

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

56

GIUGNO 2026
euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 2 anno 2026

**Croste lavate
l'arte e la tecnica
Onaf, il nuovo Consiglio**



**Carlin e il suo cibo
buono pulito giusto**



**IA, così si aggiorna
il sapere caseario**



**L'Alpe Ticinese Dop
profuma d'estate**



**Granone di Lodi
miracolo nero**

Onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

MACCHINE PER LA PRODUZIONE,
LA LAVORAZIONE E LA PORZIONATURA
DEL FORMAGGIO A PASTA DURA E SEMIDURA



ROCK 23 **ROCK 21**
LINEA DI PORZIONATURA
PORZIONATRICE AUTOMATICA A PESO FISSO
E VARIABILE PREDISPOSTA PER LAVORARE IN
LINEA E DISCATRICE AUTOMATICA



ROCK 20 PLUS
PORZIONATRICE
AUTOMATICA A PESO
VARIABILE E FISSO,
DISPONIBILE CON
BARRIERE OTTICHE E
STANDARD

PUO' TAGLIARE TUTTI I TIPI DI FORMAGGI A
PASTA DURA E SEMIDURA, REALIZZANDO
PEZZI A PESO SIA FISSO CHE VARIABILE



ROCK 20
PORZIONATRICE
SEMI AUTOMATICA



ROCK13
TAVOLO SEZIONATORE
A "ROCCIA"



ROCK 19
SEZIONATRICE DA
BANCO MANUALE



ROCK 18
PORZIONATRICE
DA BANCO



L'Amerigo Vespucci
la più bella nave del mondo,
ospitò a Venezia i formaggi dell'Onaf

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Dal 1989 a oggi
l'attività formativa
dell'Onaf ha coinvolto
oltre 20 mila
assaggiatori
diventati maestri,
docenti
e collaboratori
Un processo che
ha consentito
di promuovere,
diffondere
e valorizzare
la cultura
del formaggio
e delle produzioni
lattiero-casearie

Volgendo indietro lo sguardo

Il 1989 è l'anno di nascita dell'Onaf. Un anno prima, parlando con il compianto presidente della Camera di Commercio di Cuneo Giacomo Oddero della locale rassegna casearia, si era accesa la lampadina: perché non pensare - come si è fatto per il vino - a un'organizzazione di assaggiatori di formaggio? Oddero chiamò il solerte funzionario Giacinto Chiri, incaricandolo di redigere lo statuto, i regolamenti e organizzare la costituzione della nuova associazione. Il nome sorse spontaneo: Onaf, organizzazione nazionale assaggiatori formaggio.

Se questa è la genesi, che tramandiamo a futura memoria, il resto della storia lo avete scritto voi, soci Onaf. Non voglio citare i nomi di chi ha collaborato in modo assiduo e competente a far sì che l'Onaf si propagasse in ogni regione d'Italia: finirei per dimenticare figure importanti. Ma una su tutti la voglio ricordare: Francesca Adinolfi, in allora dirigente del ministero dell'agricoltura e successivamente delegata di Roma e presidente Onorario.

Oggi Onaf conta una quarantina di delegazioni e oltre 3 mila associati. L'attività formativa ha coinvolto oltre 20 mila assaggiatori, in parte diventati maestri assaggiatori, docenti e collaboratori. Questo processo costante ha consentito di promuovere, diffondere e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie alla luce delle metodolo-

gie di assaggio più avanzate, elevando la considerazione del formaggio come espressione delle tradizioni e delle realtà dei territori.

Nel corso degli oltre trent'anni di vita associativa numerosi sono stati gli eventi promozionali e le iniziative in campo nazionale e internazionale, ricordando ad esempio i grandi concorsi e le Olimpiadi del formaggio sorrette dall'opera dei nostri soci.

Sfogliando l'album dei ricordi, richiamo il Manifesto della qualità riconoscibile del Gusto, la stella cometa dell'Onaf ideata da Enrico Surra e condivisa a Parigi dal presidente delle Aoc francesi Jean Charles Arnaud; il viaggio dei formaggi sull'Amerigo Vespucci da Genova a Venezia che ha preceduto di 20 anni analoghi eventi. E poi le decine di Onaf-Convention, le Diete, le collaborazioni con i Consorzi di tutela, con Afidop, con la scuola di Fabio Campoli. Senza dimenticare il protocollo d'intesa con Unioncamere che ha portato alla realizzazione del materiale didattico per tutte le scuole primarie italiane.

Infine, siamo tutti orgogliosi - me lo auguro - del nostro magazine InForma, unico nel suo genere in Italia grazie alla dedizione totale del direttore Elio Ragazzoni.

Volgendo lo sguardo indietro, ci accorgiamo che molto è stato fatto, compatibilmente con le forze a disposizione. Si poteva fare molto di più e meglio, ma tant'è.

L'importante è tenerci InForma.



Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Assemblea nazionale
per il rinnovo cariche
Le investiture e
i Maestri Onorari
di Ilaria Castodei, Linda Arnaudo

12-13

Addio a Carlin Petrini
seminatore di utopia
di Armando Gambera,
Pier Carlo Adami, Elio Ragazzoni

14-15

Intelligenza Artificiale
e i nuovi saperi caseari
di Domenico Villani

16-17

Formaggi a latte crudo
al di là del bancone
di Flavio Di Gregorio

18-19

Bra è Città del Formaggio
di Roberto Buffo

20-21

Assaggiatori d'Italia
il gran gusto di collaborare
di Gabriella Padova

22-23

Sotto la crosta
del Wisconsin
Intervista con G. Arlotti
di Anselmo Aymar

24

Profumo d'Italia ai Coup
de Coeur di Parigi
di Alice Sattanino

25-27

È il tempo del Formaggio
d'Alpe Ticinese Dop
di Mario Truant

28

Vitamina D, perla rara
alleata della salute
di Alan Bertolini

29-36

Croste lavate
in Italia e in Francia
di Michele Grassi, Luca Verneti-Prot,
Enrico Surra, Grazia Maria Mercalli,
Giampaolo Gaiarin

37-39

I grandi caprini
della Madonnina
di Marco Benedetti, Alice Sattanino

40-41

Ritorno al tratturo
dal Molise alle Langhe
di Corrado Olocco

42-43

Il miracolo nero di Lodi
di Marco Montemezzani

44-45

I Pecorini di Roccalbegna
all'ombra dell'Amiata
di Antonio Lododo

46

Roccaverano in cattedra
di Stefano Bosco

47-49

Cannolo siciliano, quando
la pecora la fa da leone
di Gianmario Giuliano

50-51

Le ricette
di Fabio Campoli
a cura di Sara Albano

52

Vita Onaf, presentato
il libro Origini di Surra
di Toni Manera

53-59

Onaf News
a cura di Beppe Casolo

60

Qui Bucarest,
dove l'Onaf è di casa
di Beppe Casolo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

Cristina Rainelli confermata
presidente dell'associazione

La nuova frontiera di Casari & Casare



di Roberta Terrigno

Nata per rappresentare il mondo delle produzioni lattiero-casearie artigianali, l'Associazione Casare e Casari di Azienda Agricola ha rinnovato il proprio consiglio direttivo, che resterà in carica fino al 2029. L'elezione è avvenuta durante l'assemblea annuale dei soci dello scorso 27 aprile, mentre il 6 maggio il nuovo direttivo si è riunito per nominare presidente e vicepresidente e definire le prime linee operative del nuovo mandato. Alla guida dell'associazione è stata riconfermata Cristina Rainelli, affiancata da Agnese Cabiglieri nel ruolo di vicepresidente. Del nuovo consiglio direttivo fanno parte anche Martino Convertini, Francesca Dal Zilio, Elisabetta Delvitto, Maria Maddalena Giorgis, Claudia Maserà, Stefano De Leo e Giovanni Morucci. A Stefano De Leo è stato inoltre affidato il ruolo di consigliere tecnico, un incarico operativo legato agli aspetti pratici e organizzativi delle attività dell'associazione. Casare e Casari di Azienda Agricola riunisce realtà attive nella trasformazione lattiero-casearia artigianale, con particolare attenzione alle produzioni a latte crudo, alle microfiliera e alla sostenibilità delle aziende agricole. Tra le attività portate avanti la formazione professionale assume un ruolo di primo piano, poi incontri tecnici e attività di supporto ai soci su temi legati a microbiologia, tecnologia casearia, normative e sicurezza alimentare. Negli ultimi mesi il confronto si è concentrato anche sulle linee guida ministeriali relative allo Stec, promuovendo momenti di approfondimento con produttori, veterinari ed esperti della filiera. Sempre più centrale su questi temi anche il confronto con il contesto europeo attraverso Face Network, la rete che riunisce i produttori agricoli e artigianali del settore lattiero-caseario. Per l'Italia partecipa agli incontri come delegata Laura Zoff della Fattoria Zoff, in Friuli Venezia Giulia. All'interno di Face Network, Maria Cristina Crucitti, socio tecnico dell'associazione, coordina inoltre il gruppo marketing e comunicazione a livello europeo. Nel corso del nuovo mandato il consiglio direttivo ha avviato una consultazione interna per raccogliere priorità, esigenze e proposte dei soci, con l'obiettivo di definire le future attività associative e rafforzare il coinvolgimento diretto dei produttori nelle iniziative tecniche e formative.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

L'imperscrutabile responso di una scelta elettorale

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Il risultato delle recenti votazioni spazza via, tranne la Puglia, ogni rappresentante nel Consiglio Onaf da Pisa in giù, Roma compresa. Si porrà un problema di rappresentanza della parte d'Italia sparita dal nostro vertice

Vi fu un tempo in cui il Consiglio direttivo Onaf ricevette la proposta di diminuirne i membri. In realtà furono aumentati e portati a ventuno, numero delle regioni italiane con l'avanzo di uno. L'idea era che ogni territorio avrebbe potuto avere la sua stanza in casa Onaf e partecipare direttamente alla gestione di una organizzazione nazionale capillare ed efficiente. Certo è che le distanze limitano la possibilità numerica di presenza elettorale e possono condizionare i risultati, ma la visione generale dovrebbe essere interpretata da chi ha più facilità d'accesso alle urne. Il risultato delle ultime elezioni, spazza via ogni rappresentante nel Consiglio Onaf da Pisa in giù, tranne un'esplosione di voti in Puglia con un unico e solitario eletto. Cuneo esprime sette consiglieri su ventuno. Sarà pure la Provincia Granda, ci sono nato e ne sono orgoglioso, ma il risultato mi rammenta certe elezioni bulgare. Abbiamo pubblicato i dati, saranno letti in Italia come all'estero e ciascuno trarrà le proprie conclusioni, il voto è sacro, non si discute, ma è divertente osservarlo con attenzione. La cosa che stupisce - al netto del fatto che le persone elette sono tutte oneste, intelligenti e capaci - è che a nessuno sia venuto in mente che l'Italia è più grande del paese dove siamo nati. E abbiamo una capitale, Roma, che tra l'altro è anche Città del

Formaggio dal 2025. Qualcuno spiegherà che il Consiglio garantisce rappresentanza a tutte le regioni e delegazioni. Probabilmente accadrà, ma per interposta persona, cancellando plasticamente un vasto territorio ricco di figure importanti e preparate. A proposito del Sud ricordo con affetto una degustazione avvenuta più di vent'anni fa vicino ad Enna. Erano tempi eroici e l'alacre Giacomo Toscani si era inventato un corso "full immersion" per dimezzare i costi. Come allievi avevamo veterinari e pastori. Verso sera, stremati da quasi otto ore di lezioni ed assaggi affrontammo l'ultimo formaggio, era un Ragusano stagionato che ci spiazzava nei riconoscimenti. Fu il pastore Giuseppe ad alzare la mano e dire: "Dutturi pi mia Jé u sciauru ri ristuccia". Mi spiegarono che la ristuccia è la stoppia di grano dopo la mietitura e sciauru vuol dire profumo, di quello buono che può essere anche di un sogno o di una speranza. Fu una delle più belle lezioni casearie che abbia ricevuto. Forse per questo pensare al Sud quasi privo di rappresentati in Consiglio mi mette tristezza. Non perdetevi in questo numero il servizio sulle croste lavate, divertitevi con l'intelligenza artificiale legata al formaggio e gustatevi un magnifico cannolo siciliano. Ad maiora.

Informa
Magazine di cultura casearia

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

ISSN 2281-5120

Direttore responsabile: Elio Ragazzoni

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

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

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

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

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Anselmo Aymar, Sara Albano, Linda Arnaudo, Gianni Audisio, Marco Benedetti, Alan Bertolini, Stefano Bosco, Roberto Buffo, Fabio Campoli, Ilaria Castodei, Beppe Casolo, Fiorenzo Cravetto, Armando Gambera, Michele Grassi, Flavio Di Gregorio, Giampaolo Gaiarin, Gianmario Giuliano, Antonio Lododo, Tony Manera, Grazia Maria Mercalli, Marco Montemezzani, Corrado Olocco, Gabriella Padova, Pietro Pappalardo, Elio Ragazzoni, Enrico Surra, Alice Sattanino, Roberta Terrigno, Mario Truant, Luca Verneti-Prot, Domenico Villani, e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

In copertina: immagine tratta dal docu-film "Ritorno al tratturo" girato nelle aree interne del Molise da Francesco Cordio, con la sceneggiatura di Filippo Tantillo.

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

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati



L'affollata assemblea al castello di Grinzane

di Ilaria Castodei

Ci sono giornate che rimangono scolpite nella storia di un'associazione, e il 31 maggio 2026 sarà indubbiamente ricordato come uno dei momenti di massima espressione partecipativa dell'Onaf. Nella prestigiosa sala convegni del Castello di Grinzane Cavour, maniero che domina le Langhe e che da sempre dialoga con le eccellenze enogastronomiche italiane, si è svolta l'assemblea nazionale dei Soci. L'attesa per questo appuntamento era altissima, ma i numeri reali hanno superato ogni più rosea aspettativa della vigilia. Con soci giunti da ogni angolo d'Italia, l'evento ha registrato un'affluenza eccezionale, superando di gran lunga il già importante dato dell'assemblea di quattro anni fa. Una risposta straordinaria da parte della base associativa, che ha dimostrato un legame fortissimo con la vita, la cultura e il futuro del mondo caseario nazionale.

L'apertura della seduta e i numeri del 2025

I lavori sono stati aperti dalla relazione del presidente uscente, Pier Carlo Adami. Con la con-

sueta precisione e con un pizzico di emozione, Adami ha voluto innanzitutto tracciare un bilancio morale e operativo delle tantissime attività di rilievo svolte dall'Onaf nel corso di un 2025 ricchissimo di impegni e di successi istituzionali. Adami ha ricordato con particolare orgoglio il conferimento a Roma Capitale del titolo di "Città del Formaggio 2025", un'iniziativa fortemente voluta dall'Onaf che ha permesso di accendere i riflettori sulla cultura casearia all'interno di una delle vetrine più importanti del mondo. Terminata la parte espositiva, si è passati agli adempimenti formali. Il presidente ha esposto i dati del bilancio 2025, analizzando nel dettaglio la gestione finanziaria, le voci di costo e le spese sostenute per i grandi progetti dell'associazione. Messo ai voti dell'assemblea per alzata di mano, il bilancio ha incassato un consenso plebiscitario, venendo approvato quasi all'unanimità, segno dell'ampia fiducia riposta dai soci nella trasparenza amministrativa della sede centrale. L'assemblea del 31 maggio ha confermato, come le volte precedenti, il numero dei consiglieri componenti il consiglio nazionale a 21 membri. Contestualmente, l'assemblea ha espresso voto favorevole anche sui tre nominativi presentati

Straordinaria partecipazione dei soci Onaf per i lavori di approvazione del bilancio e il rinnovo quadriennale delle cariche

per la prestigiosa e autorevole carica dei Probi-viri, i garanti della saggezza istituzionale e dello statuto dell'associazione.

Celebrazioni ufficiali: i maestri d'onore

Subito dopo la parte burocratica, la mattinata è entrata nel vivo con le celebrazioni ufficiali e i riconoscimenti al merito. Come da statuto, l'Onaf premia coloro che si sono distinti in modo straordinario nell'attività di divulgazione del patrimonio caseario. Quest'anno, il titolo di Maestro Assaggiatore Onorario è stato conferito a due profili di altissimo profilo istituzionale e scientifico: Mauro Gola, presidente della Camera di Commercio di Cuneo, premiato per il costante supporto al tessuto produttivo locale e alla promozione delle Dop cuneesi e piemontesi. E Giuseppe Licitra, siciliano, noto docente universitario e scienziato, il cui lavoro di ricerca nel campo delle scienze storiche, tecnologiche e casearie ha offerto contributi fondamentali a tutto il comparto agricolo nazionale.

Il momento di massima emotività e l'applauso più lungo della platea sono arrivati però per una nomina ordinaria, ma dal sapore storico: l'inve-

stitura ad assaggiatore del giovanissimo William Biraghi. A soli 13 anni, William ha superato brillantemente l'esame, diventando ufficialmente il più giovane assaggiatore Onaf della storia dell'associazione. Un segnale straordinario che dimostra come la passione per l'arte casearia e per l'analisi sensoriale sappia affascinare e coinvolgere anche le nuovissime generazioni.

Cerimonia di investitura e le operazioni elettorali

La mattinata si è chiusa con un vero e proprio tripudio di tessere e diplomi. Sul palco della sala convegni si sono succedute le cerimonie di investitura ufficiale per i partecipanti di ben cinque corsi di formazione. A ricevere il diploma e la spilletta dell'organizzazione sono stati i neo-assaggiatori delle delegazioni di: Cuneo-Savigliano, Milano, Torino (con ben due corsi) e Genova. Mentre il presidente, il vicepresidente e i rispettivi delegati locali erano sul palco con tantissimi nuovi ambasciatori del formaggio, nel corridoio adiacente si è messa in moto la complessa macchina elettorale. Si sono infatti aperte le urne per



Momenti dell'assemblea nazionale Onaf, di domenica 31 maggio, animata dalle investiture e dalle votazioni per il rinnovo cariche

Segue a pagina 8

Le investiture dei neo assaggiatori

Segue da pagina 7

il rinnovo del Consiglio Nazionale e del Collegio dei Sindaci.

L'affluenza alle urne è stata definita "eccezionale" dall'associazione. Lo sforzo logistico messo in campo dalle delegazioni è stato imponente: alcuni soci sono arrivati a Grinzane Cavour a bordo di pullman organizzati, affrontando viaggi piuttosto lunghi pur di non far mancare il proprio voto in un momento così importante. Le operazioni di voto dei presenti si sono protratte senza sosta fino al primo pomeriggio.

Il lungo spoglio e i risultati delle urne

Dopo una brevissima e frugale pausa pranzo, l'atmosfera all'interno della sala convegni del Castello di Grinzane si è fatta più silenziosa e concentrata. Intorno alle 15,30, alla presenza di pochissimi soci rimasti in aula per assistere alle procedure, i membri della segreteria e lo staff della sede nazionale hanno proceduto all'apertura delle urne e all'avvio dello spoglio delle schede.

Il lavoro si è rivelato sin da subito monumentale e particolarmente faticoso. Gli scrutatori, alternandosi ai tavoli per garantire la massima precisione e trasparenza, hanno dovuto conteggiare ed esaminare singolarmente ben 827 schede elettorali. Tra preferenze incrociate e il controllo dei verbali, le operazioni si sono prolungate per molte ore, terminando solo nella tarda serata del 31 maggio.

I numeri finali hanno decretato il deciso consenso di due figure conosciute: Giampaolo Gaiarin, già vicepresidente nazionale e figura di riferimento per la formazione tecnica, è risultato il candidato consigliere in assoluto più votato della tornata elettorale, tra i 39 candidati in lista, raccogliendo ben 399 voti. Subito dietro, con un exploit straordinario, si è piazzata Sara Valentino, delegata di Torino, che ha fatto il pieno di preferenze conquistando ben 386 voti.

Verso il futuro della cultura casearia

I risultati di Grinzane Cavour ridisegnano la geografia dei vertici Onaf, pur confermando nella rosa dei consiglieri molti volti già presenti. Ora, come da prassi statutaria, lo sguardo è rivolto alla convocazione del primo Consiglio Nazionale, durante il quale i 21 neoeletti si riuniranno ufficialmente per procedere alla nomina del nuovo Presidente Nazionale Onaf e alla distribuzione delle cariche esecutive.



Corso di Genova

Bagliani Carlo, Bargagliotti Bianca, Bovio Giulia, Calvini Emanuele, Cardone Alessandra, Casu Carlo, Cozzani Michael, Curotto Massimo, De Paoli Roberta, Di Russo Caterina, Garolla Anna, Giambertone Alessandra, Greco Emanuele, Grimaldi Riccardo, Jansat Joana Paola, Manescalchi Sara, Massocco Cristina, Mazzeo Simone, Mochi Benedetto, Monzani Enrica, Moretti Gabriele, Murru Andrea, Olimpo Federico, Olimpo Guido, Parodi Fiammetta, Pedone Stefano, Pennese Paolo, Pesce Antonella, Rebuffo Cinzia, Ricci Simone, Rossi Marta, Scalia Enzo, Solinas Roberto, Stagno Federico, Stagno Paolo, Terzolo Claudia, Tomasin Nicolo', Vigo Simona, Vulcano Alessandro, Zangari Mirko, Zauli Claudio, Zizzi Giuseppe.



Corso di Torino 2026

Acquaviva Gaia, Bakabadio Nathalie, Beatrice Rebecca, Casetti Marco, Cavuoti Lara, Cibrario Paolo, Cucco Matteo, Davito Gara Enrica, Di Marco Mchele, Druetta Paolo, Fornasero Niccolo', Giordano Monica, Grignano Maria, Mantegna Alessandra, Mappelli Costanza, Nido Alessandro, Polello Mattia, Protto Luigia, Racca Fabrizio, Rossi Francesco, Vacatello Alessia.



Corso di Milano

Ariu Andrea, Bellini Federico, Bentivegna Alessia, Bodini Maurizio, Bonomi Susi, Busnelli Martino, Coghi Alberto, Colombo Giuseppe, Colombo Mattia, Comune Vincenzo, Conte Luca, De Gresti Sveva, Di Iorio Raimondo, Frigerio Andrea, Frontini Giulia, Galtieri Alba Claire, Giannini Alberto Valerio, Hu Luigi, Lucinio Domenico, Lugowska Ela, Mandelli Paolo, Mannino Antonio, Miceli Emma, Milan Matteob, Moccia Alberto, Mola Claudio, Orozoco Luz, Paltrinieri Tommaso, Paternoster Diego, Porata Giulia, Provasoli Matteo, Pulvirenti Giuseppe, Quattro Paolo, Randazzo Alessandro, Rotunno Massimo, Sacchi Tommaso, Scibilia Matteo, Scovino Fausto, Sirelli Prisca, Taina Stefano, Tornielli Valentina, Vaglia Alessandra, Zaccaro Onofrio.



