavola.

Photo Credit: Stockfood



Una specialità la cui preparazione ed il successivo impiego in cucina viene tramandato da generazioni in Puglia e Basilicata

a cura di Sara Albano

Le attività di consulenza per la ristorazione che porto avanti da lunghi anni con il gruppo di lavoro di Azioni Gastronomiche, da due anni mi portano piacevolmente in Puglia: una regione che ha tanto da dare e tanto da dire in termini di tradizioni gastronomiche da riscoprire. Tra di esse, pensando all'ambito caseario, ce n'è una davvero speciale: è la ricotta forte, un piccolo tesoro per la cucina, reso tale anche dalla sua natura di prodotto derivante da uno scarto della produzione di formaggio, ovvero il siero di latte, composto da acqua, sieroproteine, grassi, sali minerali e tracce di lattosio, senza dubbio meno ricco del latte originario, ma utile per produrre la ricotta, o se vogliamo le ricotte (con tanti nomi diversi a seconda del luogo di produzione tradizionale) tra cui appunto questa tipologia detta "forte".

La ricotta forte, riconosciuta Pat sia dalla regione Puglia che dalla Basilicata, è una specialità la cui preparazione ed il successivo impiego in cucina viene tramandato da generazioni, qui prodotto da decenni. La produzione avviene in ogni stagione dal siero di latte vaccino, mentre da ottobre a maggio si realizzano anche versioni a base di latte ovino, caprino o misto con vaccino su tutto il territorio regionale, ma specialmente nel Salento.

"Ašquànda" è l'aggettivo del dialetto locale che di norma viene affiancato alla parola "ricotta" quando si parla di quella di tipo forte: il termine significa "che brucia", scottante, e si riporta al verbo dialettale "ašquàra" che sta per bruciare, scottare, dal latino ustulare, termine usato specialmente da Pacuvio (drammaturgo, poeta e pittore romano nato e vissuto in terra pugliese). Ašquàra è un termine usato anche come usclar nel provenzale antico (occitano antico, lingua parlata tra il 1000 e 1500 in Occitania, cioè nella Francia meridionale, in alcune zone del Piemonte e della Calabria, della Spagna e a Monaco), usclari nel dialetto sardo e ušcari in quello calabrese.

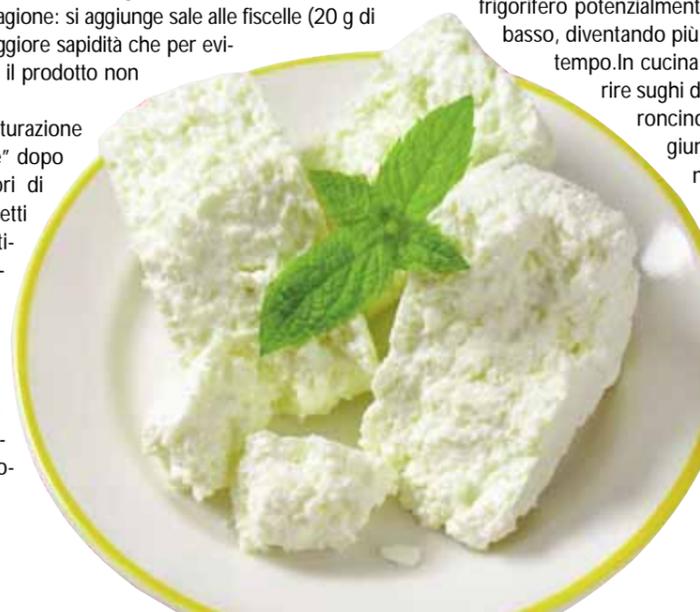


Ma come viene prodotta questa ricotta forte? Si parte dal siero di latte rimasto dopo la produzione di vari tipi di formaggi: esso subisce la filtrazione in colino a maglia fine, quindi viene immesso in caldaia di rame stagnato, riscaldato lentamente a fuoco diretto e portato alla temperatura di circa 70°C, agitando con il tradizionale spino o ruotolo. Alla temperatura di circa 80°C comincia la coagulazione delle sieroproteine e l'affioramento della ricotta.

