

Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

2

DICEMBRE
2012

euro 7

ISSN 2281-5120

Il prezzo è giusto?

La spesa del formaggio da Nord a Sud

Whisky e formaggi, che sorpresa



Ieri Transumanza, oggi cammino di Santiago



Ormea, il formaggio che vede il mare



Dal Canton Ticino il fascino dello Zincarlin



Nostrano di Valtrompia una giovane Dop

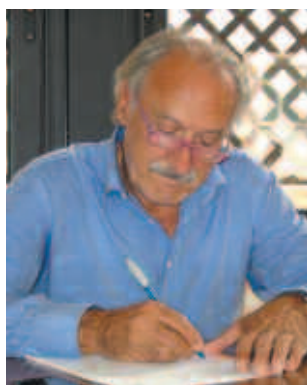
Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Questa è la foto che ci ha inviato il lettore
Oreste Trotta di Capracotta (Isernia)
Il primo numero di InForma
ha trovato l'ambiente ideale per una
lunga e proficua "stagionatura"



di **PIER CARLO ADAMI**
Presidente Onaf



Dobbiamo coinvolgere e invogliare i giovani

È uno strano popolo, il nostro. Siamo sovente trasgressivi e intrallazzatori quando non corrotti a tutti i livelli. Riusciamo però ad essere solerti quando abbiamo il potere che ci consente di infierire incondizionatamente su contesti semplici e banali. Prima il legislatore e poi chi è preposto a esercitarne il controllo non perdono occasione di cancellare l'uso del buon senso. E intanto non ci accorgiamo che ci facciamo del male da soli e che stiamo dando il colpo di grazia a quel poco che ci resta. Sì, parlo del formaggio anche se si potrebbe comodamente generalizzare e ho ben presente, data la mia non più giovane età, quanto di straordinario si produceva nel campo dei formaggi tradizionali. Erano prodotti dai gusti ricchi ed esclusivi, ma soprattutto liberi dalle pastoie burocratiche mentre ora un piccolo produttore di un qualsiasi formaggio Dop è una sorta di osservato speciale al quale l'apparato statale non risparmia nulla in fatto di complicazioni.

Proporrei quindi un ministro per la Semplificazione Casaria che rivolgendosi ai giovani agricoltori possa loro assicurare che non saranno la preda preferita dei lacci legislativi, ma che potranno dedicarsi solo ed esclusivamente a realizzare un buon formag-

gio. In fin dei conti eravamo un paese agricolo e le nostre eccellenze lo dimostrano, siamo poi diventati un paese industriale e stiamo raggiungendo velocemente il capolinea. Per dimostrare che le nostre capacità di allevatori, produttori e stagionatori sono integre dobbiamo coinvolgere e invogliare i giovani ad intraprendere e rinnovare l'interesse per la terra e tutto quello che ci può dare.

Non è vero che indietro non si torna, riconsiderare alcuni modi di vivere che sembravano definitivamente tramontati è l'unico modo per ritrovare delle certezze che ci conducano fuori dal tunnel. Per affrontare questo percorso dobbiamo farci conoscere e amare. I nostri cugini francesi sono un esempio straordinario: nessun cittadino d'oltralpe considera i produttori di formaggio evasori fiscali, inquinatori o quant'altro, ma li ama, li rispetta ed è solidale con i loro problemi. Soprattutto acquista principalmente i loro prodotti.

Ecco, appunto, cominciamo fin da subito a consumare i formaggi tradizionali, o meglio, cominciamo a conoscerli e a spiegare ai nostri ragazzi che devono condividere i sapori della storia per vivere un presente con gusto e giustizia. Teniamoci InForma.

**Da noi
i produttori
sono
"osservati speciali"
Propongo
un ministero
per le
Semplificazioni
casearie**

Sommario



3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

7-11

Osservatorio

Il prezzo è giusto?

La spesa per il formaggio da Nord a Sud

di Elio Ragazzoni ed Enrico Surra

Il prezzo della materia prima

di Enrico Surra

Tra crisi, qualità e formaggi... social

di Gabriele Arlotti

12

Il produttore assaggiatore

di Beppe Casolo

15

Peccati di Gola

di Luigi Cremona



16

**"Dukorere hamwe", lavoriamo insieme
I primi casari del Burundi formati a Moretta**

di Giancarlo Speciale e Giampaolo Gaiarin

18

Valtrompia, la scorza dura di Brescia

di Cristina Zani e Mauro Capelloni

19

Caseus Veneti, settanta caseifici in gara

di Roberta Dini

21-29

Il nostro Natale

Formaggi e Whisky

di Riccardo Collu e Angelo Matteucci

Le ricette di Fabio Campoli

Nel presepe di Cremona i pastori con il cacio

di Vincenzo Bozzetti

Lo spuntino di mezzanotte con il Castelmagno

di Armando Gambera

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

di Mario Gambigliani Zoccoli e Giacomo Toscani



31

Altri mondi

di Massimo Pelagatti

32-39 Territori

Transumanza ieri e oggi

di Antonio Di Caro e Paola Ippoliti

Il Cacio Fiore aquilano

di Angelo Tarquinio

Il formaggio che vede il mare

di Gianfranco Benzo

Lo "Zincarin da la Val da Mucc"

di Renato Bontognali

40

L'Onaf protagonista al Salone del Gusto

di Yvonne Falcone Carranza

41

Formai de Mut, concorso da applausi

di Daniele Bassi

42-47 Onaf News

A cura di Beppe Casolo



48

InForma debutta a Roma

di Domenico Villani

49

Formaggi in libertà

di Fiorenzo Cravetto

50

La vignetta Onaf

di Gianni Audisio

Il formaggio può fare notizia

di ELIO RAGAZZONI

Il treno è partito. Le carrozze con le nostre parole raggiungeranno ogni provincia d'Italia. Non saremo una "Freccia Rossa" che si fionda a vertiginosa velocità lungo il cammino, ma può essere un bene. Il nostro sogno è quello di poter vedere con calma dai finestrini ciò che capita e ciò che siamo. Con il vostro aiuto i nostri binari saranno leggeri e ricchi di scambi, le stazioni lungo il percorso sempre nuove e piacevoli da visitare.

Intanto un risultato l'abbiamo raggiunto: riusciamo a farci gli auguri di Natale prima che arrivi Pasqua. Cosa che negli ultimi anni capitava raramente. E poi si vedrà, il viaggio continua.

In questo numero si parlerà anche di prezzi, argomento spinoso quanto attuale in momenti difficili. Il tema è trattato con doverosa delicatezza, ma apre la strada ad un nuovo rapporto con i lettori. L'aulico e professionale discernere sui temi caseari condividerà lo spazio con sempre più attente osservazioni della realtà. Sarà importante. Come importante è il fatto che giungano già ora

“
**Un risultato
lo abbiamo raggiunto:
riusciamo a farci
gli auguri di Natale
prima che arrivi
Pasqua**”

numerose proposte di collaborazioni. Molte sono confuse e molto personali, ma dimostrano come gli assaggiatori dell'Onaf abbiano il desiderio di comunicare.

Mi sono sempre chiesto se l'informazione debba essere solo dettata da una specifica preparazione in merito o possa giungere da quanto gli stessi lettori vedono. In mezzo ci sta la tecnica, la capacità di descrivere con tratti veloci e incisivi un fatto, la possibilità di reperire belle immagini, il senso della notizia. E qui emerge una domanda: la notizia è il formaggio? Di certo sì, visto che la nostra testata di questo si occupa, ma la risposta può essere più complessa. Il formaggio è prodotto antico che si perde nella memoria e ha rit-

mato, a suo modo, la nostra storia. Di per sé varrebbe però molto di meno se dietro non ci fossero stati gli uomini che lo facevano, i territori che lo hanno visto nascere e le società che ne hanno deciso il consumo. Così anche oggi, parlare di formaggio a ragion veduta è parlare anche di noi stessi di una

attualità sovente difficile, a volte entusiasmante e più di una volta sconosciuta.

Saranno queste le linee guida che dovranno ispirare i nuovi collaboratori. Poi ci saranno le "firme", interverranno i saggi. Intanto raccogliamo il nostro sapere quotidiano, condiamo con la nostra passione e raccontiamo le realtà della nostra terra. Il formaggio ce ne sarà grato e va a finire che continueranno a leggerci. Perché, caso strano, l'hanno fatto in molti e ci hanno detto di andare avanti così. Lo faremo.

A proposito, siamo nei giorni di Natale e la redazione porge, a tutti, gli auguri. Di quelli che hanno profumi intensi, sensazioni eleganti, note di felicità e ricordi di gioia.

Auguri.



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

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Giancarlo Coghetto - Maria Samataro
Giampaolo Gaiarin - Paolo Stacchini

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)
E.mail: redazione.informa@onaf.it

Coordinamento editoriale Fiorenzo Cravetto

Grafica: DP comunicazione
via Spielberg 70, 12037 Saluzzo (Cn)

Pubblicità: Marco Quasimodo
0173 231108 (ore 11/15)

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

A questo numero hanno collaborato:
Pier Carlo Adami, Gabriele Arlotti, Daniele Bassi,
Gianfranco Benzo, Vincenzo Bozzetti, Fabio Campoli,
Antonio Di Caro, Mauro Capelloni, Beppe Casolo,

Riccardo Collu, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona,
Yvonne Falcone Carranza, Giampaolo Gaiarin, Armando
Gambera, Mario Gambigliani Zoccoli, Paola Ippoliti,
Angelo Matteucci, Massimo Pelagatti, Elio Ragazzoni,
Cristina Sola, Giancarlo Speciale, Enrico Surra, Angelo
Tarquinio, Giacomo Toscani, Maria Luce Valtolini,
Domenico Villani, Cristina Zani e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

La fotografia di copertina è di Vincenzo Bozzetti

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:
In forma - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

IL PREZZO È GIUSTO?

La spesa per il formaggio da Nord a Sud

di Elio Ragazzoni e Enrico Surra

Il momento dell'acquisto è frutto di un insieme di aspetti e fattori che concorrono a far scattare il meccanismo decisionale dell'individuo impegnato a comprare. Nell'attuale contesto economico il prezzo è probabilmente il più importante fattore che determina il successo di vendita di un bene.

Anche il formaggio sta a queste regole: le dinamiche di consumo dei prodotti alimentari sono cambiate con la crisi economica. Si è osservato, ad esempio, che il consumatore tende a risparmiare anche sulla spesa quotidiana ed in effetti si è riscontrata una certa contrazione dei consumi alimentari.

Ci siamo allora posti una domanda: quali sono i prezzi dei formaggi al dettaglio in Italia?

Esistono differenze territoriali tra Nord, Centro e Sud? Cosa succede nei negozi specializzati in formaggio dove sono in vendita le produzioni artigianali?

Con una semplice indagine abbiamo analizzato gli andamenti dei prezzi dei formaggi presso la Grande distribuzione organizzata e ci siamo recati presso alcuni negozi specializzati alla ricerca di prodotti di nicchia, formaggi invecchiati, prezzi e cosiddette "rarità casearie".

Un secondo obiettivo dell'indagine ha la finalità di trattare un tema molto caro all'Onaf: i prezzi sono proporzionali alla qualità percepita dal consumatore? Esiste un nesso tra qualità del formaggio ed il suo prezzo? La qualità è accessibile a tutti?

Il formaggio è un alimento molto importante

FORMAGGI PIÙ COSTOSI PRESSO ESERCIZI SPECIALIZZATI			
FORMAGGIO	PREZZO		
	MINIMO	MASSIMO	MEDIO
Castelmagno	38,00	70,00	48,00
Bagoss	39,00	65,00	47,50
Roquefort	35,00	42,50	38,16
Formaggio di fossa	32,00	38,40	34,05

FORMAGGI MENO COSTOSI PRESSO ESERCIZI SPECIALIZZATI			
FORMAGGIO	PREZZO		
	MINIMO	MASSIMO	MEDIO
Pecorino (varie tipologie)	11,50	18,00	13,52
Fior di latte	10,80	15,90	13,40
Emmentaler	9,90	20,00	13,15
Gorgonzola dolce	9,90	16,50	13,06

Prezzi in euro/kg

nella dieta di tutti e deve essere accessibile, a buon prezzo, ma deve anche soddisfare le aspettative di eccellenza gastronomica. Ed allora bisognerà vedere se il prezzo è sempre giusto, equilibrato e come il consumatore accetti il prezzo imposto o cambi le proprie abitudini.

Siccome la qualità ha un prezzo, il consumatore ha diritto di sapere come e per che cosa spende. È necessaria molta attenzione perché non biso-

gna incorrere in un errore importante: non basta un prezzo alto per giustificare che il formaggio è buono.

È necessario rincorrere la "qualità nel piatto" ovvero una qualità che non può fare a meno del gusto. Nel periodo natalizio e di festività il consumo di prodotti caseari aumenta e tutti noi cerchiamo dei prodotti che ci soddisfino al naso ed in bocca...

Il listino dei formaggi Dop nella Grande Distribuzione Organizzata

Il primo confronto riguarda i formaggi DOP. Abbiamo considerato i primi sei formaggi DOP italiani per volumi prodotti ovvero i due formaggi a pasta extradura, il Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano, il Gorgonzola (in questo caso la tipologia dolce) e l'Asiago (in questo caso la tipologia pressato) tra i vaccini, il Pecorino Romano tra i formaggi a latte ovino ed infine la Mozzarella di Bufala Campana, eccellenza della tradizione casearia nazionale.

PRODUZIONI DEI FORMAGGI DOP OGGETTO DELL'INDAGINE, ANNO 2011

FORMAGGIO	TONNELLATE
Grana Padano	176.500
Parmigiano Reggiano	133.768
Gorgonzola	50.335
Mozzarella di Bufala Campana	37.446
Pecorino Romano	24.702
Asiago	22.561

dati: www.clal.it

PREZZI RILEVATI NELLA GDO IN ALMENO TRE CITTÀ DEL NORD, DEL CENTRO E DEL SUD ITALIA

FORMAGGIO	NORD	CENTRO	SUD
Grana Padano 15 mesi	15,39	13,05	12,28
Parmigiano Reggiano 24 mesi	19,94	19,04	18,66
Gorgonzola dolce	11,76	14,55	11,78
Mozzarella di Bufala Campana	15,28	14,02	13,79
Pecorino Romano	13,73	13,00	12,33
Asiago pressato	9,38	9,97	9,90
Media dei prezzi	14,25	13,94	13,12

Prezzi in euro/kg

Si nota da subito che la media dei prezzi è maggiore al Nord e, se vogliamo, anche nel Centro Italia; al Sud invece i livelli di prezzo sono sensibilmente inferiori, con una differenza che potrebbe apparire "quasi" statisticamente significativa. In relazione agli andamenti dei prezzi dei singoli formaggi invece, colpisce la netta differenza dei formaggi Grana Padano e Parmigiano Reggiano, più costosi al Nord, praticamente nelle loro aree di produzione. Sul Grana Padano, al Sud si nota più variabilità di prezzi, con quotazioni che partono dai 10,00 euro/kg e raggiungono i 17,00 euro/kg, mentre l'allineamento dei prezzi al Centro ed al Nord è assolutamente più costante. Per il Parmigiano Reggiano i prezzi sono invece più allineati ed omogenei tra le diverse zone territoriali.

Dal punto di vista teorico, comunque, si potrebbe ipotizzare che il formaggio locale è meno caro nella zona di origine e man mano che ci si allontana il livello dei prezzi sale. Questa tendenza è confermata dall'Asiago, dalla Mozzarella di Bufala Campana e dal Pecorino Romano, che sono più costosi lontano dalla loro zona di produzione.



Nel cestino di Natale vince il Parmigiano

Quanto incide il prezzo sulla vendita di un formaggio? In questo caso le risposte sono state eterogenee tra gli intervistati; in linea di massima emerge che ad elevati livelli di qualità il consumatore è sempre disposto a spendere e qualcuno specifica addirittura che il formaggio deve essere di valore superiore "non solo nel nome, ma anche nel gusto". In definitiva maggiore percezione si ha della qualità e minore incidenza ha il prezzo. La "qualità nel piatto" inizia a trovare delle risposte adeguate. Una nota interessante: un affinatore ricorda che oggi il consumatore attento non rinuncia alla qualità, ma cambia leggermente le proprie abitudini ovvero fa una piccola rinuncia in merito alla quantità, cioè acquista meno formaggio rispetto a qualche

tempo fa.

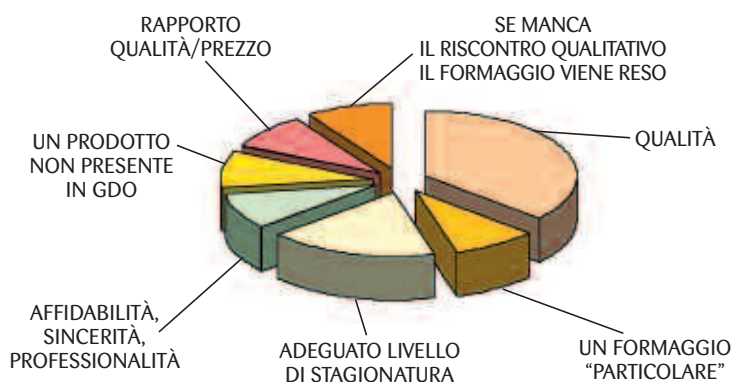
Tutti gli intervistati sono concordi che "la grande qualità rende" e crea immagine, sottolineano che i rischi sono legati ai ristretti limiti di marginalità, dovuti ai costi di acquisto dei formaggi artigianali più elevati. Una grande parte del lavoro di chi sta dietro al banco si comprende dalle risposte date alla domanda "Il consumatore è consapevole di cosa acquista?". Alcuni affinatori dichiarano di essere loro stessi i consulenti o gli informatori dei consumatori, altri sostengono che il far assaggiare il formaggio diffonde conoscenza e serve a "fidelizzare" un formaggio, altri ancora dichiarano che è il consumatore stesso a chiedere i consigli. In sostanza più se ne parla e più si assaggia e meglio è. Nella sostanza gli operatori sono coscienti che il

Il caso del Gorgonzola dolce invece è del tutto particolare poiché nel centro Italia non lo si trova mai al di sotto dei 13,00 euro/kg, mente sia al Nord e al Sud, non è raro rilevarlo anche ad un prezzo inferiore al 10,00 euro/kg. In media però i prezzi sono abbastanza elevati. Il formaggio Dop sotto i 10,00 euro/kg non esiste quasi più, per cui l'impegno di spesa è rilevante. Diventa quindi assolutamente necessario richiedere ai produttori un costante e continuo controllo della qualità ed anche del "gusto" dei loro formaggi.

Dicono gli affinatori

Nel corso dell'indagine abbiamo anche posto ad affinatori o commercianti con punto vendita caseario specializzato alcune domande specifiche sui livelli di aspettative e qualità percepita dal consumatore per verificare se i concetti legati alla "qualità nel piatto" che l'Onaf ha fatto suoi per la promozione dei formaggi trovano riscontro nel commercio. Alla richiesta di "che cosa viene richiesto al fornitore?" (vedi grafico) ovviamente la risposta più gettonata è stata la qualità del formaggio.

Cosa viene richiesto ai fornitori



consumatore ha diritto di sapere come spende il suo denaro.

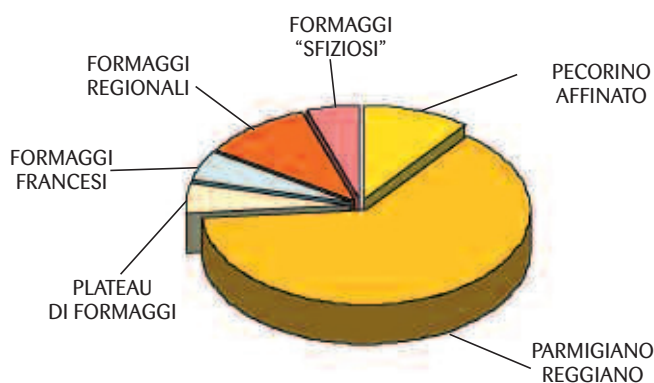
Quanto alle tipologie più vendute l'orientamento comune dei consumatori è verso un maggiore acquisto di formaggi freschi rispetto agli stagionati, ma resiste ancora il concetto di acquisto legato alla stagione (formaggi freschi d'estate e stagionati d'inverno).

In previsione delle imminenti festività natalizie il Parmigiano Reggiano

si conferma come leader nelle richieste dei formaggi, grazie alla sua versatilità in cucina ed alla facilità di conservazione, anche sotto vuoto, per la preparazione dei pacchi regalo.

Nel grafico sono indicate le richieste per i formaggi da regalare nelle festività, come indicato dagli affinatori intervistati; il dato non si intende in quantità, ma come numero di segnalazioni fatte.