Corso di Torino 2025

Audino Allegra, Benazzo Giacomo, Boetto Francesco, Boetto Guido Alessandro, Bordiga Pier Angelo, Curati Luigi, Di Nucci Tommaso, Dimoli Salvatore, Frola Alberto, Garavelli Paolo, Lombardo Federica, Maggio Marco, Marchesi Elisa, Panarelli Emanuele, Pistis Matteo, Rossi Francesco, Rossi Valeria, Sartore Gianfranca, Scocca Angelo, Sileo Anna Maria, Tosco Giulia, Villani Riccardo, Vissio Elena, Zille Stefano.

Corso di Savigliano



Corso organizzato dalla delegazione di Cuneo.

Alberti Luca, Alessi Lorenzo, Barale Stefano, Bertino Pietro, Biraghi William, Castriota Massimo, Cencio Andrea, Colombo Giampiero, De Filippo Marco, Gatto Marcello, Gisolo Marta, Giurietto Giacomo, Malberto Franco, Panico Marco, Parusso Ottavio, Riva Piero, Sorasio Katia, Truccone Paolo.





• LA NOMINA DI GIUSEPPE LICITRA

Maestri Assaggiatori Onorari

Sono il siciliano Licitra e Gola presidente della Fondazione Crc

Le motivazioni del riconoscimento

GIUSEPPE LICITRA

Per aver dedicato la sua attività alla valorizzazione dell'agroalimentare e delle produzioni casearie. Professore e ricercatore di riferimento nel settore lattiero-caseario, Giuseppe Licitra ha dedicato la propria attività scientifica e divulgativa alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari e casearie italiane. Il Consiglio Direttivo Nazionale Onaf gli conferisce la nomina a Maestro Assaggiatore Onorario per il contributo offerto alla crescita culturale e qualitativa del comparto caseario.

MAURO GOLA

Per la sincera condivisione ed il sostegno rivolti all'attività Onaf in difesa delle produzioni casearie cuneesi e del loro territorio. Presidente della Camera di Commercio di Cuneo e figura di riferimento per il sistema economico del territorio, Mauro Gola ha sostenuto con continuità l'attività di Onaf e la tutela delle produzioni casearie cuneesi. La nomina a Maestro Assaggiatore Onorario riconosce il suo impegno a favore del territorio e delle eccellenze lattiero-casearie.



• LA NOMINA DI MAURO GOLA

Il saluto di Bodrito



Roberto Bodrito, presidente dell'enoteca regionale di Grinzane Cavour, ha portato il suo saluto all'assemblea, rinnovando l'auspicio di continuare la proficua collaborazione con l'Onaf



Il primato di William

A 13 anni il rampollo di casa Biraghi (Valgrana Spa) è il più giovane assaggiatore Onaf d'Italia

di Linda Arnaudo

La Valgrana, storica azienda di Scarnafigi (Cuneo) punto di riferimento nell'universo lattiero caseario da sette generazioni, ha un nuovo motivo di orgoglio da esibire. William Biraghi, rampollo della dinastia, a 13 anni è diventato il più giovane assaggiatore di formaggi d'Italia. Un primato degno di nota che ben si configura all'interno della preziosa tradizione che rappresenta, lui che è figlio dell'amministratore delegato Alberto Biraghi e nipote del patron di Valgrana, Franco Biraghi. William è stato insignito del titolo Onaf nel corso della cerimonia di investitura avvenuta al castello di Grinzane Cavour. Il ragazzo, che ha brillantemente superato l'esame finale del corso tenuto dalla delegazione di Cuneo presso la sede di Savigliano, ha festeggiato un traguardo cui teneva tantissimo. «Sono molto contento di aver partecipato a questo corso - racconta - perché mi ha fatto scoprire tante cose nuove sul mondo dei formaggi. È stata una bellissima esperienza e sono orgoglioso di essere il più giovane assaggiatore di formaggi in Italia». E l'ennesima conferma che bisogna coltivare da subito le proprie passioni, nutrendole con i giusti semi. Nel caso di William, l'entusiasmo si unisce alla consapevolezza di voler approfondire, nel migliore dei modi, il settore in cui la sua famiglia opera da tempo. E vuole condividere il suo personale successo: «Consiglio a tutti di provare. Basta informarsi sul sito dell'Onaf e iscriversi al primo corso utile nel territorio di residenza».

I risultati delle votazioni di domenica 31 maggio

Il nuovo consiglio direttivo nazionale

Candidato	Risultato	Delegazione
Gaiarin	399	Trento Bolzano
Valentino	386	Torino
Betemps	374	Aosta
Alberghini	365	Cuneo
Gambera	357	Cuneo
Pellegrino	353	Cuneo
Padova	352	Parma
Dal Maso	350	Vicenza
Mazzarella	338	Venezia
Sartoris	338	Cuneo
Burello	330	Milano
Franchini	325	Pisa
Marini	322	Mantova
Ortalizio	300	Bari Brindisi Lecce
Bonazza	280	Brescia
Battaglini	279	Cuneo
Surra	268	Cuneo
Adami	262	Cuneo
Casolo	254	Milano
Collu	233	Genova
Benedetti	220	Milano

Risultati votazioni Collegio Sindacale		
Candidato	Risultato	Delegazione
Del Barba	321	Sondrio Lecco
Bongiovanni	232	
Montone	206	Roma



di Armando Gambera

Quando ci lascia un grande personaggio del Novecento e d'inizio nuovo millennio, molto conosciuto in Italia e altrettanto all'estero, diventa difficile scriverne, tanto il personaggio debordava in pensieri e opere, tanto ha fatto nel settore dell'agroalimentare e non solo. Questi è Carlo Petrini, Carlin per gli amici, il vate del "cibo sano, pulito e giusto". L'uomo che ha elaborato una nuova concezione di gastronomia, che si rivolge al cibo come meta di una filiera produttiva nella quale si mescolano cultura, storia, tradizione, economia e ambiente. Ho qui sotto gli occhi uno degli ultimi libri di Carlin, che è il frutto di una lunga intervista fatta a lui e a Gael Giraud da Stefano Arduini, edito nel 2023 da Slow Food, dal titolo "Il gusto di cambiare. La transizione ecologica come via per la felicità". Papa Francesco, prefatore del volume, dice: «Questo libro ha generato in me un sapore di speranza, di autenticità, di futuro».

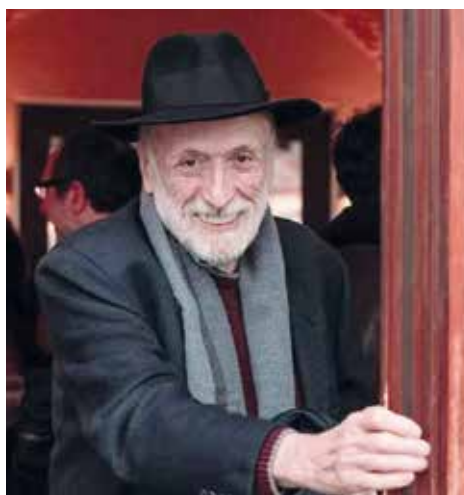
Cito questo testo perché è testimone del cammino di vita di Petrini, dal ragazzo che studia dai Salesiani di Bra e poi sostiene la Maturità di perito meccanico all'Itis di Fossano e allo stesso tempo dà una mano alla San Vincenzo, al giovane universitario di sociologia a Trento, studente operaio che però non si laurea, all'uomo già adulto che è ritornato nella sua natia Bra si da alla politica locale sotto l'egida di Unità proletaria per il comunismo, che fonda Bra Onde Rosse, la prima radio libera d'Italia.

E adesso, dopo essere stato amico di re Carlo d'Inghilterra e di Papa Bergoglio, eccolo dialogare da laico col gesuita Giraud, che insegna alla Georgetown University di Washington e alla Sorbona di Parigi. Ed entrambi dicono: ciò che conta nella nostra vita non è quante automobili possediamo, ma la qualità delle relazioni fra noi, la natura e i nostri figli. Un bel percorso di vita, non è vero? Dagli ardori giovanili, alla pacatezza dell'uomo maturo. Maturo sì, ma sempre con un animo rivoluzionario e come compagna di viaggio l'utopia.

Ora che sono qui, a Pollenzo, nella sala rossa, accanto alla tua bara che sfioro con le mani per l'ultimo saluto di un amico all'amico, ecco che un pensiero mi frulla in testa. Carlin, amico carissimo fin dalla fine degli anni Settanta, tu hai rappresentato l'utopia che diventa realtà, l'utopia del potere di Platone che a Pollenzo si concretizza

Addio a Carlin Petrini, fondatore di Slow Food

Quando l'utopia diventa realtà



za nell'Università delle Scienze Gastronomiche. C'ero quando lanciasti la sfida di fronte alla desolazione dell'edificio dell'Agenzia carloalbertina di Pollenzo in sfacelo, c'ero quando i soliti benpensanti sotteggiavano la tua folle utopia. Adesso è realtà e la tua università, che ha sede nella restaurata Agenzia, accoglie studenti da tutto il mondo e il suo giardino ospiterà le tue ceneri.

Sui social potete leggere di Carlin fondatore di Arcigola e poi di Slow Food, inventore del Salone del Gusto e di Terra madre di Torino, di Cheese di Bra, giornalista e scrittore, e tanto altro ancora. Voglio ricordarlo come grande amico di Onaf, di cui condivideva le idee. Memorabile e siglato da un interminabile applauso il suo intervento alla reggia di Racconigi, ospite di una nostra Dieta dei formaggi, ovvero un incontro-convegno dove si faceva il punto sul mondo caseario. La collaborazione fra Slow Food e Onaf, iniziata negli anni Novanta, prosegue tuttora con le nostre partecipazioni agli eventi organizzati dall'associazione di Bra.

Infine, se permettete, scrivo di un ricordo molto personale fra me e Carlin. Di quando, correvano i primi anni Ottanta, con Carlin andavo a Cantar le uova, una specie di rito pagano mantenutosi nel tempo e che si rinnova ogni anno allo sbocciare della primavera, come simbolo di fertilità della terra. Di sera e di notte si percorrevano strade e sentieri e nei cortili dei casolari si svegliavano gli abitanti per cantare, ballare e suonare, perché l'anno agricolo ricominciava. Questo animo popolare e gioioso, nutrito dal rispetto delle tradizioni, della natura e dell'ambiente, che alla fine era la vera rivoluzione, ha sempre accompagnato Carlin. E serve quale viatico a noi che rimaniamo.

Maestro Assaggiatore Onorario dell'Onaf

di Pier Carlo Adami

Di Carlin Petrini nostro Maestro Assaggiatore Onorario, si è scritto di tutto e di più. Noi lo ricordiamo per la collaborazione instaurata fra Onaf e Slow Food fin dalla costituzione della nostra organizzazione. Figure apicali Onaf come Armando Gambera, Elio Ragazzoni ed Enrico Surra per anni sono stati il tramite di questa intesa per la valorizzazione dei formaggi.

Tutti i media mondiali hanno evidenziato le amicizie instaurate fra l'ideatore di Slow Food e tutte le celebrità che in qualche modo facevano riferimento al cibo, da Papa Francesco a Re Carlo d'Inghilterra. Non solo celebrità. Carlin era in sintonia e incarnava il fiato del mondo contadino ai livelli più remoti.

Nel mio modesto contatto con Petrini mi voglio soffermare su alcuni aspetti locali che sono comunque estensibili a tutto il pianeta agroalimentare.

Titolava "La Stampa" di sabato 8 febbraio 2003 un articolo a firma di Carlin: "Un solo grido si leva nella Langa: salviamo la Tuma di pecora". Era un accorato appello lanciato in concomitanza con la creazione del presidio Slow Food Langhe per sostenere i pochi allevatori di pecora autoctona locale a tutela di un patrimonio che come tanti rischiava di essere sopraffatto dalla globalizzazione.

Il rapporto con il cibo di Carlin Petrini è stato scandito dalle sue battaglie, iniziate quarant'anni fa, e proseguite fino all'altro ieri. Carlin ha interpretato lo spirito dei tempi e le nuove sensibilità maturate in tema di produzione agricola, esigenze alimentari e tutela della biodiversità, all'insegna del cibo "buono, pulito e giusto". Certamente, lascia l'impronta di un visionario che ha seminato utopia raccogliendo realtà. Carlin Petrini verrà ricordato nel tempo e come tutti i grandi non avrà eredi.



di Elio Ragazzoni

Nato a Bra (Cuneo) il 22 giugno del 1949, Carlo Petrini studia sociologia all'Università di Trento; un'esperienza che lo porta all'impegno politico e nel mondo dell'associazionismo. Comincia a scrivere di enogastronomia nel 1977, collaborando con importanti quotidiani e periodici italiani. Negli anni ottanta Petrini fonda Arcigola, rivendicando il diritto al piacere conviviale e un approccio culturale alla gastronomia. Con il passare degli anni, l'associazione Arcigola amplifica il proprio raggio d'azione a livello internazionale, diventando Slow Food. Petrini ne è il presidente, carica che mantiene con rare doti di entusiasmo, dedizione e carisma.

Grazie alla sua capacità di percorrere gli eventi in campo agro-alimentare e gastronomico, Petrini ha guidato Slow Food in un percorso che ha via via accentuato l'attenzione alle tematiche culturali, ambientali ed etiche. Basti pensare alla creazione dell'Università internazionale di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra e Colorno, la prima ad affrontare lo studio del cibo attraverso un percorso accademico multidisciplinare.

Nell'ottobre 2004 si è fatto promotore di Terra Madre, incontro mondiale delle comunità del cibo, che ha riunito a Torino 5000 produttori di cibo provenienti da 150 nazioni, con l'intento di creare una rete di contatti, informazioni e scambi culturali tra produttori di alimenti buoni, sani e giusti nel mondo.

Quest'anno prima Cheese a Bra poi le Olimpiadi dei Formaggi di Montagna a Verona, un bagno di folla ovunque: cosa ha il formaggio di così importante?

Il formaggio si riappropria di un ruolo culturale ed economico che sempre ha avuto nella storia. Il formaggio ha radici profonde nella cultura europea, ma non solo: in questi tempi sta conquistando mercati insospettiti, da quelli asiatici ai sudamericani a certe zone nordiche che ne facevano uso sporadico o lo ignoravano del tutto. E nella natura delle cose che divenga sempre più protagonista, ricercato ed apprezzato.

Si parla sempre più di una gastronomia solidale, come può esserlo il formaggio?

Può ad esempio rappresentare nel sud del mondo una eccellente soluzione sia per l'alimentazione sia per il reddito delle popolazioni più povere, già accadde in Brasile ed Argentina dove forme di caseificazione, compatibili con l'ambiente, sono in crescita quasi esponenziale. Il formaggio può divenire un bene primario ed un ausilio non indifferente a nuove forme di economia.

In una ipotetica bandiera del gusto caseario quale formaggio vi rappresenterebbe?

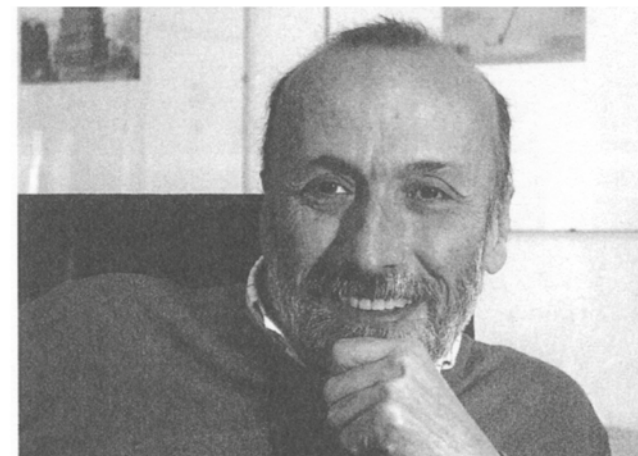
Non ho dubbi, qui vincono gli affetti: il Bra. Pratico da sempre la biodiversità ma non posso dimenticare che sono in Bra. Nato e me ne vanto.

Una sua considerazione sulla figura del degustatore

Il degustatore è un importante conoscitore che deve saper trasformarsi in comunicatore e, spero ardentemente, in educatore del gusto. Ha

leINTERVISTE

VOGLIO UN FORMAGGIO BUONO, PULITO E GIUSTO



Documento di 25 anni fa

La prima intervista per la rivista *Caseus* in cui Carlin Petrini segnò la svolta con lo slogan del "formaggio buono, pulito e giusto"

il dovere di affinare le sue conoscenze, ma anche di socializzarle e trasmetterle agli altri in modo semplice ed efficace. Il degustatore di formaggio assolve, e penso che l'Onaf, l'Associazione di Degustatori di Formaggio Italiana concordi, ad una funzione che può essere simile a quella dei primi Sommelier: ambasciatori corretti di un gusto da approfondire, imparare e valorizzare.

Aumentando le piccole produzioni non si rischia a volte di stravolgerle?

Non penso proprio: semplicemente si incrementa la biodiversità ed ogni tentativo del genere è ricchezza per l'umanità.

Nel panorama degli alimenti che posto occupa il formaggio a livello mondiale?

Ha senz'altro posizioni differenti sul pianeta, come ho detto in crescita in molti luoghi, ma con una tendenza al ridimensionamento dove vi è stata troppa e banale produzione. La somma delle realtà è comunque in aumento verso posizioni di assoluto prestigio.

Qual è il suo concetto di qualità?

La qualità del formaggio deve essere legata a tre coordinate inscindibili: deve essere *buono* e per buono intendo la piacevolezza e l'emozione gustativa rispetto ai territori in cui è nato; deve essere *pulito*, cioè rispettare l'ambiente di produzione con particolare attenzione ai territori di allevamento del bestiame, alla difesa di pascoli ed alpeggi, alla considerazione delle razze ed alla loro alimentazione; deve essere *giusto*, ossia remunerare con giustizia chi lo produce e chi alleva, chi ci lavora. Giusto vuol dire che chiunque produca formaggio nel mondo deve raggiungere un guadagno almeno pari a quello che offre il mercato industriale.

E per raggiungere questi obiettivi bisogna continuare sulla strada di maggiore cultura, si deve eliminare il circuito virtuoso di produttori in guerra e consumatori distratti. Quando si parla di formaggio si parla di un patrimonio dei nostri avi.

• Carlin Petrini con il presidente Onaf Pier Carlo Adami, Elio Ragazzoni e Domenico Villani

La nuova stagione del sapere caseario

Formaggi e intelligenza artificiale

di Domenico Villani

L'intelligenza artificiale (IA) è ormai entrata nel lessico quotidiano di molti settori produttivi, ma, al momento, raramente la si associa immediatamente al mondo del formaggio. Eppure, proprio la filiera lattiero-casearia, fatta di tradizione, sensibilità umana, conoscenza empirica e attenzione artigianale, aveva già introdotto alcune interessanti applicazioni delle nuove tecnologie intelligenti.

Il rapporto tra formaggi e IA apre scenari che coinvolgono l'intera filiera: dagli allevamenti alla trasformazione del latte, dalla stagionatura alla logistica, fino all'informazione al consumatore. Una trasformazione che pone interrogativi etici, culturali e sociali, ma anche opportunità concrete in termini di qualità, sostenibilità e valorizzazione delle produzioni.

Negli allevamenti da latte, l'uso di IA è già una realtà in molte aziende. Sensori applicati agli animali, sistemi di monitoraggio automatico e software sofisticati consentono oggi di controllare parametri come alimentazione, salute, fertilità e stress degli animali. Le cosiddette "stalle intelligenti" permettono di rilevare precocemente problemi sanitari o variazioni comportamentali difficilmente percepibili a occhio nudo. Un algoritmo può

individuare i primi segnali di mastite, suggerire modifiche nutrizionali o prevedere cali produttivi legati alle condizioni ambientali. In sostanza IA rappresenta un alleato del benessere animale. Un animale monitorato meglio è senz'altro un animale curato meglio. Naturalmente, resta aperto il rischio di una zootecnia sempre più automatizzata e impersonale, dove il dato potrebbe prevalere sulla relazione quotidiana tra allevatore e mandria. La vera sfida sarà mantenere l'equilibrio tra innovazione tecnologica e cultura rurale.

Si aprono scenari che coinvolgono l'intera filiera: dagli allevamenti alla trasformazione del latte, dalla stagionatura alla logistica, fino all'informazione al consumatore

Ovviamente, questo è più semplice ottenerlo in una piccola-media azienda.

Anche il caseificio sta vivendo una progressiva evoluzione digitale. I moderni sistemi di controllo supportati da IA sono in grado di analizzare in tempo reale temperatura, acidificazione, umidità, salinità e sviluppo microbiologico durante le diverse fasi di lavorazione. In produzioni ad alta standardizzazione questo consente una straordinaria costanza qualitativa, mentre nelle produzioni artigianali gli strumenti intelligenti possono aiutare a comprendere meglio le variabili che influenzano il risultato finale senza necessariamente snaturare il prodotto.

Un tema particolarmente interessante riguarda la stagionatura. Il formaggio evolve continuamente: respira, perde umidità, modifica struttura e aromi. Alcuni sistemi sperimentali utilizzano telecamere multispettrali e sensori ambientali collegati a modelli predittivi per monitorare l'evoluzione delle forme e ottimizzare tempi e condizioni di affinamento. In prospettiva, si potranno prevedere con maggiore precisione eventuali difetti o identificare il momento ideale di commercializzazione.

Naturalmente, questo non significa che un algoritmo potrà sostituire il giudizio sensoriale umano. L'esperienza del maestro assaggiatore, la memoria olfattiva, la capacità di interpretare complessità aromatiche e difetti restano profondamente umane. Tuttavia, IA potrebbe diventare uno strumento complementare anche nell'analisi sensoriale, creando banche dati e sistemi capaci di correlare parametri chimici e percezioni organolettiche.

Per organizzazioni come Onaf, questo scenario apre prospettive affascinanti: formazione digitale, supporti didattici avanzati, archivi sensoriali condivisi e nuove modalità di divulgazione della cultura casearia.