A questo punto si interrompe l'agitazione, si toglie la caldaia dal fuoco e si aspetta che affiori tutta la ricotta, la quale viene raccolta nel giro di circa 10 minuti con una schiumarola e posta nelle classiche fiscelle. Lo spurgo di quest'operazione allontana il liquido in eccesso dura 3-4 giorni. Nel frattempo, la ricotta nelle fiscelle comincia a irrancidire, seguendo il naturale processo di decomposizione chimica a cui vanno incontro i grassi in essa contenuti.

Alla fine dello spurgo, arriva la salagione: si aggiunge sale alle fiscelle (20 g di sale/kg di ricotta) sia per una maggiore sapidità che per evitare alterazioni che renderebbero il prodotto non idoneo al consumo.

Comincia quindi la fase di maturazione della ricotta, che diventerà "forte" dopo 2-6 mesi trascorsi in contenitori di terracotta smaltata o in legno, detti limbi, nei quali la massa è continuamente rivoltata per arieggiarla, mantenendola sempre all'interno di locali a temperatura e umidità controllata in modo che i microrganismi si moltiplichino in modo controllato, evitando lo sviluppo di muffe e favorendo l'attività degli enzimi lipolitici e pro-



"CICERI E TRIA" con ricotta forte

Photo Credit: Stockfood

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- Farina "00", 100 g
- Semola di grano duro, 200 g
- Acqua, 180 ml

Per i ceci

- Ceci secchi, 200 g
- Sedano, 200 g
- Aglio, 1 spicchio

Per terminare

- Ricotta forte, 1 cucchiaio raso
- Aglio, 1 spicchio
- Olio evo
- Olio per friggere
- Sale e pepe

Esecuzione

Mettete a bagno in acqua fredda per 12 ore i ceci. Quindi risciacquateli e versateli in una pentola, coprendoli nuovamente con acqua e aggiungendovi il sedano tagliato in pezzi e l'aglio. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 2 ore circa, salando la preparazione solo a fine cottura, quando i ceci si saranno ben inteneriti.

A parte, preparate la pasta fresca: miscelate le due farine, unite l'acqua e impastate fino ad ottenere un impasto liscio. Coprite la pasta con pellicola per alimenti e fatela riposare per almeno una mezz'ora. Stendete la pasta in sfoglie da 3 mm di spessore, e tagliatele al coltello per dar vita ad una sorta di maltagliati.

Poco prima di servire, in una padella fate soffriggere l'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato in camicia, unite ¾ dei ceci e fate insaporire. Frullate la restante parte di ceci e unetela successivamente al tutto insieme alla ricotta forte (dopo aver rimosso lo spicchio d'aglio). Friggete il 20% della pasta preparata in olio bollente (torcete i singoli pezzi di dando una leggera forma a spirale per la frittura), scolatela su carta assorbente e tenete da parte.

Cuocete la rimanente pasta in acqua bollente salata, scolatela e versatela nel condimento ai ceci, fate insaporire e regolate di sale e pepe. Servite la pasta e guarnite ogni piatto con quella frita in superficie.



teolitici.

Durante il processo è importante che la ricotta forte non si asciughi troppo, per dar vita ad un prodotto omogeneo, cremoso, spalmabile, di colore bianco/giallastro. Accanto alla consistenza, nella ricotta forte è caratteristico l'odore penetrante, accanto al gusto particolarmente sapido e piccante. Commercializzata in vasetti di vetro o vaschette di plastica per uso alimentare, con capacità variabile da 125 a 250 grammi, posta adeguatamente in frigorifero potenzialmente non scade mai, considerato il pH molto basso, diventando più giallina, più consistente e più piccante nel tempo. In cucina la ricotta forte viene utilizzata per insaporire sughi di pomodoro (al posto del pepe o del peperoncino), ceci e fagioli in zuppa o serviti con l'aggiunta di pasta, per rifinire un buon minestrone lasciandola sciogliere sulla sua superficie calda, o ancora da spalmare su fette di pane casereccio tostato oltre che per farcire alcune versioni di panzerotti pugliesi, fritti o cotti al forno. A queste tradizioni locali s'ispirano le ricette che vi proponiamo questo mese: e non dimenticate di accompagnarle senza esitazioni ad un buon vino rosso pugliese, secco, corposo, ben alcolico e morbido al palato.

Onaf

Per costruire
il futuro

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

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

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.