Richieste di formaggi nelle festività natalizie



Non ci si deve dimenticare che il formaggio che arriva sul banco vendita non si vende "da solo" ma deve fidelizzare il consumatore. Se il formaggio ha gusto, il consumatore lo sceglierà e darà precedenza ai formaggi DOP rispetto alle produzioni di derivazione industriale che tendono ad imitarli.

Ci riserviamo in futuro di monitorare ancora il livello dei prezzi per valutarne gli andamenti e per verificare se tali tendenze si confermeranno.

In sostanza la "qualità nel piatto" paga. Le indicazioni raccolte nell'intervista

I formaggi artigianali

L'andamento dei prezzi è diverso per i formaggi artigianali commercializzati presso gli esercizi specializzati oppure da affinatori. La figura dell'affinatore è in Italia poco sviluppata in quanto, a differenza della Francia, non fa ancora parte della cultura casearia del nostro paese.

La vendita di formaggi al dettaglio, soprattutto nelle grandi città, sta assumendo una certa importanza poiché i consumatori più attenti cercano i formaggi altrimenti non reperibili presso la Grande Distribuzione.

Nella nostra indagine presso gli affinatori e alcune rivendite specializzate le curiosità non sono mancate. Nelle tabelle riportiamo i prezzi dei formaggi più costosi e di quelli meno cari che sono stati rilevati con maggiore frequenza nei negozi intervistati. Ovviamente le referenze sono molto diverse nelle regioni italiane, dove prevalgono chiaramente le tipologie casearie regionali. I formaggi riportati erano presenti in esercizi commerciali del Nord, del Centro e del Sud.

Una prima considerazione è legata al livello dei prezzi: questi sono ovviamente più elevati nei negozi al dettaglio e il loro range è molto ampio. Si va da prezzi quasi paragonabili alla GDO per alcune referenze che si trovano anche nei supermercati, e si arriva ad alcune "chicche" che val la pena riportare: 150 euro/kg per uno Stilton affumicato al Porto o 90 euro/kg per un Comté stagionato presso un negozio di Roma. Abbiamo qualche dubbio che questa sia una qualità "accessibile a tutti". Saranno dei grandi formaggi, ma la spesa non pare equilibrata.

In generale i formaggi più cari sono i semiduri o duri provenienti dall'alpeggio. Oltre al Bagoss ed al Castelmagno ci sono il Bitto, ed il Bettematt ma anche alcuni formaggi svizzeri d'alpeggio come L'Etivaz, il Gruyère e l'Holzhofer con prezzi generalmente compresi tra i 40 ed i 50 euro/kg.

Una categoria importante è rappresentata dai formaggi elaborati o affinati in modo particolare (nella grappa, nelle foglie, nel whisky, i formaggi ubriachi) questi formaggi sono addirittura più cari rispetto ai formaggi d'alpeggio: si possono spendere anche 69 euro/kg per un caprino lombardo affinato in barrique, 65 euro/kg per un Brie aromatizzato al tartufo, 58 euro/kg per un pecorino affinato nella grappa e 45 euro/kg per un formaggio piemontese conciato in foglie di tabacco.

Anche qui è necessario assaggiare, non basta il prezzo alto per dire che il formaggio è buono. Chi è meno esigente e si accontenta di produzioni artigianali meno stagionate va a spendere intorno ai 20-25 euro/kg per l'acquisto di Tome di alpeggio, al Sud sono sufficienti da 12 a 18 euro/kg per vari pecorini sardi o toscani con buone stagionature. Si conferma la tendenza che i formaggi del Sud Italia sono meno costosi.



HANNO COLLABORATO AL RILEVAMENTO PREZZI

Teresa Armetta, Palermo
Beppe Caldera, Torino
Gildo Carabelli, Firenze
Beppe Casolo, Milano
Raimondo Cinciripini, Ascoli Piceno
Giampaolo Gaiarin, Trento
Massimiliano Puggioni, Sassari
Salvatore Varrella, Napoli
Domenico Villani, Roma

sono tutto sommato incoraggianti. I formaggi opportunamente spiegati al consumatore sono valorizzati e questi diventa consapevole, quindi è propenso ad un loro riacquisto oppure alla sperimentarne di nuovi. Fatto innegabile, la qualità deve però essere tangibile, riconosciuta ed al giusto prezzo. Questo concetto cominciano anche ad esprimerlo coloro che operano nel commercio. Buon segno, significa che la strada del gusto "certo, sicuro e protagonista" è tracciata.

IL PREZZO DELLA MATERIA PRIMA

Latte alla stalla, la guerra dei centesimi

di Enrico Surra

Da quasi venti anni il prezzo del latte è compreso tra i 31 e i 40 centesimi di euro al litro, con variazioni più o meno cicliche. Il prezzo del latte è considerato il termometro del settore lattiero caseario. Da esso dipende la redditività di migliaia di aziende agricole produttrici, per cui le informazioni in merito al suo andamento sono riportate con cadenza regolare dai media.

La formazione del prezzo del latte in Italia è da sempre stata caratterizzata da una forte disomogeneità a livello regionale. Alcuni anni fa venivano siglati i cosiddetti accordi interprofessionali tra produttori di latte, normalmente rappresentati dalle loro organizzazioni professionali, ed i trasformatori, con la mediazione delle Regioni.

La situazione si è profondamente evoluta, i prezzi del latte sul mercato interno si sono progressivamente allineati a quelli internazionali e la volatilità è diventata una caratteristica costante della filiera, grazie anche alla stipula di contratti privati.

Nel grafico 1 è rappresentato l'andamento dei prezzi a partire da 1976 del prezzo del latte alla stalla in Lombardia. Nel 1976 il prezzo era di 9 euro per 100 Litri ed è progressivamente cresciuto fino al 1990, quando si era attestato attorno ai 30 euro. Successivamente si registrano oscillazioni che vanno dai 28 euro del biennio 1992-93 fino ad un massimo di 39 euro registrati nel 1996, nel 2008 e nel 2011.

Questi dati vanno interpretati in un contesto che tenga conto dell'inflazione e soprattutto dell'evoluzione dei costi delle materie prime, colpite anch'esse negli ultimi anni dal fenomeno della volatilità.

Addirittura la volatilità del prezzo del latte si conferma nel corso dell'anno, come dimostra la quotazione del latte "spot" nazionale presso la Cciaa di Lodi, grafico 2, che dai minimi di 32 euro/100 L di febbraio 2012 sta salendo ai 43 euro/100 L di fine ottobre.

In questo contesto il latte sta assumendo le caratteristiche di una commodity, ovvero non importa più dove esso venga prodotto, ma l'importante è che esso sia reperibile. Il sistema lattiero caseario italiano è fortemente ancorato alle produzioni Dop che necessitano (Grana Padano e Parmigiano Reggiano



in primis) di latte locale e quindi il latte non può essere considerato commodity. Vista però la complessità produttiva del settore e la vasta gamma di altri prodotti lattiero caseari (dal latte alimentare allo yogurt) si nota come per questi la materia prima debba avere le caratteristiche che dapprima soddisfino una domanda di tipo industriale più che una salda connotazione territoriale.

È assolutamente necessario salvaguardare la connotazione produttiva territoriale per evitare che il latte diventi sempre di più una commodity utile soltanto per processi di trasformazione industriale, come sta già succedendo nei paesi del Nord Europa.

In questo contesto l'Italia, con la sua forte diversificazione territoriale e la produzione di formaggi Dop ancora rilevante nel panorama dell'Unione Europea, può e deve dare forza a questo legame.

Il settore lattiero caseario italiano necessita di innovazioni nella contrattazione del prezzo del latte. Un primo esempio, è stato creato in Piemonte con l'introduzione del prezzo indicizzato e tutto sommato sta funzionando anche se ha necessitato di aggiustamenti rispetto alla situazione iniziale di partenza. Dal 2015 scompariranno le quote latte e si agirà in un contesto sempre più liberalizzato.

Latte "spot"

I prezzi del latte crudo "spot" nazionale sono rilevati dalla Camera di Commercio di Lodi e da quella di Verona e rappresentano il prodotto sfuso in cisterna, franco arrivo in latteria. Il mercato del latte "spot" è legato alla stagionalità sia della produzione sia dei consumi. Esiste anche un prezzo di mercato del latte "spot" estero. Per approfondimenti www.clal.it

Commodity

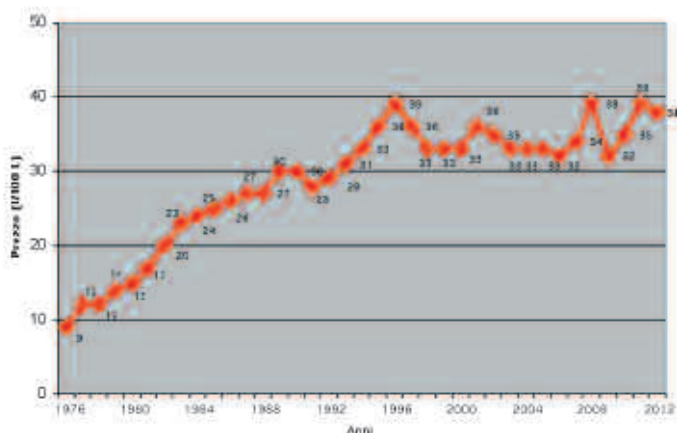
È un termine inglese che indica un bene per cui c'è domanda ma che è offerto senza differenze qualitative sul mercato ed è fungibile, cioè la cui produzione può essere attuata da molteplici operatori. Il termine è entrato oramai nel gergo commerciale ed economico per la mancanza di un equivalente italiano, deriva dal francese *commodité*, col significato di ottenibile comodamente, pratico. Una commodity è facilmente stoccabile e conservabile nel tempo, cioè non deve perdere le caratteristiche originarie (da Wikipedia).



Contratti indicizzati

Sono dei sistemi basati sul calcolo del prezzo da corrispondere all'allevatore in relazione alle quotazioni nazionali ed internazionali di un predeterminato paniere di prodotti lattiero caseari o di materie prime costituenti il costo di produzione del latte stesso.

Evoluzione del prezzo del latte alla stalla in Lombardia dal 1976 al 2012

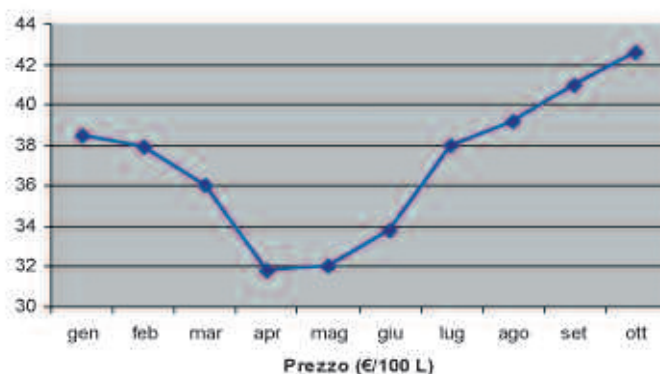


Fonte www.clal.it

Volatilità dei prezzi

Forti fluttuazioni di prezzo dovute a squilibri tra domanda ed offerta. L'instabilità dei prezzi agricoli è essenzialmente dovuta alle dinamiche evolutive dei mercati mondiali ed all'eliminazione delle politiche di sostegno dei prezzi dell'Unione europea. È un nuovo fenomeno in atto da qualche anno con cui gli operatori del settore agricolo devono convivere.

Evoluzione del prezzo del latte "spot" Cciaa Lodi nel 2012



Fonte www.clal.it

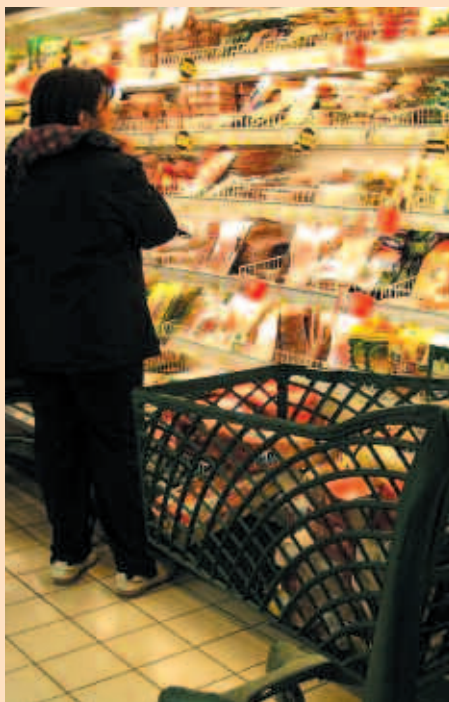
Tra crisi, qualità e formaggi... social

di Gabriele Arlotti

Si scrive prezzo del formaggio, si legge qualità. L'anno che sta per concludersi conferma, prima di tutto, gli insegnamenti basilari di economia: a fronte dell'incremento di produzione (es. formaggi duri italiani), il prezzo diminuisce, anche del 15% in un anno. Le "quote" latte (a vita breve) da sole non bastano ergo occorre individuare una strada efficace per "quotare" le produzioni di formaggio.

Certo, segnala Ismea, la campagna 2012-13 del latte vaccino in Italia era partita con valori positivi, prima del consistente calo registrato nei mesi estivi e ora ora accentuato. Se la redditività degli allevamenti da latte, nel 2012, è risultata compressa a causa dell'aumento dei prezzi dei fattori produttivi (alimentazione del bestiame e prodotti energetici), la crisi economica ha fatto la sua parte, soprattutto per i beni a maggior valore aggiunto. Il prezzo dei formaggi è un caso esemplare di "valore aggiunto" a una materia prima, il latte, appunto correlato a stagionatura e qualità.

Oltre ai redditi individuali, influenzano l'acquisto di formaggi (e quindi anche il prezzo) la



distribuzione e la promozione, la corretta informazione circa la qualità e le proprietà nutritive degli stessi a fronte di mutate esigen-

ze alimentari.

La nostra impressione è che la strada in fatto di comunicazione "social" sia ancora lunga. Il vino insegna.

Intanto, i 15 miliardi di euro generati dall'industria lattiero casearia nel 2011 ne fanno il primo settore nell'ambito dell'industria alimentare italiana, con marchi famosi nel mondo al pari di Ferrari, Piza e Nutella.

Quando il prezzo oscilla troppo, però, si genera instabilità e, le aziende più piccole, in momenti di recessione, chiudono. La qualità, ovvio, ne risente. Il prezzo, anche, non è giusto per molti formaggi (soprattutto ovi caprini): i motivi si chiamano mancanza di tutele (europee) o di organizzazione di filiera (nonostante la politica europea in tal senso).

Un'ultima nota: quanto resta del prezzo del formaggio a chi produce? Se la vendita è diretta, e la filiera è corta, molto.

Diversamente al produttore resta un pugno di mosche (anche meno del 30%), il resto è per grossisti, importatori e Grande Distribuzione. La qualità spesso è correlata al prezzo.

Vorremmo, anche, che il prezzo fosse correlato alla genialità e alla passione di chi produce.

IL PRODUTTORE ASSAGGIATORE

Più competenza tecnica e professionalità
Così i corsi aiutano l'arte casearia a crescere

di Beppe Casolo

Nel corso degli anni le competenze tecniche nel campo dell'approccio sensoriale sono state riconosciute come fondamentali nell'ambito della valutazione della qualità totale dei formaggi.

L'assaggiatore di formaggi va assumendo un'importanza crescente, ponendosi come figura trasversale ai diversi settori del comparto caseario. Dopo il consenso dei consumatori, dei tecnici caseari, dei commercianti e dei buyer delle grandi catene commerciali, da qualche tempo anche i produttori caseari si sono avvicinati all'Onaf.

Sino a qualche tempo fa si percepiva un po' di diffidenza nella figura dell'assaggiatore da parte di molti casari che consideravano l'attività dell'Onaf di scarsa utilità per il loro lavoro.

Talvolta addirittura la riteneva di ostacolo; alcuni vedevano l'assaggiatore come un detective alla ricerca dei difetti dei formaggi...

Per fortuna le cose sono cambiate: i produttori hanno modificato il loro atteggiamento, forse anche per le cresciute competenze e professionalità che sono in grado esprimere i maestri assaggiatori, capaci di riconoscere e valorizzare le eccellenze e di segnalare e spiegare, con rispetto ed umiltà, eventuali parametri migliorabili.

Oggi sono moltissimi i casari che hanno deciso di frequentare con soddisfazione i corsi di primo e di secondo livello, divenendo essi stessi assaggiatori e maestri assaggiatori.

Un motivo d'orgoglio per l'organizzazione, ma soprattutto è un contributo importante quello portato all'Onaf da coloro che ogni giorno lavorano il latte elaborando i prodotti caseari che gli amanti del buon cibo richiedono.

L'arte casearia è un'attività molto complessa, una scienza che può trovare nell'approccio sensoriale professionalmente gestito, un supporto in più

**Un'osservazione
analitica
dei propri formaggi
migliora la qualità**



per il raggiungimento di traguardi qualitativi sempre superiori. L'assaggio tecnico consente di essere più oggettivi e pragmatici. Permette al produttore-assaggiatore un'osservazione più analitica dei propri formaggi, consentendogli di valutare anche singoli parametri separatamente.

Risulta quindi più semplice valorizzare i pregi, e quindi consolidare quelle pratiche che hanno prodotto miglioramenti nelle forme, o al contrario individuare eventuali aspetti critici delle produzioni in modo per poter agire sulle possibili cause ed evitare i difetti riscontrati.

Alcuni casari-assaggiatori affermano che da quando hanno acquisito la padronanza della tecnica di assaggio Onaf, hanno riscoperto i propri prodotti. Hanno individuato le peculiarità, i pregi e messo maggiormente in luce le differenze delle produzioni indotte dalle diverse variabili, come quelle determinate dalla stagione, dal tipo di alimentazione degli animali, dai locali e dalle modalità di stagionatura e affinamento.

Abbiamo notato anche una maggiore soddisfazione durante il momento della commercializzazione. Infatti la maggiore e più precisa conoscenza della terminologia descrittiva delle caratteristiche dei prodotti ha consentito ai produttori di descrivere efficacemente i formaggi durante l'attività commerciale.



“Il risultato di questa esperienza è stato un ampliamento dei nostri orizzonti”

PAROLA DI CASARO

Angela Fiorini e Simone Sargentoni
Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna (GR)

Il nostro intento nel partecipare al corso per assaggiatori di formaggio era quello di entrare a far parte del mondo Onaf, per migliorare le nostre competenze e potere creare sempre più valore nella nostra professione, imparando prima di tutto a valutare con spirito critico e metodi oggettivi le nostre produzioni.

Il risultato di questa esperienza è stato un ampliamento dei nostri orizzonti, un approfondimento della comprensione dei vari modi di fare formaggio e dei differenti risultati che si possono ottenere, andando oltre la nostra competenza nel campo specifico dei pecorini toscani.

Imparare ad assaggiare è fondamentale in generale. Nel particolare, poi, ci aiuta a valutare e migliorare la qualità della nostra stessa produzione. Consiglierei a tutti i colleghi casari tale accrescimento professionale e direi culturale, si deve essere sempre pronti ad imparare e a scoprire.

Maria Chiara Onida
Caseificio “Il Boscasso” di Ruino (PV)

Ho fatto il corso con due obiettivi principali: affinare le mie capacità di assaggiare un formaggio imparando a descriverlo compiutamente ed entrare a far parte di un gruppo di appassionati di formaggio, che possano trovarsi per conoscere nuovi prodotti caseari e socializzare attorno al formaggio, uno dei prodotti più significativi della storia e della geografia umana.

Ho sicuramente ottenuto entrambi gli scopi anche se mi rendo conto che la parte di analisi sensoriale è la più difficile ed è necessario un continuo esercizio.

Mi ha fatto piacere rivedere, tra i docenti, personaggi del mondo del formaggio che da tempo non frequentavo e conoscere di nuovi e qualificati.

Trovo che ogni docente abbia dato una sua chiave di lettura molto personale e questo è interes-

sante perchè mostra i diversi punti di vista nell'avvicinarsi alla degustazione.

Consiglierei calorosamente a tutti i casari di partecipare ai corsi Onaf e anch'io mi auguro di poter andare oltre con i livelli superiori.

Cristina Zani, amministratore delegato
della Caseifici Zani F.lli spa

Ho iniziato a lavorare nell'azienda di famiglia subito dopo il diploma, ma anche se ho sempre respirato e vissuto in ambiente caseario sentivo l'esigenza di saperne di più sia per mia conoscenza personale che per poter promuovere al meglio le mie produzioni casearie, da qui il mio primo corso di aspirante assaggiatore (1997). Un'esperienza molto bella e positiva, tanto che subito dopo il corso ho iniziato a cercare dove e quando poter frequentare un secondo livello... e di lì a breve (1998) ho potuto partecipare al corso di maestro assaggiatore a Piacenza all'università Cattolica.