L'impatto di IA riguarda anche sostenibilità e sicurezza alimentare. Le aziende lattiero-casearie sono chiamate a ridurre consumi energetici, sprechi d'acqua ed emissioni ambientali. Sistemi intelligenti possono ottimizzare l'uso delle risorse, migliorare la gestione della catena del freddo e ridurre perdite produttive. Inoltre, l'analisi automatizzata dei dati lungo la filiera consente una tracciabilità sempre più dettagliata, fondamentale sia per la tutela delle Dop sia per la lotta alle con-

Per organizzazioni come Onaf, questo scenario apre prospettive affascinanti: formazione digitale, supporti didattici avanzati, archivi sensoriali condivisi e nuove modalità di divulgazione

C'è un rischio culturale: il mondo del formaggio vive di identità territoriali, biodiversità, buone pratiche tramandate oralmente e sensibilità manuali difficilmente traducibili in dati. Sarà dunque necessario costruire un dialogo virtuoso fra tradizione e innovazione



traffazioni.

Il consumatore moderno, infatti, non cerca soltanto un buon formaggio: vuole conoscere origine del latte, alimentazione degli animali, sostenibilità della produzione e autenticità del prodotto acquistato. Qui entra in gioco un altro aspetto decisivo: la comunicazione intelligente attraverso etichette e packaging.

Le etichette del futuro potrebbero diventare strumenti dinamici e interattivi. Attraverso, ad esempio, Qr code evoluti e applicazioni di IA, il consumatore potrà accedere immediatamente a informazioni dettagliate sulla filiera produttiva, sui territori di origine, sulle caratteristiche sensoriali e persino sui migliori abbinamenti gastronomici. Un sistema intelligente potrebbe personalizzare le informazioni in base alle esigenze dell'utente: valori nutrizionali semplificati, suggerimenti per intolleranze, consigli di conservazione o spiegazioni sulla stagionatura.

IA potrebbe inoltre aiutare nella lotta alla disinformazione alimentare. Oggi, il consumatore è spesso sommerso da messaggi confusi, semplificazioni nutrizionali o mode alimentari prive di fondamento scientifico. Strumenti intelligenti ben progettati potrebbero offrire contenuti verificati e comprensibili, valorizzando la cultura del formaggio anziché ridurla a slogan commerciali.

Occorre però fare molto attenzione perché la strada non è priva di rischi. Esiste, infatti, un rischio culturale: il mondo del formaggio vive di identità territoriali, biodiversità, tradizioni tramandate oralmente e sensibilità manuali difficilmente traducibili in dati. Una standardizzazione eccessiva guidata dagli algoritmi potrebbe impoverire

quella varietà che rappresenta la vera ricchezza del patrimonio caseario italiano. Se ogni scelta fosse orientata esclusivamente all'efficienza produttiva o alla prevedibilità commerciale, si rischierebbe di perdere l'anima del formaggio.

Per questo motivo sarà fondamentale governare l'innovazione senza subirla. IA non dovrebbe essere vista come alternativa alla cultura casearia, ma come uno strumento capace di proteggerla e valorizzarla. Può aiutare a preservare saperi, documentare tecniche produttive, raccontare territori e rendere più sostenibili le filiere. Ma la qualità finale continuerà a nascere dall'incontro tra competenza umana, materia prima e sensibilità artigianale.

In fondo, il formaggio rappresenta uno dei prodotti più "vivi" dell'alimentazione umana: risultato di trasformazioni biologiche, microbiologiche e culturali che nessun algoritmo potrà replicare completamente. IA potrà misurare, prevedere, suggerire e ottimizzare, ma difficilmente potrà sostituire il valore dell'esperienza, dell'intuizione e della memoria sensoriale.

La vera sfida dei prossimi anni sarà dunque costruire un dialogo virtuoso tra tradizione e innovazione. Perché anche nel mondo del formaggio, come in ogni grande cultura alimentare, il futuro non consiste nel cancellare il passato, ma nel saperlo interpretare con strumenti nuovi. Concludendo, non si tratta di sostituire il casaro, l'allevatore o l'assaggiatore, ma di affiancarli con strumenti capaci di raccogliere dati, interpretarli e supportare decisioni sempre più precise.



Formaggi a latte crudo al di là del bancone

Promotore in incognita con un amico produttore alla mostra-mercato di Cittadella, il maestro assaggiatore riceve la visita dei Nas scoprendo che in tema di rischio alimentare manca una linea chiara a livello istituzionale

di Flavio Di Gregorio

È bastata l'idea avuta dall'amico Eros de "Il Cacio Com'era" di Arezzo per accendere la mia curiosità e seguirlo a razzo nella 14esima edizione di "Formaggio in Villa" nella medio-evale Cittadella di Padova nel weekend del 17-19 aprile.

Prestigiosa mostra mercato veneta dei migliori formaggi italiani, dove Eros non solo ha portato in vendita i suoi pecorini toscani provenienti dal caseificio di Seggiano (Grosseto), ma ha voluto con il mio aiuto sviluppare un contatto informativo-educativo con i partecipanti, al di là del suo bancone, non necessariamente finalizzato alla vendita. Davvero intrigante poter spiegare formaggi alla gente di passaggio sia come medico sotto mentite spoglie, sia come Maestro Assaggiatore Onaf, pronto a rispondere alle più svariate domande. Questa proposta ha suscitato in me un intrigante senso di sfida, se fossi stato davvero capace di trasformare informazioni in emozioni. Fantasticando con ilarità mi sono visto come una via di mezzo tra uno 007 Onaf del Provolone ed il medico imbonitore del Far West che scaccia tutti i mali e resuscita i finti morti, in questo caso, a suon di pecorini.

Cittadella è un gioiello rotondo di fortezza medio-evale, costruita nel XIII secolo dalla Signoria di Padova per contrastare l'egemonia di Castelfranco Veneto, dominio trevigiano, che giace sull'altra sponda del Muson dei Sassi.

E' come una forma di formaggio tagliata in quattro pezzi da due strade principali, che partono da un porta, si incrociano nella piazza centrale, e terminano all'altra opposta.

Durante questa manifestazione le due arterie pullulano di stand di aziende casearie, ma anche vinicole ed olearie, di salumi, di pani del sud, di

asparagi bianchi, di pasta e dolci, mentre la piazza centrale è abitata da street food e sede di fragorosa bisboccia notturna.

Il caso ha voluto che il primo mio intervento al di là del bancone non sia stato propriamente caseario. In prossimità del nostro stand la coda del mio occhio ha visto dapprima un avvitamento, poi un volo, seguito da un tonfo sordo simile a quello di un cocomero che cade da un albero. Ho soccorso un anziano del luogo che - inciampato su di una canalina coprifili posta a terra - si era procurato un forte trauma facciale. L'ho bloccato supino, ho applicato prontamente sul volto del ghiaccio proveniente dal bar di fronte, generando stupore dei passanti e dei sanitari della Croce Rossa intervenuti, al grido "Sono un medico sono un medico" nonostante fossi vestito con il grembiule da banchista.

"E' il dottor Jeckill o Mister Hyde?", avranno pensato. Il nostro stand era situato a poca distanza da una delle porte della città, per cui le persone che ci sfilavano davanti erano all'inizio o alla fine del percorso.

Stando "al di là del bancone" avevo alle mie spalle la vetrinetta frigo dei freschi e il banco ricolmo di pecorini a diversa stagionatura, infossati, ingrottati, affinati, aromatizzati. I profumi emanati si percepivano nel raggio di alcuni metri, anche se la maggior parte del pubblico veniva attratta visivamente dal colore degli affinati con petali di rose o immersi in foglie di noce, dalla forma irregolare dei formaggi di fossa: la vista prevale sull'olfatto. A coloro che si avvicinavano chiedevo con garbo se desiderassero o meno avere informazioni sui pecorini toscani esposti.

Per non ostacolare le vendite creando fila, fornivo a latere dello stand una spiegazione concisa ed esaustiva, un vero e proprio "Bignami delle curiosità".

Menzionavo la zona di produzione, la lavorazione del latte che diventa formaggio, le diverse fermentazioni della stagionatura in cella, in grotta e fossa, la differenza tra affinati in crosta e aromatizzazioni in pasta, toccando di striscio problematiche riguardo al latte crudo e alle eventuali esigenze dietetiche, in modo da indirizzare verso l'assaggio più idoneo, che spesso si tramutava in vendita.

Ho volutamente assunto un atteggiamento neutrale senza spingere forzatamente all'acquisto, né troppo partigiano non veicolando su forme più costose o da spingere commercialmente, per rispetto dei partecipanti.

In manifestazioni di questo tipo con molteplici stand ci sono persone che stanno attente a selezionare ciò che più aggrada, perché se ci si lascia andare l'emorragia pecuniaria è copiosa.



La scelta non è per niente facile vista la grande offerta, per cui si tende a girare al largo dei banchi, usando la vista da lontano, per non essere risucchiati dal vortice degli acquisti. Questo senso è utilizzato soprattutto per selezionare i prodotti su cui eventualmente ritornare a fine percorso per l'acquisto, anche se la sola memoria visiva se non aiutata dall'olfatto e dal gusto nella moltitudine tende ad affievolirsi.

L'olfatto rimane un senso poco sviluppato, se non allenato, difficile trovare persone che si soffermassero attratte dai sentori che i pecorini emanavano.

Ho notato che una informazione curata mette a proprio agio l'interlocutore, facendolo immaginare, stimolando il senso del gusto, che prevale sugli altri, due, nel volere l'assaggio.

Ma in realtà è il sesto senso il vero vincente: la

curiosità, una via di mezzo tra il vizio del pettegolezzo tramandato ed il godimento di essere in possesso di celate verità che gli altri ancora non sanno.

In questa zona di Veneto la scelta è dettata dai formaggi di mucca come Parmigiano e quelli della tradizione di malga. Qui i pecorini vengono considerati, a prescindere, dei formaggi con elevato sentore di animale, dal sapore decisamente intenso, salati e piccanti nel retrogusto.

Avendo notato questo, come primo approccio incurioso definendo i pecorini toscani dolci, poco salati e con bassa acidità, a differenza di quelli del Sud.

La scoperta dei pecorini di fossa e delle loro peculiarità fermentative ha suscitato stupore alieno. Grandi vincitori degli acquisti sono stati gli aromatizzati alle pere, al tartufo freschi, semistagionati e stagionati. Questo perché l'abbinamento dei formaggi con confetture di frutta e ortaggi e mieli è una proposta molto diffusa nei posti di ristoro, i consumatori si sono abituati nel tempo a mangiare i formaggi così, e l'aromatizzato intriga proprio per questo.

Molte sono state le domande riguardanti i prodotti a latte crudo, ma pochi sono stati coloro che li hanno acquistati per il dilagare mediatico di considerarli, a torto, malsani.

Non viene fatta distinzione tra formaggi freschi e stagionati a latte crudo, nè si conosce che i più consumati Parmigiano Reggiano e Grana Padano lo sono.

Tutto questo lo ignoravano anche quelle due persone ben vestite e gentili nei modi che nel momento di maggiore affluenza mi hanno avvicinato, stretto la mano, dicendomi "El ga capio chi che semo?"

Mi si è gelato il sangue pensando a chissacchi. Per fortuna erano i Nas che, dopo aver fatto mi-

riadi di domande, gentilmente ci hanno chiesto di apporre sul bancone sotto le forme degli unici due pecorini a latte crudo, stagionati di 6 e 12 mesi, un'avvertenza da loro redatta sulla base di una non precisata ordinanza. Tutto questo, hanno recitato, a tutela della salute della clientela e per la nostra cautela da possibili ripercussioni giudiziarie da tossinfezioni alimentari.

Il foglio avvertiva: "Il consumo di questo prodotto NON è consigliato per le categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse)."

Ho pensato: forse hanno letto male il mio penultimo articolo su InForma che recitava la medesima frase, ma a riguardo dei soli prodotti freschi e NON certo degli stagionati a latte crudo.

Quando abbiamo detto loro se l'avvertenza era stata fatta esporre anche negli stand di Parmigiano Reggiano si sono irrigiditi e non hanno preferito parola.

Penso che sia giunto il momento di fare chiarezza a livello istituzionale su questo argomento o perderemo un gran numero soprattutto di Pat, non così protette rispetto ad alcune potenti Dop.

A proposito di Pat, il caseificio di Eros è uno dei pochi che produce ancora il Ravaggiolo, specialità freschissima dell'Appennino toso-romagnolo, una cagliata di latte di pecora che si mangia al cucchiaino e che per la ricchezza di batteri lattici veniva un tempo utilizzata per regolarizzare l'intestino essendo un probiotico. Purtroppo con l'avvento industriale degli yogurt questa dolce delizia della tradizione non ha più mercato, per cui a breve, forse, scomparirà. Riposta in vaschette in atmosfera modificata giaceva in un angolo della vetrina frigo sovrastata dalle confezioni di ricotta di pecora, molto gettonate.

È bastato accennare con rammarico che questo formaggio è in via di estinzione che è scattata una gara di solidarietà veneta alla "Salvate il soldato Ryan" che ha portato all'esaurimento delle scorte. Concludendo. Questa mia prima esperienza, curiosa e divertente, ha dimostrato che l'informazione è di vitale importanza per un settore come il caseario, relativamente poco conosciuto, dove anche coloro che rappresentano le istituzioni di controllo non sembrano avere le idee del tutto chiare. Appendo momentaneamente al chiodo il grembiule di Mister Hyde con sincero rammarico, anche se sicuro di indossarlo in altre occasioni e in altre regioni per continuare a spiegare formaggi sul campo. Credetemi ce n'è un gran bisogno: parola del dottor Jeckill.



Solenne cerimonia
a Palazzo Mathis
per la consegna
della targa che
incorona una storica
capitale casearia del
Piemonte, che ha dato
il nome a una delle più
conosciute produzioni
Dop. Qui è nato
il movimento Slow
Food e ha trovato casa
la sede operativa Onaf

RETE IN CRESCITA



• Bra, la sala di Palazzo Mathis dove si è tenuta la cerimonia per la consegna della targa Onaf "Città del Formaggio" al sindaco Giovanni Fogliato

Bra è Città del Formaggio Una "laurea" a pieni voti

di Roberto Buffo

Lo scorso 28 marzo l'Onaf, che sotto la Zizzola ha una sede operativa da oltre 35 anni, ha conferito al sindaco di Bra, Giovanni Fogliato, il titolo di "Città del Formaggio 2026". Una cerimonia andata in scena nella sala affrescata di Palazzo Mathis, cui hanno partecipato il presidente nazionale Onaf Pier Carlo Adami, il delegato di Cuneo Pier Angelo Battaglini, il direttore della rivista Informa Elio Ragazzoni, oltre a tanti amministratori comunali e molti appassionati. Un momento molto sentito da tutta la cittadinanza, perché a Bra parlare di formaggio è sempre una cosa seria.

Un valore ulteriormente sottolineato dall'intervento di Fiorenzo Giolito, storico affinatore braidese, che ha ricordato come il Bra duro sia stato, nel secolo scorso, uno dei formaggi italiani più esportati. Già nell'Ottocento veniva scelto per affrontare i lunghi viaggi transatlantici, grazie alla sua capacità di resistere all'umidità: rappresentava spesso l'ultimo "pezzo di Italia" che i migranti assaggiavano prima di approdare negli Stati Uniti o in Argentina. Fondata nel 2020, la rete delle Città del Formaggio Onaf riunisce oggi 45 Comuni distribuiti su tutto il territorio nazionale, accomunati dall'essere luoghi simbolo della tradizione casearia italiana, custodi di saperi secolari e protagonisti di un modello di sviluppo sostenibile fortemente legato alla produzione lattiero-casearia.

Dalle aree alpine alle pianure, dai territori delle grandi Dop storiche a quelli emergenti, la rete rappresenta un sistema diffuso che interpreta il formaggio come elemento culturale ed economico, capace di generare valore, turismo e identità.

Il legame tra Bra e il formaggio affonda le sue radici nei secoli. Fin dal 1300, infatti, la zona era il luogo principale di stagionatura e smercio di un formaggio chiamato "nostrale", che veniva prodotto dai pastori delle Alpi, i cosiddetti "malgari", i quali in autunno scendevano con le loro mandrie dai monti al piano per svernare. Dagli Ordinativi Braidesi del 1371 risulta che veniva posta una stantia sui formaggi: due soldi e due denari su quelli più cari (robiola), un soldo sui pinguis (prodotti non stagionati). I produttori di Bra dell'epoca acquistavano quindi il "nostrale" dai malgari e lo facevano stagionare nelle loro cantine per poi rivenderlo. Peraltro, il fatto che Bra sia stata storicamente meta della transumanza alpina ha avuto anche un'altra importante conseguenza, destinata a influenzare profondamente lo sviluppo dell'industria cittadina. Si tratta dello sviluppo delle concerie, che renderanno Bra per oltre un secolo la "regina di cuoi", come definita da Giovanni Arpino. A loro volta, questi opifici per la concia del pellame si trasformeranno nel Novecento nelle prime industrie chimiche, tutt'ora presenti in città. Ma questa è tutta un'altra storia. Tornando al formaggio, già nell'Ottocento si han-

no notizie di come da sotto la Zizzola partissero alla volta dei territori vicini, Liguria in primis, forme di quello che veniva genericamente chiamato "furmag" o "tuma", ma che oggi è divenuto il Bra Dop (nel 1982/83) nella sua duplice variante del Bra tenero e del Bra duro. In particolare quest'ultimo, vista la sua stagionatura, ben si prestava a sopportare i lunghi viaggi alla volta del continente americano, tanto che è possibile che molti migranti partiti alla volta di Buenos Aires oppure di New York abbiano trovato in una fetta di Bra uno degli ultimi ricordi della loro terra d'origine.

Il rapporto tra la città di Bra e il mondo del formaggio si è poi ulteriormente rafforzato in epoca moderna. Nel 1997 infatti, frutto di una collaborazione tra il Comune e l'associazione Slow Food, nata con l'intento di dare il giusto valore al cibo,

praticando e diffondendo il rispetto verso chi lo produce in armonia con ambiente ed ecosistemi grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali, nasce la prima edizione di "Cheese, le forme del latte".

L'evento si concentra sulla valorizzazione dei formaggi a latte crudo, contro l'omologazione industriale, promuovendo pratiche agricole sostenibili e la filosofia del cibo "buono, pulito e giusto". Dalle prime edizioni, la manifestazione si è ampliata, coinvolgendo produttori da tutto il mondo e portando migliaia di visitatori nel centro storico di Bra. Oggi può ben definirsi come il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo.

Cheese però non è solo una mostra mercato, ma un'occasione di incontro con casari e pastori,

affinatori ed erboristi, arricchita da laboratori del gusto, conferenze e cene narrate. È il momento in cui affrontare e condividere con l'intera comunità questioni intrinsecamente connesse con il mondo del formaggio, dalla produzione mediante fermenti naturali al tema dei pascoli e dei prati stabili, dall'attenzione al ruolo degli animali al problema dell'accesso alle terre da parte dei margini. L'edizione 2025 ha portato ad una riflessione profonda sul futuro delle aree interne e montane, sulla resilienza delle comunità rurali e sull'importanza della biodiversità.

Il formaggio Bra Dop è anche uno dei protagonisti di Bra's, il festival della salsiccia e delle eccellenze braidesi che si svolge ogni due anni in alternativa a Cheese e che è in programma dal 17 al 20 settembre prossimi.

Il sindaco di Bra, Giovanni Fogliato Il formaggio da noi è una cosa seria

Siamo particolarmente grati del riconoscimento "Città del formaggio" che ancora una volta valorizza una nostra eccellenza cittadina, il formaggio di Bra, appunto, che per noi è un'abitudine quasi quotidiana, un classico in tavola a casa, al ristorante così pure come nella mensa delle nostre scuole. Poi ci capita di trovarlo nei menù di ristoranti blasonati ben fuori dalla nostra città: a volte è necessario che qualcuno "ci faccia notare" da fuori quei "tesori" che abbiamo sotto gli occhi e non dico sottovalutiamo, ma un po' li diamo per scontati. Un grazie va dunque all'Onaf che pure qui a Bra è di casa, che ha scelto di evidenziare questo valore. A contribuire poi a valorizzare il formaggio di Bra sono i nostri eventi che lo vedono protagonista come Cheese, Bra's o da Cortile a Cortile: tutti gli anni, una o più volte all'anno il formaggio di Bra è proposto e valorizzato per visitatori che arrivano da ogni dove.

Per noi è, poi, insieme alle altre produzioni locali come il riso, il pane,

e la salsiccia, gli ortaggi e molto altro simbolo della valorizzazione delle filiere contadine, artigianali, commerciali ed enogastronomiche che caratterizzano il tessuto socio-economico della nostra città con salde radici nella storia e nelle tradizioni ma con una grande predisposizione all'innovazione e capacità di guardare al futuro. Recentemente Bra è stata riconosciuta anche "Comune amico della famiglia", ma è anche un comune che eccelle nelle classifiche della raccolta differenziata e che, come riconosciuto dalla Fiab punta a valorizzare la mobilità in bicicletta: sono tanti volti dell'identità della nostra città che desidera presentarsi a visitatori, turisti e curiosi con molti punti di attrattiva di grande qualità che ruotano intorno al "buon vivere" e allo stare bene, a tavola e non.



Onaf protagonista al primo convegno nazionale a Ferrara. E' più di una sinergia: il Gia si propone di valorizzare i prodotti artigianali e promuovere la cultura delle Dop, Igp, Stg, Pat, De.Co. ponendosi al servizio del mondo dei consumatori.

di Gabriella Padova

Ferrara è silenziosa, a misura d'uomo, da girare a piedi o in bicicletta per scoprire in ogni angolo quello che gli Estensi, che la governarono per tre secoli, riuscirono a creare: la prima città moderna d'Europa. Medioevo e Rinascimento si fondono armoniosamente creando un unicum che le è valso il riconoscimento quale Patrimonio Mondiale Unesco (9 dicembre 1995). Nel 1999 il riconoscimento si è esteso al Delta del Po e alle Delizie Estensi, celebrando l'integrazione tra l'insediamento urbano e il paesaggio.

Quale location migliore poteva scegliere il Gia per il suo primo convegno nazionale, lo scorso sabato 11 aprile? Gia è il Gruppo italiano assaggiatori, costituito il 23 novembre 2007 al castello Acaja di Fossano (Cuneo) con i rappresentanti delle associazioni, organizzazioni e istituti che si occupano a titolo professionale di degustare e valutare i profili sensoriali delle eccellenze nazionali.