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

LA COMMERCIALE MONTECHIARESE



VETRO | PLASTICA | CARTA | PIOPPO | PREPARATI PER YOGURT E DESSERT

LA COMMERCIALE MONTECHIARESE

Via Augusto Monti, 15 - 15010 Montechiaro d'Acqui (AL)

www.lacommercialemontechiarese.it

info@lacommercialemontechiarese.it

+39 0144 92 202

+39 328 20 10 718

*I nostri clienti?
Le migliori aziende agricole!*



**Il contenitore perfetto
per ogni tuo prodotto!**

Fotografie a cura di Manuel Cazzola
www.manuelcazzola.com



La Commerciale Montechiarese



[la_commerciale_montechiarese_](https://www.instagram.com/lacommerciale_montechiarese)

In Consiglio nazionale approvate le modifiche della metodica Onaf

Corsi di primo livello

Nel mese di aprile è previsto l'avvio di 7 corsi che andranno ad aggiungersi ai 12 già in svolgimento, ecco il dettaglio.

Agliano Terme (Asti), primo livello dal 1° aprile al 27 maggio, asti@onaf.it
Bari, primo livello dal 4 aprile al 20 giugno, bari@onaf.it

Modena, primo livello dal 10 aprile al 19 giugno, modena@onaf.it

Macomer (Nuoro), primo livello dal 22 aprile al 27 maggio, onaf@onaf.it

Mantova, primo livello dal 24 aprile al 10 giugno, mantova@onaf.it

Roma, primo livello dal 29 aprile al 19 giugno, roma@onaf.it

Alessandria, primo livello dal 29 aprile al 1° luglio, alessandria@onaf.it



di Marco Quasimodo

Il 18 gennaio 2025 si è riunito a Milano il Consiglio direttivo nazionale dell'Onaf per il primo incontro del nuovo anno. Presenti 17 membri su 21. Il Consiglio ha preso atto del lavoro svolto nel 2024 da parte delle commissioni tecnica e didattica, a cominciare dall'ottimo successo degli incontri di aggiornamento per i docenti organizzati a giugno a Grinzane Cavour e a settembre a Bologna, a cui complessivamente hanno partecipato circa 50 docenti.

Si è trattato di due occasioni per anticipare alcune novità e precisazioni in merito ai descrittori da utilizzare nell'ambito della tecnica di assaggio. Riguarderanno, ad esempio, la descrizione della forma, l'aspetto della superficie, le caratteristiche dell'erborinatura, la struttura della pasta alla vista, al tatto, in bocca.

Il Consiglio all'unanimità ha approvato quanto elaborato dalle due commissioni, ritenendo le modifiche necessarie per un ulteriore innalzamento della qualità della metodica Onaf. Futuro obiettivo delle due commissioni è la redazione di schede specifiche da utilizzarsi per la degustazione, rispettivamente,

di yogurt, burro, ricotta, latte.

Il 2025 si presenta come anno ricco di appuntamenti ed eventi. Già a fine marzo Onaf è stata protagonista in Campidoglio a Roma, per consegnare nelle mani del sindaco Gualtieri la targa di "Città del Formaggio – Caput Casei". Si è trattato di un'opportunità per parlare di caseoturismo, di "bufale" (intese come fake news) a tema caseario e per riunire nella Capitale tutte le Città del Formaggio.

L'Onaf sarà inoltre promotrice dell'istituzione della Giornata nazionale del Formaggio per cui sottoporrà al ministro dell'Agricoltura l'istanza e la proposta del 12 luglio, data in cui si festeggia San Lucio di Cavargna, patrono dei casari.

Il 10 e 11 maggio Borgarello (Pavia) sarà teatro della prima edizione dell'evento "Le vie dei casari", progetto che nasce con l'ambizione di dare voce a quei piccoli produttori che ogni giorno, con passione e dedizione, trasformano il latte in autentiche opere d'arte gastronomica. Onaf ne sarà sponsor tecnico e parteciperà alla selezione delle aziende espositrici.

Domenica 8 giugno è il grande giorno in cui tutti i Soci dell'Onaf sono invitati a raggiungere la sede nazionale presso il Castello di Grinzane Cavour per riunirsi in assemblea, approvare il bilancio e vivere gli eventi collaterali che saranno organizzati.



a cura di BEPPE CASOLO
persito@onaf.it

DALLE DELEGAZIONI DI FIRENZE, SIENA-AREZZO E PERUGIA

>>>>>>

Nuovi Maestri Assaggiatori per le delegazioni

Il 26 gennaio sono stati consegnati gli attestati ai nuovi maestri assaggiatori del corso di Arezzo organizzato dalle delegazioni di Firenze, Siena-Arezzo e Perugia.