Da qui è partito poi tutto il mio percorso all'interno della grande famiglia Onaf, e non solo perchè, grazie a questi due corsi (1° e 2° livello Onaf) la mia voglia di conoscenza e curiosità mi hanno spinto ad iscrivermi alla facoltà di Scienze e Tecnologia Alimentari della Cattolica con indirizzo lattiero-caseario.

Oggi a distanza di anni posso dire che anche grazie all'Onaf ho acquisito un'esperienza molto importante sia per il mio lavoro che per quanto riguarda la mia professionalità nel campo della formazione degli addetti al mio settore. L'esperienza positiva mi ha spinto, insieme con alcuni amici assaggiatori, a fondare la delegazione di Brescia.

Cristiana Beltrami della Gastronomia
Beltrami (produzione formaggi di pecora e di capra) Cartoceto (PU)

Il Corso Onaf è stata un'occasione unica per acquisire il “vocabolario” adatto a parlare bene e in modo esaustivo dei formaggi che si assaggiano e si producono.

Ho guadagnato dieci serate di ottima compagnia con amici formaggiai, commercialisti, ristoratori, casalinghe, manager... tutti accomunati da una grande passione: i formaggi.

Certamente consiglierei l'esperienza ai colleghi produttori, ma, se potessi, li obbligherei!

Mettere insieme teoria ed esperienza è una grande possibilità, specie per tutti noi produttori che bagniamo le mani nel latte ogni giorno.

Valentina Canò, Caseificio Lavialattea
di Brignano-Gera D'Adda (BG)

Io sono convinta che per fare bene il mestiere di produttore di formaggi, bisogna prima di tutto essere dei feroci giudici di se stessi, mettersi in discussione e non sentirsi mai arrivati, ma continuamente mettersi alla prova.

In questo senso imparare l'arte del giudizio imparziale - così io vedo la pratica dell'Assaggiatore Onaf - mi dà uno strumento in più per svolgere meglio il mio lavoro.

La mia sensazione è quella di essere solo all'inizio di un lungo cammino perchè le cose da sapere e da conoscere sono tantissime.

Lo consiglierei ai colleghi casari? Assolutamente sì. E devo dire che è stato bello e “rassicurante” trovare dei giovani casari che frequentavano il corso perchè, secondo me, quello è lo spirito giusto.

Fabio Broccatelli
Caseificio Broccatelli di Assisi (PG)

Sono un casaro, e prima ancora un tecnologo alimentare laureato in tecnologie alimentari.

Mi sono interessato all'Onaf perchè volevo apprendere di più riguardo ai formaggi e all'analisi sensoriale. Infatti conoscere la tecnologia di produzione non basta. Specialmente quando si

creano nuove ricette, affinchè possano essere validate, occorre assaggiare il prodotto finito e durante la stagionatura per individuare eventuali difetti.

Ho fatto il primo corso Onaf l'anno scorso e inizierò il secondo la settimana prossima.

Consiglio vivamente a tutti i casari, ma anche a tutti coloro che stanno dietro un banco a vendere il formaggio, di fare corsi per l'apprendimento delle tecniche di degustazione.





di LUIGI CREMONA

Peccati di gola

Ristorante Contesto Alimentare

Siamo proprio in centro Torino poco distanti da piazza Cavour per scoprire questo locale dal nome curioso. Non solo il nome, anche gli spazi sono inusuali, piccola la saletta, ma alto il bel soffitto, i colori, anzi il colore, essendo praticamente monocromo, sul bianco.

Un minimalismo che però ha anche un'anima, anzi due: Francesca Sgandurra appena 30 anni, in cucina e Matteo Fabbri in sala, una coppia giovane, piacevole e ben assortita.

La cucina è senza pretese, ma anch'essa pulita e piacevole, merito della giovane autodidatta che con giudizio non osa più di tanto.

Il prezzo è conveniente e invita al ritorno.

Specialità: crema tiepida di zucca con polpettine di trota bianca, macaron d'alfabeto al ragù di salsiccia, pinoli ripieni di gallina al trito di erbe e gusti dell'orto, arrostito di coniglio grigio di Carmagnola con erbe e nocciole e patate al forno e altro ancora come il millefoglie di farina di mais con Raschera di alpeggio e verdure saltate. Interessante la selezione dei formaggi: dalla Robiola di Roccaverano al Murazzano, dalla Toma d'Elva al Montebore, dal Testun al Caciocavallo Ragusano.

Piatto di 5 assaggi di formaggi 9 euro, di 9 assaggi 14 euro, alla carta un menù senza bevande circa 40 euro. Chiuso il lunedì.



Torino
Via Accademia Albertina, 21/E
Telefono 011.8178698
info@contestoalimentare.it
www.contestoalimentare.it

Ristorante Il Becco della Civetta

In inverno non potete provare il famoso "volo dell'angelo", dove potete passare i due minuti più emozionanti della vostra vita scavalcando i dirupi appesi ad un filo! (funziona solo nei mesi estivi).

Ma adesso potete trascorrere un giorno comunque indimenticabile in questa Locanda semplice, ma con camere pulite, di un borgo ancora più semplice e genuino che appare come un piccolo presepe incastonato nelle splendide Dolomiti Lucane.

Il ristorante ha un nome curioso: Il Becco della Civetta, e offre una saletta ben curata, con le pareti di pietra nuda ed ampie finestre da cui godere di un panorama mozzafiato.

La cucina, appassionata, non è certo da meno e propone antiche e nuove ricette piene di sapori: lonzino marinato all'Aglianico, capocollo, salame piccante, caciocavallo e pecorino, sformatini, frittatine di funghi e verdure, cicoria di campo e peperone crusco, pasta con legumi e cicoria, cavatelli al finocchietto con pomodoro e caciocotta, lonzino marinato all'Aglianico con misticanza di ricotta e noci, crostata di arance di Tursi. Selezione di formaggi locali. In sala accoglie Maria Antonietta, un pozzo senza fine di aneddoti e ricette locali.

Chiusa il martedì, ferie variabili. Circa 35 euro senza bevande.

Castelmezzano (Potenza)
Vico 1° Maglietta, 7
Telefono e Fax 0971.986249
info@beccodellacivetta.it
www.beccodellacivetta.it





“DUKORERE HAMWE” LAVORIAMO INSIEME

I primi casari del Burundi formati a Moretta

di Giancarlo Speciale

Sugli altipiani nel cuore dell'Africa, il Burundi è una splendida nazione, detta anche “Paese dell'eterna primavera” per le condizioni climatiche miti caratterizzate da temperature di 23° C come media annuale. Il territorio ha una estensione poco più grande della Regione Sicilia. Poche persone sanno che la sorgente più a sud del Nilo nasce in Burundi, e che l'emblema del Burundi è la vacca da latte e che il Tamburo del Burundi verrà presto annoverato dall'Unesco tra i beni patrimonio dell'Umanità. Proprio nel territorio del piccolo stato africano è nata una Associazione con l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze di alto livello nel settore agroalimentare, attraverso corsi teorico-pratici che permettano la formazione di giovani studenti. I saperi e le capacità acquisite saranno poi trasferiti in patria per creare tecnici e imprese specializzate. L'Associazione dal nome “Dukorere Hamwe” che nella lingua locale vuol dire lavoriamo insieme è nata grazie all'interessamento di Fides Marzi Hatungimana, burundese di nascita e agronomo

TALLONE: L'ESPERIENZA ITALIANA SI PUÒ ESPORTARE

Dice Guido Tallone, il responsabile del settore caseario dell'istituto Agenform delle Tecnologie Agroalimentari di Moretta: «L'esperienza italiana delle piccole produzioni casearie può essere esportata con successo. Ci sono buone prospettive per l'esperienza dei giovani burundesi. Non solo acquisiranno informazioni da trasferire a chi potrà imparare un mestiere, fatto estremamente utile, ma potranno far nascere una tradizione che non c'è».

Aggiunge Tallone: «Non è detto che tra qualche anno i formaggi del Burundi non possano essere una nuova realtà. Ci sarà ancora molto da fare, ma bisogna pur iniziare. Dal canto loro i ragazzi si stanno impegnando con assoluta serietà».

presso l'Apa di Sondrio. Inviata a studiare in Italia per fuggire alla guerra che per quasi trenta anni ha straziato il paese, non risparmiando membri della sua famiglia, qui si è fermata ma non ha perso i legami con il paese di origine. Maestra Assaggiatrice dell'Onaf ha sempre unito la passione per i formaggi all'amore per la vita e le attività sociali. Ora è anche presidente della Associazione di Cooperazione italo-burundese che è approdata all'Istituto Lattiero caseario di Moretta, in provincia di Cuneo con un progetto di formazione per due studenti che diverranno ambasciatori di nuove competenze tecniche nel

loro paese. Nel territorio burundese, in cui agisce l'Associazione, è assente infatti una professionalità specifica nel settore agro-alimentare a fronte del fatto che l'ambiente naturale offre buone possibilità ed esiste una richiesta di mercato per prodotti di qualità. Il progetto è patrocinato dall'Onaf, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio e dal Club Papillon, il sodalizio presieduto da Paolo Massobrio che valorizza beni alimentari, naturalistici e artigianali di ciascun territorio. Uno dei giovani seguirà la formazione come tecnico caseario, l'altro seguirà corsi inerenti le produzioni alimentari di carni e salumi.

Uno era studente, l'altro insegnante: ora vogliono aiutare il loro Paese

I due Desirè, il volto nuovo dell'Africa

Si chiamano entrambi Desirè, ma non sono parenti. Il più giovane che di cognome fa Uwizeyimana ha venticinque anni ed ha interrotto gli studi presso la facoltà di matematica per seguire il progetto. Lui segue il corso di caseificazione, il compagno Ahishakiye, 30 anni e insegnante di liceo, segue il corso di trasformazioni delle carni. È il giovane casaro-matematico a spiegarci che ha interrotto gli studi perché partecipare alla iniziativa di specializzazione era più importante per la sua gente. «Finirò gli studi dopo - ci dice - ma prima potrò essere di aiuto concreto in un settore che in Burundi è tutto da costruire. Da noi esiste l'allevamento che abbisogna di controlli e la caseificazione è pressoché sconosciuta. Il latte si considera da sempre un alimento da bere. Servono specialisti e subito. Le opportunità per introdurre opportunità di lavoro e di alimentazione ci sono. Non ci sono però specialisti. La nostra esperienza permetterà di formarne e cambieranno le cose». La situazione è analoga per il discorso della lavorazione e della trasformazione delle carni: servono tecnici e l'insegnante di liceo inventatosi macellaio al suo ritorno potrà prepararne a sua volta.



Per contatti con l'Associazione Dukorere Hamwe:
tel. 3400049153

E-mail: fides.marzi@virgilio.it

Sito web: www.dukorerehamwe.altervista.org



L'INTERVISTA di Giampaolo Gaiarin

«È UN SOGNO CHE DIVENTA REALTÀ»



Fides Marzi
Hatungimana

Fides, finalmente il progetto di cooperazione si concretizza, è stato facile?

«Tutto ciò che sta accadendo mi pare un sogno, poter andare a trasmettere alle nuove generazioni del Burundi le competenze acquisite in questi anni di permanenza in Italia mi dà molta carica ed energia. Parlare con loro e scambiare le esperienze di vita mi emoziona molto».

Quali risultati concreti prevede?

«Chissà che uno di questi ragazzi infonda questa passione sugli altipiani del cuore dell'Africa e che i sogni continuino a moltiplicarsi e a realizzarsi per molti. Purché siano sogni realizzabili che offrano dignità, lavoro e opportuni-

tà di vita decorosa per i giovani di una piccola nazione africana che ha vissuto sino a ieri tragedie inimmaginabili».

Situazione che lei ha vissuto...

«Ho perso mio padre, la mia famiglia si è disgregata, sono dovuta fuggire. Ho però imparato che si può ricominciare. Ora sono italiana e ne sono orgogliosa, ma una parte del mio cuore è ancora là. Abbiamo una grande cultura, proprio i miei genitori mi hanno sempre insegnato che l'aiuto concreto verso i più deboli non migliora solo la loro vita, ma anche la nostra».

Il progetto inizia con la formazione di casari, perché?

«Chi mi conosce bene sa quanto adoro

il latte ed i suoi derivati. Formaggi e latticini. Mi hanno dato molto nella vita, oltre che nutrirmi mi consentono di guadagnarmi una vita dignitosa e mi permettono di realizzare non soltanto i miei sogni ma anche quelli di tanti ragazzi che non avrebbero avuto altre prospettive nella loro vita».

Quale augurio alla Associazione che presiede?

«Mi piace pensare a questa frase che non mi appartiene ma mi fa molto riflettere: "Quello che noi facciamo è solo una goccia nell'oceano ma se non lo facessimo l'oceano avrebbe una goccia in meno" - Madre Teresa di Calcutta».



di Cristina Zani

Il formaggio Nostrano Valtrompia il 6 luglio 2012 è diventato Dop. La registrazione del prodotto è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Ue, dopo che la domanda era stata presentata nel settembre del 2010. Parliamo di un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano; la pasta ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e, quando molto stagionata, anche con note di pungente appena accennate; il colore della pasta è giallo paglierino con tendenza al giallo verde.

La zona di produzione e stagionatura del formaggio, ricorda il ministero, appartiene ai comuni della provincia di Brescia situati nella Valle Trompia.



Ecco le caratteristiche della nuova Dop. Forma cilindrica con scalzo quasi diritto: il diametro è compreso tra 30 e 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm; il peso della forma può variare da 8 a 18 kg; la crosta è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro; la pasta si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e può presentare occhiatura di dimensione medio-fine uniformemente distribuita; gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate.

La zona di produzione del Nostrano Valtrompia, è ben definita da un disciplinare limitatamente alla Val Trompia e confina a nord, con la zona di produzione

del Bagoss. Il latte è ottenuto da vacche di razza Bruna iscritte al Libro genealogico, per almeno il 90% del totale, e dovranno essere allevati in aziende con disponibilità di prato/pascolo, proveniente dal territorio identificato. Per la produzione del formaggio si utilizza il latte derivante al massimo da quattro munte consecutive. La salatura del formaggio avviene per asper-

VALTROMPIA LA SCORZA DURA DI BRESCIA

CONSUMO E ABBINAMENTI

Il Nostrano Valtrompia in cucina si presta a essere utilizzato come ripieno di casoncelli (ed è, infatti, uno dei piatti diffusi nella zona di origine) oppure come guarnizione di paste fresche o gratinate. In questi casi occorre un vino bianco dotato di buona struttura ma anche fresco (ad esempio un Curtefranca oppure un Lugana meglio se nella versione Superiore). Se consumato tal quale allora si può abbinare un vino rosato a base groppello come un Chiaretto oppure anche un Franciacorta rosé.

Quando il formaggio ha avuto una lunga stagionatura (oltre i canonici 12 mesi) allora è ottimo grattugiato sopra una semplice pasta condita con Olio Extravergine del Garda Dop o anche Sebino Dop. Da provare assolutamente una fetta con un Curtefranca rosso invecchiato o anche un Garda classico rosso superiore; se abbrustolito allora è d'obbligo un Sebino passito o un Lugana passito

sione manuale ripetuta di sale secco sulle facce e sullo scalzo e la durata della salatura è variabile da 5 a 20 giorni in funzione delle dimensioni della forma. Durante la stagionatura la cura periodica delle forme viene realizzata, ogni 7 - 20 giorni, mediante trattamenti della crosta con raspatura ed oliatura con olio di lino, a partire dal terzo mese e fino al termine della stagionatura. La durata minima della stagionatura del Nostrano Valtrompia Dop è di 12 mesi dal momento in cui vengono impressi sulla forma i marchi e il lotto di produzione.

Allevatori, casari e stagionatori figli di una cultura antica

In Valle Trompia è prevalente la figura dell'allevatore del bestiame che è anche casaro e stagionatore. Si riunisce quindi in una sola figura gran parte della filiera. In questo contesto interviene l'uso di tecniche comuni che si tramandano da padre in figlio. L'aggiunta di zafferano, l'uso di caldaie di rame e di attrezzi spesso prodotti dagli stessi casari, quali lo spino, la rotella e la spannarola, e la cura nelle operazioni di oliatura delle forme ad opera dei produttori con olio di lino durante la stagionatura sono l'evidenza del mantenimento dell'antico metodo di lavorazione del latte che permette di ottenere il Nostrano Valtrompia, formaggio espressione della cultura umana e agricola del territorio di produzione.

Dagli alpeggi al mercato 1.200 quintali di prodotto Dop

Le aziende zootecniche interessate alla trasformazione del latte in Formaggio Nostrano di Valle Trompia sono approssimativamente il 30% del totale sul territorio con una produzione di "Nostrano" stimabile in 1.200 quintali annui.

Questa affermazione è necessariamente di carattere deduttivo, in quanto non esistono a tutt'oggi strutture di raccolta e commercializzazione del prodotto ben definite, ma singoli produttori che "vanno" sul mercato quasi sempre in maniera isolata. Gli alpeggi con vocazione alla produzione sono 20 e le aziende monticanti sono poco meno di 50, con una produzione censita oscillante attorno ai 130 quintali di formaggio.

(Fonte censimento alpeggi anno 2000 - Regione Lombardia/Comunità Montana Valle Trompia).

Quel profumo di zafferano

di Mauro Capelloni

È la prima e unica Dop interamente bresciana. Rappresentazione di una realtà omogenea, geograficamente ristretta, nota più per le sue attività industriali, la Valtrompia recupera con il Nostrano le sue tradizioni casearie documentate già a partire dal XV secolo.

In questo Nostrano apposto al toponimo sta l'essenza di questo formaggio, frutto del rinnovarsi di usi e tradizioni locali, rivendicazione di un'appartenenza e una originalità storica e culturale, delimitanti non solo la zona di produzione ma anche quella della stagionatura.

È prodotto da latte di bovine di razza Bruna, che sfruttano nella bella stagione i maggenghi ed i pascoli montani, ricchi di essenze aromatiche e di pure e fresche sorgenti, riparandosi poi al giungere dell'inverno sui verdi prati di fondo valle. L'aggiunta di zafferano ne esalta le già note-

voli sensazioni aromatiche e dona alla pasta un "prezioso" colore dorato.

Un formaggio che ti accompagna passo dopo passo alla scoperta della sua stessa genesi.

Immediata è la percezione del latte appena munto che porta repentinamente al sentore

dei pascoli d'alta quota, del fieno odoroso, che stemperandosi negli aromi di un sottobosco autunnale pervaso di nocciole e castagne, sfocia nel sentore del bruno animale da cui trae l'origine.

Il tutto è racchiuso da una dura crosta, come dura è la scorza dei valligiani Triumplini, che però una volta spaccata mostra il suo cuore dorato e avvolge in superbe sensazioni

che molto a lungo accompagneranno chi avrà l'occasione di degustare questo singolare formaggio che non teme di invecchiare.



CASEUS VENETI

Settanta caseifici in gara
Treviso si conferma al primo posto



di Roberta Dini

È stata Villa Ca' Vendri, a Quinto di Valpantena di Verona, la sede dell'edizione 2012 di Caseus Veneti, la mostra e concorso itinerante dei formaggi della Regione del Veneto, che si è svolta sabato 6 e domenica 7 ottobre. Un weekend all'insegna del patrimonio caseario veneto che conta oltre settanta tipologie espressione di territorio, tradizione, capacità di innovazione, gusto e qualità al più alto livello. L'ottava edizione di Caseus Veneti, promossa dalla Regione Veneto e organizzata da Aprodav, l'Associazione regionale produttori di latte, ha offerto una vetrina ai migliori produttori, per far ulteriormente conoscere questa realtà economica ed è stata un'occasione speciale di incontro tra domanda e offerta di una delle principali nicchie enogastronomiche del Veneto, che trasforma in formaggi, dei quali 8 a Dop, circa l'85 per cento degli 11 milioni di quintali di latte prodotto dai quasi 4000 allevamenti presenti nel territorio regionale.

Presentati formaggi di una settantina di caseifici che si sono sfidati per ottenere 35 riconoscimenti, uno per categoria. Treviso si è confermata anche quest'anno al primo posto con 17 medaglie d'oro, seguita da Vicenza con 9 riconoscimenti e Verona che quest'anno è salita in classifica con 7 medaglie, superando Belluno che ha conquistato 6 primi posti. Non sono mancate degustazioni guidate con selezione di vini e birre da abbinare, laboratori del gusto, chioschi di vendita dove acquistare non solo formaggi, ma anche altri prodotti tipici, iniziative di approfondimento come "Caccia al cacio" e "Un'ora da casaro", il Salotto Caseario con Giovanni Ronzani e gli show cooking dello chef Fabio Campoli.