Arrivati ad una certa maturità, ad una consapevolezza di se stessi e delle proprie potenzialità, si è cercato di creare un evento, un banco di prova in vista del 2027 quando il gruppo arriverà al traguardo dei vent'anni.

Col patrocinio del Comune che ha offerto la Sala della Musica e l'ex Refettorio nel chiostro dell'ex convento di San Paolo, l'evento è stato presentato venerdì 10 aprile durante la conferenza stampa nell'affresco salone dell'Arengo nel Palazzo Municipale. Sinergia significa "lavorare insieme", ed è la filosofia alla base della ragione costitutiva del Gia. Sinergia è la cooperazione di più elementi che lavorando insieme producono un risultato superiore alla somma dei risultati individuali.



Valore aggiunto è la valenza tecnica delle varie associazioni che sulla base di un metodo di lavoro comune, cioè l'analisi sensoriale, vanno ad approcciare il food and beverage fino a proporre i più disparati abbinamenti. E' più di una collaborazione, è tutelare e valorizzare i vari prodotti artigianali e promuovere la cultura delle Dop, Igp, Stg, Pat, De.Co. tra i soci delle varie realtà e il mondo dei consumatori.

L'evento si è sviluppato in 4 parti differenti. Il sabato mattina, convegno dove approfondire il legame col territorio ferrarese; nel pomeriggio i laboratori di degustazione e abbinamento; in serata la cena sociale. La domenica il piacevole finale con la visita guidata alla città.

Il convegno, che ha registrato circa un centinaio di partecipanti, si è aperto con i saluti istituzionali delle autorità locali e del presidente del Gia Vincenzo Di Nuzzo, affiancato dai referenti delle altre associazioni partecipanti. Esponenti culturali della città hanno illustrato alcune eccellenze locali quali l'Aglio di Voghiera Dop, l'Ostrica di Goro e i Vini delle Sabbie. Si è parlato del Civ, il Consorzio Italiano Vivaisti con sede a Ferrara, impegnato ad ottenere nuove varietà commerciali di frutta soprattutto fragole e mele. Filippo Venturi ha raccontato la propria esperienza dagli studi di giurisprudenza alla vocazione culinaria che lo ha eletto alla soglia di affermato chef e lievitaista. Inoltre, nella Sala della Musica, è stata allestita una presentazione dei Pani Ferraresi curata

da Inap e Confesercenti. Prodotto di punta è la Coppia Ferrarese Igp dalla tipica forma, coi 4 "grustin" ben cotti; interessante l'innovativo "panpera" con farina semintegrale e macinata a pietra, arricchito dalle pere Williams dell'Emilia Romagna disidratate che oltre ad aggiungere un gusto unico al pane ne sottolineano il legame con il territorio.

Il pomeriggio è stato il vero cuore pratico dell'evento: tre laboratori combinati hanno raccolto il plauso dei tanti partecipanti. Il primo aveva come protagonisti pane e miele, mentre il terzo salumi e acquaviti di frutta.

Onaf, insieme coi Degustatori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, ha animato il secondo laboratorio. La Delegazione di Parma-Reggio Emilia nelle figure dei maestri assaggiatori Roberta D'Andrea, Mario Truant e chi scrive, ha parlato dei formaggi dell'Emilia Romagna sviluppando il tema del legame col territorio attraverso le tre Dop regionali. Allo stesso modo Giorgio Gambigliani Zoccoli ha illustrato l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Tutti i prodotti sono stati degustati in purezza e solo in un secondo momento abbinati tra di loro.

I formaggi in degustazione

Lo Squacquerone della Centrale del Latte di Cesena, che ha vinto nel 2024 e 2025 l'Italian Cheese Awards, ha tipico colore bianco madreperlaceo e sapore tendenzialmente dolce con una



Assaggiatori d'Italia il gran gusto di collaborare

Gia
la squadra
in campo

Questi gli organismi del Gruppo italiano assaggiatori rappresentati a Ferrara:

- **Aedabtm** Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
- **Anag** Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappa e Acquaviti
- **Ami** Ambasciatori dei Mieli
- **Inap** Istituto Nazionale Assaggiatori Pani, dal 2023
- **Onab** Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Birra, dal 2016
- **Onaf** Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio
- **OnaFrut** Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Frutta
- **Onas** Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi

leggera nota acidula. L'aroma lattico/lattico-acido con una nota erbacea di fondo e finale leggermente ammandorlato ha una piacevole persistenza in bocca.

Il Parmigiano Reggiano Dop non ha bisogno di presentazioni. Il formaggio degustato è della Soc. Agricola Grana D'Oro di Cavriago. Dal colore giallo paglierino intenso, la scaglia si presenta compatta, dura, granulosa. All'odore rapisce con note di lattico cotto e burro fuso, supportata da quelle vegetali legate al pascolo. In bocca è friabile e solubile; si avverte una spiccata tendenza dolce, mentre l'acido e il salato sono equilibrati. Sorprende una piacevole nota fruttata di ananas maturo, una leggera nota animale di brodo di carne ed una leggerissima speziatura di noce moscata che invita ad un ulteriore assaggio goloso. L'ultimo formaggio offerto nella degustazione è stato il Formaggio di Fossa di Sogliano Dop nella sua versione 100% latte di pecora, proveniente dalle "Antiche Fosse" della famiglia Rossini la quale da 28 generazioni porta avanti l'antica tradizione dell'infossamento. Il Formaggio di Fossa è ottenuto tramite fermentazione anaerobica in speciali cavità di forma troncoconica scavate nella roccia arenaria per un periodo di tre mesi. Le fosse, grazie ad un'attività costante nel corso dei secoli, hanno sviluppato e preservato una flora microbica che trasforma il formaggio a livello biochimico. L'odore/aroma intenso e persistente è quello tipico di "fossa": un vegetale che richiama

il sottobosco e la muffa con note di tartufo finali.

L'abbinamento con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è strettamente legato al territorio modenese e alle sue tradizioni; non è difficile trovare nei solai una batteria di botti ove il mosto cotto d'uva nel silenzio e col tempo si trasformerà nel prezioso nettare. Differenti per intensità e complessità aromatica le due tipologie: affinato, almeno 12 anni e l'extra vecchio di almeno 25 anni. Il primo, equilibrato tra dolcezza ed acidità ha una media densità ed un colore bruno brillante; il secondo è un'esplosione di aromi e sapori, denso e scuro, avvolge il palato rilasciando note di frutti rossi come prugna e ciliegia che lentamente lasciano posto a sentori più complessi di legno, frutta secca e spezie. Come abbinare tra loro i superbi prodotti degustati in purezza?

Abbinamento vincente e paradossalmente scontato è quello di Parmigiano Reggiano Dop con l'extra vecchio: due corpi importanti che si supportano a vicenda.

Che fare invece con lo Squacquerone? Temendo che l'acidità dell'aceto vada ad esaltare fastidiosamente la vena acidula del formaggio si ha una piacevole sorpresa nell'abbinamento con l'extra vecchio: l'intensità dell'uno non va a prevaricare quella minore del formaggio, al contrario lima qualche punta meno equilibrata del sapore creando un nuovo elemento piacevolmente interessante.

Il Formaggio di Fossa si sposa bene con entrambe le tipologie del balsamico, che vanno a smorzare la leggera piccantezza esaltando prima la tendenza dolce. Poi le note vegetali.

Riflessione conclusiva: è stato un weekend intenso, di alto profilo culturale, che grazie all'impegno e alla passione di tutti ha creato le basi per future occasioni.

di Anselmo Aymar

C'era un unico giurato italiano - Gabriele Arlotti che vive nell'Appennino di Reggio Emilia - all'ultima edizione del World Championship Cheese Contest (Wccc), il più antico e grande concorso internazionale di formaggi al mondo. Siamo nel Wisconsin, la "Dairyland" (la terra dei caseifici) dove questo evento, aperto alle produzioni mondiali, va in scena dal 1957 con cadenza biennale.

«Il Wisconsin - esordisce Arlotti - è uno Stato agricolo per eccellenza che, proprio come accade da noi, riflette il cambiamento epocale in atto nell'agricoltura. Dalle 14 mila aziende agricole di vent'anni fa, che hanno caratterizzato il territorio sin dall'Ottocento, si è scesi alle poco più di 5.100 attive oggi, con 130 stabilimenti caseari a connotazione artigianale e, soprattutto, industriale, a fronte di una popolazione di 5,9 milioni di abitanti. La differenza maggiore, però, risiede nel modello produttivo: in Italia siamo incentrati sulla produzione di prodotti Dop, Igp o tradizionali, mentre negli Usa vanno per la maggiore formaggi di largo consumo che evocano i grandi nomi europei: Cheddar, Mozzarella, Parmesan (nome che negli Stati Uniti è ritenuto libero), Provolone, Colby... Ai Wccc tutti questi formaggi si mettono in gioco e si confrontano».

Partiamo da qui. Lei non è solo assaggiatore. Come è arrivato a portare formaggi italiani Usa?

«Nel 2001 organizzammo, insieme a sei caseifici dell'Appennino reggiano e parmense, la Nazionale del Parmigiano Reggiano: una spedizione al primo concorso nazionale di formaggi in Valle d'Aosta, "La Grolla d'Oro-Formaggi d'autore". In quell'occasione e nelle edizioni successive osservai da vicino il lavoro dei responsabili della giuria Onaf dell'epoca - Bruno Morara, Vincenzo Bozzetti ed Enrico Surra - e conobbi il presidente Pier Carlo Adami. Persone che divennero per me quasi mitologiche. Nel 2007, a Verona, venni chiamato dal compianto Gérard Beneyton per co-organizzare l'Olimpiade dei Formaggi di Montagna e seguire i lavori della giuria; nacquero così nuove amicizie, tra cui quella con il direttore Elio Ragazzoni. Fu quasi naturale scoprire che il vero interesse dei produttori risiedeva nei concorsi internazionali che queste persone presiedevano così bene. Concluse le Olimpiadi dei Formaggi di Montagna passammo a partecipare ai World Cheese Awards, fino agli International Cheese & Dairy Awards e al concorso americano e cinque anni fa su richiesta di alcuni caseifici, abbiamo dato vita a Cheeseltaly, la Nazionale italiana dedicata a supportare altre tipologie di formaggio nei concorsi».

Poi lei da turofilo e capitano delle nazionali è arrivato ad essere assaggiatore.

«Assolutamente sì. Pensi che proprio a inizio degli anni Duemila, fui chiamato da Bruno Morara e dal professor Emiro Endrighi per un percorso durato un anno presso l'Università di Bologna per adattare ai salumi i criteri sensoriali già utilizzati

Una mega-kermesse con 3.375 formaggi distribuiti in 148 categorie valutate da 56 specialisti internazionali. Per le "pagelle" si è partiti da una base di 100 punti, sottraendo decimali per ogni difetto visivo, olfattivo e sensoriale



per i formaggi. Fu una formazione straordinaria, che ho poi completato con i diplomi di primo e secondo livello di Apr (Assaggiatori Parmigiano Reggiano). Grazie a questo percorso così articolato sono stato chiamato come giurato in diversi contesti internazionali fino agli Usa. Qui, prima di me, lo stesso Vincenzo Bozzetti, ma anche gli amici Davide Fiori e Vincenzo Rostiti sono stati giurati negli anni. Personalmente quest'anno ho partecipato alla mia quarta edizione su invito della prestigiosa Wisconsin Cheesemakers Association. Ringrazio per la fiducia tutto il team e il direttore esecutivo John Umhoefer. Pensate: John si trovava in Valle d'Aosta proprio durante la nostra prima esperienza nel 2001, ma non ci incontrammo. Lo abbiamo scoperto con grande emozione solo due anni fa».

Lei però valuta i prodotti proprio nella tana del "cheese-alike", dove abbondano le imitazioni.

«Il Wisconsin è terra di immigrazione e gli europei - i tedeschi prima ancora degli italiani - hanno

importato il loro saper fare agricolo e caseario. Se pensiamo alla storia delle popolazioni native è stata una terra di grande sofferenza, oggi posso dire che sono aperti al confronto e molto leali. Se si può lavorare insieme, lo si fa senza pregiudizi. Lo dimostra il fatto che quest'anno, nel nostro gruppo, il piccolo caseificio Il Battistero di Varano de' Melegari, con il suo Parmigiano Reggiano di Montagna, ha vinto proprio nella categoria dei Parmesan americani. Bronzo per il 4 Madonne di Modena, ma anche argento per il caseificio Tomasoni (Trevise) e per la Burrata di Delizia (Bari). Vede? La qualità vince sempre».

Come si svolge tecnicamente il lavoro di un giurato al Wccc?

«L'organizzazione è estremamente affascinante. Noi giurati facciamo vita comunitaria per cinque giorni a Madison, nella splendida location del Monona Terrace. I 3.375 prodotti in gara erano distribuiti in 148 categorie. Ai 56 giudici internazionali, tra i quali esperti di livello assoluto, spetta



Sotto, Katy Strange e Gabriele Arlotti



Unico giurato italiano al più antico concorso caseario americano

Sotto la crosta del Wisconsin

il compito di valutare i campioni, divisi in coppie. Personalmente ho valutato Provolone, Mozzarella per pizza (in blocchi), yogurt e formaggi soft con la collega dello Utah, Julia Winans. Conoscendolo meno avevo studiato molto lo yogurt prima di partire ed è stata un'esperienza arricchente. Abbiamo lavorato con tablet: partendo da una base di 100 punti, si sottraggono decimali per ogni difetto visivo, olfattivo o sensoriale di ciò che si valuta. Nessun giurato sa quale latticino vincerà nella propria categoria, essendo il voto elettronico. Nella fase finale, tutti i giurati assaggiano i primi venti classificati per eleggere il campione assoluto. Durante i lavori della giuria, poi, ci sono anche spazi per incontri col pubblico americano e, tra gli incontri più belli, cito quello con il governatore del Wisconsin, Tony Evers, che ho invitato a scoprire l'Italia, e con Sarah Hagenow, 'Alice in Dairyland', una giovane ambasciatrice che promuove il settore agroalimentare in tutto il Paese facendo 50 mila chilometri in un anno».

Qual è lo stato di salute dei formaggi italiani nel mondo?

«Credo sia ottimo ma sicuramente da consolidare e divulgare nei mercati esteri. Il legame con la terra resta un valore attuale e noi italiani ne siamo maestri; non è casuale se in 25 anni abbiamo ottenuto oltre 1.000 riconoscimenti mondiali con le due nazionali. I premi offrono ai consumatori una garanzia: qualcuno ha valutato per loro quel

prodotto; al produttore offrono una opportunità di mercato da cavalcare. Una curiosità: il Parmigiano Reggiano che ha vinto nel Wisconsin è stato battuto all'asta per 100 dollari al chilo: un bel biglietto da visita».

Il suo prossimo impegno?

«Porteremo un bellissimo gruppo di caseifici italiani agli Icds (International Cheese & Dairy Awards) nel Derbyshire, in Inghilterra. Anche lì sarò in giuria per valutare diversi formaggi esteri ma manterrò la consapevolezza che c'è sempre da imparare».

Gabriele Arlotti
emiliano doc
Un giudice
di lungo corso

Gabriele Arlotti, è nato e lavora nell'Appennino reggiano. Ha dato vita nel 2001 alla Nazionale Parmigiano Reggiano e, nel 2021, a Cheeseltaly (Nazionale italiana formaggi). Giornalista, laureato con lode in Scienze delle Produzioni Animali all'Università di Bologna, è esperto assaggiatore e formatore diplomato Apr.

Membro della Guilde Internationale des Fromagers, è stato o è giurato nei più importanti concorsi mondiali (World Cheese Awards, Icds, Wccc) e svolge consulenze sensoriali per i caseifici. Nei suoi viaggi all'estero approfondisce con curiosità e rispetto la storia delle popolazioni native.





Profumo d'Italia ai Coups de Coeur

di Alice Sattanino

Il 24 marzo si è tenuta a Parigi l'attesissima nuova edizione del concorso Coup de Coeur, l'esclusivo e prestigioso premio organizzato direttamente dal Salon du Fromage et des Produits Laitiers. Lo spostamento della data del Salon ha fatto sì che anche il concorso Coup de Coeur venisse posticipato, in modo da poter accogliere tutti i formaggi iscritti dagli espositori. Nato con l'obiettivo di valorizzare l'eccellenza casearia in modo semplice, immediato e fortemente intuitivo, il concorso punta i riflettori sui 10 formaggi migliori in assoluto tra tutti quelli

I 10 formaggi Coup de Coeur 2026

- Tomme de chèvre la Crèmeuse Prolactine Cave Rousseau
- Le Crèmeux Fromagerie Moléson
- Brique de chèvre Aop Vieux affin aux Forts de la Prolactine Cave Rousseau
- Gruyère Aop Vieux affin aux Forts de la Tine Huguenin
- Brebis d'Or Fromagerie Moléson
- Fleur Fromages Bach
- 1955 Pecorino Dop Busti Formaggi (Pisa, Italia)
- Bleu de chèvre Société Laitière de Laqueuille
- BluDivino Caseificio Pier Luigi Rosso (Biella, Italia)
- L'Horloger Fromages Spielhofer

iscritti ufficialmente al Salone. E nell'hit parade 2026 c'è profumo d'Italia: due formaggi sono entrati nella classifica top. Si tratta del Pecorino Dop di Busti (Pisa) e del BluDivino di Pier Luigi Rosso (Biella).

La filosofia della competizione si basa su un principio tanto spontaneo quanto rigoroso: far sì che i giudici scelgano le specialità che più li hanno fatti innamorare durante gli assaggi, lasciandosi guidare dall'emozione sensoriale e dall'originalità. Dal 2016, anno ufficiale della sua creazione, il concorso celebra i prodotti più notevoli, audaci e creativi, ponendo sempre al centro di tutto la qualità e l'autenticità.

A dicembre 2024 è stato nominato direttore Fernando Medina Zenoff, che vanta una vasta esperienza nella gestione di eventi presso il Comexposium, assume la direzione del Salon du Fromage et des Produits Laitiers, riportando direttamente a Nicolas Trentesaux, Direttore Generale della Divisione Food. Succede a Chantal de Lamotte, nominata Direttrice di All4Pack Emballage Paris e Solutrans.

Con la sua giovane età e il supporto di un team dinamico, Fernando Medina Zenoff sta mettendo a frutto la sua visione e la sua competenza nel settore alimentare per lo sviluppo e la reputazione internazionale di questa fiera, che da oltre 30 anni rappresenta un punto d'incontro fondamentale per produttori e distributori di prodotti lattiero-caseari di alta qualità.

In questa edizione, il Coup de Coeur assume un significato ancora più profondo per l'intero settore lattiero-caseario. Vincere questo riconoscimento non è soltanto un vanto passeggero, ma rappresenta una vera e propria consacrazione per i produttori, che vedono premiati i propri sforzi in termini di innovazione e rispetto della

materia prima. La giuria di esperti è chiamata a valutare le caratteristiche organolettiche, la struttura, il profumo e la persistenza al palato, cercando quell'elemento unico capace di scatenare il colpo di fulmine ("coup de coeur", appunto). I dieci vincitori diventano così i veri ambasciatori delle nuove tendenze e dell'alto artigianato internazionale all'interno della fiera.

La competizione si inserisce nel più ampio contesto del Salone, un punto d'incontro imprescindibile per i professionisti del settore che quest'anno mette in mostra una forte evoluzione dei consumi. I formaggi capaci di conquistare il "colpo di fulmine" della giuria sono quelli che sanno rispondere alle nuove esigenze del mercato: prodotti locali, con produttori ben identificabili e metodi di lavorazione tradizionali ma capaci di osare. La trasparenza e la stabilità nel piatto sono criteri d'acquisto trainanti per le nuove generazioni, e il concorso Coup de Coeur intercetta perfettamente questa necessità, premiando una qualità che non accetta compromessi.

L'incredibile versatilità dei prodotti premiati si sposa con la moltiplicazione delle occasioni di consumo attuali, che vedono il formaggio uscire dal classico fine pasto per diventare protagonista in ogni momento della giornata, dagli snack creativi ai piatti da scaldare o grigliare. I dieci formaggi vincitori del Coup de Coeur incarnano questa rivoluzione del gusto, distinguendosi per forme originali, abbinamenti inediti e un carattere unico che spazia dai sapori più tradizionali alle sperimentazioni più audaci con erbe, frutta o affinamenti complessi. Questo premio si conferma quindi l'osservatorio ideale per scoprire il futuro dell'arte casearia, dove l'eccellenza e l'emozione guidano la scelta dei palati più esigenti del mondo.



È il tempo del Formaggio d'Alpe Ticinese Dop

di Mario Truant

Produzione in pieno corso per la gloria casearia locale. La stagionatura minima è di 60 giorni al termine della quale si procede alla valutazione di qualità

La punta di diamante della produzione casearia del Canton Ticino è rappresentata dal Formaggio d'Alpe Ticinese Dop prodotto negli alpeggi situati in zone incontaminate tra i 1500 e i 2500 metri d'altitudine e distribuiti nelle alte valli come la valle di Blenio, la Vallemaggia, la valle Verzasca e la valle Leventina con le loro valli trasversali. E' un formaggio a pasta semidura con crosta naturale. Si ottiene dalla lavorazione di latte crudo vaccino con un'eventuale aggiunta di latte crudo di capra fino ad un massimo del 30%. La forma è cilindrica con un peso da 3 a 10 kg, un diametro da 25 a 50 cm e un'altezza da 6 a 10 cm. La crosta si presenta di colore marrone-grigio

uniforme. Sullo scalzo è impresso il nome dell'alpeggio.

La produzione del Formaggio d'Alpe Ticinese è autorizzata tra il 1° giugno e il 30 settembre. Per gli alpeggi al sud del Monte Ceneri (Sottoceneri) la produzione è ammessa dal 15 maggio.

Si può utilizzare soltanto il presame a base di caglio naturale, animale, in polvere o liquido. La coagulazione avviene ad una temperatura tra i 30 - 35°C per 25/45 minuti mentre la cottura della cagliata avviene tra i 41 - 50°C per 20/50 minuti. La salatura è effettuata a secco o in salamoia per circa 24 ore a seconda delle dimensioni del formaggio. La stagionatura minima è di 60 giorni al termine della quale si procede alla c.d. "tassazio-

Segue a pagina 26



Segue da pagina 25

ne" che costituisce la valutazione di qualità effettuata da una commissione di controllo composta da 3 esaminatori. Vengono valutati i seguenti parametri e si assegna un punteggio:

- a) Aspetto esteriore, forma e idoneità alla conservazione: la nota massima di 4 punti corrisponde ad una forma perfetta e ad un'idoneità alla conservazione ottima.
- b) Pasta: la nota massima di 6 punti corrisponde ad una pasta di perfetta consistenza, cremosa, elastica e con una struttura normale.
- c) Occhiatura: la nota massima di 4 punti corrisponde a un'occhiatura perfetta, ben ripartita e ridotta.
- d) Gusto e aroma: la nota massima di 6 punti corrisponde a un gusto dolce, franco e aromatico nel formaggio fresco e un gusto pronunciato e saporito nel formaggio maturo.