Era presente il vicepresidente Giampaolo Gaiarin che ha passato con i nuovi maestri la giornata iniziata con la visita al caseificio dell'azienda Sanna di Monteroni d'Arbia (SI) ed è proseguita con la consegna degli attestati e con un momento conviviale.

Un ringraziamento al Vicepresidente e a tutti i docenti che hanno offerto il giusto livello di approfondimento dei temi trattati e l'impronta di professionalità necessaria per impostare il lavoro futuro. La giornata è stata anche un'utile occasione per suggerire e programmare attività comuni tra le delegazioni. I complimenti ai maestri e l'augurio che la formazione ricevuta possa essere occasione di

crescita per le delegazioni e per il mondo caseario dei nostri territori.

Nominativi: Banchelli Alessandra, Bartolini Simone, Basile Michelangelo, Caloni Lorenzo, Cariulo Giacomo, Chiari Paolo, Costanzo Benedetta, Del Gaia Chiara, Della Peruta Claudia, Di Domenico Valerio, Franci Alessandro, Giacomini Elisa, Lazzeroni Giovanni Luca, Lisa Daniele, Melis Raimondo, Menci Simone, Mina Di Sospiro Gaetano, Signorini Luca, Tavanti Massimo, Turi Tommaso, Visciglio Marilu, Zellini Riccardo.

Il direttore del corso Roberto Funghi



Consegna degli attestati ai maestri assaggiatori del corso di Arezzo

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

>>>>>>

Formaggi di fattoria... la serie continua!

Proseguono senza sosta le serate di presentazione dei Formaggi di fattoria organizzate dalla delegazione di Milano a Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti.

In novembre abbiamo avuto il piacere di ospitare i formaggi dell'azienda agricola Bricco della Croce di Cessole (At), vincitrice di numerosi riconoscimenti al Festival dei formaggi piemontesi e All'Ombra della Madonnina, che sono stati presentati dal Maestro assaggiatore Beppe Casolo, accompagnato dai produttori Mattia e Federica. Stelle della serata sono state le Roccaverano Dop in due diverse stagionature e l'elaborazione "incavolata", una interpretazione che arricchisce e caratterizza ulteriormente uno fra i più apprezzati formaggi caprini. A seguire una Toma di pecora delle Langhe e un Fiorino allo zafferano che ci hanno permesso di esplorare le caratteristiche peculiari della produzione di questa giovane e interessante azienda agricola che alleva capre e pecore.

Per la decima degustazione della lunga serie dedicata ai formaggi di fattoria la scelta di dicembre è caduta sui formaggi della Valle Grana, ben rappresentati dalla Cooperativa La Poiana di Pradles (Cn), pluripremiata al Festival dei formaggi piemontesi. Il Maestro Assaggiatore Beppe Serafini, ha presentato tre tipologie di Castelmagno, dalla versione più giovane a quella di alpeggio fino a quella di oltre un anno. A seguire la Pagnotta del pastore,



il Barot di capra e infine un Testun alle vinacce di Barolo, formaggi ideali per festeggiare degnamente la fine dell'anno.

A gennaio abbiamo incontrato il Silter e gli altri formaggi dell'Azienda agricola Prestello, presentati ancora una volta dal Maestro Assaggiatore Beppe Casolo che, accompagnato dalla produttrice Jessica Bettoni, ha illustrato tutte le caratteristiche gustative del Silter, approfittando della presenza di tre differenti stagionature, fra cui spiccava una produzione d'alpeggio. A completamento della serata, dopo aver proseguito la degustazione con il Casolet e la Robiola.

Il Maestro Assaggiatore Marco Benedetti

Cerimonia di nomina Città del Formaggio

Lungo tutto l'anno si susseguiranno le cerimonie di nomina delle nuove Città del Formaggio: Gorgonzola (svoltasi l'1 marzo), Agnone (8 marzo), Roma (28 marzo), e a seguire Battipaglia, Casina, Massa Lubrense, Mezzano di Primiero, Novara (12 aprile), Poggioreale, Povegliano (8 maggio), Thiene (15 giugno).