Numerose anche le iniziative di solidarietà. Prima tra tutte il Premio Friuladria Forme di Solidarietà, realizzato grazie alla collaborazione con la Banca Popolare Friuladria, la vendita di Forme di solidarietà con i formaggi offerti dai produttori presenti e il gioco "Occhio al peso". Il ricavato è andato alla onlus Life Inside e alla Fondazione Città della Speranza.



FORMAGGI E WHISKY

Abbinamento estremo, ricco di sorprese

di Riccardo Collu

Abbinare whisky e formaggio può sembrare una provocazione o una scelta estrosa per attirare l'attenzione ma non è così. L'idea dell'inconsueto sposalizio è nata con Il Single Malt Club, e il suo presidente Angelo Matteucci, già conosciuto come Ambasciatore Italiano Whisky Scozzesi, e docente nei corsi Ais alle lezioni sui distillati. Abbinare alcuni whisky con formaggi italiani è stata esperienza inconsueta quanto interessante. Se pur il consumo di Whisky e formaggi sia ampiamente sperimentato nel paese di origine del distillato simili accostamenti sono pressochè sconosciuti alla maggioranza degli italiani. Condurre l'abbinamento con professionalità non è stato un gioco: i due elementi si degustano in modo totalmente diverso: uno è allo stato solido e uno liquido, si capisce immediatamente che la tecnica è diversa. Per sentire il bouquet del formaggio, non possiamo certo agitarlo, solo spezzarlo quando possibile e percepire i primi aromi che fuoriescono dalla frattura. Il whisky invece ha la difficoltà dell'impatto con l'alcool, aggredisce ed anestetizza le mucose nasali. È necessario annusarlo fermo, con il naso a due dita dal bicchiere, eventualmente, farlo roteare a distanza, attendere l'uscita dei vapori d'alcool e avvicinarsi progressivamente, restando comunque fermi e a due dita dal bicchiere.

Per abbinarli correttamente la tecnica è introdurre l'alimento in bocca, ammorbidirlo, infine introdurre il distillato e creare una crema. In questo modo si evidenziano immediatamente eventuali prevalenze di uno dei due componenti o disarmonie nell'unione.

Nel fare tutto ciò, ci si ritrova complessivamente in bocca una quantità di crema, pari a un cucchiaino da caffè; pochissimo.

Si è deciso di effettuare una serie di assaggi prova con quattro bottiglie di

Glen Grant, precisamente 5, 10 anni, annata 1992 imbottigliato nel 2008 ed infine 16 anni.

Conoscendo le caratteristiche dei quattro single malt whisky si doveva individuare i formaggi che sarebbero stati abbinati. È stato necessario effettuare diverse degustazioni preparatorie con più tester per raggiungere l'obiettivo.

L'Onaf di Genova ha contribuito alla conoscenza di un modo nuovo, almeno per noi italiani, per consumare un distillato di pregio in modo consapevole.

Ed è stata proprio Genova ad ospitare la prima serata di degustazione, presso il ristorante "Genovino" con la presenza di quarantuno persone che hanno dichiarato piena soddisfazione.

Alla fine della degustazione tecnica dei quattro whisky, la quantità totale massima consumata di distillato a persona, era pari a due cucchiaini da minestra; ma tutti si sentivano appagati dall'esperienza. Pensare un modo diverso, curioso, di utilizzare il distillato che non sia neppure il classico fine pasto è risultato vincente. Un incontro con la direzione Onaf ha portato all'accordo tra i due enti per proseguire l'esperienza in altre città. Da queste parti dicono: se funziona a Genova funziona dappertutto.



I FORMAGGI

I magnifici quattro

Per l'abbinamento ai single malt, dopo diversi assaggi, abbiamo scelto quattro formaggi che a nostro giudizio si abbinavano bene agli whisky.

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP CLASSICA

Prodotto già conosciuto da antichi storici.

Il nome deriva da rubio - rosso, colore che caratterizza la formazione della crosta.

Il campione da noi degustato è di pura capra, fresco, inferiore ai 15 giorni

È di forma cilindrica, cremoso, lattico, sapori delicati e una vena acidula nel finale.



TOMA DELLA VAL D'ERRO

Formaggio dalle antiche origini prodotti dagli omonimi valligiani.

Chiamato localmente anche "stracch" perché prodotto al termine del periodo d'alpeggio, quando le vacche sono appunto stanche, "stracche". Forma parallelepipedica a base quadra, pasta molle. Sentori di sottobosco e funghi, ma anche di vegetali secchi. Stagionatura 90 giorni circa.

TESTUN



Testun affinato in vinacce di Nebbiolo da Barolo. È una toma prodotta in estate sulle alpi Monregalesi, tra Boves, Chiuse di Pesio e Lurisia. Realizzata con latte ovino e vaccino in proporzioni variabili e stagionatura da tre a 18 mesi e oltre. I sentori sono lattici, di sottobosco, e di

vinacce nel sottocrosta. La pasta con la stagionatura diventa più morbida e modellabile, acquisendo complessità di gusti e aromi.

TOMA DEL TONALE

Prodotto particolare a bassissima produzione, prodotto in alpeggio sull'omonimo passo al confine fra Italia ed Austria. Può avere doppia etichettatura e bollino in caseina Cee legato al latte di provenienza. Prodotto da latte vaccino intero, pasta cotta, semiduro a lunga stagionatura. Prima della consegna stagiona minimo 180 giorni. Ha sentori floreali, lattico cotto, e presenta alla masticazione la formazione di cristalli di Tirosina. Gusto intenso e persistente. Bouquet ampio e delicato.



SINGLE MALT

Dalle Highlands scozzesi

di Angelo Matteucci

La storia racconta che il whisky di malto scozzese ha visto la luce nel Medio Evo ed è prodotto ininterrottamente dagli albori nella tipologia "single" ovvero distillato da un'unica distilleria con l'utilizzo di orzo, acqua e lieviti per mezzo di alambicchi che producono il prodotto alcolico secondo il metodo discontinuo.

La distilleria Glen Grant, fondata nelle Highlands scozzesi nel 1840, è da sempre impegnata a produrre questo tipo di distillato originale dalle caratteristiche di particolare morbidezza apprezzata sia dagli esperti consumatori sia da chi si avvicina a Glen Grant per la prima volta.

L'attenta scelta delle materie prime è il primo anello necessario per iniziare una produzione che si concluderà dopo molti anni di paziente lavoro da parte degli esperti. Ogni fase è seguita con particolare cura sia





CHE STORIA

un gusto di gran classe

nella fase del maltaggio sia nella fermentazione e della successiva distillazione ed infine nell'invecchiamento per lunghi anni in speciali barili di rovere in cantine esposte al variabile clima scozzese. Al termine del percorso, che varia principalmente in base al periodo di affinamento, si ottengono whisky di malto eccellenti che appartengono ad un'unica matrice ma che variano sensibilmente sia agli aromi sia al gusto. Il whisky è chiaramente la bevanda nazionale scozzese e nel

suo Paese d'origine ha diversi momenti di consumo.

Lo troviamo, di fatto, come bevanda conviviale, legato a momenti felici, bevuto liscio, con acqua, con ghiaccio, miscelato ed anche abbinato a certi cibi come stufato di carne, alle ostriche, al pesce affumicato, allo speciale insaccato "haggis" ed a formaggi con un buon contenuto di grassi e con caratteristiche particolari.



Da sinistra Riccardo Collu, delegato Onaf di Genova e Angelo Matteucci, presidente del Single Malt Club

I WHISKY

I fantastici cinque

GLEN GRANT 5 ANNI

Esame organolettico di Glen Grant 5 anni gr. 40

Colore giallo paglierino limpido

Aroma: fine, lieviti, agrumi, fiori, salvia, pera, mela, vaniglia, malto, biscotto, legno di rovere.

Gusto: morbido, caldo, fine, fruttato, arancia, uvetta, vaniglia, noce.

Retrogusto prolungato e pulito.

GLEN GRANT 10 ANNI

gr. 40

Colore oro chiaro.

Aroma: malto, vaniglia, crema, miele, pera, albicocca disidratata, legno.

Gusto: morbido, cremoso, fruttato, speziato, liquirizia, scorza d'arancia

Retrogusto elegante, delicato ma non banale.

GLEN GRANT 1992 (16 ANNI)

gr. 46 non chilled filtered

Colore oro antico.

Aroma: intenso, ricco, frutta matura, uvetta, tabacco da pipa, miele con lievi note di vino sherry.

Gusto: ampio, dolce, vellutato, frutta matura ed esotica, miele di castagna, chicchi di caffè, note di sherry.

Retrogusto molto persistente con note dolci iniziali terminanti in leggermente amare.



GLEN GRANT 16 ANNI

Gr. 43

Colore: oro intenso.

Aroma: ricco, note di agrumi, scorza di arancia, miele di acacia, note di legno di rovere, vaniglia e liquirizia.

Gusto: pulito, ricco, caramella balsamica e liquirizia, frutta matura e secca, fico, dattero, plum cake, note tendenti amare dovute al legno.

Persistenza: lascia la bocca pulita con piacevoli note di frutta e legno.

GLEN GRANT 170TH

Gr. 46 non chilled filtered

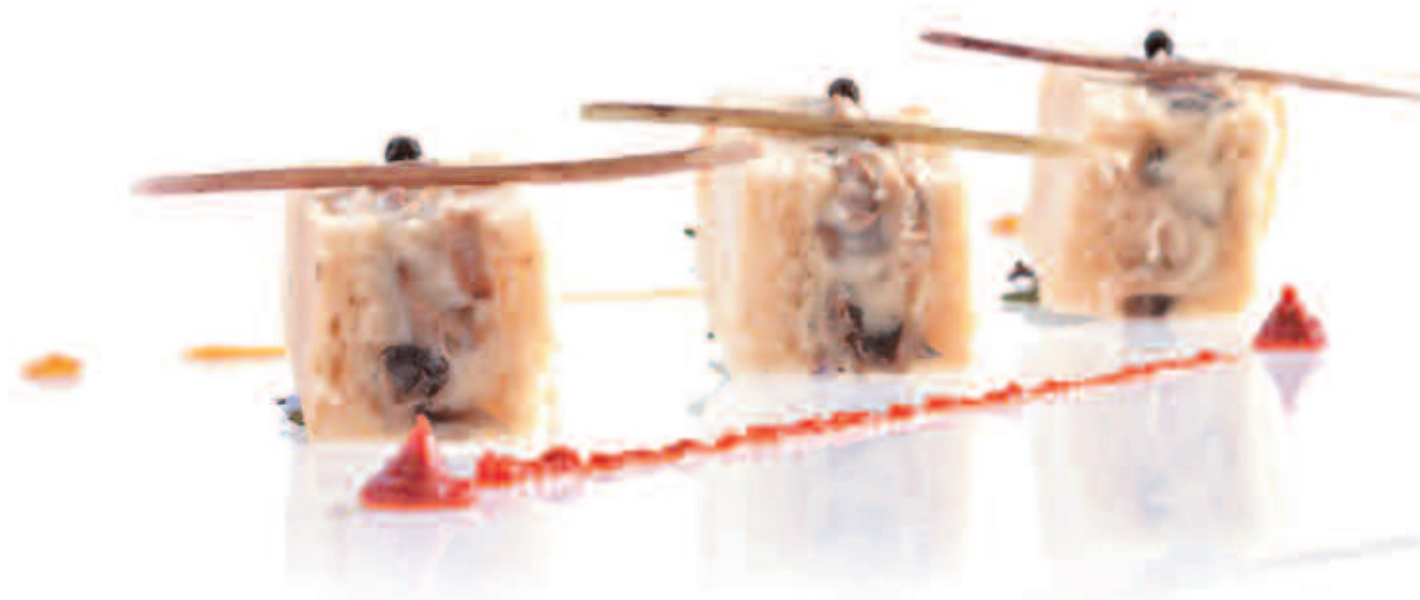
Colore: oro antico.

Aroma: intenso, fresco, frizzante al palato, frutta, banana, scorza di arancia, mela, pera, vaniglia, crema pasticcera, burro, panna, note di fuliggine.

Gusto: ricco, pieno, erbe aromatiche, agrumi, frutta fresca, cacao bianco, noce moscata. Pepe nero.

Persistenza: molto prolungata, note di tabacco da pipa e legno. Eccellente finale con sensazioni pulite.

LA FESTA DEL CONVIVIO E DEL FORMAGGIO



di Fabio Campoli

Natale è la festa dell'incontro, festa della famiglia per eccellenza, del convivio e anche della cucina. Il Natale è per tutti noi un momento magico e per chi come me nutre questa grande passione il Natale si traduce in un'atmosfera, ricca di calore e di sapori tradizionali che si tramandano in famiglia nel tempo.

Da chef posso dire che è proprio attraverso la cucina che esprimiamo anche la voglia di stare insieme ai parenti e agli amici, che regaliamo il nostro tempo e la nostra attenzione agli altri.

La tavola e la cucina, sono in questi giorni dell'anno i due luoghi emblematici, che meglio rappresentano la "riunione" familiare, il ritrovo. Luoghi dove raccontarsi, preparare con attenzione e vivere un momento di convivialità, lontano dai soliti ritmi quotidiani.

Per questo Natale io e il Circolo dei Buongustai abbiamo pensato per i lettori di "InForma" di regalare i menu delle feste, dalla Vigilia di Natale al Capodanno, vi propongo alcune ricette con cui potrete deliziare i vostri commensali.

Dall'antipasto al dolce, per ogni giornata di festa, nuove idee che non tradiscono la tradizione, ma la rinnovano rivisitandola con fantasia e nuovi ingredienti da far assaporare. Tra questi il formaggio sarà un must, principe incontrastato di alcune ricette e co-protagonista in altre, ma sempre presente per regalare sapore e carattere.

Siamo soliti pensare i menu delle feste attraverso il pesce della vigilia, O' Capitone di "Natale a Casa Cupiello" è un esempio storico e culturale dei piatti del 24 dicembre; o la lenticchia della sera di San Silvestro, rigorosamente accompagnata dal cotechino o dallo zampone.

Ma per uscire dai cliché delle feste e rinnovare le nostre tavole, penso che sia importante innanzitutto trarre ispirazione dalla tradizione, riprenderne gli elementi base e riassembliarli per trovare nuove formule di sapore.

Ecco perché mi piace pensare al formaggio sulle nostre tavole, nelle sue molteplici varianti regionali, da usare come antipasto abbinato a un vino scelto accuratamente, con confetture e gelatine magari preparate in casa e da far vivere nelle sue infinite sfumature di sapore e di profumo all'interno delle nostre ricette. Bisogna imparare a scoprire la duttilità di questo alimento e confermarne il suo alto valore di "gusto".

Il segreto è saper mescolare insieme i sapori, gli odori e gli umori per creare nuovi punti di vista e spunti emozionali.

E il formaggio, secondo me, riesce a creare tutto questo in cucina, trasforma i piatti dandogli accento, personalità.

A questo punto non resta che sperimentare ai fornelli queste nuove proposte culinarie, che ci aiutano anche a scoprire il formaggio, quello buono, come protagonista nella cucina e festeggiare così nel migliore dei modi questo Natale. Buone feste a tutti!

Un consiglio pratico ai ristoratori

Natale è l'occasione per potere scegliere e acquistare tre o quattro tipologie di formaggio, consiglio sempre di cercare quelli tipici e Dop, magari per conoscere anche realtà regionali e valorizzarle al meglio in cucina e sulla tavola.





MENU DELLE FESTE

VIGILIA

- Insalata di polpo verace con puntarelle al pestaccio
- Gnocchetti di ricotta con salsa al formaggio Dop Veneto, broccoli e melograno
- Baccalà al cartoccio con olive nere e patate
- Torta rovesciata di pere, rosmarino e funghi

MENU DI NATALE

- Crema di Montasio ai funghi
- Pasticcio di crespelle a più elementi di sapore
- Coniglio farcito e pere williams alla conserva di ribes
- Soffiato di marroni

MENU DI CAPODANNO

- Trota all'arancia con melagrana e mele smith
- Crema di mais filante con provolone Valpadana dop e Pestaccio caldo
- Rotolo di sfoglie croccanti con cotechino, mazzancolle e broccoletti
- Crostata di lenticchie

LE RICETTE di Fabio Campoli

VIGILIA • Gnocchetti di ricotta con salsa ai formaggi veneti Dop, broccoli e melograno

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi:

Farina di semola, 200g
Ricotta setacciata, 200g
Albume, n°2
Sale fino

Per il condimento:

Latte fresco, 1/2 lt
Asiago, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, 150g
Broccoli siciliani, 250g
Melograno, 50g
Marroni bolliti, 50g



Esecuzione

In una terrina mettere la farina, la ricotta, gli albumi e il sale.

Fare l'impasto e lavorarlo bene. Dare la forma di gnocchi piccoli, passarli uno ad uno con la forchetta, e cuocerli in acqua bollente salata.

Per la salsa mettere il formaggio grattugiato nel latte per 4 ore in frigorifero. A parte preparare le cime dei broccoli sbianchite. Sgranare il melograno. Sbucciare i marroni e farli a pezzetti. Poco prima di servire scaldare la salsa al formaggio. Nel fondo del piatto mettere la salsa al formaggio, adagiare sopra gli gnocchi e cospargere con le cime di broccoli, il melograno e i marroni.

NATALE • Crema di Montasio ai funghi

Ingredienti per 4 persone

Burro gr100
Farina 00 gr 30
Latte lt 1
Montasio fresco g 400
Funghi trifolati g300
Prezzemolo e timo ciuffi 4
Pane raffermo

Esecuzione

In una casseruola preparare un roux (addensante) facendo sciogliere il burro, aggiungendo fuori dal fuoco la farina, un pizzico di sale, mescolando bene il tutto e facendo cuocere sulla fiamma dolce per dieci minuti. A parte portate al bollore il latte speziandolo a piacere. Nel frattempo tritate un ottimo Montasio fresco. Mescolate in una pentola il roux, le erbe tritate, il latte e il Montasio e mescolatelo bene fino a renderlo un composto liscio ed omogeneo. In ultimo aggiungete i funghi trifolati e tritati a pezzi grossi, rimettete il tutto sul fuoco a far cuocere per cinque minuti. Vedrete formarsi una meravigliosa crema filante al Montasio e funghi. Togliete dal fuoco e lasciatela freddare. Tagliate le fette di pane in modo uniforme, cospargetele con una strato di almeno un centimetro di crema al Montasio. Al momento passate il tutto al forno molto caldo per farle gratinare, così avrete il gustoso effetto della croccantezza del pane, del cuore morbido di formaggio e funghi, e la superficie gratinata.

CAPODANNO • Crema di mais filante con Provolone Valpadana Dop e Pestaccio caldo

Ingredienti per 4 persone

Farina di mais, g 300
Provolone Valpadana Dop, g 150
Prezzemolo, ciuffi 4
Mentuccia, ciuffi 4
Aglio, 1/4 di spicchio
Acciughe dissalate, 2 filetti
Olio extravergine d'oliva dal fruttato intenso, 6 cucchiari
Sale q.b.

Esecuzione

Tritare il Provolone Valpadana e riporlo in una ciotola.

Una volta preparata la polenta spegnere, incorporare il Provolone Valpadana tritato e mantecare facendo dei movimenti rotatori con il mestolo fino a renderla filante. Lasciarla riposare coperta per tre minuti. A parte in una casseruola mettere l'olio, la mentuccia, il prezzemolo, le acciughe, l'aglio, il tutto tritato finemente al momento, e far cuocere lentamente fin quando non risulta biondo; quindi, fermare la cottura con due cucchiari d'acqua fredda. Servire la polenta su piatti cosparsi d'olio alle erbe, volendo cospargere ancora con il Provolone Valpadana tritato.



Nel presepe di Cremona i pastori con il cacio



A Natale ognuno dà il meglio di se stesso

di Vincenzo Bozzetti

Sull'importanza del formaggio sulla tavola natalizia, molto è stato detto e molto si potrà ancora dire e scrivere dal momento che, in aggiunta al grande valore nutrizionale dell'alimento, molti attribuiscono ai formaggi ed al carrello con tante tipologie in particolare, la capacità di favorire la convivialità, il che di per sé, non è poco! Uno tra i tanti motivi persuasivi starebbe nel fatto che le diversità delle tipologie offerte, possono facilmente incontrare le diverse preferenze sensoriali dei commensali, anziani, adulti, giovani o, bambini che siano. Però, nonostante questa sua grande capacità di "far stare insieme" il formaggio generalmente è assente dalla rappresentazione natalizia maggiormente popolare: il Presepe. Proprio in quel Presepio che è anche simbolo dello stare insieme. A ben vedere, infatti nella stragrande maggioranza dei casi, a Gesù Bambino i poveri pastori portano, pecore ed agnelli ed i ricchi Re Magi: oro, incenso e mirra.