Hanno diritto alla Dop "Formaggio d'Alpe Ticinese" i formaggi che ottengono una nota minima di 18 punti.

PARLA IL CASARO MEDAGLIATO

Alfredo Gusciatti, classe 1960, una vita da casaro. Nell'ottobre del 2025 al World Cheese Awards ha vinto la medaglia Super Gold per il Formaggio d'Alpe Ticinese Dop - Alpe Cristallina. Alla fine dello stesso anno ha appeso lo spino al chiodo.

Quando hai iniziato a lavorare in alpeggio?



• Alfredo Gusciatti vincitore della medaglia super gold al World Cheese Awards 2025

«Ho cominciato come aiuto pastore all'Alpe Piora, situata nell'Alta Valle Leventina, nel 1972. Dall'estate dell'anno successivo sono diventato aiuto casaro. Dopo aver maturato la giusta esperienza ho svolto il lavoro di casaro e negli ultimi trent'anni sono stato all'Alpe Cristallina. Negli altri mesi dell'anno lavoravo nell'azienda agricola di famiglia».

Come si svolgeva la tua giornata tipo in alpeggio?

«La sveglia era alle 4,30. Radunavamo le mucche che anche la notte rimanevano al pascolo e dopo la mungitura si faceva subito il formaggio. Alla sera veniva effettuata la seconda mungitura e fino ad una ventina di anni fa si dava seguito immediato alla lavorazione. Ora il latte della sera viene raffreddato in caldaia e unito al latte della mungitura mattutina. Alle 23 rimesso tutto in ordine si andava a dormire. Molto importante è la cura della cantina di stagionatura. Le forme più giovani vanno rivoltate tutti i giorni, man mano si asciugano si effettua periodicamente la spazzolatura».

Cosa ti piaceva di più della vita in alpeggio?

«Posso esprimerlo con una sola parola: libertà».

Ho il piacere e l'onore di intervistare in contemporanea Jürg Dräyer, presidente di Cetra Alimentari Sa e della Confédération des Fromagers de Saint-Uguzon - Club Suisse; Alessandro Corti vicepresidente della Società Ticinese Economia Alpestre e direttore del Caseificio dimostrativo del Gottardo; Bruno Schiavuzzi, coordinatore del Progetto Eccellenze Alpestri (Uct, Stea, Cetra Alimentari Sa) e responsabile pubbliche relazioni di Cetra Alimentari Sa. Tre voci che insieme possono offrirvi il percorso storico del Formaggio d'Alpe Ticinese Dop.

Inizierei la chiacchierata partendo dagli anni Settanta.

«Allora la produzione era ancora disomogenea, la qualità del latte variabile e la tecnologia limitata. In quel periodo, un celebre documentario della tv svizzera mostrava senza filtri la realtà del tempo: formaggi criticati per difetti di lavorazione, per gonfiori e sapori amari, spesso giudicati troppo cari rispetto al loro valore».

Qual è stato il percorso intrapreso per risolvere questi problemi?

«Il primo passo fu compiuto dalle istituzioni pubbliche che crearono il Sici, il Servizio di ispezione e consulenza lattiera.

La sua missione era diffondere la cultura della qualità fin dall'origine, accompagnando i produttori nel miglioramento del latte e dei processi di produzione, stoccaggio e trasporto. Introdusse una mentalità nuova attraverso controlli sistematici e nuove analisi batteriologiche: non si limitava a controllare ma insegnava, consigliava, formava».

Grazie a questo rinnovamento culturale avviene tra la fine degli anni Settanta e l'inizio degli anni Ottanta un altro cambiamento importante.

«Grazie a pionieri controcorrente come Celso Pedretti, Giorgio Antonioli e Renato Bontognali viene avviata la sfida dell'utilizzo di fermenti lattici selezionati e di colture vegetative specifiche nella produzione del formaggio d'alpe ticinese. All'epoca l'idea sembrava quasi una provocazione: molti produttori erano convinti che la qualità dipendesse solo dall'esperienza e dal "buon

Dräyer, Corti, Schiavuzzi raccontano il percorso del Progetto Eccellenze Alpestri

Così è nata la filiera che rappresenta il gusto vero del Ticino

naso" del casaro e l'uso dei fermenti veniva visto come una minaccia alla tradizione.

Le prove iniziarono nei laboratori del Sici con test sulle colture vegetative e sul controllo delle temperature. Si studiavano i tempi di fermentazione, si confrontavano i risultati, si annotavano i difetti e le migliori. Era un lavoro quasi artigianale nella ricerca ma scientifico nel metodo. A poco a poco i casari cominciarono a vedere i risultati: formaggi più stabili e riconoscibili, stagionature più regolari, profumi più fini, delicati e armoniosi. Le culture lattiche divennero così un patrimonio comune».

L'evoluzione formativa non si ferma e si arriva alla fine degli anni Novanta.

«Viene redatto il manuale di qualità che definisce standard chiari e condivisi per ogni fase della produzione. Non si tratta solo di regole ma di una vera filosofia del lavoro. La qualità nell'arte casearia è frutto di un equilibrio delicato tra conoscenza

scientifica e tradizione contadina, ogni dettaglio è importante. L'obiettivo non è standardizzare ma garantire costanza e autenticità. Poi nel 2002 il Formaggio d'Alpe Ticinese viene certificato Dop sotto l'egida dell'Ufficio Federale dell'Agricoltura. Questo riconoscimento sancisce il risultato di questo lungo percorso».

I disegni programmatici hanno avuto ulteriori sviluppi fino a costruire il Progetto delle Eccellenze Alpestri.

«E' un progetto promosso dalla Stea in sinergia con Cetra Alimentari Sa e Unione Contadini Ticinesi con il supporto del Cantone e della Confederazione. Rappresenta l'occasione per creare una rete forte, capace di promuovere insieme le nostre produzioni e consolidare il posizionamento del Ticino nel mercato nazionale e internazionale. Vengono selezionate solo le migliori forme che hanno ottenuto almeno 19 punti e che sono state prodotte tra il 15 di luglio e il 15 d'agosto in

quanto è in questo periodo che la flora dei pascoli è più ricca: l'affinamento viene continuato presso l'innovativa cantina con microclima controllato. Nel 2025 al Mondial du Fromage in Francia e al World Cheese Awards che si è svolto a Berna il Formaggio d'Alpe Ticinese ha riscosso numerosi e importantissimi premi: riconoscimenti che raccontano il valore, la costanza e la competenza della nostra filiera e rafforzano l'immagine del nostro territorio come protagonista tra le eccellenze casearie mondiali.

Forse è proprio questo il segreto del nostro successo: aver saputo crescere senza dimenticare da dove veniamo, portando con noi la storia, le persone e il gusto vero del Ticino. Oggi più che mai, il formaggio ticinese è il nostro ambasciatore nel mondo, il simbolo di una terra che sa trasformare il lavoro in eccellenza e la passione in futuro».

MT

di Alan Bertolini

La vitamina D è tra le vitamine meno comuni negli alimenti, nonché una delle più difficili da assimilare. Essa, è quindi una perla rara che quando presente va valorizzata al meglio.

Nello specifico, va precisato che la tipologia di vitamina D contenuta nei formaggi e nei latticini, è principalmente la D3 (Colecalciferolo). Una carenza di vitamina D, in generale, crea stanchezza cronica, debolezza generale, difficoltà di concentrazione, nonché sbalzi di umore e depressione, con possibile influenza negativa sul sistema immunitario, intaccando anche la salubrità dei muscoli e delle ossa. La carenza di vitamina D è in generale asintomatica fintantoché non diventa grave.

Essa viene prodotta principalmente con l'esposizione al sole che stimola la sintesi cutanea ed in misura minore attraverso gli alimenti. Per fortuna, data anche la sua liposolubilità, può essere immagazzinata nel fegato e nel tessuto adiposo, con un suo rilascio all'occorrenza, senza così una necessità di assunzione quotidiana.

Da qui, l'estrema importanza dell'esposizione del corpo al sole, ricercando con attenzione modalità e tempistiche in modo da massimizzare la produzione di vitamina D. Da sapere anche, che con l'invecchiamento, la produzione di vitamina D attraverso l'esposizione al sole diminuisce sensibilmente.

Il lato nutrizionale

Per quanto riguarda invece il lato nutrizionale, che qui ci interessa di più, si evince facilmente, stante il fatto che solo un 10-20% del fabbisogno giornaliero di vitamina D viene apportato dall'alimentazione, che la selezione informata e consapevole di alimenti contenenti tale vitamina sia estremamente importante. Se poi si considera che gli alimenti che contengono vitamina D sono veramente pochi, ecco che tale esercizio non risulta così agevole.

La vitamina D permette di sostenere anche l'importante produzione di testosterone ed è fondamentale per l'assorbimento del calcio, aumentando quest'ultimo dal 10/15% fino al 30/80%. Tale vitamina infatti stimola la sintesi di proteine trasportatrici di calcio nell'intestino, potenziando il suo assorbimento.

Il testosterone è un importante ormone sessuale maschile fondamentale allo sviluppo e mantenimento delle peculiarità fisiche maschili, regolando la libido, la produzione di spermatozoi, la forza muscolare e la densità ossea, determinando anche i livelli di energia e umore.

Esso è importante anche per il corpo femminile, prodotto in questo caso dalle ovaie e soprattutto dalle ghiandole surrenali. Incide anche qui sulla libido, la forza muscolare e la densità ossea, determinando anche i livelli di energia e umore,



VITAMINA D

Una perla rara alleata della salute: ecco dove trovarla nei formaggi

con un calo sensibile dello stesso nella fase di menopausa.

Solo capendo quanto è rara tale vitamina e quali importanti funzioni essa svolge a livello corporeo, riusciamo a darle la giusta attenzione. Ecco che allora, per gli amanti dei formaggi, ma anche per chi abbraccia la filosofia della dieta bilanciata mangiando in modo equilibrato un po' tutti gli alimenti, compresi i formaggi, vediamo di capire in quali formaggi si trova questa preziosa fonte di vitamina D.

La vitamina D è una vitamina liposolubile e questo significa che essa si scioglie e viene trasportata dai grassi e non dall'acqua (idrosolubilità). Ne consegue, parlando di formaggi e latticini in generale, che laddove vi è grasso v'è in generale una possibile presenza di Vitamina D. Rappresentato quanto precede, si può affermare quindi che i formaggi con il più alto contenuto di vitamina D sono generalmente quelli più grassi e quelli a pasta dura e semidura: i più grassi, perché la vitamina interessata è liposolubile mentre per quanto riguarda quelli a pasta dura e semidura, perché il rapporto interno tra acqua e grasso in queste ultime due categorie, è più favorevole al grasso in quanto formaggi stagionati.

A livello indicativo, si può affermare che i formaggi a pasta dura e semidura, tipo Grana,

Nostrani, anche di Malga, Asiago, Bitto, Bagoss, Castelmagno oltre ad altri qui non citati, hanno tra i 0,20 ed i 0,50 ug (microgrammi) di vitamina D per 50 grammi di prodotto. La stessa cosa vale per alcuni formaggi esteri, sempre a livello indicativo, tipo Emmental, Gouda e Cheddar.

Aldilà di questi, anche i formaggi giovani o a pasta molle contengono una buona quantità di vitamina D, tipo Mozzarella, Gorgonzola, Crescenza, Fontina, Robiola e gli esteri e noti Brie e Camembert.

Anche nei latticini

Non sono poi da trascurare i latticini, che pur non essendo formaggi, derivano dalla lavorazione del latte e quindi contengono anch'essi delle interessanti quantità di vitamina D. Non si trascuri quindi di considerare a questo scopo anche, ricotta, yogurt, mascarpone ed il latte stesso.

Da sapere poi, riguardo all'utilizzo in cucina di formaggi e latticini, che la vitamina D è abbastanza stabile fino a circa 180°, perdendo in tal caso solo circa un 20% del suo potenziale. Si consideri anche, che l'Italia è tra i migliori e maggiori produttori di formaggi al mondo, da qui, la possibilità di ricercare il formaggio che più ci piace e che più soddisfa la nostra necessità di vitamina D.



Croste lavate

di Michele Grassi

Troppo semplice dire formaggio. L'assaggiatore e il maestro assaggiatore sono ben consapevoli delle innumerevoli tipologie di formaggi e di quanto siano complesse le fasi della trasformazione che portano al prodotto finito che a volte, soprattutto nei piccoli caseifici, possono confondere il già impegnativo lavoro del casaro.

La trasformazione del latte in formaggio varia in funzione del tipo di prodotto che si intende ottenere e ogni azione e mutazione non avvengono solo tra le mura del caseificio ma anche tra quelle dell'ambiente di maturazione che porta significative variazioni chimiche, batteriologiche e fisiche. I caseifici di ogni ordine e dimensione si occupano, oggi, della produzione di formaggi a pasta molle, freschi, a breve stagionatura e di altre tipologie che necessitano di media o lunga stagionatura, ma le basi economiche più importanti sono affidate a formaggi o latticini diversi, che possano

essere consumati dopo brevissimo tempo, a volte pochi giorni.

Ecco quindi che per ottenere entrate economiche importanti sia in funzione del breve tempo di maturazione ma anche della resa i caseifici diversificano la loro produzione a scalare, dai latticini freschissimi come lo yogurt ai formaggi a pasta molle ad alto contenuto di acqua, per poi passare a tipologie più complesse come le croste fiorite e lavate.

Come già accennato ogni tipologia di formaggio necessita della giusta tecnica che deve tener conto di alcuni fattori che per le croste lavate, per esempio, devono poter contare innanzitutto sulle caratteristiche del latte originario che in questo caso può essere di ogni specie, vaccino, caprino, ovino e di bufala.

Per una buona crosta lavata non vanno dimenticate le attitudini del latte necessarie affinché av-

Segue a pagina 30

Segue da pagina 29

LATTE BUONO
E LA TECNICA
DEL CASARO

vengano le reazioni chimiche e fisiche al formaggio, soprattutto durante la maturazione. Non tutti i lattini sono idonei per fare croste lavate? No non tutti i lattini lo sono. Per esempio un latte le cui cellule somatiche sono elevate, difficilmente può essere utilizzato, i ceppi batterici che si devono sviluppare sulla crosta trovano ostacolo per la loro duplicazione.

E poi la tecnica, non del tutto semplice, che richiede molto impegno e durante le fasi della trasformazione è necessario che il casaro presti attenzione ad ogni passaggio ed in particolare all'evoluzione dell'acidità per l'ottenimento di una corretta curva "acidimetrica". Le fasi praticabili in caseificio terminano con il giusto raggiungimento del pH e dello spurgo della cagliata che anticipano il periodo di maturazione delle forme durante il quale vengono trattate con acqua e sale (salamoia) nel caso delle paste molli o con solo sale per le paste semidure, o con l'utilizzo di sale e acqua tiepida. Quindi paste molli e semidure, come il Taleggio, Fontina e Puzzone di Moena,



formaggi Dop, le cui tecniche, per l'ottenimento della crosta lavata differiscono sostanzialmente. Al di là delle tecniche in caseificio la crosta lavata, proprio a merito delle azioni propinate da acqua e sale, necessita di ambienti di maturazione del tutto diversi da altri formaggi. Tanta umidità, superiore al 90% e temperature non eccessivamente fredde, a volte diversificate in funzione del grado di maturazione del formaggio, implicano l'utilizzo di celle o ambienti idonei.

Purtroppo ciò non è sempre applicabile ma au-

spicabile. Il caseificio che intende avvalersi della produzione di croste lavate deve necessariamente provvedere a una cella dedicata. Il concetto non vale solo per le croste lavate ma per ogni tipologia di formaggio, soprattutto se sono a diverso contenuto di acqua.

L'effetto sensoriale che, se ben riuscito, concede la crosta lavata, va dalla mutazione chimica a carico dei ceppi batterici e dalle muffe superficiali, alla mutazione fisica del sotto crosta, che protegge a carico degli enzimi in particolare quelli prodotti da batteri proteolitici.

L'influenza dell'ambiente di maturazione incide notevolmente tanto che una crosta lavata maturata in grotta appare non solo diversa dal punto di vista organolettico ma anche dalla tonalità della pigmentazione, fattore che succede anche diversificando il formaggio da latte pastorizzato

o crudo.

Dalla tipologia esulano quei formaggi che in tanti definiscono a crosta lavata, ma che in realtà non lo sono. È il caso dei formaggi, quasi sempre a pasta semidura che, posti a maturare in ambienti molto umidi, ne risultano morchiati, con superficie appiccicosa bagnata o molto umida che emana odore ammoniacale spesso sgradevole.

La tecnica di trasformazione per ottenere croste lavate è molto interessante così come lo è il formaggio una volta maturato correttamente. Lo è anche qualora, in contrasto con il sottocrosta proteolizzato, la pasta raggiunga la gessatura. Ciò porterà la pasta a una condizione ottimale in quanto il connubio tra la lieve cremosità e la solubilità della pasta gessata determinano una elevata appetibilità.

Il Caso della
Fontina Dop

di Luca Verneti-Prot

Nel vasto panorama dell'arte casearia, esiste una famiglia di formaggi che si riconosce al primo sguardo (e al primo olfatto!): quelli a crosta lavata. Caratterizzati da una superficie che varia dall'arancione vivo al marrone ambrato, questi prodotti nascondono un cuore morbido e un profilo aromatico intenso, frutto di un preciso e costante intervento umano durante la stagionatura.

In questa categoria troviamo la Fontina Dop, un'eccellenza della Valle d'Aosta la cui consistenza e complessità dipendono interamente da un rituale di salatura e lavaggio unico nel suo genere.

La crosta lavata non è semplicemente il risultato di una pulizia estetica, ma una vera e propria tecnica di affinamento. Durante il periodo di maturazione, le forme non vengono lasciate a riposare indisturbate, al contrario, vengono periodicamente strofinate con una soluzione di acqua e sale (salamoia). Questo trattamento continuo persegue diversi scopi tra cui:

- ostacolare lo sviluppo di muffe, creando un ambiente umido e salino;
- favorire lo sviluppo di popolazioni microbiche caratteristiche che donano alla crosta il tipico colore arancio e un aroma pungente, mentre la pasta interna rimane dolce e fondente.

L'anno 2026 ha portato delle novità importanti nel mondo della Fontina Dop con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del nuovo Disciplinare di produzione. Il Consorzio produttori e tutela della Fontina Dop ha inserito importanti e profonde

modifiche alla tecnologia di trasformazione del formaggio in particolare sulla gestione della materia prima e sul prodotto finito.

La Fontina Dop è l'esempio di come la geografia e la tecnica si fondano in un unico prodotto. Viene prodotta con latte intero crudo o termizzato, derivante da una o più mungiture consecutive, avviato a lavorazione entro 40 ore dalla prima mungitura di bovine di razza Valdostana. La trasformazione della forma durante la stagionatura segue regole rigide, dove l'acqua e il sale giocano il ruolo di veri artisti del sapore.

Subito dopo la pressatura e la formatura, entro 24 ore e per un periodo non superiore a 12 ore, la giovane forma destinata a Fontina affronta il suo primo passo: l'immersione in salamoia. La salamoia ha il compito di avviare la formazione della crosta, regolare lo spurgo del siero residuo e dare una prima impronta sapida e protettiva alla parte esterna.

Ma è solo il preludio di un lavoro ben più lungo. Dopo la salamoia, le forme vengono trasferite nei magazzini o nelle grotte di stagionatura, dove la temperatura costante tra i 4°C e i 12°C e un'umidità superiore al 90% creano l'habitat perfetto.

Durante i primi mesi di maturazione (che per disciplinare deve durare almeno 80 giorni), i maestri stagionatori eseguono un ciclo di operazioni manuali con diverse cadenze: la forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano, attraverso la distribuzione a spaglio di un leggero strato di sale e la forma viene posizionata nuovamente sullo scaffale. Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta dal ripiano dello scaffale per essere strofinata sul lato precedentemente

La crosta lavata non è soltanto il risultato di una pulizia estetica, ma una vera e propria pratica di affinamento

salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale; quindi, la forma viene riposta sul ripiano dello scaffale nella sua posizione originaria. Questa sequenza di operazioni permette di trattare entrambe le facce della forma, favorendo il corretto sviluppo della crosta.

Questo ciclo continuo di salatura, rivoltamento e lavaggio viene ripetuto a giorni alterni per i primi mesi e trasforma una crosta potenzialmente dura e fiorita in una superficie elastica, di un colore marrone-arancione, preservando all'interno una pasta morbida, occhiata e dal sapore dolce. La scelta di limitare il tempo nella salamoia iniziale e di prolungare invece il trattamento manuale per mesi non è un vezzo tradizionale, ma una precisa necessità tecnica legata alla struttura chimico-fisica che questo formaggio deve mantenere.

Ecco il motivo scientifico e pratico dietro questo rituale e come viene gestita, giorno dopo giorno, ogni singola forma: se una forma di Fontina venisse lasciata in salamoia per molti giorni (come accade per i formaggi duri da grattugia), il sale penetrerebbe massicciamente all'esterno creando una barriera rigida, disidratata e impermeabile. Questo danneggerebbe la Fontina per due motivi principali: il sale in eccesso bloccherebbe l'azione dei fermenti vivi del latte, impedendo la corretta maturazione della pasta interna. Inoltre, una crosta troppo dura intrappolerebbe all'interno l'umidità in modo non uniforme.

Per le croste lavate il breve bagno iniziale serve a dare una "struttura" minima alla forma per poterla maneggiare. La vera salatura avviene gradualmente durante la stagionatura. Lavando continuamente la crosta con acqua e sale, la superficie rimane costantemente umida e elastica. In questo modo, il sale penetra lentamente fino al cuore della forma, mentre l'umidità in eccesso riesce a ridursi in modo omogeneo.

Alla fine della stagionatura, al taglio della forma, si può apprezzare la magia delle croste lavate e in particolare della Fontina Dop: profumi, aromi e un gusto unico per assaporare non solo un formaggio, ma un territorio intero, fatto di montagne, animali e un sapere antico che si rinnova ad ogni assaggio.