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



Ottobre bergamasco

A Bergamo ormai è tradizione festeggiare in autunno i formaggi, i neodiplomati assaggiatori o maestri assaggiatori Onaf e colloquiare con il settore caseario ed i consumatori in una delle piazze più belle d'Italia, Piazza Vecchia, durante la manifestazione Forme. Nella sala dei giuristi si è svolta la premiazione del prestigioso concorso internazionale "Stupore ed emozione", dove i vincitori hanno mostrato con orgoglio i loro formaggi affinati, raffinati e yogurt, e dove si respirava un'aria come se a primeggiare non fosse solo la singola azienda, ma l'intero settore caseario. Sul palco casari, imprenditori, buyer hanno elevato il formaggio quasi a voler completare la bellissima coreografia di Forme in Italy e voler dire siamo una grande famiglia.



Orgogliosi anche i neomaestri assaggiatori a cui è stato consegnato il diploma dal segretario nazionale dott. Marco Quasimodo. I componenti del consiglio della nostra delegazione ringraziano tutti coloro che hanno contribuito a festeggiare il formaggio: Bergamo città del formaggio, progetto Forme, i maestri assaggiatori giunti da tutta Italia, isole comprese e i tantissimi turisti attratti, oltre che dalla bellezza della terra orobica, dai prodotti dell'enogastronomia delle città creative Unesco: Bergamo, Parma ed Alba. Un arrivederci al prossimo autunno.

La delegata Grazia Mercalli



Tradizione ed innovazione casearia

Il 30 novembre 2024, la delegazione Onaf di Bergamo ha organizzato una visita didattica presso il Caseificio Defendi Luigi Srl, situato a Vidalengo, frazione di Caravaggio (BG). L'evento è stato realizzato in occasione dei 160 anni di tradizione e innovazione casearia dell'azienda. La visita didattica ha rappresentato un'occasione unica per approfondire la conoscenza dei processi di produzione e stagionatura di alcuni dei più celebri formaggi italiani a marchio Dop, come il Taleggio Dop, noto per la sua consistenza cremosa e il sapore delicato, e il Gorgonzola Dop, sia in versione dolce che piccante. La visita ha suscitato grande interesse tra i partecipanti.

Successivamente, è stata organizzata una degustazione guidata, tenuta dal Maestro Onaf e casaro dell'azienda Matteo Minini, in cui sono stati presentati alcuni dei formaggi più rappresentativi del Caseificio: "Bacco Verde" (Gorgonzola Dop piccante) e "Bacco" (Gorgonzola Dop dolce), apprezzati per la loro intensità aromatica e complessità di sapori. Non poteva mancare il "Caravaggio" (Taleggio Dop), simbolo del territorio e della tradizione ed il pluripremiato "Buffalo Blu", un formaggio a base di latte di bufala che ha conquistato numerosi riconoscimenti internazionali.

La Maestra Assaggiatrice Daniela Rossetti

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Lione, 29 novembre 2024

Concorso Internazionale de Lyon presso Cité International de Lyon -50 Quai Charles de Gaulle - 69006 Lyon. Hanno partecipato i Maestri Assaggiatori della delegazione Onaf di Mantova, Cornelio Marini, Antonio Taffurelli, Massimo Tognini, selezionati dall'organizzazione del concorso internazionale di Lione. Al concorso partecipavano 49 Paesi, ed era improntato su tre categorie (Formaggi e latticini o Salumi). L'organizzazione assegna tramite il computer una sola categoria. Per i Maestri mantovani, visto la loro specializzazione sono stati assegnati i tavoli di giuria dedicati ai formaggi. Al Concorso erano presenti quasi 300 categorie di formaggi tra vaccini, caprini e ovini, ma anche burro e yogurt.



Questa diversità di categorie permette di offrire ai consumatori una guida, su una gamma molto ampia di prodotti valutati e premiati con medaglie al Concorso Internazionale di Lione. Il concorso si è svolto in una sala enorme con 120 tavoli, i campioni presenti sono circa 2700 per circa 250 Giudici Internazionali. Il tavolo di Giuria era composto da 5 Giudici di nazionalità diversa che hanno valutato circa 15 campioni, di tre tipologie diverse, compilando una scheda predisposta alla lettura automatica del computer generale.