Di caciotte e ricotte, proprio non se ne parla; perché? La raffigurazione popolare del Presepe, risale a San Francesco d'Assisi in quel di Greccio, nel 1223.

Successivamente, pittori e scultori, arricchirono i personaggi del presepio con

volti ed abiti sfarzosi delle famiglie di potere, talvolta in modo del tutto alieno al contesto storico-sociale dell'evento. Spesso il presepio si è evoluto, si è modificato con il cambiare dei tempi.

Immutato ed immutabile è rimasto invece "il bestiario": il bue, l'asino, le pecore e gli agnelli ed i cammelli che trasportarono i Re Magi. Ognuno col proprio carico di significati simbolici.

Tra questi, penso proprio si possa affermare che, nessun altro essere vivente abbia rappresentato Gesù Cristo, più dell'agnello. L'agnello immolato nel sacrificio che ne diventa simbolo.

L'agnello rappresentava Gesù Cristo, ancor prima che del popolare Presepe, infatti era già scolpito nelle Catacombe di San Callisto a Roma, mille anni prima. Quindi, volendo si potrebbe arguire che, se il pastore porta in dono il prezioso agnello vivo, non può certo impoverire il gesto con il suo cibo quotidiano. In questa logica: l'agnello è prezioso, il cacio è banale. Il pastore, ancora mille anni fa, viveva con latte e formaggio, non poteva certo sacrificare la pecora per nutrirsi e, doveva anche salvaguardare la crescita dell'agnello, se voleva pensare al futuro. In questo senso il suo dono portato alla Grotta era prezioso. Per cui è comprensibile che la tradizione abbia



rispettato quei valori socio-rurali, in aggiunta o a lato ai quali, ci potrebbero stare forti motivazioni sanitarie.

In merito, vale la pena di ricordare che il latte ed i suoi derivati, nel corso dei secoli, sono stati associati più di una volta, ad epidemie o pandemie che fossero. Anche perché sulla diffusione delle malattie e pestilenze, sino ad un paio di secoli fa, nulla si sapeva. Per cui, se qualcosa accadeva, si procedeva per eliminazione. E, quando avveniva una esclusione che tale restava per qualche secolo a venire. Oggi, invece quell'errore non lo commettiamo più, ne commettiamo tanti altri.

Nel mio caso, infatti, in preda all'invidia nei confronti dei tanti mestieranti presenti nei presepi, andai dall'artigiano Ferdinando Giordano che crea statuine presepiali accanto al Duomo di Cremona, chiedendo se fosse stato possibile prepararne alcune. La saggia risposta non si fece attendere: "alla Grotta di Betlemme - mi disse - ognuno porta il meglio che ha, se lei vive o, lavora nel mondo dei formaggi, le statuine del suo Presepe porteranno formaggi!"

Così, quando guardo le statuine riportate in queste pagine, non sono più invidioso degli altrui figuranti vari, non mi importa più come siano vestiti, secondo quale tradizione, quale epoca. Ora, concordo con il saggio artigiano: "A Natale ognuno dia il meglio di se stesso", aggiungendo: "Anche i giorni dopo", Buon Natale a tutti!

Dimenticavo...che formaggi offrire a Natale? I migliori! Quelli che piacciono ai nostri commensali.

Il Trentingrana al cioccolato bianco

Arriva da Trento un goloso suggerimento per un dessert natalizio.

È il Trentingrana tuffato nel cioccolato bianco per divenire dolce sublime.



Ecco l'albero dei formaggi

Ecco un antipasto di Natale carino e sfizioso. Realizzare un bellissimo albero di Natale fatto con strati alternati di pomodorini e cubetti di formaggio può essere una soluzione di effetto. Ogni striscia avrà un formaggio diverso che si potrà scegliere tra i preferiti purché stagionati per essere sicuri che il formaggio natalizio non sciabordi.

Sarà simpatico accompagnare l'albero con ciotoline di sale e olio in modo che ognuno possa condire pomodori e formaggi nel suo piatto. Con i cubetti di formaggio che restano si potranno realizzare son tuosi sughi ai quattro formaggi.

(Visto sul sito www.pourfemme.it).



Lo spuntino di mezzanotte con il Castelmagno

di Armando Gambera

A Natale, dalle mie parti, nelle Langhe, usava fare uno spuntino dopo la Messa di mezzanotte. In quei primi anni Settanta mi venne in mente di portare il formaggio che per me era diventato "il cacio che mi aveva aperto il mondo caseario". E così sbocconcellammo pane e Castelmagno in compagnia di un bicchiere di Barolo. Me lo ricordo ancora: crosta rugosa e umida con evidenti tracce di muffa grigia e rossastra, pasta compatta e gialla tendente al dorato con spesso sottocrosta ambrato e qua e là segnato da venature grigio-verdi che si perdevano nel centro della forma. Profumi intensi di muschio, cantina, animale e stalla. In bocca esplodeva attraverso una serie illimitata di aromi e si placava in una struttura setosa, fondente. Il Castelmagno della giovinezza, si sa, è sempre il migliore perché quando si hanno vent'anni tutto è bello e grande.



caseificio
Sepertino
burro & formaggi

Diemonte
passione
italiana.

Via Reale nord, 2- 12030 Marene (CN) • Tel. 0172 742.575 - Fax 0172 742.211 • e-mail: caseificiosepertino@libero.it

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena incontra il Parmigiano Reggiano e altri formaggi

di Mario Gambigliani Zoccoli
e Giacomo Toscani

Tempo di Natale e di delizie italiane. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena bussava alla porta del Parmigiano Reggiano. Ne nasce un dialogo vagamente surreale, ma pieno di significati per i cultori della materia.

"Ciao, sono il Balsamico, ma mi raccomando, con la lettera maiuscola per non confondermi con tanti altri prodotti che cercano d'imitarmi. Tu, però, non puoi confondermi, infatti sono contenuto in una piccola bottiglietta da 1 decimo di litro, obbligatoria per legge per tutti i produttori. Questa bottiglietta ha lo stesso valore del tuo nome scritto sullo scalzo della forma; sono i nostri segni distintivi. Oltre alla bottiglietta ho tante altre caratteristiche che mi rendono unico".

Continua la sua perorazione il vero Aceto balsamico: "Nel 2000 ho ottenuto la Dop, ma sono molto, molto più vecchio; pensa che, per essere chiamato Extra Vecchio, devo maturare per oltre 25 anni, dentro a botticelle di legni e capacità diverse. Ma la mia origine si perde nella notte dei tempi..."



Infatti il mosto cotto, che è la mia unica materia prima, è uno dei dolcificanti più antichi dell'uomo. Pensa che per la mia produzione non si usa alcun aceto ma solo mosto cotto di uve tipiche modenesi che vengo cotte a fuoco diretto, a vaso aperto, per un tempo sufficiente a far evaporare un terzo del mosto di partenza. Il mosto inizia quindi un

lunguissimo percorso, che dura decine e decine di anni, durante il quale una lenta fermentazione acetica e una lentissima evaporazione nelle botticelle poste nei sottotetti mi conferiscono quelle caratteristiche che mi rendono inimitabile". Si sprigionano aromi e sentori di eccellenza: "Sono sciropposo, limpido, con un colore bruno carico

con alcuni riflessi rossastri che i miei fan esaltano con la luce di una candela. Ho un profumo forte, dolce ed agro, forte ma armonico. Ma il massimo lo offro quando vengo degustato su un cucchiaino, in purezza. Sono pieno e corposo, vellutato e armonico; tutte caratteristiche che mi permettono innumerevoli abbinamenti gastronomici".





Mille anni di bontà

Le origini dell'Aceto Balsamico sono molto antiche, sempre intrecciate al formaggio e in particolare al Parmigiano Reggiano. Lo dimostrano alcuni bassorilievi, scoperti nel 3000 avanti Cristo, dove appaiono effigi sulla mungitura e le prime lavorazioni del latte. Un passaggio importante avviene nel VII secolo con l'entrata dei Longobardi, dal Friuli, che portano le loro vacche, con il manto tendente al rossiccio chiamate "formentine" e attorno al 1100 arrivano nella pianura padana che nel frattempo ha subito sostanziali variazioni. I terreni paludosi con poco foraggio e quindi idonei a piccoli animali, pecore e capre, vengono prosciugati dai monaci circestdensi dell'Abbazia di Chiaravalle vicino a Milano, ed aumenta notevolmente il foraggio sufficiente ad alimentare animali di grossa taglia.



Pecore e capre vengono portate verso le colline e le vacche prendono il loro posto con conseguente aumento del latte a disposizione; si rende necessario conservare il formaggio più a lungo. Lo sviluppo dei mercati cittadini favorisce nel Trecento la commercializzazione e l'esportazione in Toscana e verso i porti del Mediterraneo occidentale. Nel Quattrocento diventa sempre più importante e conquista l'Europa, nel 1600 le "vaccherie" si diffondono e il formaggio sale in cattedra come importante cespide di entrata nel Ducato di Parma.

Corrono i secoli e gli anni, nel 1938 il Parmigiano Reggiano prende ufficialmente il nome. Nel 1996 il suggello finale della Dop.

I MARCHI



Associazione
Esperti
degustatori
Aceto
Balsamico
Tradizionale
di Modena Dop

Il Balsamico e l'Extra Vecchio

Come il Parmigiano, il Balsamico è caratterizzato da una notevole armonia gustativa ed è proprio questa la nota che consente un matrimonio così ben riuscito tra due eccellenze. C'è l'Aceto Balsamico più sbarazzino, vivace ed esuberante, vigoroso ed energico, e quindi più idoneo per prodotti freschi.

E c'è l'Extra Vecchio, che è maturato per 25 anni, diventando molto armonico ed equilibrato, rotondo e vellutato, sposandosi anche con la mozzarella e la ricotta.

L'AZIENDA

Azienda Agricola
Mario Gambigliani Zoccoli
mariogambiglianizoccoli@gmail.com
Telefono 338.5087425

Sede operativa Acetaia
Via Mavora 154,
Castelfranco Emilia (Mo)
Telefono 059 956112
Telefono e fax 059.220893

Sede Legale
C.so Canalgrande 9, Modena



In Olanda un curioso mercato con 30 mila chili di Gouda

Dal 1593, in Olanda, ad Alkmaar, dalle 10 alle 12.30 nella piazza Waagplein, dal primo venerdì di aprile al primo venerdì di settembre, si tiene uno storico mercato del formaggio. Migliaia di visitatori arrivano da tutto il mondo per assistere a questo evento. Si tratta in effetti di uno spettacolo straordinario, con una piazza piena di formaggio e portatori in costume tipico.

Sotto l'occhio vigile del soprintendente del mercato, circa 30 mila chili di forme di formaggio Gouda ed Edammer (2200 forme) vengono collo-

cate in lunghe file sulla piazza. Entro le 9.30 tutta la merce deve essere esposta al mercato. La trattativa sul prezzo al chilo avviene tuttora secondo il metodo del "battimano".

Questo modo di mercanteggiare consiste nel battersi la mano a vicenda e dire un prezzo. L'ultimo battimano suggella la vendita di una partita di formaggio.

Prima delle 12.30 la piazza deve essere completamente priva di formaggio, in modo che i bar possano rimettere fuori i tavolini e le sedie.



Inseguendo il Gloucester sul pendio



Ogni anno a Gloucester, città del sud-ovest dell'Inghilterra, si fa questa "corsa" molto strana, seguendo una tradizione di secoli.

Coinvolge fino a 20 partecipanti che, dalla cima della collina di Cooper - quasi impossibile da raggiungere - inseguono, correndo, una doppia forma di formaggio Gloucester di 3,17 kg, lanciata giù per la ripidissima discesa.

Il vincitore sarebbe colui che durante la discesa riesce ad acchiappare il formaggio, ma siccome la forma può raggiungere anche la velocità di 120 km orari e quindi nessuno riesce nell'impresa, viene premiato chi arriva per primo ai piedi della collina.

Tutto è ammesso per arrivare più rapidamente al traguardo. I partecipanti non corrono, ma addirittura "volano", con capriole, salti e grandi ruzzoloni che frequentemente provocano parecchi contusi o addirittura feriti con ossa rotte.

Un pieno di formaggio per raggiungere i 104 km/h

Sono gli scarti dell'industria casearia il segreto che ha permesso all'Utah State University di stabilire un record mondiale.

È l'ultima novità in tema di prestazioni della mobilità alternativa. E arriva appunto dagli Stati Uniti dove un team di ricercatori universitari ha realizzato un dragster da record, adattando il motore all'alimentazione con uno speciale biocarburante: biodiesel ottenuto dagli scarti di formaggi. La macchina, impiegata nelle gare di accelerazione, e il suo speciale pieno hanno permes-

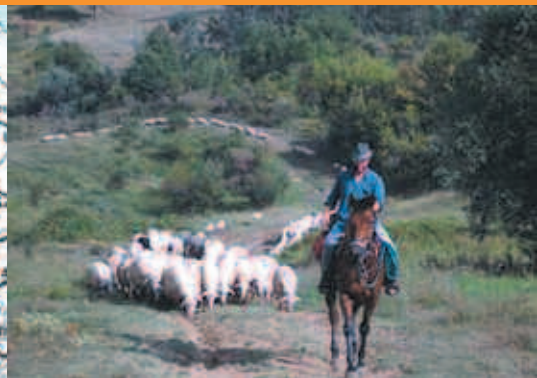
so all'Utah State University di stabilire il nuovo primato mondiale per questa categoria di veicoli raggiungendo i 104 km/h. L'A-Salt Aggie Streamliner, questo il nome con cui è stato battezzato il veicolo da corsa, è alimentato da una miscela di biodiesel ottenuto dalla fermentazione dei rifiuti dell'industria casearia. "Riuscire a sviluppare un biocarburante su una scala abbastanza ampia da far funzionare un dragster è stata un'impresa difficile", spiega il biochimico Alex McCurdy membro del team.



Caciotte e provole in baby doll

Fashion, formaggio e fantasia. Sono le tre f di "Genn'e Scoria", l'azienda di un'allevatrice sarda, Monica Saba, che manda in passerella caprini e provole, caciotte e tomini avvolti in tailleur, montgomery e baby doll. Per restare sul mercato e affrontare le difficoltà di questa crisi ha aggiunto creatività, innovazione e un tocco di femminilità. Si è inventata di sana pianta l'idea di vestire le forme di formaggio con tessuti termo-igrometrici 100% lana di pecora sarda prodotti da Edilana, specifici per il food-packaging termico salvatilità. Il primo defilé della collezione autunno-inverno si è svolto a settembre all'interno della manifestazione transumante di Porto Cervo. «Queste confezioni - spiega Monica Saba - tengono fresco il prodotto, evitando umidità e il formarsi di muffe. Poi, una volta finito di mangiare, oltre al ricordo del sapore genuino, resterà un abito, un must da collezione».





TRANSUMANZA

L'IDEA: SUL PERCORSO DEI TRATTURI

di Antonio Di Caro e Paola Ippoliti

La transumanza è un fenomeno complesso e articolato che non si può ridurre a semplice spostamento periodico in ogni anno di greggi, cani, cavalli e uomini. È piuttosto, secondo Sprengel, una forma di economia che cambiava sede in determinati periodi di ogni anno. Le antiche popolazioni attraverso la transumanza hanno scambiato conoscenze e favorito scambi commerciali.

Il fenomeno ha interessato varie regioni d'Europa, in particolare Spagna, Francia, Svizzera, Germania Meridionale, Carpazi, Balcani e naturalmente l'Italia. Importante e di lunga durata, è stata la Transumanza che ha riguardato l'Abruzzo, il Molise, la Puglia e la Basilicata.

LE VIE NATURALI DEGLI ARMENTI

Un'interpretazione suggestiva dei tratturi, grandi itinerari delle greggi, ci sembra quella di vie naturali trovate proprio dagli armenti, sfruttando l'orografia del territorio, per portarsi dalle montagne alle valli e viceversa, vie che poi sono state allargate e codificate dall'uomo.

Dopo un periodo di decadimento legato all'altomedioevo, la Transumanza vede il suo massimo splen-



dore nei secoli XVI e XVII con gli Aragonesi che regolamentarono il fenomeno codificando due aspetti fondamentali: la gestione del territorio da parte dello Stato e l'importanza del commercio della lana, oltre che delle pelli e dei prodotti derivati dal latte e della carne. I tratturi quindi sono "la grande rete viaria in grado di soddisfare le diverse esigenze di movimento, di sosta, di alimentazione delle pecore": così scrive Natalino Paone.

I periodi di trasferimento erano stabiliti in settembre per condurre gli armenti nel Tavoliere, con il

ritorno all'alta e media quota dopo la fiera di Foggia, otto maggio, quando i pastori transumanti avevano venduto i prodotti e onorato gli impegni presi.

Dalla fiera di Foggia la lana veniva inviata al nord, a Firenze, in particolare, e a Milano, seguendo ancora i tratturi che, quindi, sono indicati anche come "vie della lana". Nei periodi più floridi per la pastorizia, sui pascoli dell'Abruzzo montano, c'erano più di 3 milioni di pecore.

Alterne vicende e dibattiti accesi sulla questione sociale, favorirono la lenta e costante erosione dei tratturi a vantaggio di una agricoltura stanziale che andava appropriandosi anche dei "riposi" e delle "pertinenze" legate alle antiche vie verdi.

UNA SCUOLA DI GASTRONOMIA

Il secolo ventesimo vede l'estinzione della transumanza, così faticosa e piena di sacrificio, a favore di trasporti su rotaia o su gomma; e il numero di capi allevati è drasticamente diminuito. I pastori o, meglio, gli allevatori, sono generalmente i proprietari degli armenti e il fenomeno non incide più su una società totalmente cambiata.

Alla transumanza sono legate importanti tradizioni gastronomiche, l'uso delle interiora di agnello e capretto, le animelle e le budellina di animali lattanti, la coratella, usi ancora oggi comuni a diverse Regioni, così come in Abruzzo ritroviamo il Caciocicotta, formaggio tipico della Puglia.





IERI E OGGI

IL NOSTRO CAMMINO DI SANTIAGO



“Settembre andiamo.
È tempo di migrare.
Ora in terra d'Abruzzi
i miei pastori
lascian gli stazzi e
vanno verso il mare...
E vanno
pel tratturo antico
al piano, quasi per
un erbal fiume silente
su le vestigia
degli antichi padri”

I Pastori, Gabriele D'Annunzio

Legata alla Transumanza in Abruzzo c'è la Presentosa di cui parla anche Gabriele D'Annunzio, “una grande stella di filigrana con due cuori”, gioiello donato dal pastore in partenza per la Puglia alla sua promessa sposa in pegno d'amore e di fedeltà.

Il Molise ha scelto di tutelare le grandi vie della transumanza. I 111 metri di larghezza imposti dalle leggi aragonesi, sono stati infatti sottoposti a vincolo e, di conseguenza, l'esistenza stessa dei tratturi è stata tutelata e considerata fonte di un possibile sviluppo turistico.

E nelle altre regioni il cammino si è fermato? Si potrebbe pensare a un “uso” tutelato e sostenibile delle Taverne e delle piccole Chiese pastorali disseminate lungo le grandi vie?

Su questo nostro magazine vogliamo aprire un confronto, una finestra di dialogo. In base anche agli articoli di Caseus degli anni scorsi, ci chiediamo: i tratturi che da Castelluccio di Norcia andavano all'Agro Pontino di cui ci parla Barbara Orsini, sono ancora leggibili? C'è sempre la rievocazione della transumanza al Rifugio Sebastiani del Monte Terminillo e a che punto è la tutela dei tratturi laziali di cui ci parla Paola Ccczocrea? E la transumanza bovina veneta, e la transumanza in Val Senales e in Val Passiria?

C'è ancora un'attenzione ai tratturi, come nel 2004, quando fu emesso un francobollo commemorativo, come ci segnala Raul Ciappelloni?

L'ULTIMO VETERINARIO DEL GRAN SASSO

In Abruzzo da alcuni anni il veterinario Pierluigi Imperiale, ultimo “veterinario condotto” del Gran Sasso, come lui stesso ama definirsi, parte dall'Aquila con un gregge di pecore e un gruppo di camminatori, spesso non italiani, che si uniscono a lui per percorrere il Tratturo Magno. Si tratta di 9 giorni di cammino, per un totale di 244 km fino a Foggia, con una alternanza di pastori e di greggi che ogni sera riposano negli stazzi.