Francia

patria delle croste lavate

di Enrico Surra

L'arte di affinare il formaggio tramite il lavaggio della superficie anticamente veniva dettata dall'esigenza di pulire o risanare la crosta dei formaggi con un panno imbevuto di acqua e salamoia.

Questa pratica ha trovato terreno fertile in Francia dove, in diverse regioni, si sono evoluti diversi formaggi, principalmente a pasta molle, che tutt'oggi rappresentano il punto di riferimento mondiale per questa tecnica.

Per raccontarli si fa riferimento a storie ed aneddoti che ne spiegano l'evoluzione e le particolarità organolettiche, che evolvono in sfumature sensoriali caratterizzate da note olfattive estremamente intense dovute all'azione dei microrganismi che colonizzano la crosta.

La loro azione è influenzata, oltre che dal sale, anche dall'impiego di altri ingredienti disciolti nell'acqua di lavaggio delle croste (ad esempio nel Nord della Francia oppure in Belgio si utilizza sovente la birra, in Borgogna si impiega l'acquavite). Le note intense spesso contrastano con quelle dolci e delicate della pasta, rendendo l'assaggio molto interessante.

Époisses Aop

È il più antico e più conosciuto dei formaggi prodotti in Borgogna. La sua origine è probabilmente legata all'attività dei monaci cistercensi che lo producevano nel villaggio di Époisses fin dal XVI secolo.



• Époisses Aop

La tradizione vuole che ai monaci fosse proibito mangiare carne nei giorni di digiuno e poiché, in quel tempo, di giorni di digiuno ve ne erano più di cento all'anno, il formaggio fu una parte importante della loro alimentazione. In effetti, il lavaggio della crosta conferisce all'Époisses un caratteristico aroma pungente che ricorda per certi versi anche il brodo di carne.

Il formaggio si ottiene con una coagulazione tendenzialmente lattica e viene lavato con acqua e sale due o tre volte la settimana. Trascorse le prime due settimane, entra in scena l'acquavite di Borgogna, il Marc de Bourgogne, con il quale si lava il formaggio per il tempo residuo di affinamento che può durare anche più di quattro settimane. L'odore intenso della crosta è compensato da una struttura molle, burrosa e vellutata della pasta con sentori tendenzialmente dolci e delicati.

Langres Aop

Prodotto nella regione della Champagne-Ardenne, questo formaggio assomiglia all'Époisses ma si differenzia principalmente per l'utilizzo dell'annatto impiegato per il lavaggio della crosta conferendole il caratteristico colore giallo-aranciato. È un formaggio antico. Si trovano le prime tracce in una antica canzone composta dal priore dei domenicani di Langres nel XVIII secolo.

Il latte tiepido proveniente dalla mungitura un tempo veniva versato in particolari recipienti di terracotta detti fromottes. La cagliata è prevalentemente lattica e viene lasciata sgrondare per



• Langres Aop



almeno 24 ore, prima di essere estratta dagli stampi. L'affinamento prevede lavaggi irregolari e può durare per il formato piccolo circa 15 giorni oppure protrarsi fino ai 21 giorni per le forme più grandi. Viene commercializzato in scatole in legno.

Una particolarità è legata alla faccia superiore della crosta che assume una particolare forma concava. Alcuni autori sostengono che in questa cavità si possa versare dell'acquavite o addirittura dello Champagne per apprezzarlo al meglio. In ogni caso il Langres sviluppa sentori nettamente più dolci e meno intensi rispetto all'Époisses.

Munster Aop

Questo formaggio può presentare diversi nomi sui due versanti dei Vosgi, in Alsazia ad Est e in Lorena ad ovest. Lo si chiama principalmente Munster in Alsazia e Géromé in Lorena. L'Aop copre indifferentemente i due formaggi.

Il Munster fu creato nel VII secolo dai monaci nell'omonima valle nel sud dell'Alsazia. La cagliata, non impastata, viene lasciata spurgare lentamente e salata dopo l'estrazione. Il lavaggio della crosta avviene a giorni alterni. È un formaggio che si presenta con diverse forme, piccole, medie e grandi fino ad un peso massimo di 1,5 kg. La pasta è morbida e grassa ed al gusto la sen-



• Munster Aop

zaione di latte fresco viene fortemente influenzata dalla crosta, che presenta un odore forte e penetrante.

Tradizionalmente il Munster è consumato con il cumino oppure con le patate bollite. Se chiedete ad un alsaziano costui ve lo consiglierà sulla caratteristica Tarte Flambée, una specialità che assomiglia ad una pizza sottilissima, guarnita con pancetta e crema.

Livarot Aop

Prodotto simbolo della tradizione casearia in Normandia, il Livarot viene anche detto le colonnel, termine che deriva dai cinque lacci di tifa (Typha latifolia) che anticamente lo avvolgevano e che ricordavano le mostrine dell'ufficiale. Oggi, per motivi pratici la tifa non si utilizza più ma in commercio si trova il Livarot avvolto da 5 sottili strisce di carta, più dozzinali ma che hanno lo scopo di mantenere la tradizione. In Normandia però il Livarot è anche conosciuto come la viande de l'ouvrier, ovvero la "carne dell'operaio" perché questo formaggio a crosta lavata sviluppa sentori speziati ed animali che ricordano la carne. Per i contadini ed i lavoratori dei ceti più poveri, questo formaggio rappresentava veramente il succedaneo della carne.

Nel XIX secolo il Livarot era il formaggio più consumato di Normandia. Si affina per circa 30 giorni: la salatura avviene a secco su tutta la superficie e la crosta viene lavata almeno tre volte. È possibile aggiungere dell'annatto per colorare la crosta.

Maroilles Aop

La tradizione vuole che il Maroilles sia stato inventato da un monaco nel 962. Appena nato questo formaggio raccolse subito molti consensi: Filippo Augusto, San Luigi, Carlo V, Carlo VI e Francesco I ne andavano matti.

Originario del nord della Francia, zona del Tiérache, ai confini con il Belgio, il Maroilles presenta

una bella crosta lavata di colore arancio intenso. La pasta ha una consistenza molle e quasi oleosa. In bocca il profumo della pasta è particolarmente persistente.

Il formaggio è regolarmente rigirato e strofinato con un bagno di salamoia ed aumentando i giorni di affinamento la crosta passa dal giallo all'arancio ed infine ad un rosso intenso. Nella zona d'origine si dice che il Maroilles sia il più fine dei formaggi forti. È l'ingrediente indispensabile per la realizzazione di alcune ricette regionali come la flamiche (una torta salata) o la gôyère (un bigné salato).

Reblochon de Savoie Aop

Alcuni dicono che il Reblochon sia stato un formaggio nascosto per quasi cinquecento anni, dal XIII secolo fino alla Rivoluzione francese. In effetti gli allevatori che portavano a pascolare gli animali sui pascoli dell'Alta Savoia venivano tassati sulla quantità di latte prodotta. Fu allora che i pastori cominciarono a praticare la rebloche ovvero la seconda mungitura degli animali, pagando le tasse solo sul primo latte. Il latte della seconda mungitura non era più adatto alla produzione di formaggi a lunga stagionatura e fu così che nacque il Reblochon, formaggio molle caratterizzato da una crosta giallo-rosata-aranciata spesso ricoperta di una muffetta bianca, che deriva da alcuni lavaggi praticati in stagionatura. La pasta, morbida e cremosa, presenta sentori dolci. Dopo la Rivoluzione Francese la tassa fu abolita ed il formaggio si presentò alla luce del sole.

È prodotto con latte di razze locali (Tarentaise, Abondance e Montbéliarde). Sulle forme si applica una placca di caseina verde per il tipo fermier (di fattoria) e rossa per il tipo laitier (di caseificio). È l'ingrediente principe della Tartiflette, la preparazione gastronomica più rappresentativa della Savoia, a base di patate, cipolle e pancetta, cotti al forno.



• Livarot Aop



• Maroilles Aop



• Reblochon de Savoie Aop

Originario delle valli lombarde oggi viene prodotto principalmente nella pianura padana, in 10 province di cui Novara in Piemonte e Treviso in Veneto



di Grazia Maria Mercalli

Appartenente alla grande famiglia degli stracchini il Taleggio ha un nome recente con una storia che si perde nei secoli. Se in passato era prodotto in Val Taleggio, Valsassina, Val Varrone e in Val Imagna in provincia di Bergamo ora la produzione si è trasferita principalmente in pianura. Si produce in 10 province del nord d'Italia (otto in Lombardia: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia e in Veneto a Treviso, in Piemonte a Novara).

Ha mantenuto comunque il suo connotato "nomade" perché la maggior parte della stagionatura continua ad essere fatta nelle vallate alpine, non più in grotte naturali o in casere, ma in celle frigorifere a temperatura ed umidità controllate e in presenza della microflora autoctona degli ambienti di stagionatura e alloctona dei caseifici di produzione, indispensabili per lo sviluppo di un aroma deciso di latte fresco, burro, nocciola, tartufo e delle muffe della crosta, che verranno asportate con i trattamenti di spugnatura, che gli conferiranno un tipico e bel vestito rosato o aranciato.

Intensità cromatiche della crosta che hanno affascinato e convinto al consumo sia locale che internazionale. Servito in occasione del G7 del 1994 a Napoli la first lady signora Hillary Clinton assaggiandolo ne rimase stupita esclamando un wwwahoooh di apprezzamento.

L'osservare con attenzione il suo colore esteriore, il toccare la crosta per percepire la sua umidità, l'apprendere la sua tecnologia produttiva ci darà consapevolezza gustativa. È un formaggio a pasta molle di forma parallelepipedica a base quadrata, caratterizzato da uno spurgo della cagliata lento e spontaneo, una maturazione media di 35 giorni ed un contenuto in acqua superiore al

Un vestito rosa antico per il Taleggio

45%, che conferisce alla pasta la tipica umidità. Sia che sia prodotto in piccoli, medi o grandi caseifici con processi meccanizzati, molti passaggi produttivi richiedono ancora manualità o comunque azioni controllate dall'uomo e dalla sua conoscenza empirica. La lavorazione sarà modificata al variare delle condizioni di acidità del latte e della cagliata, umidità e temperatura della fasi di stufatura, salatura e stagionatura. Basta una cagliata leggermente più secca o umida a determinare un rivoltamento in meno o in più. Basta una muffa che colonizza di più a far modificare l'intensità dello spazzolamento o della spugnatura con acqua e sale. Basta una spugnatura in meno verso la fine della stagionatura a dare una crosta più secca ed un odore meno pungente.

Così una piccola variazione di temperatura o di tempo di permanenza della cagliata in fase di stufatura darà al Taleggio Dop una pasta più compatta o più cremosa. Non è una macchina a spazzolare e a rivoltare le forme, ma l'uomo che conosce come cambiano le muffe durante la stagionatura: all'inizio sono grigie chiare e con il procedere della maturazione crescono di colore salvia chiaro e bianche. La crosta è morbida, sottile ed edibile, salvo eventuale spazzolata prima di metterlo in tavola e starà al consumatore la scelta se eliminarla.

Grazie anche all'attività proteolitica oltre che

cromogena del *Brevibacterium linens*, trasmesso con la salamoia, il sotto crosta sarà più cremoso, più maturo, mentre la pasta al cuore sarà più compatta e talvolta più gessosa di colore bianco o giallo paglierino con occhiatura assente o rada. La sua maturazione è centripeda, ossia avviene dall'esterno verso l'interno. Il suo sapore è generalmente dolce, lievemente acido, sapido e talvolta si percepisce una leggera pungenza. Il suo colore ci rimanda alla memoria gustativa dei formaggi a croste lavate, alla cui categoria

appartiene. Non facciamoci però influenzare dal nostro occhio, ma assaggiamo il Taleggio, formaggio a latte vaccino, intero, generalmente pastorizzato, grasso, a pasta cruda e a crosta lavata con la consapevolezza che ogni forma è unica. Abbiniamolo ad un buon vino rosso non troppo invecchiato, magari bergamasco, quale il Valcalepio Doc oppure ad un metodo classico come il Franciacorta, il cui fine perlage stempera la grassezza di questo Stracchino di Taleggio, oggi tutelato come Taleggio Dop.



EFFETTO LIMBURGER

Il formaggio a crosta lavata Limburger è conosciuto come uno dei formaggi più puzzolenti per la presenza sulla crosta del *Brevibacterium linens*, batterio che si trova anche sulla pella umana ed è responsabile dell'odore animale della puzza dei piedi. I ricercatori olandesi Bart Knols e Ruurd de Jong per questo accostamento scientifico sono stati insigniti del Premio satirico Ig Nobel. Ricerca in prima battuta divertente, ma che è risultata utile per contenere la malaria, alimentando con questo formaggio trappole per la zanzara della malaria *Anopheles Gambiae*, che risulta attratta sia dall'odore del formaggio Limburger sia da quello dei piedi.



Puzzone di Moena o Spretz Tzaorì Dop

di Giampaolo Gaiarin

L'origine di questo formaggio si fa risalire a metà del '900, quando degli emigranti dalla Val di Fassa si sono recati in Savoia dove hanno acquisito questa particolare tecnica di stagionatura: la bagnatura con acqua della crosta delle forme. Questo modo di far maturare il formaggio ben si adattava alla Val di Fassa. Infatti, la valle va da 1.000 a 1.500 m/slm, ha un orientamento est/ovest ed è piuttosto stretta. I locali di stagionatura erano in gran parte interrati e quindi erano freschi e molto umidi.

Il nome curioso e particolarmente azzeccato del formaggio risale all'estate del 1974 quando durante una trasmissione radiofonica locale per la prima volta il formaggio "Nostrano Fassano" venne appellato con tale terminologia. La produzione avveniva in quello che è ancora oggi il centro del paese di Moena: lì aveva la sede il caseificio sociale in prossimità del torrente Avisio. Al piano terra vi era il locale di trasformazione. Mentre nell'interrato vi era la cantina di stagionatura.

Il nome Spretz Tzaorì in lingua ladina del formaggio - la traduzione significa formaggio saporito - ci richiama anche che la Val di Fassa fa parte della minoranza etnico-linguistica dei Ladini.

La produzione di questo formaggio a latte crudo

e intero è rimasta confinata nel paese di Moena fino all'inizio degli anni 90, quando i due caseifici cooperativi di Moena e Predazzo si sono fusi e hanno realizzato un nuovo caseificio a Predazzo. Proprio in quegli anni è stato introdotto un'importante aggiornamento tecnologico: l'uso del latteinnesto autoprodotta in caseificio. Questa innovazione ha permesso di mantenere le caratteristiche peculiari del formaggio, ma contestualmente ne ha ridotto la notevole variabilità. La produzione di formaggi denominati "nostrani" a crosta lavata si è da allora diffusa anche in Val di Fiemme e di Primiero. Il latte crudo e l'uso del proprio latteinnesto hanno comunque garantito caratteristiche organolettiche specifiche di ciascun caseificio.

Nel 2013 i produttori hanno deciso di tutelare questo particolare formaggio con la Dop. Il territorio di produzione si estende nelle valli di Fassa, Fiemme, Primiero e due comuni dell'Alto Adige. Nel Disciplinare è stata inserita anche la denominazione "Puzzone di Moena Dop di malga". La caratteristica degli alpeggi di queste valli è quella di mungere il latte in malga e di trasferirlo poi nei caseifici di fondovalle per la trasformazione. Oggi i produttori sono i caseifici sociali di Predazzo-Moena, di Fassa, di Cavalese, di Primiero e i caseifici privati di Carpano, di Catinaccio e dell'agritur El Mas.

La trasformazione prevede l'uso di latte crudo e intero, il latteinnesto come starter e il caglio di vitello per la coagulazione. Durante la stagionatura le forme sono bagnate più volte utilizzando acqua tiepida con un po' di sale. La stagionatura minima è di 90 giorni. È un formaggio a pasta semicotta, semidura, a crosta lavata, con un'occhiatura diffusa di piccole e medie dimensioni. Le forme prodotte sono circa 30.000 con peso che varia da 10 a 12 kg.

In quest'ultimo anno la produzione del formaggio ha avuto importanti modifiche. A partire dal 2 aprile 2025 il Ministero dell'Agricoltura ha imposto la termizzazione del latte per ridurre possibili rischi sanitari. Durante le prove di produzione del

formaggio con latte termizzato, si è evidenziato il fatto che usando solo il latteinnesto, la pasta del formaggio non presentava la caratteristica occhiatura e le caratteristiche organolettiche erano molto diverse dalla produzione a latte crudo. Quindi il decreto di deroga del Ministero prevedeva oltre all'obbligo della termizzazione anche la possibilità di integrare il latteinnesto con fermenti selezionati. La deroga provvisoria al Disciplinare di produzione rimarrà in vigore fino al 31 dicembre 2026. Quindi il Disciplinare depositato presso l'Unione Europea è rimasto invariato: prevede solo la produzione a latte crudo e solo con il latteinnesto.

Ma, in deroga provvisoria la produzione è oggi ottenuta come sopra descritto. Il 19 febbraio il Consorzio di Tutela ha inviato al Ministero la richiesta di modifica al Disciplinare di produzione in cui si prevede la possibilità di produrre sia a latte crudo che a latte termizzato e anche la possibilità di aggiungere fermenti selezionati come starter. Il nuovo Disciplinare entrerà in vigore il 1° gennaio 2027.

Il Consorzio di Tutela del formaggio Puzzone di Moena Dop ha aderito al progetto LoST EU (Looking for the Sustainability of Taste in Europe). In particolare ha chiesto ai Maestri Assaggiatori della Delegazione Onaf di Trento e Bolzano di elaborare una scheda di assaggio e definirne il profilo organolettico. Contestualmente a questo incarico i Maestri Assaggiatori sono coinvolti in modo continuativo per la valutazione organolettica delle varie e diverse prove di produzione con fermenti selezionati. Tali prove si sono rese necessarie per migliorare il "carattere" di un formaggio così intenso e deciso. Nel prossimo mese di agosto saranno oggetto di valutazione le ultime e ci si augura definitive caseificazioni sperimentali.

Il formaggio Puzzone di Moena Dop o Spretz Tzaorì si trova quindi in questo momento in una situazione di continuo miglioramento, in cui il partner fondamentale è Onaf con la professionalità dei suoi Maestri Assaggiatori.



All'Ombra della Madonnina 2026



Milano, il concorso Onaf interamente dedicato ai formaggi, alle ricotte e agli yogurt di capra

di Marco Benedetti

Si è conclusa a metà maggio la diciassettesima edizione del Concorso All'Ombra della Madonnina che ha visto la partecipazione di quasi 200 formaggi, ricotte e yogurt di capra, valutati da una schiera di 66 Maestri Assaggiatori Onaf, assistiti da quasi 30 volontari della Delegazione di Milano. Appena usciti dalla fase "infuocata" è il momento per le prime valutazioni sul concorso e sulla partecipazione di formaggi e produttori.

Innanzitutto il numero e la collocazione geografica dei partecipanti. Duecento prodotti è un numero a cui siamo abituati, analogo a quello delle ultime edizioni ma inferiore ai massimi raggiunti nel 2017 ed è il frutto della somma algebrica di conferme, di nuove partecipazioni e di abbandoni su cui è opportuno riflettere per comprendere le dinamiche che spingono un produttore a scegliere di non partecipare o, peggio, di non partecipare più a un concorso qualificante come la Madonnina.

In alcuni casi può dipendere da difficoltà logistiche, dalla carenza di prodotti ritenuti competitivi nel momento in cui si tiene il concorso, da una valutazione di convenienza costi-benefici. Talvolta però è sintomo di una scarsa fiducia nei confronti della capacità di valutazione da parte dei giudici, di una insoddisfazione verso i concorsi caseari a cui si è partecipato in passato, anche se sperabilmente non verso quelli organizzati da Onaf che adottano un criterio di valutazione rigoroso. Su questo aspetto è auspicabile che Onaf intervenga per rimarcare le nostre peculiarità di competenza e di autorevolezza e per far comprendere la nostra differenza rispetto a chi utilizza i concorsi solo come una vetrina commerciale.

Al concorso erano presenti produttori di 14 regioni, un numero significativo

ma che evidenzia ancora una volta la difficoltà (speriamo non la mancanza di interesse!) di alcune delle nostre Delegazioni di stringere relazioni col tessuto produttivo nelle aree di competenza e di fungere da veicolo per stimolare la partecipazione dei produttori.

L'applicativo OnafConcorsi, elaborato da tecnici che nel corso degli anni hanno maturato una profonda conoscenza dei formaggi e dei nostri concorsi, ha consentito, come sempre, di raccogliere giudizi in tempo reale e di elaborare nell'immediato le bozze delle schede di valutazione. Ha però anche stimolato i giudici a formulare valutazioni ancora più meditate, in considerazione del fatto che la grande quantità di dati ora disponibili consente una oggettiva valutazione di coerenza dei loro giudizi che prima era impossibile.

Volgendo lo sguardo ai risultati del concorso abbiamo raggiunto un record, premiando ben 29 formaggi (il 15% dei partecipanti!) con l'ambita targa di eccellenza che rappresenta un successo importante per Onaf perché è sintomo del fatto che oggi molti produttori credono fortemente nei nostri concorsi e fanno di tutto, e non è scontato, per inviarci i loro formaggi migliori e più rappresentativi della loro produzione. Dall'altro lato una percentuale analoga non ha raggiunto il livello di Qualità o di Qualità superiore, dato che però sembra rappresentare un livello fisiologico nei concorsi.

Anche questa volta, al di là della fatica nella gestione della giornata, si percepiva un bel clima positivo (testimoniato anche dal dialogo di Alice Sattanino con un'ospite d'eccezione), fra i giudici e gli assistenti partecipanti, consapevoli dell'importanza del ruolo che hanno ricoperto per rendere i nostri concorsi sempre più attrattivi per i produttori. Ed è bello sapere che questo clima è una caratteristica ricorrente in tutti i nostri concorsi.