Hanno partecipato molte aziende italiane, in assoluto anonimato, ma dai risultati finali, si è evinto che quelle italiane hanno primeggiato nei formaggi stagionati e sono state premiate nelle categorie di formaggi pecorini, bufali-

ni, caprini e vaccini, conquistando un importante numero di medaglie 47, così ripartite 36 medaglie d'oro e 11 medaglie d'argento.



Francoforte sul Meno

Il 13 dicembre scorso si è svolta a Francoforte sul Meno la terza edizione del concorso per formaggi e latticini. Erano presenti 140 tra degustatori e degustatrici, e hanno valutato quasi 700 campioni provenienti da 15 diversi Paesi.

I Maestri Assaggiatori Italiani della Delegazione Onaf di Mantova, sono stati selezionati, dall'Organizzazione del Concorso Internazionale di Francoforte, Cornelio Marini, Antonio Taffurelli, Massimo Tognini.

Tre categorie di prodotti in concorso (Formaggi e latticini o Salumi). Degustatori e degustatrici provenienti da tutto il mondo (enologi, sommelier, ristoratori, produttori, viticoltori e appassionati gastronomi ed esperti casari) si sono incontrati a Francoforte per premiare i migliori prodotti.

Sono stati premiati 203 formaggi con varie medaglie, 61 Gran Medaglia d'oro come massimo riconoscimento del concorso tra cui 3 sono andate a formaggi Italiani come un Bra duro Caseificio Valgrana Spa, un formaggio erborinato del Caseificio Alta Mangiuria e a un pecorino al tartufo Caseificio dei Barbi. Sempre all'Italia 8 medaglie d'oro e una d'argento. Oltre alla delegazione Onaf di Mantova erano presenti soci della delegazione di Varese.

Il delegato Cornelio Marini



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO



Oggi più che mai a ogni vacca il suo formaggio

Notu Manera detto 'l Parin era uno dei nonni di famiglia. Migrato in Argentina agli inizi del Novecento con la giovane moglie Maria, tornò per fare il suo dovere di alpino nella Grande Guerra e venne colpito da una scheggia di mortaio nella battaglia del Monte Grappa. Fino agli ultimi mesi di vita, nelle veglie in stalla Parin rievocava la sua epopea militare, con sanguinosi ricordi di assalti alla baionetta di quei poveri cristi chiamati anche a rincuorare i "ragazzi del '99" inviati sul fronte a dar manforte.

La pace Notu Manera l'aveva raggiunta una volta rientrato a casa, nelle sue Prealpi piemontesi, dove spediva le figlie a pascolare una sparuta mandria di vacche, ognuna con il suo nome. C'erano Venezia e Roma, Bianca Bionda e Bandiera, un'altra detta Regina per la postura e un'altra ancora, tutta chiazzata e un po' matta, chiamata Patria. A sera venivano munte e parte del latte venduto a massaie del posto che recapitavano la loro bottiglia quotidiana da riempire.



Diceva parin Notu alle sue clienti di non stupirsi se il latte aveva un sapore diverso: era dovuto ai prati di pascolo e alla stagione. E la munta di Patria - evidentemente più ricca di grasso e proteine - la lasciava alla nonna per trarne memorabili panetti di burro e qualche tomino di risulta. Storie tramandate dallo zio mezzo casaro, l'ultimo rimasto a condurre l'azienda agricola dopo la dipartita dei nonni.

Un tempo il latte era scremato totalmente e il grasso era usato per fare il burro venduto in pianura: con quello avanzato, invece, si produceva un formaggio "povero", base dell'alimentazione dei malgari. Il Morlacco è un formaggio tenero ma non molle, netto al taglio, con occhiate gocciolanti, dal sapore molto salato. Il Bastardo del Grappa, la cui produzione risale all'800, fu probabilmente chiamato così perché è un ibrido di lavorazione tra l'Asiago pressato e l'Asiago d'allevio. Formaggio semigrasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, viene prodotto da giugno a ottobre con latte crudo se ottenuto in malga, oppure dopo trattamento termico se caseificato in stabilimenti a valle.