All'arrivo in Molise, il gregge e i camminatori ven-

gono affiancati dai Cavalieri del Tratturo che di solito seguono la famiglia Colantuono di Frosolone, ultimo vero transumante con le vacche podaliche. Il tratturo Magno è in abbandono, ma resta ancora di proprietà demaniale e, secondo Imperiale, l'antico tratturo dei pastori potrebbe risorgere se diventasse un percorso di trekking a tappe; tale iniziativa favorirebbe il sorgere di un'economia turistica legata anche a rievocazioni storiche di mercati, e fiere. E attività di artigianato e agrituristiche, sognando un “Cammino di Santiago” nostrano.



Il Cacio Fiore aquilano da viatico dei briganti abruzzesi a principe delle mense

*Signore gentilissimo

Per ordine dello nostro Soprano Franciscche 200, della Rial casa di Birbone, te faccio conoscere che se non mi faje trovà. li fucile a te con tutte le tuoi e a tutte le pajesane efemmine. quelle che ti dico. Ciovedì cacio rotolì 300. pane 800 panette, e vine8 ...[...]

Il Generale Angelo Cami//o Colafella
Comandante le truppe di S.M. Francisco II.
[1862]

A.S.Ch.. Corte d'Assise, I versamento. b.2, m. 51.

di Angelo Tarquinio

Il brigante Colafella con il "pizzino" di ricatto (sopra riportato) pretende armi e viveri in maniera spavalda, addirittura alla Guardia Nazionale. In cima alla lista dei viveri c'è il "cacio" (formaggio di pecora) in quantità esorbitante: 300 rotoli (forme). Il brigante, prima dell'oro, chiede il formaggio che per lui è più prezioso del nobile metallo. I fuorilegge in fuga si muovono come camosci fra le rupi per sfuggire ai piemontesi. Accanto alla polvere da sparo e al piombo con cui difendono la loro vita, portano il cacio con cui si mantengono vivi e attivi. Un cibo molto calorico e proteico che occupa poco spazio e ammuffito è ancora più buono. Un grasso bottino disponibile fuori dalle potenti mura delle masserie e che i briganti possono prelevare a piacimento, senza grandi rischi dai carriaggi dei pastori transumanti.

Il "Cacio" è il loro cibo preferito, l'alimento principale dei loro avi che hanno solcato i tratturi e che hanno trasformato, attraverso gli armenti, l'erba in formaggio. Il caglio animale mal si concilia con la vita grama e selvatica del tratturo e il pastore usa i fiori dei cardi per ottenere il solido alimento. In quest'ambiente nasce il "Cacio fiore aquilano". Sui pascoli, fra l'erba che alimenta la vita, nasce il carciofo selvatico (*Cynara cardunculus*) e la *Carlina acaulis* che cagliando il latte appena munto lo fa diventare formaggio. Un formaggio che porta le caratteristiche organolettiche dei fiori che l'hanno generato.

Il mio viaggio attraverso la via del cacio fiore mi porta a Campostosto (L'Aquila), zona di eccellenza di questo delizioso prodotto. Fra le micro realtà che producono il "Cacio Fiore" la più rappresentativa è senz'altro l'azienda "La Mascionara" di Campotosto (L'Aquila). Negli ultimi anni questa piccola realtà si è aggiudicata i premi più importanti che l'Abruzzo ha istituito per valorizzare i suoi formaggi.

Dopo l'assaggio, Rinaldo D'Alessio, il proprietario, mi aspetta in quello che io scherzosamente ho battezzato il suo "Showroom". La piccola baita prima del grande lago artificiale è strapiena di forme di formaggio di tutte le dimensioni su cui spiccano, come zolle verdi, le forme di cacio fiore avvolte nei loro boz-



zoli di felce (*Polypodium* spp.). Rinaldo è un uomo che ha i piedi nel passato e la testa nel futuro. Ha recuperato quest'antica ricetta casearia attraverso i racconti dei suoi nonni, pastori transumanti, e dopo anni di sperimentazione ha ottenuto quello che è uno dei vanti della sua azienda.

La forma di cacio tondeggiante è avvolta nella felce che ha lo scopo di regolare la temperatura e l'umidità e accompagnarla nella sua stagionatura e..., aggiunge lui, ricordare il tratturo. Il processo di caseificazione con il caglio vegetale è un corso difficile e delicato. Ogni tipo di latte ha il suo titolo di caglio e il casaro, oltre ad avvalersi dell'analisi bio-chimica - con cui si supporta - deve dar fondo a tutta la sua esperienza per ottenere un buon prodotto.

Il cacio fiore è ottenuto da latte crudo che, dopo una lunga cagliata, è rotta e cotta dolcemente a bassa temperatura. Le forme, salate asciugate, dopo un periodo non inferiore ai quattro mesi di stagionatura vengono immesse sul mercato.

Facciamo colazione con il cacio fiore. Ho avuto l'onore di spogliare dalla felce la forma e di tagliarla. L'odore ed il colore dell'erba mi portano nel tratturo.

A Castel del Monte mi aspetta Maddalena Aromatario, una pietra miliare della pastorizia abruzzese. La donna è una delle ultime discendenti di pastori che hanno dedicato la vita al tratturo. Insieme a suo fratello Mariano che dirige la loro azienda zootecnica, compie ancora il rito magico della transumanza, spostando piccole greggi

dalle Puglie all'Abruzzo. È un rituale che compiremo finché

avremo forza, mi dice con orgoglio. Il nostro papà scappava da casa e si univa ai pastori dall'età di cinque anni e nonna, molte volte, lo recuperava a decine di chilometri di distanza lungo il tratturo.

Maddalena è una bella signora con tanto di laurea in materie umanistiche e con lei l'intervista diventa un viaggio nello spazio e nel tempo. Parliamo di briganti e di pastori. Di formaggio e tempo di coagulazione. Delle zone migliori per raccogliere il cardo e il Gallium (*Gallium verum*).

Maddalena mi offre in assaggio di cacio fiore ottenuto con latte crudo di capra. Ha il sapore del prato.



IL FORMAGGIO CHE VEDE IL MARE

Sugli altipiani di Ormea, tra Piemonte e Liguria, l'origine del Raschera

di Gianfranco Benzo

I toponimi (nomi dei luoghi) sono sicure fonti storiche. Sul territorio di Ormea, almeno due di essi hanno a che fare col formaggio. Si tratta di Cacino e Quarzina. Cacino ci richiama il nome che nel passato si attribuiva più frequentemente al formaggio ossia "cacio", mentre Quarzina, nome della più antica frazione di Ormea, deriva dall'antica lingua celtica nella quale il cacio veniva indicato con il termine quarg.

È accertata la penetrazione in Alta Valle Tanaro di gente in prevalenza di origine celtica tra i 300 ed i 200 anni prima di Cristo. Popolazioni nemiche dichiarate dei Romani, in seguito alleati di Annibale contro i Romani stessi. Nella lingua tedesca ancora oggi con il termine quark si indica il formaggio tipo ricotta.

In quegli antichi tempi la pastorizia era l'attività economica principale ed il latte con i suoi derivati erano il naturale risultato. Il formaggio era dunque una produzione molto importante di quei territori di montagna. Talmente importante da essere citato da Plinio il Vecchio quando nella *Naturalis historia*, scritto intorno all'anno 50 d.C. tra i migliori formaggi decantava quelli di Ceva (*cebanum hic Liguria mittit*) che erano prodotti nelle terre alte della valle.

Fonte storica sicura del pregiato formaggio prodotto in Alta Valle Tanaro è un documento del 1121 nel quale il signore di Ceva si esprimeva pretendendo sei forme di cacio e sei formelle di ricotta da chiunque lo producesse a Quarzina. Del XIII secolo, nel libro degli statuti di Ormea (codificati tra il 1291 ed il 1536), meritano un

particolare cenno per il loro grande valore i capitoli che riguardano la pastorizia e l'industria del latte, compreso l'uso delle caratteristiche celle (*cellas alpium ulmete*, "zela" in dialetto), localmente volgarizzate in "selle". Si tratta dei locali freschi sugli alpeggi, seminterrati, realizzati appositamente per la stagionatura e per l'affinamento dei formaggi.

Dell'esistenza dei formaggi con particolari caratteristiche organolettiche prodotti su quelle montagne si ha prova anche in un contratto d'affitto della fine del 1400, rinvenuto

nel vicino Comune di Pamparato. Il signorotto locale pretendeva dai pastori che "menano le loro mucche a pascolare l'erba del prato Raschera" per il pagamento dell'affitto, alcune forme di "quel buon formaggio che lassù si fa".

L'alpeggio della Raschera è appena al di là del "bocchin d'Aseo", ai piedi del Mongioje e confina coll'Alpe Revelli in territorio di Ormea. Ha oggi

una superficie di circa 620 ettari ed è in territorio di Magliano Alpi.

L'appellativo Alpi deriva proprio da questa "isola"

Cacino e Quarzina i toponimi derivati dai Celti



**L'indicazione
su quanto importante
l'allevamento fosse
per l'economia rurale
di Ormea
è data dal numero di
animali presenti
ancora alla fine
dell'800:
oltre tremila vacche,
due mila pecore
e mille capre**

Il nome Raschera
è dato dall'omonimo rio
affluente del torrente Corsaglia



di montagna disgiunta dal resto del territorio comunale. È un'alpeggio che si sviluppa intorno al lago della Raschera dal quale origina il Rio Raschera. È affluente del Torrente Corsaglia che nasce col nome di Rio Revelli, dall'omonimo lago in Comune di Ormea. Intorno ad esso si sviluppa il rinomato alpeggio che porta lo stesso toponimo.

Per lunga tradizione, nei dialetti locali il termine "Raschera" è utilizzato per indicare i formaggi semigrassi, a latte crudo, pressati e a pasta compatta di colore bianco avorio prodotti sulle montagne del Monregalese. Questo in contrapposizione al termine "tuma" o "toma di montagna" utilizzato per indicare i formaggi prodotti in altre vallate alpine. L'indicazione su quanto importan-

te l'allevamento fosse per l'economia rurale di Ormea è data dal numero di animali presenti ancora alla fine del 1800: oltre tremila vacche, due mila pecore e mille capre.

Ricorda don Secondo Odasso nei primi anni del 1900, che "sono assai pregiati i formaggi delle Alpi e soprattutto quelli degli Stanti e di Revello".

È degno di nota il modo di gestione degli alpeggi ormeesi nei secoli scorsi. Ogni alpeggio era amministrato da un capo, detto "Cavo". Egli si avvaleva di più pastori subalterni e di un contabile: teneva i conti e distribuiva i prodotti (formaggi, ricotta, burro, ecc.) ai proprieta-

ri del bestiame. Essi potevano essere sia di Ormea, sia forestieri. Questo spiega l'interesse ancora attuale degli allevatori piemontesi e liguri per quei particolari alpeggi. È curiosa la descrizione dell'attività del "Cavo" che ci lascia il Casalis nel suo Dizionario degli Stati del Re di Sardegna.

I numerosi formaggi che si facevano sugli alpeggi di Ormea erano molto ricercati, ma ai suoi tempi, circa il 1840, li riteneva mediocri.

Questo perché per l'avarizia del Cavo si sfiorava troppo il

latte ed il formaggio risultava quindi troppo "magro", con troppo poco grasso ! Chissà se il Cavo aveva già a cuore la linea delle signore del tempo...? Inoltre all'epoca della rivoluzione francese era stata introdotta la fabbricazione delle gruvieri (gruyères) che riuscivano eccellenti. Ma a quanto pare, i pastori sempre amanti delle antiche pratiche e tradizioni, avversi alle novità "amarono meglio di fare molto cattivo cacio, che una poca quantità di buone gruyeres".

Nel secondo dopoguerra, per problemi di mercato e per l'abbandono delle montagne da parte delle forze di lavoro giovanili si è rischiato di perdere questo gioiello della produzione casearia artigianale. In un lavoro del 1971 pubblicato su Panorama dal titolo "Alla ricerca dei formaggi contadini", il noto eno-gastronomo Luigi Veronelli, forte dei dati che gli erano stati forniti dal dottor Sappa della Camera di Commercio di Cuneo, la quale stava proponendo iniziative di rilancio dei prodotti locali, scrisse che "Ormea è patria elettiva di tre squisiti formaggi: il formaggio

Quando l'alpeggio era guidato dal "cavo"





Erbe soleggiate e fiori alpestri firmano un vero e proprio Cru

Per dirla con i francesi, che hanno elaborato un sofisticato mezzo di classificazione, è un Cru. Perché quelli di Ormea sono pascoli (Archetti, Stanti e Revelli) che tipicamente producono un formaggio Raschera particolarmente pregiato. L' "Ormea" è il formaggio stesso, prodotto su quegli alpeggi, è il Cru!

Per la particolarità del "tipo pastorale" le caratteristiche organolettiche della considerevole ricchezza vegetale sono trasmesse al latte munto che assume i sapori ed i profumi unici, propri solo di tali pascoli.

Già lo diceva don Odasso: "D'esso (il burro), come il latte, riesce per ogni dove delizioso causa l'erbaggio soleggiato e ricco di fiori". La conferma dello spiccato interesse botanico per le varie specie presenti è recente, è data dai risultati dalla ricerca sui tipi pastorali delle Alpi piemontesi, diretta dal professor Cavallero dell'Università di Torino, pubblicata nel 2007.

Un solo cruccio: il mercato assorbirebbe ampiamente la produzione di formaggio Raschera Ormea degli alpeggi delle alte Valli del Tanaro del Corsaglia e dell' Ellero, sono pochi i capi in lattazione che vengono portati all'alpe.



Paesaggi incantati sui monti di Ormea, con vista sulla Riviera Ligure



di Ormea o dell'Alpe, il soera di Viozene e il bruss (in dialetto ormeese bruzzu)".

Riferendosi in particolare al formaggio di Ormea, o dell'Alpe, ne forniva la descrizione: "È prodotto durante la stagione estiva, sui pascoli alpini di tre località: Alpe Stanti, Alpe Revello e Alpe Archetti; con latte vaccino, fresco, ha media consistenza, gusto fragrante con piacevole pizzico, sapido, odore fresco di malga e di fieno buono; stagionato ha gusto autoritario, netto piccante".

Di fatto aveva descritto le caratteristiche di quello che sarebbe divenuto il "Raschera d'alpeggio"

che conosciamo oggi. Infatti nel 1976 venne costituita a Frabosa Soprana la "Confraternita del Raschera e del Bruss". Il suo compito è di promuovere un movimento di opinione a favore dei relativi formaggi. Ha portato nel 1982 al riconoscimento della Denominazione di Origine e nel 1996 alla concessione della Dop (Denominazione di origine protetta - Reg. CE n° 1263/96) del formaggio Raschera.

Nel riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Raschera" (D.P.R. 16.12.1982) è scritto che quello rotondo o quadrato prodotto

ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare nei comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio solo per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina col Comune di Ormea, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni può portare la menzione "di Alpeggio".

Il meno pregiato Raschera di pianura si può produrre in tutta la provincia di Cuneo.

LO “ZINCARLIN DA LA VAL DA MUCC”

Ricotta, pepe ed erbe: il segreto dei formaggini della Valle di Muggio, cuore del Canton Ticino

di Maria Luce Valtolini e Cristina Sola

Lo Zincarlin un tempo era diffuso in tutta l'area prealpina dalle valli del Comasco a quelle Biellesi e in Valle di Muggio (Svizzera). Il nome “Zincarlin” ha un'origine antichissima, pare addirittura di provenienza celtica: l'etimologia riconduce il significato del termine a “formaggio di seconda scelta o di recupero”.

In generale “zincarlin” indica una serie di prodotti erborinati da sempre preparati in famiglia a partire o dalla ricotta o da latte intero. Da qui la grande varietà che si può trovare sul mercato. In Italia lo zincarlin è prodotto a partire dalla ricotta con aggiunta di pepe o erbe. Può essere fresco o stagionato. Le forme spaziano da rotonde a quadrate a seconda del recipiente utilizzato.

In Valle di Muggio si può trovare uno zincarlin che, pur avendo come base di partenza il latte intero, dà al consumatore sensazioni gustative molto diverse: il comune “zincarlin” prodotto a partire da latte termizzato, rigorosamente consumato fresco e lo “Zincarlin da la Val da Mücc” prodotto a partire da latte crudo, consumato stagionato.

In Ticino, nei primi anni del '900, l'utilizzo della tecnica utilizzata per produrre i formaggini a pasta acida (agrinì) era conosciutissima in Valle di Muggio e non veniva utilizzata nelle altre parti del Ticino.

Parlando con gli anziani, ancora oggi, ci si ricorda di commercianti che si recavano in Valle di Muggio, che comperavano i formaggini a pasta acida dagli agricoltori e che poi smerciavano nel Basso Mendrisiotto e soprattutto nel Luganese.

Tuttavia non sempre gli agricoltori riuscivano a vendere tutto quanto prodotto. In questo caso il prodotto in esubero veniva lavorato con pepe o erbe e poi consumato in famiglia.

La riscoperta dello zincarlin a latte crudo è stata fatta a partire dal 2001 in occasione dell'annuale

La tecnica degli agrinì è usata solo qui

Sagra della Castagna a Bruzella. Quell'anno le due mucche dell'agricoltrice Lorella Brichetti avevano dato una resa di latte superiore alla media e sem-

pre per il fatto che “non si butta via niente”, sul suo banco di vendita, oltre ai formaggini, faceva bella mostra di sé anche lo zincarlin a latte crudo che da sempre veniva lavorato in famiglia. Luca Cavadini, governatore di Slow food Ticino, ebbe così occa-

sione di assaggiarlo e decidere che fosse un prodotto degno di essere rivalorizzato.

È partita quindi la grande discussione in valle a decidere quale fosse il vero zincarlin tra Associazione Prodotti Valle di Muggio (Apvm), che riunisce gli agricoltori della Valle, Slow food Ticino, che riteneva il prodotto degno di essere



vanto

**L'ETIMOLOGIA
RICONDUCE
IL SIGNIFICATO
A PRODOTTI
DI SECONDA
SCELTA
O DI RECUPERO**



salvato e l'Associazione dei comuni Regione Valle di Muggio Val Mara e Salorino (Rvm) che vedeva in questo antico prodotto un modo per far sì che gli agricoltori potessero contare su un'entrata supplementare nei momenti in cui la richiesta di formaggi era scarsa.

Finalmente nel 2004 tutti sono stati concordi nella definizione dello "Zincarlin da la Val da Mücc" e che per poterlo presentare sul mercato era necessario farlo maturare in una sola cantina. Era così nato il primo presidio Slow food svizzero.

Il primo luglio 2005 veniva costituita la società Zincarlin sagl, a capitale misto pubblico e privato (soci sono la Rvm, l'Apvm e privati) con lo scopo di ritirare la cagliata a latte crudo dagli agricoltori, lavorarla per avere gli zincarlin, farli maturare in cantina e commercializzarli.

Il miracolo avviene in cantina

Lo "Zincarlin da la Val da Mücc" è un formaggio la cui forma ricorda quella di una tazzina capovolta. Si produce di norma con latte vaccino, ma è tradizionale aggiungere piccole quantità di latte di capra quando è stagione. Il latte utilizzato è crudo. La cagliata, ottenuta con una coagulazione lattico-presamica è lasciata riposare per 24 ore

e usualmente non viene mai rotta. In certi casi la fuoriuscita del siero è facilitata praticando, dopo dodici ore dall'aggiunta del caglio, un taglio a croce.

Quindi è fatta scolare in un telo per ventiquattro/quarantotto ore fino a raggiungere la giusta consistenza. Il tempo di scolatura dipende dalle condizioni climatiche. Se la consistenza della pasta non soddisfa essa può essere persino pressata per alcune ore.

In seguito la massa, chiamata dai produttori "pasta", è mischiata con una quantità adeguata di pepe e sale, dopodiché si procede a modellare le forme a mano.

Lo zincarlin si consuma dopo una stagionatura



di due mesi e oltre.

La maturazione avviene in cantine semi-interrate, con caratteristiche specifiche al massiccio del Monte Generoso. Per evitare lo sviluppo di muffe non desiderate l'esterno è trattato con vino bianco e sale quasi quotidianamente..

Durante il periodo di stagionatura, lo zincarlin si trasforma: si forma una pelle di colore giallo-rossiccia, la pasta si fa morbida e pastosa, le note olfattive e organolettiche si arricchiscono in complessità e persistenza

Quando è fresco, pesa circa quattrocento grammi, a dipendenza della quantità di pasta disponibile. A maturazione avvenuta si osserva un calo di peso che va dal 30 al 50%.