Parla Emily Monaco, giudice internazionale al suo debutto a un concorso italiano



«La Madonnina è stata un'utile esperienza»

a cura di Alice Sattanino

Emily Monaco è una giornalista e scrittrice gastronomica esperta di formaggi che vive a Parigi da molti anni. Giudice internazionale, l'abbiamo incontrata al Coup de Coeur per il Salon du Fromage di Parigi. Per la prima volta ha partecipato a un concorso in Italia. Benvenuta Emily "All'Ombra della Madonnina". **Questo è stato il primo concorso di latticini a cui ha partecipato in Italia?** «Sì, è davvero la prima volta». **Quali sono le principali differenze che ha notato rispetto ai concorsi in Francia e in altri paesi?** «Le istruzioni sono molto più complete e rigorose, e ammetto che mi sono piaciute molto. Ho davvero capito le aspettative verso i giudici per quanto riguarda la valutazione e la descrizione dei diversi attributi dei formaggi. E mi è piaciuta soprattutto la calibrazione dei giudici prima dell'inizio del concorso, con il feedback sul nostro modo di valutare i primi due formaggi». **Come giudichi il lavoro svolto dalla giuria a cui ha partecipato dal punto di vista dell'accuratezza del giudizio?** «Trovo che i giurati al mio tavolo fossero molto

meticolosi per quanto riguarda la descrizione e la valutazione di ogni formaggio». **Pensi che l'applicazione informatica utilizzata per la gestione delle valutazioni rappresenti uno strumento funzionale ai requisiti del concorso?** «Sì, molto. Questo ha facilitato il nostro compito e ha chiarito le diverse caratteristiche da tenere in considerazione durante la valutazione». **Come giudichi la qualità complessiva dei formaggi in competizione?** «Come in ogni concorso, c'erano delle pepite e c'erano dei formaggi meno riusciti. Da parte mia, ho trovato diversi preferiti nei formaggi più freschi (tipo Roccaverano) così come nei blu. E comunque, dato che era il mio primo concorso in Italia, ho fatto molte scoperte di stili diversi». **Tornerai a trovarci?** «Oh sì, con grandissimo piacere! È stata un'esperienza molto bella che voglio davvero rivivere. Non solo scopro la ricchezza del panorama dei formaggi italiani, ma ho fatto begli incontri con giudici davvero professionali da cui penso di avere molto da imparare».



Riconoscimenti di Eccellenza I formaggi che hanno ottenuto l'ambita targa



PRODUTTORE	Prov.	CATEGORIA	PRODOTTO
Latteria Moro di Moro Sergio	Tv	Affinati	Capra al Pepe
Latteria Moro di Moro Sergio	Tv	Affinati	Capra al Rosmarino
Azienda Agricola Liliana	Bl	Affinati	Alpino
Il Carro s.r.l. - Società Agricola	Ba	Affinati	Camomillo
Azienda Agricola Deviscio	Lc	Affinati	Formaggella ai fiori eduli
De' Magi - Alchimia de' Formaggi	Ar	Affinati Elaborati	Viola Viola
Azienda Agricola La Camosciata	Bg	Affinati	Caprino erba cipollina
Fiorini Paolo	Fr	Affinati	Piramide di capra
IIS "Stanga" Cremona	Cr	Affinati	Canestrella Pepe Nero
Azienda Agricola La Camosciata	Bg	Affinati	Robiola al carbone
Il Carro srl - Società Agricola	Ba	Affinati	Murgiano
Azienda Agricola Pellegrini	Co	Caciocotta Primosale	Formaggino fresco
Azienda Agricola "I Runchett"	Mb	Caciocotta Primosale	Primosale di capra
Azienda Agricola San Gregorio	Pn	Caciocotta Primosale	Primosale di capra
Azienda Agricola "Il Fornello"	Ms	Pasta dura	Capregiano delle Apuane
Il Carro s.r.l. - Società Agricola	Ba	Pasta dura	Caprino di Puglia
Azienda Agricola Accusani Nilvana	Al	Roccaverano Dop Fresco	Roccaverano Dop
Caseificio Unteregger	Bz	Crosta Lavata	Berni
Cascina Colombina	Mi	Caciocotta Primosale	Cuor di Primosale
Azienda Agricola Due Soli	Lc	Caciotte - Formaggelle	Formaggella Primaluna
Azienda Agricola Amaltea	At	Roccaverano Dop Stag.	Roccaverano Dop Stagionato
Azienda Agricola Accusani Nilvana	Al	Roccaverano Dop Stag.	Roccaverano Dop Stagionato
Azienda Agricola Mapelli Claudio	Mi	Pasta dura	Capra Cotta
Azienda Agricola La Camosciata	Bg	Caprino Fresco	Caprino Fresco
La Via Latta	Bg	Erborinati	Blu del Nibbio
Azienda Agricola Fabio Bonzi	Bg	Erborinati	Blu del Nibbio
Borreani Vanda	Al	Roccaverano Dop Fresco	Roccaverano Dop
De' Magi - Alchimia de' Formaggi	Ar	Caciocotta Primosale	La Guazza
Azienda Agricola Pellegrini	Co	Caprino Fresco	Robiola



L'arte di un taglio impeccabile

Un formaggio per rivelare tutta la sua essenza, merita il giusto taglio. Che sia morbido, cremoso, duro o stagionato, l'utensile giusto ne preserva la consistenza e ne esalta il sapore. Non compromettere il piacere. Scegli la precisione per la tua tavola.

BHARBJT
Cheese Tools

Il tuo esperto in utensili per formaggio.



BHARBJT è sponsor del concorso "All'Ombra della Madonnina"



bharbjt@bharbjt.com
shop.bharbjt.com

+39 0341890165
+39 3349030794



Ritorno al tratturo

Dal Molise alle Langhe
un docu-film ci riporta
sulle vie della transumanza

di Corrado Olocco

Per una sera, la transumanza è arrivata nelle Langhe, anche se soltanto al cinema. A Dogliani, la sala grande del Multilanghe (ex cinema parrocchiale trasformato, parecchi anni fa, in una delle prime multisale della provincia di Cuneo) ha ospitato la proiezione di "Ritorno al tratturo", docu-film girato nelle aree interne del Molise, tra prati, boschi e pale eoliche, da Francesco Cordio, con la sceneggiatura di Filippo Tantillo. Il film (uscito nelle sale il 29 aprile), come si legge nelle note diffuse dalla produzione, "È un viaggio nel cuore dell'Italia nascosta", quella delle cosiddette aree interne, un tecnicismo usato per indicare il 60 per cento del territorio nazionale, nel quale vivono circa 13 milioni di persone. Luoghi che talvolta fanno capolino in qualche servizio televisivo in cerca del colore locale, trasformati per qualche minuto in borghi da cartolina, ma che nel mondo reale sono privi (del tutto o quasi) di scuole, servizi, trasporti, negozi e connessione Internet, con l'ospedale più vicino a decine di chilometri, l'ufficio postale aperto pochi giorni alla settimana e una popolazione prevalentemente anziana costretta a fare i conti con tutti questi piccoli grandi problemi quotidiani.

Il docu-film racconta le storie di chi non si è arreso ("L'Italia che resiste" cantata da Francesco De Gregori) ed è rimasto a vivere nelle aree interne del Molise, oppure ci è tornato: contadini, pastori, artigiani o studenti. Uno dei protagonisti di "Ritorno al tratturo" è Valerio, nato a Roma e tornato nella sua

terra d'origine con due capre sulla macchina per avviare un allevamento e produrre formaggi nelle campagne di Frosolone.

Con un linguaggio scarno, duro ed efficace, che mescola il dialetto romanesco con quello molisano, Valerio racconta la sua storia di produttore di formaggio quasi "clandestino" (da anni attende l'allacciamento alla rete idrica e a quella elettrica) e dei problemi con la burocrazia, alle prese anche con vicini che lo considerano un forestiero.

Il suo racconto porta lo spettatore lungo i tratturi, percorsi nei secoli dai pastori e oggi anche dai partecipanti di Cammina Molise, manifestazione che attraversa il territorio a piedi per farlo scoprire a chi non lo conosce o riscoprire dagli altri.

La storia di Valerio e delle sue capre si intreccia con quella di Federica, che ha ereditato il ristorante di famiglia e ha deciso di portare avanti l'attività anche per dare un presidio sociale alla zona, o dei giovani che hanno deciso di aprire una libreria in un paese spopolato, fino alla signora che, senza

smettere di parlare davanti alla macchina da presa, modella con straordinaria manualità la pasta filata del caciocavallo.

La stessa esperienza il sottoscritto l'ha vissuta anni fa in Calabria, intervistando per InForma uno dei pochi produttori di caciocavallo di Ciminà. Durante la nostra chiacchierata non interruppe neppure per un secondo la produzione, plasmando a mano formaggi straordinari.

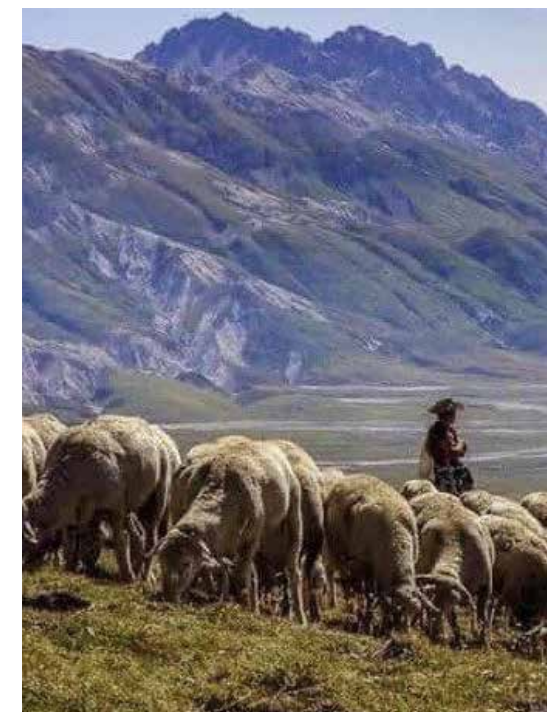
Nell'opera compare anche, come una sorta di Virgilio dantesco, l'attore Elio Germano, di origini molisane, che accompagna il regista nella narrazione di storie che contrastano con lo spot promozionale elegante e patinato realizzato dalla Regione, mostrato all'inizio del film.

Storie analoghe a quelle raccontate in "Ritorno al tratturo" si possono trovare in tutte le aree interne d'Italia. Lo dimostra il fatto che, tra il pubblico di Dogliani, ci fossero allevatori e casari dell'Alta Langa, sindaci di piccoli Comuni e il regista locale Remo Schellino, che alcuni anni fa dedicò un bel

documentario alle donne che in gioventù si erano dedicate alla pastorizia.

Tra gli organizzatori della serata, oltre alla casa di produzione Own Air, all'associazione Aiace di Torino e al circolo Arci Amici del cinema, c'era anche Marco Andriano, sindaco di Roddino, paese di Langa rimasto a lungo senza negozio, ma che è riuscito a riaverlo mettendo a disposizione locali comunali a costi agevolati pur di avere un bar-bottega per i turisti e (soprattutto) per i residenti.

In realtà la transumanza, nei dintorni di Alba, nei mesi scorsi non si è vista solo al cinema. A metà aprile un grosso gregge di pecore e capre ha attraversato alcuni paesi del Roero (Monteu, Santo Stefano, Cornelianò) e Pollenzo, trasformando in tratturi le strade provinciali e quelle comunali, obbligando gli automobilisti a soste impreviste, ma accolte senza proteste. L'insolito spettacolo ha suscitato curiosità tra i giovani e forse un po' di nostalgia tra chi ha qualche anno in più. Nessuno sapeva da dove arrivasse il pastore e dove fosse diretto, ma in fondo non ha importanza.



• Nelle immagini in alto, greggi sui tratturi del Molise. Sotto, pecore in transito l'aprile scorso in alcuni paesi del Roero, tra Monteu, Santo Stefano, Cornelianò e Pollenzo (Foto di Margherita Bertero)





Capostipite di una famiglia di eccellenze casearie, il Granone era già famoso nel Medioevo. Casanova descrisse con ammirazione quel formaggio che possedeva una personalità e una fragranza superiori a ogni altro. Poi un malinconico declino e la rinascita all'insegna della "modernità ancestrale" caratteristica della famiglia Pozzali.

di Marco Montemezzani

Esiste un silenzio particolare che si respira solo nelle terre basse che si distendono tra l'Adda e il Po, un silenzio fatto di nebbia fitta che indugia sui fossi e di orizzonti che si perdono nel verde piatto e infinito dei prati stabili. In questo paesaggio sospeso, che sembra immobile da secoli e che conserva l'impronta millenaria dell'opera umana, è custodito un segreto gastronomico che affonda le sue radici nel fango fertile del Medioevo e che oggi rive grazie alla visione di una famiglia che ha fatto della resistenza culturale la propria missione.

Parliamo del Granone Lodigiano Pat, il miracolo nero di Lodi, l'autentico patriarca di tutti i formaggi a pasta dura prodotti in Italia, riconoscibile a colpo d'occhio per quella sua iconica ed enigmatica crosta scura che racchiude un cuore di luce color paglierino intenso. Non è soltanto un prodotto dell'agricoltura, ma un racconto di terra, acqua e ostinazione, un monumento edibile che sfida il tempo e le mode passeggere della modernità.

La storia (e leggenda) del Granone Lodigiano non è una semplice cronaca di produzione casearia, ma un'epopea che inizia ufficialmente intorno all'anno Mille. Furono i monaci Cistercensi, instancabili bonificatori e ingegneri idraulici ante litteram, a trasformare le paludi insalubri e acquitrinose del lodigiano in un giardino irriguo perfetto per l'allevamento delle vacche. Attraverso una monumentale opera di canalizzazione delle acque sorgive, i monaci resero la terra fertile e capace di sostenere una produzione di latte

senza precedenti nella storia europea. La disponibilità di grandi quantità di materia prima portò alla necessità di trovare un metodo per conservarla per i periodi di magra, e fu così che, tra le mura delle abbazie e della cerchia lodigiana, nacque il "caseus vetus", il formaggio vecchio.

Il Granone era il re indiscusso delle fiere medievali, un prodotto così pregiato e celebrato che per secoli il nome di Lodi fu sinonimo universale di eccellenza casearia in tutto il continente, molto prima che i moderni disciplinari di tutela ridisegnassero le geografie del gusto.

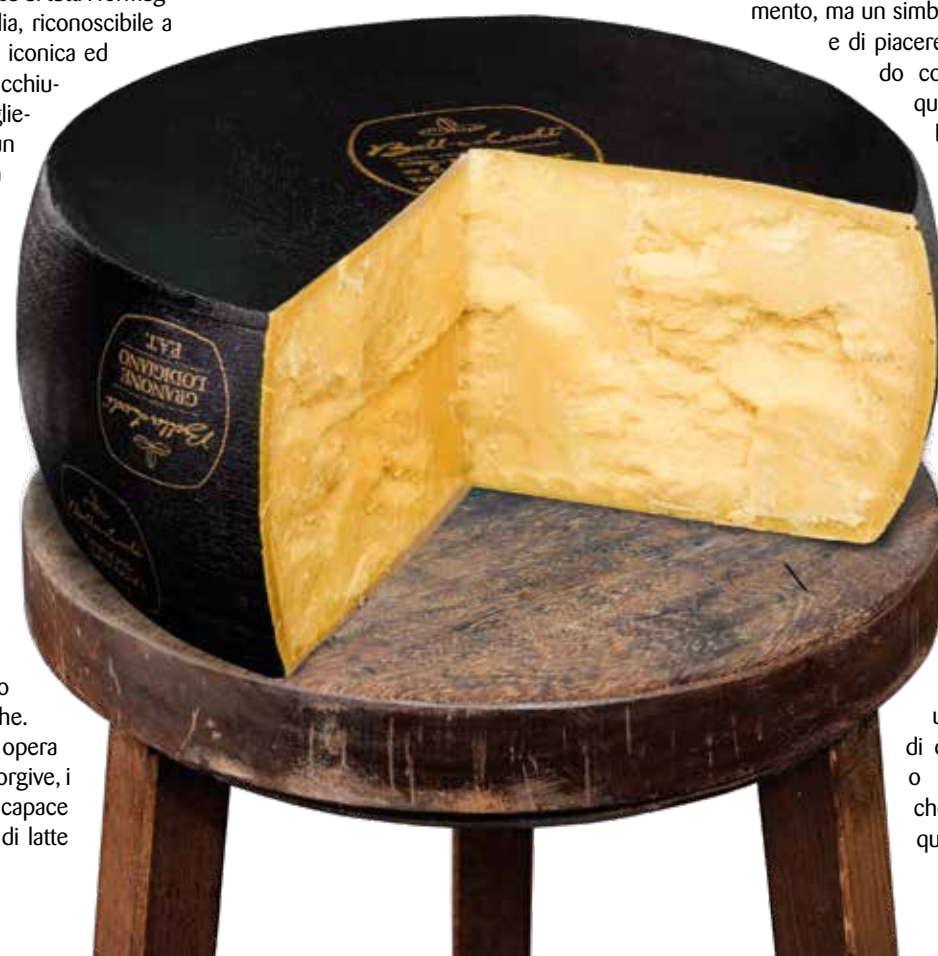
Il prestigio di questo formaggio crebbe a tal punto da varcare i confini delle corti europee, diventando un oggetto di desiderio per nobili e

intellettuali. Un aneddoto storico particolarmente affascinante ci riporta al XVIII secolo e ha come protagonista Giacomo Casanova, il celebre avventuriero, letterato e libertino veneziano. Nelle sue famose memorie, "Histoire de ma vie", Casanova non manca di celebrare le virtù del formaggio di Lodi.

Durante i suoi instancabili viaggi attraverso l'Europa, egli ebbe modo di assaggiare le migliori prelibatezze del tempo, ma fu proprio il Granone Lodigiano a colpire la sua raffinata attenzione. Casanova descriveva con ammirazione quel formaggio che, pur essendo tecnicamente un "grana", possedeva una personalità e una fragranza che lo rendevano superiore a ogni altro. Per l'illustre veneziano, il lodigiano non era solo un alimento, ma un simbolo di distinzione sociale

e di piacere sensoriale, confermando come già nel Settecento questo prodotto fosse l'ambasciatore d'eccellenza della Valle Padana nelle tavole più esclusive di Parigi e delle altre capitali europee.

Ciò che rendeva, e rende tuttora, assolutamente unico il Granone Lodigiano è la sua lavorazione ancestrale, un rituale che si ripete quasi immutato da quasi dieci secoli. Al tempo dei monaci, la conservazione a lungo termine delle forme avveniva proteggendo la superficie esterna con una miscela particolare di olio d'oliva e nerofumo, o talvolta terra d'ombra, che conferiva al formaggio quella caratteristica crosta



Il miracolo nero di Lodi

scura, impenetrabile e misteriosa.

Questa "anima nera" non era solo un vezzo estetico o un marchio di fabbrica, ma una vera e propria corazzina protettiva che permetteva una stagionatura lentissima e profonda, mantenendo all'interno una pasta granulosa, friabile e incredibilmente aromatica. La caratteristica più ricercata del Granone storico era la celebre pasta gialla, data dallo zafferano, e dal sapore che trasudava dalla pasta al momento del taglio, segno inequivocabile di una maturazione naturale e perfetta che oggi solo pochissimi esperti sanno ancora ottenere e preservare.

Con il passare dei secoli e l'avvento imponente dell'industrializzazione, molte tradizioni locali hanno rischiato di finire nell'oblio, schiacciate dalla standardizzazione dei sapori. Il Granone Lodigiano ha attraversato momenti di profonda crisi nel corso del Novecento, rischiando concretamente di scomparire se non fosse stato per l'ostinazione quasi eroica di alcuni produttori locali che ne hanno difeso l'identità. Tra questi, spicca con forza la figura della famiglia Pozzali, che ha legato indissolubilmente il proprio nome e il proprio destino a questo formaggio, traghettandolo con successo nel terzo millennio attraverso il marchio Bella Lodi.

L'avventura imprenditoriale e umana dei Pozzali inizia in un lembo di terra a pochi chilometri da Lodi respirando la stessa aria carica di umidità e passione agricola. Qui, in una zona vocata da sempre alla produzione di latte di altissima qualità, il caseificio Pozzali è diventato il santuario del Granone Lodigiano. Tre generazioni di casari si sono passate il testimone, mantenendo intatta quella sensibilità quasi magica che permette di capire, dal solo suono del martelletto che picchia

sulla crosta scura, se una forma sta maturando correttamente nel silenzio e nell'oscurità delle sale di stagionatura.

Oggi, il Granone Lodigiano Pat Bella Lodi rappresenta la sintesi ideale tra l'archeologia del gusto e la sicurezza alimentare contemporanea. Entrare nei magazzini di stagionatura è come varcare la soglia di una cattedrale laica dedicata al tempo: preziose forme nere riposano impilate l'una sull'altra, sorvegliate come tesori preziosi da chi sa che la perfezione non ammette scorciatoie cronologiche. Non è un caso che il Granone Lodigiano sia stato inserito nell'elenco ufficiale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali; è un atto di giustizia verso un formaggio che è espressione pura di un territorio circoscritto, un'entità geografica che parla al mondo attraverso la purezza del suo latte crudo.

Un pilastro fondamentale della filosofia produttiva dei Pozzali riguarda il tempo, considerato il vero ingrediente segreto del Granone. A differenza di molti altri formaggi che vengono immessi sul mercato in tempi brevi, il Granone Lodigiano ri-

chiede una pazienza quasi monastica. La maturazione, infatti, viene portata oltre i 24 mesi.

Da altro lato, c'è la capacità imprenditoriale di comunicare un prodotto così specifico a un pubblico internazionale che cerca la verità dietro l'etichetta. La missione dei Pozzali è stata quella di togliere la polvere dalla storia del Granone, ripulendo idealmente quella crosta nera per farla risplendere nelle vetrine dei migliori gourmet del pianeta.

Il legame ombelicale con la terra lodigiana è l'ingrediente che non si può copiare e che permette a questo formaggio di distinguersi nettamente da qualsiasi altro esponente della sua "categoria". È un legame fatto di acqua dei canali, di foraggi specifici e di un microclima che rende la stagionatura nel lodigiano diversa da qualsiasi altra zona della Pianura Padana. Mentre il mondo corre verso un futuro sempre più immateriale, la solidità fisica, il profumo persistente e la forza gustativa del Granone ci riportano alle basi della nostra cultura alimentare, ricordandoci il valore della lentezza e della cura artigianale.