A dar ragione al vecchio caro Notu Manera è la tesi oggi ampiamente condivisa che la produzione quantitativa e qualitativa del latte bovino dipende da una complessa serie di fattori ambientali e climatici, e in primis dall'alimentazione. E se l'affermazione del filosofo tedesco Ludwig Feuerbach "Noi siamo quello che mangiamo" ha un significato per le sorti dei popoli, niente di più vero per i ruminanti come i bovini, in cui l'alimentazione ha un effetto diretto sulla qualità del latte prodotto. Ne discende il fortunato slogan "A ogni vacca il suo formaggio" apposto all'ultima edizione di Cheese, che nell'ambito della grande ripresa d'interesse per il latte crudo conferma quanto sostenuto dagli studiosi della materia. Ma a volte più che la scienza è una scintilla letteraria a definire quella suggestione che incrocia e mescola i dati della zootecnia con la sapienza casearia, i saperi con i sapori. "Dietro ogni formaggio - scrive Italo Calvino in Palomar - c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo: prati incrostati di sale che le maree di Normandia depositano ogni sera; prati profumati d'aromi al sole ventoso di Provenza; ci sono diversi

Dove si parla di un nonno combattente sul Monte Grappa, di Feuerbach e ruminanti, della razza Burlina poco fascista, nonché di Morlacco e Bastardo



armenti con le loro stabulazioni e transumanze; ci sono segreti di lavorazione tramandati nei secoli". La notazione tutta transalpina racconta dell'amore di Calvino per la douce France, ma le sue parole si attagliano meravigliosamente all'universo dei formaggi italiani, uno dei più ricchi e vari all'interno della produzione alimentare.



Parlando di "latte di razza" lo sguardo si estende oltre il mondo della Frisone, che è la razza cosmopolita per eccellenza, per addentrarsi nei piccoli mondi delle altre innumerevoli razze autoctone e locali, che producono quasi sempre meno latte, ma risultano le più adatte alle condizioni di uno specifico territorio.

Sarebbe interessante ricordarle tutte, con le loro vicende e gli aneddoti tramandati. Ne scegliamo una emblematica, la vacca Burlina, dal cui latte prendono tuttora forma i formaggi Morlacco e Bastardo del Grappa (un ideale tributo di memoria ai luoghi del nonno combattente alpino).

Murlak, murlaco, burlacco o morlacco erano i nomi con i quali storicamente si indicava un formaggio di latte vaccino prodotto nell'area dell'altopiano del Grappa. Pastori e boscaioli, insediatisi su questi bricchi nel periodo della Repubblica di Venezia, usavano fare un formaggio di latte vaccino tenero, magro, a pasta cruda.

Un tempo il latte era scremato totalmente e il grasso era usato per fare il burro venduto in pianura: con quello avanzato, invece, si produceva un formaggio "povero", base dell'alimentazione dei malgari. Il Morlacco è un formaggio tenero ma non molle, netto al taglio, con occhiate gocciolanti, dal sapore molto salato. Il Bastardo del Grappa, la cui produzione risale all'800, fu probabilmente chiamato così perché è un ibrido di lavorazione tra l'Asiago pressato e l'Asiago d'allevio. Formaggio semigrasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura, viene prodotto da giugno a ottobre con latte crudo se ottenuto in malga, oppure dopo trattamento termico se caseificato in stabilimenti a valle.

La curiosità è che le Vacche Burline durante il ventennio vennero considerate "poco fasciste" a causa della ridotta quantità giornaliera di latte prodotto. Sarebbero state condannate all'estinzione se non fosse stato per la tenacia di alcuni uomini dell'altopiano di Asiago, i quali continuarono ad allevarle di nascosto fino a venire imprigionati per questo comportamento eversivo. Ma alla fine, come racconta Mario Rigoni Stern, mandati a processo vennero assolti. Così la Burlina è giunta fino a noi, pur con una popolazione ridotta rispetto ai 15 mila capi che a inizio Novecento pascolavano sulle Prealpi Venete.

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

ROMA CAPITALE DEL FORMAGGIO



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

a cura di ELIO RAGAZZONI e FIORENZO CRAVETTO

Italia con. formaggio

Viaggio sentimentale e caseario
narrato dagli assaggiatori Onaf



 **onaf**
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Il volume è disponibile presso la Segreteria Onaf
onaf@onaf.it - 0172.1807905 - 0172.1805762
e a breve sulla piattaforma Amazon