L'Onaf protagonista con i 200 mila all'assalto del Lingotto



Al Salone del Gusto torinese l'Onaf, ospite dello spazio espositivo gestito da Confcooperative Fedagri Piemonte e con la collaborazione della Regione Piemonte, ha avuto numerose occasioni di contatti nazionali e internazionali. La vetrina di gusto e cibo è opportunità unica per incontrare appassionati e operatori di settore.

Ci sarà la crisi, ma il fascino di una alimentazione "buona, sana e giusta" e, perché no, curiosa non molla. A dimostrarlo il fatto che già la domenica mattina molte bancarelle del Mercato erano senza prodotto. Calato il sipario sul planetario evento gastronomico Slow Food segnala un incremento del 10 per cento nel numero complessivo di visitatori.

Gli ospiti italiani e stranieri sono stati 220mila, 16mila i partecipanti alle 56 conferenze, 12.800 gli studenti e i bambini che hanno preso parte alle attività educative, affrontando temi quali acqua, salute e ambiente. L'evento che ha colorato i padiglioni di Lingotto Fiere a Torino in questo fine ottobre ha anche visto l'Africa sicuramente protagonista con i suoi prodotti, le storie delle comunità e soprattutto le testimonianze dei tantissimi giovani che intendono riprendere in mano il futuro del continente.

Vincente anche l'idea di unire in un medesimo palcoscenico alimentare Terra Madre e la parte più commerciale. Prossimo appuntamento al 2014.

SALONE DEL GUSTO



Smarrirsi tra culture,

di Yvonne Falcone Carranza

Ogni volta che il Salone del Gusto sbarca a Torino si è investiti da una sorta di ansia inconscia poiché alla recondita paura della marea di folle e di ostacoli nascosti lungo il percorso si contrappongono la voglia e la curiosità di conoscere o ritrovare luoghi, volti e sapori. Così stimolati da queste ultime motivazioni, si decide finalmente di varcare le soglie del Lingotto fin dai primi minuti dell'apertura con la speranza che la ressa tardi a venire. Ma ogni volta ci si sbaglia. In questa edizione 2012 la suddivisione era strettamente regionale e si è rischiato di affogare in un guazzabuglio di profumi, sapori e aromi tra loro dissonanti.

A tal fine, sarebbe stato più opportuno creare prima dell'ingresso un percorso che poteva essere di tipo "gustativo" decidendo o di partire dalle "dolcezze" delle differenti regioni e proseguire verso percezioni mano a mano più sapide e aromatiche o di seguire un percorso a tema. Entrambe le scelte comportavano una lunga maratona ma d'altro canto avrebbero consentito di mettere meglio in luce, almeno superficialmente, il ricco mosaico alimentare presente. Superato in ogni caso questo scoglio e messi in luce quali produttori e prodotti visitare l'avventura iniziava.

Sapori invitanti, avvolgenti ed eleganti si potevano percepire passando alla degustazione di alcuni formaggi. Straordinari nell'equilibrio sono quelli prodotti dal caseificio Quattro Portoni, il quale, nonostante la localizzazione a Cologno al Serio vicino a Bergamo produce esclusivamente formaggi da latte di Bufala. I fratelli Bruno e Alfio, fondatori di questa azienda, appoggiati dall'intera famiglia, si dedicano a questa attività a partire dall'allevamento dei loro animali, curandosi rigorosamente della loro alimentazione e seguendo tutti i processi di lavorazione del latte. In questo salone sono presenti uomini coraggiosi che, nonostante la grave crisi che sta attraversando il nostro Paese, credono ancora in un sistema di valori chiamato "meritocrazia".

Qui ci si può perdere ascoltando le parole di giovani come Baldo Cucchiara che ti sorprende per la sua immensa passione. Baldo è un siciliano doc, che dopo aver ereditato un allevamento di circa ottocento pecore, oggi pro-





sapori e profumi

duce a Salemi nella zona del Belice, un formaggio esclusivo di questa zona chiamato Vastedda, insieme al pecorino. Sorprende è il fatto che munga a mano due volte al giorno i suoi ovini di razza Valle del Belice. L'operazione richiede tre ore e la sua futura intenzione sarà proprio quella di apportare indispensabili innovazioni.

Si spera che questa sua intenzione possa non cadere nel vuoto ma essere colta da coloro che potranno aiutare concretamente Baldo e tutti i giovani che si avvicinano e vivono il mondo agro-pastorale. E aiuto e sostegno sono alla base del progetto Terra Madre che quest'anno per la prima volta si presentava un tutt'uno con il Salone. Raggiungendo l'Oval, i profumi esotici e inconsueti ma soprattutto i forti colori sgargianti facevano immediatamente comprendere che si stavano varcando nuovi confini.

Alle "eleganti" ostriche della Bretagna facevano contrasto i sapori forti dell'America Latina. Curiosi nell'aspetto e anche nei sapori e aromi erano i formaggi brasiliani. Presentati in un piccolo banchetto da un uomo gentile che parlava l' "Italiu" essi provenivano da diverse zone del Brasile. Tutti, stranamente, a latte crudo e da un punto di vista sensoriale difficili da comprendere, nascondevano note distintive molto particolari. Interessante è quello fresco da degustare con il caffè, curioso quello simile ai nostri "Ubriachi" affinato con il vino, aromatico quello massaggiato con un colorante naturale che il mio Cicerone chiama Uruncun, il cui nome scientifico è Bixa Orellana.

Purtroppo con il passare inesorabile del tempo l'ansia di non riuscire a terminare il percorso prefissato a causa di inesorabili "deviazioni" e piacevoli conoscenze aumenta e si acuisce quando i temuti "gomiti" iniziano a farsi strada tra i costati. Fantastico tanto quanto impossibile sarebbe la nascita di un anno del Gusto in cui aver la possibilità di conoscere all'interno di questa stessa location nel corso dei mesi le diverse regioni, i suoi produttori e le sue problematiche; in cui essere educati al gusto e alle innumerevoli sensazioni che il cibo può regalare; infine in cui avere il tempo di degustare in pace senza la paura di essere travolti, un alimento che consente non solo di nutrire la nostra golosità ma di conoscere la sua storia e in taluni casi il suo futuro.

"Formai de Mut" concorso da applausi

di Daniele Bassi

L'Onaf anche quest'anno è stato protagonista della 8ª edizione della Fiera di San Matteo, nella bergamasca, su incarico del Presidente della Associazione di Branzi Francesco Maroni. Il concorso caseario del "Formai de Mut della Alta Valle Brembana Dop" prodotto in alpeggio nella stagione estiva 2012 è risultata la parte centrale della manifestazione. Durante l'evento sono stati presentati formaggi dalle caratteristiche sensoriali uniche, sapori ed aromi rustici che richiamano il legame con la montagna, con i suoi fiori, le sue erbe e pascoli estivi.

La fiera di San Matteo è la rievocazione storica di un importante mercato di bovini e di formaggi, che già in pieno Medioevo era punto di incontro di "malghesi" e commercianti, che a fine stagione in occasione di questa festa, si incontravano in momenti di preghiera e di scambi commerciali. È una fiera quindi che si pone l'obiettivo di recuperare e far conoscere le tradizioni locali e che vuole diventare anche

momento di confronto e di aggiornamento per gli operatori del settore.

Le prime notizie storiche risalgono al Settecento, quando venne costituita anche la fiera del Bestiame poi a metà dell'800 furono commercializzate circa 10 mila forme di formaggio, parte delle quali provenienti anche dalla Valtellina attraverso il passo di S. Marco. La mostra zootecnica, vede presenti numerosi capi di bestiame, la "Gara di Mungitura", il "Mini Alpeggio" con la produzione del Formai de Mut in diretta in una casera ricostruita, le visite guidate alla Latteria di Branzi, il concorso fotografico "La mia Montagna", "Cucina a vista" dove uno chef spiega e confeziona alcuni piatti storici con il formaggio di zona, i convegni.

Il punto principale della manifestazione è stato il Concorso del Formai de Mut della Alta Valle Brembana Dop. Quindici giudici scelti fra i Maestri Assaggiatori Onaf delle Delegazioni di Bergamo, Cremona e di altre provincie, con la presenza di giornalisti, tecnici caseari e commercianti della zona, hanno costituito un panel di esperti che hanno valutato le venticinque forme presentate in concorso dagli alpeggiatori, che provengono dalle malghe situate sulle Alpi Orobie.

Primo classificato il formaggio prodotto il 30 luglio 2012 da Alfio Cattaneo, matricola 1006 della Malga Quartabaita di Foppolo.





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



• La famiglia Sepertino

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA



Investitura assaggiatori del corso di Marina di Carrara

Mercoledì 14 novembre si è svolta la cerimonia di investitura dei partecipanti al corso di Marina di Carrara, presso il ristorante Geme, con la consegna degli attestati, tessere e distintivi: sono entrati a far parte della famiglia Onaf:

Aricò Domenico, Badiale Maria Elisabetta, Bedini Giuseppe, Betti Primo, Biggi Giacomo, Bresciani Gatti Walter, Caribotti Silvio, Ceccarelli Manuele, Chiacchia Roberto, De' Lutti Silvia, Desanguine Vito, Federici Massimiliano, Ferrari Umberto, Fialdini Lino, Fochi Simona, Fortini Claudia, Ghirri Paolo, Gianfranchi Nicola, Grassi Michele, Guidelli Emilio, Liberati Guglielmo, Lunardi Elisa, Manganaro Antonio, Mazzei Morena, Pagani Michele, Paganini Matteo, Pardi Daniela, Pellegrini Valentina, Ratti Irene, Ratti Roberto, Ravecca Federico, Santucci Elisabetta, Sari Alessio, Storti Paola, Sulis Jarusca, Tarca Alessandro, Tronci Stefano e Valencia Claudia.

Un sentito ringraziamento a Chiappini Lorenzo, Socio Onaf, e Arzelà Francesco, Maestro Assaggiatore per aver collaborato attivamente per la organizzazione e la ottima riuscita del corso.

il delegato Giacomo Toscani

DALLA DELEGAZIONE DI CUNEO



Degustazione professionale dei grandi piemontesi

Il 12 ottobre scorso i posti disponibili nella sala di degustazione dei formaggi, recentemente allestita nell'ala nuova del caseificio Sepertino di Marene, erano tutti occupati per ascoltare le spiegazioni del Maestro Assaggiatore Prof.

Armando Gambera, che ci ha guidati nella applicazione della nuova metodica di utilizzo delle schede per la descrizione dei formaggi.

Abbiamo assaggiato quattro tipi di formaggio: un Bra Tenero DOP latte vaccino crudo di 6 mesi, una Toma "Di Bianca" latte vaccino crudo di 4 mesi, un Testun di latte di pecora crudo di 12 mesi ed una Toma Stravej latte vaccino crudo di 30 mesi, compilando in maniera corretta ed esauritiva le relative schede di descrizione.

Poi a sorpresa, i Sepertino ci hanno offerto una cena molto apprezzata a base di golosità del ter-

ritorio, affettati e salsiccia di Bra cruda accompagnati da burro della casa, peperoncini piccanti rossi farciti, porcini sott'olio, polenta fumante accompagnata da salsiccia e sugo rosso, latte, panna, e gorgonzola dolce. Per finire ricotta di pecora con marmellata di mirtili e torta di ricotta farcita ai mirtili. Leccornie molto apprezzate da tutti gli amici assaggiatori, che dopo i formaggi hanno ripassato profumi, sapori e gusti della nostra tradizione. Grazie ai padroni di casa per la bella sorpresa!

il delegato Gianfranco Fortina

DALLA DELEGAZIONE DI CHIETI, PESCARA E TERAMO



A Lanciano rivive la transumanza

Siamo in Abruzzo in provincia di Chieti, a Lanciano, nell'antica piazza Plebiscito, giovedì 4 ottobre, arrivano le pecore. Partite da L'Aquila insieme a 50 camminatori il 29 settembre, hanno ormai percorso la metà del Tratturo Magno che dopo un viaggio di 244 km li porterà a Foggia. Organizzata dal dott. Imperiale, così si svolge la rievocazione della "transumanza" che ogni giorno percorre una tappa del Tratturo del Re da L'Aquila a Foggia. Lungo il percorso pecore



e camminatori vengono accolti e festeggiati con grande entusiasmo dagli abitanti dei borghi e delle cittadine attraversate.

Particolarmente significativo l'arrivo delle pecore e dei camminatori a Lanciano, città ricca di storia e tradizioni, posta all'incirca alla metà del cammino, che fu sede di un'importantissima fiera le cui origini risalgono al più remoto passato. Lanciano abbraccia le pecore e i camminatori anche con i bambini delle scuole cittadine che diverranno così testimoni e portatori di questa memoria storica. Come socio Onaf ho sentito il dovere di coinvolgere l'Amministrazione e le scuole affinché siano partecipi di un evento che ancora oggi è una parte importante della nostra economia territoriale: la nascita del formaggio, così ben presentato dal Caseificio S. Giovanni di Montazzoli (Chieti) con una cagliata in piazza. Un'apprezzata mostra fotografica, allestita presso il teatro cittadino Fenaroli, ha documentato il cammino dello scorso anno. Ciliegina sulla torta è stata la nascita di un agnellino davanti agli occhi meravigliati di tutti i presenti, segno evidente di una continuità.

Antonio Di Caro

DALLA DELEGAZIONE DI COMO



Concorso caseario San Lucio 2012 a Porlezza

Il concorso caseario San Lucio della provincia di Como ha visto, quest'anno, pochi formaggi da valutare ma ha riunito tanti laboriosi Assaggiatori Onaf ed Atiaf. È stato un proficuo momento di confronto discutendo della qualità dei prodotti ed allenando le nostre papille degustative.

Il concorso ha evidenziato la presenza di giovani casari che proseguono l'attività familiare intenti a migliorare la produzione. Complessivamente, la qualità dei formaggi presentati era buona.

Il casaro Ruii Giacomo, di San Fedele Intelvi, ha ricevuto il premio San Lucio 2012 quale miglior formaggio d'alpe. Giacomo è un giovane casaro che segue il lavoro del padre e produce con passione i suoi formaggi di latte vaccino, caprino e misti.

Una nota di merito a Lucio Zanini e Giorgio Esposti di Aral Como-Lecco per avere approntato in pochi giorni il concorso.

Un grazie a tutti gli Assaggiatori Onaf ed Atiaf che hanno collaborato con entusiasmo alla manifestazione.



I pastori nomadi della Mongolia ed i loro prodotti caseari

Il tema dell'incontro Onaf Como lasciava intuire una presentazione di prodotti caseari sconosciuti a noi europei. La proiezione di diapositive ha introdotto i presenti nella vita di quattro famiglie di pastori nomadi della Mongolia.

La preparazione dei formaggi è compito delle donne che si tramandano i gesti da generazioni. Il documentario ha illustrato la lavorazione del latte: Urum (panna del latte raffreddata), Hailmag (urum cotto con aggiunta di farina), Tos (burro chiarificato ricavato dalla cottura dell'urum), Biaslak (cagliata fresca pressata), Aart e Aarul (cagliata essicata sulle gheer), Tarak (yoghurt), Arkhi (distillato di yoghurt), Tsese (cagliata quasi caramellata). È seguita la degustazione dei formaggi in visione.



• L'allegria compagnia



• Pascolo in Mongolia

Un pezzetto di carne secca bovina ha incuriosito le papille gustative dei partecipanti mentre i formaggi essiccati Aart ed Arul hanno costituito il compito da svolgere a casa: utilizzarli nel brodo o nel tè.

È seguita la cena a base di prodotti dell'Azienda Cascina sant'Angelo: maialino al forno, formaggi caprini e gelato al latte di capra.

Ogni partecipante ha ricevuto, da parte dell'Associazione Soyombo per la diffusione della cultura mongola, della documentazione storica e dei segnalibri e adesivi.

La signora Ariuntuya e la figlia Tselmuun, native di Ullaan Bator, sono state entusiaste di rivedere il proprio paese attraverso le immagini ed i sapori ed hanno apportato delle informazioni al riguardo della cultura e delle abitudini della Mongolia. La signora Ariuntuya, a sorpresa, ha regalato ad ognuno un CD Discover Mongolia: omaggio graditissimo.

Dopo un breve ascolto del canto registrato Khuumiin, canto di gola difonico, accompagnato dallo strumento a corde Morin khuur, la serata è terminata brindando con Vodka Genghis Khan.



Le Semude

Domenica 24 settembre 2012, a palazzo Gallio, Gravedona, nell'ambito della manifestazione atta a promuovere i prodotti tipici della provincia di Como: olio, vini, mieli, formaggi, la delegazione Onaf Como ha svolto una degustazione guidata di "Semude".

Le 4 "Semude", reperite con difficoltà dalla Comunità Montana, non presentavano le caratteristiche salienti ed identificative del formaggio Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali).

Questa constatazione ha fornito la prova che i casari comaschi fanno la Semuda secondo la tradizione, ossia nei mesi invernali, ma non sempre coincidono con odori, sapori, aromi e struttura della Semuda tradizionale. Il test per rilevare l'aroma ed il test per definire la struttura con i prodotti di riferimento hanno introdotto i presenti alla valutazione sensoriale e la ruota degli odori e degli aromi, distribuita ad ogni partecipante, ha aiutato nella descrizione.

I 4 formaggi di latte vaccino, stagionati circa 30 giorni, sono stati valutati seguendo la scheda Onaf.

È seguita una interessante discussione sull'importanza della tradizione casearia e sui Pat sottolineando come la giusta stagionatura dei formaggi permetta di rilevare una più ampia gamma di odori ed aromi.

il delegato Simonetta Cortella

DALLA DELEGAZIONE DI MANTOVA



Risotto alla Pilota offerto agli amici di Novi



• Gli amici terremotati

Tutto è nato dal desiderio della Delegazione Onaf di Mantova di essere in qualche modo di aiuto alle popolazioni terremotate ed in particolare gli amici della terra del Parmigiano Reggiano.

Tutto è partito dal cuore e per il cuore di queste genti, che il terremoto ha messo in forte difficoltà e che in questi casi, quasi sempre viene dimenticato dal meccanismo imponente, che smuove ministeri, protezioni, croci di vari colori, ma poi lascia la gente sola, ancora sola, fuori di casa ad affrontare in condizioni disagiate la vita di tutti i giorni.

In queste zone, le popolazioni non sono abituate caratterialmente a forti dimostrazioni di piazza. Possono farlo una volta, ma la seconda li trovi là, dove da sempre e da generazioni svolgono il loro lavoro, nelle stalle, nei caseifici, nelle latterie o nelle industrie, che nelle nostre zone sono state colpite. Nonostante ciò tirano avanti: le mucche hanno diminuito per un po' la quantità di latte prodotto, ma non si sono mai fermate e di convesso anche i caseifici, pur con il crollo delle scalere e tutte le forme cadute in terra, non si potevano fermare e anche il resto dell'indotto deve seguire questa macchina, che nella nostra vita quotidiana ha un grande valore per quello che muove e per quello che ritorna economicamente.

Alla sera, al ritorno a casa si devono affrontare il crollo psicologico e a volte

anche l'indignazione, per la lentezza con la quale si muove questo imponente meccanismo.

Da lì è partita la nostra idea: dal sentire forte il grido di un grande silenzio. Il rumore che fa il silenzio di queste genti è veramente dirompente. È un rumore che non si sente con le orecchie ma lo si sente nel cuore e lo si comprende nel vedere lo sconforto delle persone anziane che davanti all'uso della parola hanno sempre messo l'impegno della persona, che per una vita ha dato anima e corpo a questa terra.

La serata è stata dedicata proprio a loro che ogni sera si ritrovano attorno ad un tavolo, come i più anziani ci riferiscono, per vivere la sensazione di essere ritornati come negli anni '60 quando le famiglie si univano per affrontare grandi problemi, dividendo tutti assieme doveri e piaceri. Abbiamo portato e condiviso con loro un piatto antico della cucina mantovana, il "Risotto alla Pilota" di cui io sono (modestamente) campione di tutti i mondi.

Una serata piacevole e divertente, con la speranza di avere dato per qualche ora un po' di serenità a queste famiglie di amici dell'Oltrepo mantovano e di Novi di Modena.

il delegato Cornelio Marini



Investitura dei corsi di Mantova e Bergamo

Festa comune per l'investitura degli ultimi corsi per assaggiatori Onaf di 1° livello organizzati a Bergamo e a Mantova alla presenza del consigliere nazionale Daniele Bassi dei delegati Cornelio Marini, Giulio Signorelli e Lino Magri.



• Delegazioni Onaf di Mantova e Bergamo

DALLA DELEGAZIONE DI TREVISO



Il sapore del cibo nella Parigi di Zola

"Siamo nelle formicolanti Halles, i mercati generali e le contrade commerciali di Parigi, nella seconda metà dell'ottocento. Il Zola descrive nel suo romanzo, in forma quasi maniacale questi mercati, le botteghe, i ripiani delle merci, le carrette con le verdure, i negozi più svariati ed illustra il cibo in vendita di ogni varietà e specie: cotto, crudo, fresco, conservato. Gli olezzi mefiti-



• Creme e formaggi in vendita nelle Halles alla '800

ci dei più pregiati formaggi, gli odori nauseabondi del pesce che appesta i venditori, le carni delle diverse specie, le verdure e le primizie locali ed esotiche."

Il romanzo è un pasto luculliano che non abbiamo potuto ripetere nel nostro convivio ma si sono proposti una serie di formaggi francesi scelti tra i migliori venduti in quel tempo nelle Halles e che sono ancor oggi tra quelli più qualificati ed apprezzati di oltre alpe.

L'incontro si è svolto il 5 dicembre 2012 presso il Ristorante "Al Migò" dell'Hotel Ca' Del Galletto di Treviso e oltre una settantina di persone hanno reso l'incontro pre-natalizio un evento di gastronomia casearia.

il delegato Fernando Raris

MENU DEL CONVIVIO O.N.A.F.

ACCADEMIA DEI FORMAGGI

Mercoledì 5 dicembre 2012, ore 20

FORMAGGIATA NATALIZIA SUL TEMA:

I FORMAGGI AL TEMPO DEGLI IMPRESSIONISTI

"IL VENTRE DI PARIGI - EMILE ZOLA"

Un brindisi di benvenuto con vino spumante e crostini di

BURRO POITOU - CHARENTES

Una successione di preparazioni con riferimento ai seguenti

o con altri formaggi:

NEUFCHÂTEL de Normandie - MONT D'OR du Haut

Doubs - MUNSTER GEROME' des Vosges

Un piatto di mezzo senza formaggio

GOUDA du Noord-Hollandse - CANTAL DE MONTAGNE

de l'Auvergne

DOLCE - CAFFÈ

Acqua, Vini, Pane

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO E PAVIA



Attività Onaf nell'ambito dell'Autunno Pavese

La delegazione di Milano ha partecipato dal 5 all'8 ottobre alla 60° edizione dell'Autunno Pavese. L'ormai tradizionale fiera che si tiene tutti gli anni a Pavia, ha offerto come sempre un ricco calendario di eventi: mostra-mercato delle tipicità agroalimentari, laboratori del gusto, cene enogastronomiche, esposizione di animali di allevamento e di trattori d'epoca.

L'evento ha segnato l'inizio della collaborazione, che speriamo proficua anche in futuro, con la locale Camera di Commercio.

Nell'ambito della manifestazione sono state organizzate due degustazioni guidate da Beppe Casolo, che hanno fatto registrare entrambe il tutto esaurito. La prima: Percorso sensoriale alla scoperta dei formaggi vaccini, caprini e bufalini della provincia di Pavia, organizzato e condotto in collaborazione con Onav ha visto l'abbinamento con i grandi vini del territorio; la seconda ha presentato affinamenti innovativi del caseificio "Il Boscasso" di Ruino (PV) con le birre del Birificio Rurale di Vigevano, con le quali sono stati abbinati.

Con uno sforzo non indifferente, soprattutto da parte dell'instancabile Franca Schepis, maestro assaggiatore e consigliere della delegazione, l'Onaf è stata presente al proprio stand per tutto il corso della manifestazione fieristica, presentando le diverse attività e i corsi organizzati ai numerosissimi visitatori interessati.

Anna Callegarin



5° Concorso caseario nazionale "Infiniti blu"

Promosso in collaborazione dalla Delegazione milanese di Onaf e dalla Condotta Slow food Gorgonzola Martesana, l'8 settembre si è svolto il 5° Concorso caseario nazionale "Infiniti blu" riservato ai formaggi erborinati.

Sedici maestri assaggiatori Onaf provenienti da diverse province lombarde, da Torino e Udine hanno assaggiato, in forma anonima, i 26 campioni di formaggi partecipanti al concorso, presentati sia da produttori che da affinatori. La valutazione ha interessato la forma, la consistenza della pasta, il colore e l'erborinatura ed infine, la parte gustativa, che è predominante nella formulazione del giudizio: aroma, sapore e struttura, esprimendo un giudizio in centesimi.

Ventisei i campioni di formaggio assaggiati di cui nove gorgonzola Dop (e questo rappresenta la

novità dell'edizione 2012 del concorso), otto erborinati di capra, uno di bufala uno di latte misto pecora/capra, 2 Strachitunt e 6 formaggi affinati in modo particolare.

Due i formaggi che hanno ottenuto un punteggio superiore a 82/100 ottenendo così la Targa di eccellenza: Gorgonzola Dop piccante di oltre 420 giorni di stagionatura presentato da Luigi Guffanti Formaggi 1876 e Blu del Montefeltro dell'azienda Fossa dell'Abbondanza di Brancaloni Anna&C.

I Diplomi di qualità (da 73 e fino a 82 centesimi) sono stati assegnati alle aziende Palzola srl per i Gorgonzola dop dolce e piccante, al Caseificio Angelo Croce per il Malghese (Gorgonzola dop piccante) e all'Az. Agricola Gritti Bruno ed Alfio (Caseificio Quattro Portoni) per il Blu di bufala.

La delegazione Onaf, ha presentato i formaggi partecipanti al concorso nell'ambito di degustazioni guidate, mentre in occasione delle premiazioni ha organizzato un intrigante Happy Cheese Hour, aperitivo a base di formaggio.

Un ringraziamento particolare agli amici della Condotta Slow Food di Gorgonzola per la splendida collaborazione.



• Renato Brancaloni e Giovanni Fiori con le targhe di eccellenza. Assieme a loro Laura Bonvini, Flavia Costi e Adriana Valentini



Cerimonia di investitura del corso di Pavia 2012

Il 7 novembre si è svolta la cerimonia di investitura dei neo assaggiatori che la scorsa primavera hanno frequentato il corso di 1° livello a Pavia.

Dopo il buon successo del 2010, anche quest'anno la delegazione di Milano è riuscita ad organizzare il corso a Pavia, offrendo così l'opportunità di frequentare le lezioni in una sede facilmente accessibile a coloro che risiedono nel sudovest della Lombardia.

Il corso ha visto la partecipazione non solo di persone amanti del formaggio ma anche di produttori del settore caseario, nonché di altri settori dell'agroalimentare (vino, birra).

Dopo l'assaggio di un'apprezzatissima selezione di formaggi di nicchia dei Nebrodi, piatto forte del

menù della serata, il segretario nazionale Marco Quasimodo ha dato inizio al tradizionale cerimoniale per l'investitura dei seguenti assaggiatori: Bellazzi Isabella, Bertè Matteo, Bertelegni Marco, Calatroni Stefano, Civardi Cristina, Cuomo Annamaria, De Cillis Annalisa, Doneda Annalisa, Galbiati Lea, Gattoni Luciana, Giansin Giuseppina, Martinelli Franca, Meroni Valeria, Monni Pierangelo, Nazzari Sabrina, Onida Maria Chiara, Riccardi Sergio, Serafini Giuseppe, Valdata Valeria, Viganò Elisabetta, Vottero Gabriella. Congratulazioni da parte della nostra Associazione a tutti.

Anna Callegarin



• Alcuni dei neo assaggiatori del corso di Pavia



Wine and Food a Lodi per addetti ai lavori

Dal 1 al 4 novembre la delegazione milanese è stata ospite con uno stand alla manifestazione fieristica Wine and Food a Lodi.

Nonostante la scarsa partecipazione di pubblico è stato possibile illustrare le attività dell'Onaf e raccogliere i nominativi di persone interessate a degustazioni e corsi. Un particolare ringraziamento a Andus Gosetti della delegazione bresciana e a Sonia Villa, neo maestra assaggiatrice della delegazione meneghina.



Degustazione guidata al Bontà

Grande successo della degustazione tenuta a Cremona nell'ambito de "Il Bontà - Salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali e delle attrezzature professionali".

Beppe Casolo ha presentato, ad un ampio pubblico, un variegato insieme di eccellenze casearie: dai caprini lattici e presamici del Boscasso, alla Provola cca lumia e al Pecorino siciliano dop dei Nebrodi, per finire con il Gorgonzola dop Malghese del caseificio Croce.

DALLA DELEGAZIONE DI NAPOLI



Formaggi del nord Italia e whisky scozzesi

Martedì 30 ottobre, ristorante pizzeria Trianon a Napoli. Una serata molto particolare, per la Delegazione Onaf di Napoli centro: formaggi del nord Italia e whisky scozzesi. Una certa curiosità verso un abbinamento insolito, molto insolito, ha spinto una trentina di coraggiosi a vedere di cosa si trattava (l'atteggiamento era guardingo, del tipo: vediamo questi stupidi dove vogliono arrivare...). Michelangelo di Toma ha presentato i whisky, quattro single malt di diverso invecchiamento, ed il tocco finale di un quinto di produzione speciale, di quelli che costano un botto alla bottiglia; Gianmarco Giuliani si è assunto il compito di descrivere i quattro formaggi proposti (Robiola di Roccaverano, Toma del Tonale, Toma di Er, Testun) e di saggiare in diretta, e senza rete, gli accoppiamenti previsti.

Salvatore Varrella ha curato l'evento, la squadra di servizio ha potuto contare su Renato Contillo, Fosca Tortorelli ed Alessandro Ruocco, con la partecipazione di Mario Sanza, il delegato di Caserta e di Giuseppe Furfaro, il titolare del Trianon, che ha voluto, per così dire, toccare con mano di persona la questione.

Sarà stato l'entusiasmo dell'esperto di whisky nel descrivere come si degusta il liquore, e il ruolo dell'acqua e le mille altre minuzie sull'argomento, sarà stato l'ambiente retrò del Trianon, saranno state le virtù intrinseche dei formaggi (che buona la Toma del Tonale!) e dei distillati, oppure avranno funzionato gli accoppiamenti, certo che la serata si è conclusa solo a tarda notte, con una cena costruita intorno alla pizza (una degustazione, per quanto buona sia, non basta a tacitare lo stomaco) insieme ai gestori della pizzeria, ed è stato questo l'unico motivo per non essere stati, già da tempo, fermamente invitati dal personale a prendere la via di casa. Andando via, un commento è stato: però, chi l'avrebbe mai detto, il whisky col formaggio...

Salvatore Varrella



• Whisky e formaggi al Trianon di Napoli

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA



Salumi e formaggi della tradizione italiana

Certamente non mancano su tutto il territorio nazionale eventi tesi a far conoscere e valorizzare prodotti rientranti nella migliore enogastronomia italiana e tra questi i formaggi. Proprio in tale contesto si è svolto a Roma dal 15 al 17 settembre 2012 con il titolo: Salumi e formaggi della tradizione italiana, l'evento organizzato da Multimedia Tre e dall'Accademia delle 5T, alla cui realizzazione ha attivamente partecipato la Delegazione Onaf di Roma.

Si è trattato senza dubbio di una manifestazione di notevole livello, sia per la sede prestigiosa del Salone delle Fontane, sia per la qualità dei prodotti. L'affluenza numerosa del pubblico e il notevole gradimento dimostrato ne sono state la migliore prova.

I formaggi che sono stati oggetto delle degustazioni guidate, condotte dai Maestri Assaggiatori della Delegazione di Roma, Francesca Adinolfi e Domenico Villani, erano stati forniti da produttori laziali ed hanno ricevuto uno straordinario gradimento da parte dei presenti, che insieme ai produttori hanno espresso un vivo apprezzamento per l'opera svolta dai conduttori della degustazione.

L'impressione che se ne è ricavata è che saranno numerose le persone che a seguito di questo evento diventeranno amici dei formaggi e che sulle loro tavole non ci saranno più prodotti sconosciuti o genericamente pubblicizzati, ma quelli sottoposti, prima dell'acquisto, ad una consapevole valutazione del rapporto qualità/prezzo, privilegiando il primo fattore.



il delegato Francesca Adinolfi



Serata per le eccellenze enogastronomiche

Venerdì 28 settembre, in una delle sale al piano attico dell'Hotel Royal Continental, di fronte al panorama del Golfo di Napoli, con la sagoma blu del Vesuvio sullo sfondo ed i bastioni di tufo giallo del Castel dell'Ovo in primo piano, la Delegazione Onaf di Napoli, nelle persone dei Maestri assaggiatori Salvatore Varrella, che ha organizzato la serata, Salvatore Cimmino e Renato Contillo, è stata protagonista di un evento enogastronomico che il Royal Continental ha proposto nei suoi locali, sotto la supervisione di Fulvio Patruzzo, manager dell'Hotel.

Una bella folla di persone, circa 80 partecipanti, ai quali una giovane signora giapponese in kimono ha dato un tocco di esotica internazionalità, sono stati introdotti da Renato Contillo alla degustazione di formaggi pecorini e salumi della casa Villani, insieme a due assaggi di primi preparati dallo chef del Continental Raimondo Cinque; un bianco di Falanghina dei Borboni ed un rosso di Aglianico della Casa vinicola Russo, accompagnati da un bianco di Catalanesca di Casa Barone, sono stati proposti da Salvatore Cimmino per creare accostamenti con i cibi in degustazione,

da sottoporre al vaglio dei presenti. Gli ospiti hanno dimostrato buona soddisfazione e ripetuto impegno.

La serata è stata conclusa con un assaggio del presidio Slow Food Conciato romano, un formaggio estremo, sempre molto intrigante, e dai dolci della pasticceria Augustus, fra cui spiccava la specialità esclusiva del maltagliato di cioccolato al rum.

Renato Contillo



• Eccellenze gastronomiche al Royal Continental, Napoli. Da sinistra: Renato Contillo, lo chef Raimondo Cinque, Salvatore Varrella, l'aiuto chef Luca Salerno, Fulvio Patruzzo, Salvatore Cimmino, il maitre di sala.



InForma alle Officine Farneto di Roma, durante l'evento Cooking for Art del 20 ottobre scorso. La presentazione ufficiale è avvenuta in uno scenario di gusto ed eleganza.

Al centro da sinistra, Luigi Cremona, Pier Carlo Adami ed Elio Ragazzoni

InForma al debutto

Il magazine Onaf in vetrina a Roma



di Domenico Villani

Presentato ufficialmente il nuovo magazine "InForma" il 20 ottobre a Roma presso la splendida cornice delle ex Officine Farneto durante l'evento Cooking for Art organizzato dal gastronomo-scrittore Luigi Cremona. Un folto gruppo di addetti alla comunicazione ha accolto la pubblicazione fresca di stampa con vivace interesse esprimendo piacevoli valutazioni su contenuti ed impostazioni.

La prestigiosa manifestazione è iniziata con "Metedimontagna", serie di incontri dedicati allo stile ed il gusto delle alte quote, mentre lunedì 22 è stata presentata la Guida Alberghi e Ristoranti d'Italia 2013 di Touring Editore.

Nel pomeriggio si è svolta la Finale Nazionale del Premio Miglior Chef Emergente d'Italia: Diego Rigotti del Trentino, si è imposto sul toscano Gianluca Gorini e sul campano Andrea Napolitano con un menù particolarmente brillante e una ricetta da ricordare: la Trota di lago al miele di rododendro, licheni e gelatina di mela verde. Il vincitore rappresenterà l'Italia di domani al Summit della Cucina Italiana nel Mondo ad Hong Kong. Le migliaia di visitatori hanno potuto degustare piatti di rara eleganza presentati da chef di successo ed ha ottenuto grande interesse la cucina delle minoranze dove piatti originariamente poveri hanno acquisito calibrate rivisitazioni ed intriganti presentazioni.

L'Onaf, ospite dell'evento, oltre alla presentazione della nuova rivista, è stata presente nelle tre giornate con degustazioni delle Dop Cuneesi Bra Duro, Castelmagno e Raschera, curate dalla delegazione Capitolina. I Maestri Assaggiatori romani hanno anche curato una serie di incontri per approfondire alcuni aspetti legati al tema del formaggio di montagna nell'area "Classroom" riservata alle presentazioni didattiche.



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO



Padellate di Frico alla festa del Montasio E la gloria friulana seduce anche Depardieu

Tra gli eventi che hanno illuminato l'autunno gastronomico del nostro benedetto e maledetto Stivale, a uno in particolare ci sarebbe piaciuto partecipare. Parliamo di "Gemona, formaggio e dintorni", un palcoscenico sul quale hanno trionfato casari e lattarie, pezzate rosse e bruno alpine, cataste di Montasio e infinite padellate di Frico.

Gemona, nel maggio e nel settembre del 1976, venne presa per le budella e sventrata dal terremoto, come molti altri paesi del territorio a nord di Udine sul quale brillano le Dolomiti friulane. Gemona come Tolmezzo, Osoppo, Arterga, Tricesimo, posti da alpini quando ancora c'era la leva obbligatoria e da quelle parti si andava a imparare a fare il soldato. La terra della Julia, insomma, che solo a nominarla bisogna cadere in ginocchio. Furono le penne nere a correre in soccorso dei fratelli friulani; da ogni dove, veci e boccia si accasarono nelle tende mentre la pancia dell'area sismica continuava a eruttare provocando nuovi sconvolgi e lutti.

La rinascita quassù ha avuto del miracoloso, e c'è da sperare che succeda anche per l'Abruzzo ferito e il cuore della Valpadana dove si continua a soffrire e imprecare perché ci sarebbe la voglia di rimettere su gli edifici distrutti. Invece si deve ancora aspettare...aspettare. Ai fratelli emiliani si è rivolto il sindaco della ricostruzione di Gemona, Ivano Benvenuti. "Abbiate pazienza, capisco la vostra voglia di fare ma dovete attendere che i movimenti tellurici si

esauriscano". Parole di una bella figura di amministratore pubblico che i Batman furfanti delle attuali cronache politiche dovrebbero studiare come "penso" quotidiano, per capire la differenza che c'è fra la dignità e la vergogna.

È bello immaginare che questa nostra Italia, quando torna in cammino dopo le disgrazie più atroci, in ogni luogo si ritrova attorno a un formaggio. Non solo formaggio come cibo, ma simbolo identitario della Weltanschauung locale, bandiera sventolata di una lunga tradizione. Il Montasio è l'emblema del Friuli ieri martoriato e oggi in festa a Gemona, tra belle "mule" in costume e quei rutilanti tableaux vivants di uomini, attrezzi e animali che sono le fiere agroalimentari.

Jôf dal Montàs, è detto in friulano l'altopiano che ha battezzato questo formaggio la cui produzione è iniziata in un convento nel 1200 per prendere nei secoli le strade d'Europa. Non stupisce che

il goloso Gerard Depardieu abbia inserito nella carta del suo ristorante parigino "La Fontaine Gaillon", l'umile Frico a base di Montasio.

Una volta, prima di portare le vacche al pascolo, i pastori friulani lasciavano sui tizzoni una padella con le croste di formaggio. Al ritorno, le trovavano trasformate in una specie di frittata.

Oggi il piatto è arricchito da burro fuso, qualche cucchiaino di Montasio grattugiato e lo si fa dorare. Credeteci, una sciccheria in ogni caso.



la vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it



2013: perchè rinnovare l'adesione

Caro Socio,

L'amore per i formaggi è il primo motivo per rinnovare l'adesione. C'è bisogno di te, della tua competenza e della tua professionalità.

Il mondo dei formaggi è grande, aiutaci a farlo conoscere!

Il Presidente **Pietro Carlo Adami**

Associarsi conviene

Quota associativa

2013 » € 60,00

2013 + 2014 » € 110,00

Riceverai la nuova rivista **InForma**,
tutta ONAF, tutta nostra.

In omaggio
"L'assaggio dei formaggi",
curato da Armando Gambari,
testo di riferimento
per tutti i soci ONAF

Modalità di rinnovo

1) bonifico a favore di O.N.A.F.

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
C/o Banca Regionale Europea - Filiale di Gallo d'Alba (CN)
IBAN IT 64 V 06906 22511 0000 0000 3401

2) versamento sul conto corrente postale

n.10218121 intestato
ad O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN

3) con carta di credito on line dalla home page del sito www.onaf.it

4) RID: addebito in conto corrente al 31 gennaio di ogni anno, previa autorizzazione permanente.

L'adesione a questa modalità di rinnovo (la stessa
che spesso viene utilizzata per il pagamento
delle bollette telefoniche, dell'elettricità, ecc.)

di diritto al tuo conto

di € 10 sulla quota associativa

Segnala immediatamente alla
società la tua adesione al RID.

NB! il pagamento della quota sociale
eseguito entro il 28/02/2013 garantirà la
precisa consegna di tutti i numeri della rivista **INFORMA**.
Per numeri arretrati non ricevuti a causa del pagamento
eseguito oltre tale termine sarà richiesto un contributo
per le spese di spedizione.