Il caseificio Pozzali è diventato il santuario del Granone Lodigiano. Tre generazioni di casari si sono passate il testimone

I pecorini di Roccalbegna



di Antonio Lodedo

Nel cuore più autentico della Maremma interna, dove le geometrie della costa cedono il passo alle asprezze calcaree che annunciano il massiccio del Monte Amiata, sorge Roccalbegna. È un borgo che pare sfidare le leggi della fisica, dominato dal “Sasso”, una rupe ciclopica che sorveglia una valle dove il tempo segue i ritmi lenti della stagionatura e il respiro dei pascoli. In questo scenario selvaggio e incontaminato, la famiglia Fiorini ha saputo tessere una storia di eccellenza che affonda le radici nel primo Ottocento, quando gli avi erano pastori transumanti insediatisi in queste terre. La data che segna ufficialmente l'inizio della metamorfosi da pastori a casari è il 1957, testimoniata da una caldaia in acciaio di quell'anno che ancora oggi accoglie i visitatori di fronte alla sede aziendale. All'epoca, quel pezzo di metallo costava più di un camion, una scommessa rischiosa voluta da nonna Caterina, figura cardine a cui oggi è dedicato uno dei formaggi più iconici dell'azienda. Oggi Il Fiorino, guidato da Angela Fiorini e dal marito Simone Sargentoni, rappresenta un presidio di cultura casearia capace di imporsi nei palcoscenici internazionali con oltre duecento premi, pur mantenendo un legame viscerale con una terra che non conosce uniformità.

Il terroir che nutre le greggi del Fiorino è un mo-

saico di microclimi e suoli. Si passa dalle terre silicee e compatte che circondano il caseificio, poste a circa 600 metri di altitudine, ai terreni marroni e fertili delle valli sottostanti. Questa eterogeneità si riflette in un latte denso e minerale, proveniente da pecore che vivono rigorosamente al pascolo, rientrando in stalla solo la sera. La biodiversità non è solo paesaggistica, ma si traduce nelle essenze aromatiche di cui si nutrono gli animali, determinando il profilo sensoriale unico del formaggio. La varietà delle razze ovine impiegate contribuisce a creare una materia prima di estrema qualità: dalle sarde introdotte



negli anni '60 alle Lacaune francesi, fino alle rare e maestose pecore locali massesi e amiatine.

In questo contesto, la tecnica produttiva è un vero inno alla manualità. Nonostante le dimensioni di un caseificio artigianale ormai strutturato, l'unico strappo alla tecnologia è concesso alle caldaie polivalenti. Tutto il resto è affidato alla sensibilità tattile del casaro, che “sente” la cagliata con le mani per decidere il momento esatto della messa in forma, regolando le temperature di lavorazione non in base a termometri digitali, ma seguendo il respiro della stagione e del clima esterno. Mettere la cagliata negli stampi è un atto di “piggiatura” sapiente, dove una forza eccessiva rischierebbe di rompere la pasta, impedendo lo spurgo corretto del siero e compromettendo l'integrità del prodotto finale.

L'analisi sensoriale dei formaggi de Il Fiorino richiede un approccio quasi in punta dei piedi, specialmente quando ci si confronta con le produzioni affinate in grotta. La Riserva del Fondatore, nata per celebrare Duilio Fiorini e giunta al suo ventesimo anniversario, è un pecorino che sfida le convenzioni. Esternamente la crosta si presenta scura e vissuta, segnata dai mesi trascorsi nell'ambiente ipogeo. Al taglio, la pasta rivela una compattezza marmorea, talvolta impreziosita da cristalli di tirosina che testimoniano una stagionatura impeccabile.

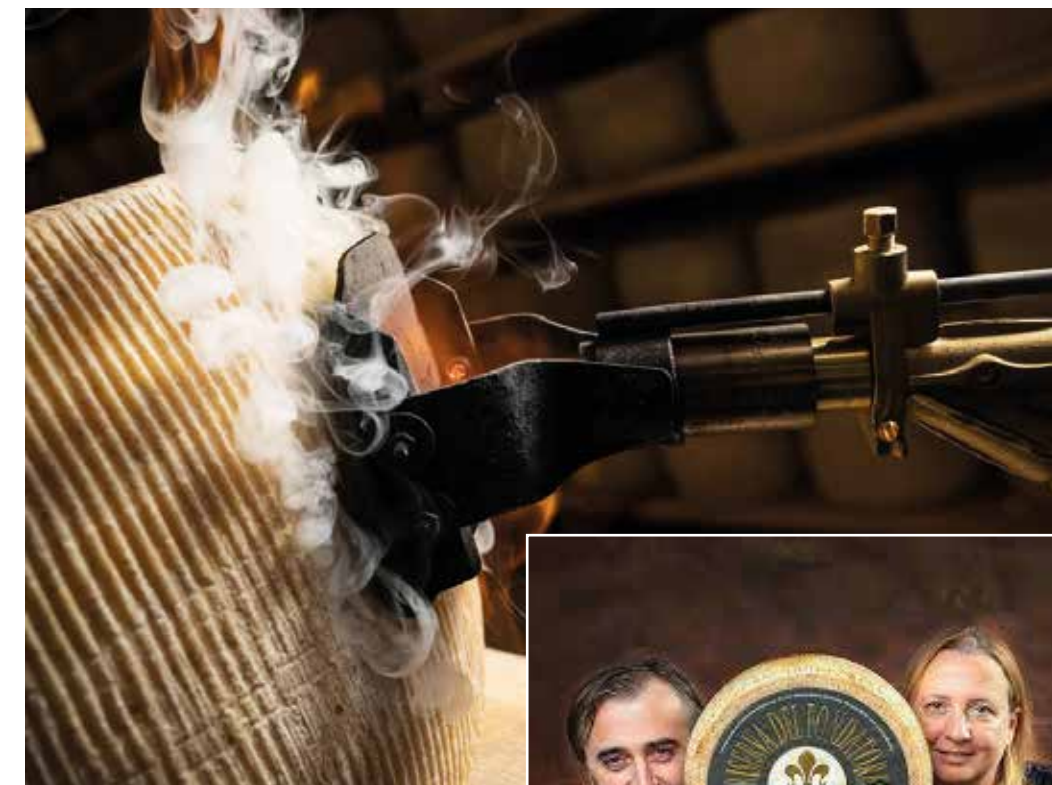
L'esame olfattivo è un'immersione nel sottobosco maremmano, dove note di fieno secco, muschio e nocciola tostata si fondono con il sentore tipico di cantina umida. Al palato, l'esplosione è

Nella selvaggia Alta Maremma, all'ombra dell'Amiata, il Fiorino rappresenta un paradiso di cultura casearia. Una scommessa nata nel 1957 da nonna Caterina figura cardine dell'azienda

progressiva: la dolcezza iniziale del latte ovino evolve in una sapidità minerale e tellurica, con una tessitura granulosa ma fondente che libera retrogusti di burro bruno, frutta secca e agrumi di sorprendente persistenza.

Non meno complesso è il Grotta del Fiorino, un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) che incarna l'anima del luogo. La grotta stessa è un dono della casualità, una struttura degli anni '60 costruita inglobando uno sperone roccioso, dove correnti d'aria fredda risalgono dal sottosuolo incontrando l'umidità di una sorgente naturale. Qui il formaggio matura lentamente, acquisendo aromi di fungo e una complessità aromatica intensa, con una pasta che rimane più elastica rispetto alla Riserva ma con un carattere speziato che firma indelebilmente il prodotto.

Per chi cerca sfumature diverse, il caseificio propone il Fiordicardo, un'eccellenza realizzata con caglio vegetale che conferisce una pasta più dolce e una solubilità estrema al palato. La sperimentazione continua con le specialità aromatizzate, dallo zafferano purissimo di Maremma in pistilli al tartufo bianchetto toscano che impreziosisce il Cacio di Venere, senza mai tradire la



base lattica.

L'esperienza non può dirsi completa senza l'esplorazione degli abbinamenti, veri dialoghi tra le eccellenze del territorio. La potenza dei pecorini stagionati richiede contrappunti dolci ma di carattere. Il miele di castagno, con le sue note amare e legnose, è il compagno ideale della Riserva del Fondatore per bilanciarne la sapidità, mentre il miele di sulla o di acacia, più delicati, si sposano con i formaggi freschi o il Marzolino, esaltandone la nota floreale. Una confettura di fichi o una composta di cipolle rosse di Tropea possono accompagnare invece il Grotta del Fiorino, creando un contrasto tra la pungenza del formaggio e la dolcezza zuccherina del frutto.

Per quanto riguarda il vino, un pecorino fresco o un Marzolino trovano la loro naturale esaltazione nella freschezza citrina di un Vermentino di Maremma, capace di ripulire il palato dalla componente grassa. Salendo di struttura con la Riserva o il Cacio di Caterina, è necessario rivolgersi ai rossi d'eccellenza della zona: un Morellino di Scansano Riserva, un Montecucco Sangiovese o un Brunello di Montalcino. La struttura tannica di questi vini, unita ai sentori di frutti rossi maturi



e sottobosco, crea un equilibrio perfetto con la potenza aromatica del formaggio.

Il territorio circostante è un invito alla scoperta della Toscana più profonda e un tour gastronomico in questa zona deve necessariamente abbracciare la lentezza. Dopo una degustazione guidata in azienda per educare il palato alle diverse stagionature, il viaggiatore dovrebbe salire verso la Rocca Aldobrandesca per abbracciare con lo sguardo la Valle dell'Albegna, comprendendo visivamente l'origine dei profumi di macchia mediterranea ritrovati nel piatto. Il territorio offre perle rare: a breve distanza si trovano le Terme di Saturnia, oasi di relax millenaria, e le vette del Monte Amiata, una montagna vulcanica ricca di castagneti e faggeti. Il viaggiatore può esplorare le miniere di Abbazia San Salvatore, ammirare il Trittico del Lorenzetti nella chiesa di Roccalbegna o spingersi fino al Parco della Maremma, dove vacche e cavalli vivono allo stato brado.

Ciclo di incontri con le scuole per far conoscere le caratteristiche del formaggio simbolo della Langa astigiana, con intere giornate trascorse assieme ai produttori

di Stefano Bosco

Il Consorzio di Tutela del Roccaverano Dop anche quest'anno ha rivolto la propria attenzione al mondo delle scuole con un programma educativo rivolto alle nuove generazioni finalizzato a far comprendere in modo semplice e creativo come la natura sia fortemente collegata al benessere del territorio e delle sue produzioni agricole e vada quindi preservata in modo attento e sostenibile.

A primavera ha preso infatti vita il progetto "Come nascono i prodotti del territorio: biodiversità, pascolo, semi e filiere locali", ciclo di incontri che coinvolge quattro scuole primarie dell'astigiano, tutte facenti parte dell'Istituto Comprensivo delle Quattro Valli, per un totale di circa 70 giovani alunni. Il progetto vive una sua seconda fase in occasione della Carrettesca, la grande Festa del Roccaverano Dop di domenica 28 giugno, quando le classi partecipanti passano l'intera giornata insieme ai produttori e scoprirebbero i tanti meravigliosi prodotti che nascono sul loro territorio.

«Con questa nuova iniziativa - osserva Matteo Marconi, presidente del Consorzio del Roccaverano Dop - vogliamo avvicinare gli studenti delle scuole primarie all'affascinante mondo della natura. Spieghiamo loro, in modo semplice e divertente, i grandi segreti che regolano il ritmo naturale del nostro Pianeta e facciamo capire attraverso il gioco e la sperimentazione come tutto questo abbia un ruolo fondamentale nell'agricoltura e nella produzione di alimenti che trovano in tavola tutti i giorni, come il formaggio e frutta e verdura».

Attraverso momenti didattici in aula, attività ludiche in laboratorio e momenti di osservazione e riflessione collettiva, il Consorzio del Roccaverano Dop, coadiuvato dai docenti degli istituti coinvolti, punta l'accento su



Roccaverano in cattedra

temi e concetti cruciali, evidenziando come la qualità delle produzioni locali, tra cui lo stesso Roccaverano Dop, sia strettamente connessa alla tutela degli ecosistemi, alla ricchezza floristica dei prati e dei pascoli, alla conservazione delle sementi, alle pratiche agricole sostenibili, ma anche alla trasmissione dei saperi locali.

Il progetto prevede anche dei "compiti a casa": gli alunni partecipanti sono infatti invitati a creare brevi testi poetici che raccontino tutte le informazioni apprese durante la lezione.

I componimenti poetici sono esposti in occasione della Carrettesca e votati dal pubblico presente: alla scuola vincitrice va un buono da 200 euro spendibile in materiale scolastico. E tutti gli alunni e alunne partecipanti al progetto vengono premiati con omaggi in ricordo di questa fantastica avventura.

Il progetto "Come nascono i prodotti del territorio: biodiversità, pascolo, semi e filiere locali", è il secondo di questo tipo organizzato dal Consorzio del Roccaverano Dop. Nel 2025, infatti, ad essere coinvolti erano stati 60 bambini delle scuole dell'infanzia dell'astigiano attraverso l'iniziativa "Alla scoperta delle stagioni nel viaggio delle capre e del formaggio, un viaggio ludico-didattico alla scoperta del Roccaverano Dop come simbolo vivo di una cultura contadina che affonda le radici nel ritmo delle stagioni e nel rispetto della natura.

A conclusione dell'iniziativa in aula i piccoli allievi avevano poi preso parte a un divertente "contest" con il compito di realizzare una propria "mappa" delle stagioni del Roccaverano in base alle nozioni apprese durante le lezioni in aula in compagnia del Consorzio. Tutte le classi partecipanti al progetto sono poi state invitate e premiate

in occasione della Carrettesca 2025, il grande momento di promozione per il Roccaverano Dop che presso il borgo omonimo di Roccaverano raccoglie ogni anno attorno a sé tutti i produttori consorziati, i produttori di altre tipicità locali, le Pro loco e i tantissimi appassionati consumatori che possono godersi una giornata di festa tra sapori, natura e divertimento.



Cannolo siciliano



Favoloso peccato di gola - la cui ricetta originale non è mai stata depositata - il dessert emblema dell'isola si correda di mille varianti

Quando la pecora la fa da leone

di Gianmario Giuliano

Poche specialità dolciarie riescono a incarnare l'anima di una terra come il cannolo siciliano. È un'icona, un simbolo di festa e di opulenza che racchiude in un unico morso un contrasto di consistenze, una vera e propria celebrazione di sapori che raccontano secoli di storia. La croccantezza quasi musicale della sua scorza frita, che si frantuma per rivelare un'anima morbida e vellutata di ricotta fresca di pecora, è un'esperienza sensoriale che ha conquistato il mondo.

Il primo a farne cenno è stato addirittura Cicerone, nel 70 a.C., che durante un viaggio in terra di Sicilia rimase ammaliato da un "Tubus farinarius dulcissimo edulio ex lacte fartus", ovvero un tubo di farina ripieno di morbida crema di latte. Sembra proprio l'antenato del nostro cannolo, in una versione ancora primordiale e tutta da definire. Ma come si è arrivati al cannolo così come lo conosciamo oggi? La leggenda più accreditata

Segue a pagina 48

Alla base del successo c'è una storia d'amore: l'unione tra una cialda croccante dal profumo delicato e un setoso ripieno di ricotta di pecora arricchita con zucchero a velo



Cannolo, emblema di Sicilia

Segue da pagina 47

colloca la nascita del cannolo a Caltanissetta, il cui nome deriva dall'arabo "Kalt el Nissa" ovvero "castello delle donne". Infatti, si narra che furono proprio le donne degli harem dei facoltosi emiri – per occupare il tempo e per celebrare i loro uomini – a creare dolci vistosi e ricchi di significato. Una storia affascinante, un intreccio di culture che rimanda indietro di duemila anni, all'epoca della dominazione araba in Sicilia (dall'827 al 1091 d.C.). Il cannolo, con la sua forma evocativa, sarebbe nato come un omaggio alla virilità, un dolce di buon auspicio. Inizialmente legato alle celebrazioni del Carnevale, il successo del cannolo fu tale da superare ogni stagionalità, diventando, a poco a poco, l'emblema della pasticceria siciliana.

Alla base del successo, tuttavia, c'è una storia d'amore: l'unione tra una cialda croccante dal profumo delicato e un setoso ripieno di ricotta di pecora arricchita con zucchero a velo: l'emblema più autentico della pasticceria siciliana. Favoloso peccato di gola – la cui ricetta originale non è mai stata depositata – il dessert si correda di mille varianti diffuse in ogni angolo del territorio. La spettacolarità del cannolo comincia dalla sua scorza o "scorcia" in dialetto. Fritta, a forma di tubo o "cannolo", secondo la tradizione si ottiene da un impasto a base di farina, strutto, uova, zucchero, buccia d'arancia grattugiata, qualche goccia di marsala, cannella e una minuscola quantità di cacao. Dopo un breve riposo in frigo, l'impasto si stende a sfoglia molto sottile e tagliato a dischi o quadrati; successivamente arrotolati su tubetti metallici e fritti. Il colore del prodotto fritto deve essere dorato uniforme, mancante di zone bruciate o troppo chiare che indicherebbero una cottura imperfetta. Il profumo rimanda a note leggermente tostate, con lieve sentore di vino dolce e (o) spezie utilizzate nell'impasto. Quella cialda, cosparsa di piccole caverne e bolle, all'assaggio è la perfetta combinazione di croccantezza e leggerezza: la cialda, appunto, deve essere un involucro che esalta il ripieno senza sovrastarne il sapore.

Ma i toni poetici vengono raggiunti nell'incontro con il suo ripieno: ricotta morbidissima di pecora che più la mangi e più il palato saliva per l'acquolina che non si arresta. La ricotta ha il profumo di un agnellino che pascola, poi con l'aggiunta di zucchero a velo raggiunge una gradevolezza

impossibile da classificare. Dunque, solo quando le scorze si raffreddano, possono essere riempite con crema di ricotta e decorate. Il ripieno del cannolo e le sue decorazioni variano a seconda del "tocco" dato dai maestri pasticceri delle varie località isolate.

Tale operazione avviene con l'utilizzo di un sac à poche colmando entrambe le estremità della cialda al fine di ottenere un ripieno uniforme. La rifinitura consiste nell'intingere le due estremità del cannolo in un trito di mandorle, nocciole o pistacchi tostati completando, magari, con mezza ciliegia o un pezzetto d'arancia candita. Ogni cannolo è una piccola opera d'arte da gustare con gli occhi prima ancora che con il palato. Prelibatezza riconosciuta ovunque, il cannolo racchiude la sua unicità nella ricotta che dev'essere freschissima e rigorosamente di pecora siciliana, perché possiede sapore più marcato rispetto a quello di vacca. La particolarità si spiega col fatto che le pecore, in Sicilia, pascolando



sia nelle alture sia vicino al mare, conferiscono al latte sensazioni gustative ricche di sfumature mediterranee.

È molto importante che il riempimento dei cannoli siciliani avvenga poco prima di essere serviti per evitare che si ammorbida eccessivamente il goloso "contenitore" alterando la sua texture croccante.



le differenze di una particolare località. Ogni zona della Sicilia, infatti, vanta la propria versione dei cannoli. A Palermo si trovano di forma più allungata farciti con ricotta molto dolce, differenti da quelli più croccanti di Modica.

Per assaporare il gusto del ripieno poco lavorato, quasi grezzo, con poco zucchero, dobbiamo vagare nei pressi di Trapani. Quello Ragusano, invece, si distingue da tutti gli altri per l'impiego della ricotta vaccina, meno calorica rispetto a quella di pecora. A Catania, i cannoli presentano una squisita granella di pistacchio di Bronte – rinomato prodotto Dop locale – che ricopre le due estremità. Poi a Messina, dove è abitudine mescolare la ricotta al cacao e aggiungere nocciole tritate come guarnizione. A Piana degli Albanesi, invece, la fantasia ha dato vita a esemplari di dimensioni monumentali, pensati per chi non teme l'eccesso e ama lasciarsi conquistare da porzioni generose. La loro fama è legata anche alla qualità superlativa della ricotta. Di recente, sono apparse versioni moderne e fusion dei cannoli.

Alla nouvelle vague dei pasticceri piace sperimentare con farine alternative, come quella integrale o di mandorle, per conferire nuove tonalità gustative mantenendo intatta la caratteristica fragranza. Alcuni ristoranti suggeriscono il "cannolo scomposto", che presenta gli stessi ingredienti della versione tradizionale ma disposti in modo creativo e raffinato. Una proposta che rende

omaggio al dolce siciliano pur offrendone una lettura contemporanea. Non mancano i cannoli con ripieno di crema al caffè, di Nutella, frutti di bosco o combinazioni alternative, tutte alla conquista di notorietà. Con precise geometrie, gli estrosi pasticceri si avvalgono dei cannoli per creare composizioni adatte ad ogni tipo di evento: anche per matrimoni. In questa occasione non c'è la presenza dell'anonimo gâteau matrimoniale colmo di creme ma un insieme di cannoli che formano una scenografia spettacolare.

Il cannolo ha pure una forte presenza nell'immaginario collettivo e nella cultura popolare; è stato ricordato nel cinema, canzoni, libri, moneta celebrativa e serie tv. Una delle citazioni più famose è quella nel film di Francis Ford Coppola del 1972 "Il Padrino", in cui viene pronunciata la celebre battuta "Leave the gun, take the cannoli" (lascia la pistola, prendi i cannoli) che ha reso celebri questi dolci anche Oltreoceano.

Non si può trascurare il fatto che il cannolo ha sfilato sul red carpet di Los Angeles dove l'attrice Melissa McCarthy ha sfoggiato una borsa ispirata al dessert siciliano. Proposto da Melissa, questo originale "porta oggetti" non è passato inosservato anzi, ha destato grande sorpresa e curiosità riverberando l'unicità del made in Italy.

Con un certo senso di colpa, in molti si saranno domandati quante calorie contiene questo dessert. In realtà non esiste una risposta univoca a tale domanda, in quanto il numero di calorie può variare a seconda degli ingredienti e delle dimensioni del cannolo, ma possiamo fare una stima approssimativa. Un cannolo medio di circa 100 grammi, contiene pressappoco 360 calorie. La classica lunghezza di un cannolo deve essere di 14 centimetri. Sotto tale dimensione può definirsi cannolicchio o mignon. Ovviamente, se il cannolo è più grande o se viene aggiunta una glassa di cioccolato o di altri ingredienti, le calorie aumenteranno. Bisogna mai scoraggiarsi; gustare un buon cannolo di tanto in tanto è un'esigenza fisica.

Tuttavia bisogna fare attenzione a come lo si mangia. Ovviamente, esiste una modalità corretta anche per questo. È indispensabile dimenticare l'etichetta e i piccoli bocconi: se si vuole la perfetta esplosione di ogni componente di questo dessert si deve spalancare la bocca e dare un grande

morso, in cui si senta il "crack" della cialda che si frantuma fra i denti e il vellutato contenuto che invade il cavo orale. Per completare l'incantevole momento, niente di meglio che un bicchiere di Moscato di Siracusa o Marsala dolce, capaci di esaltare le gustosità che hanno fatto impazzire le papille gustative.

Dunque, i cannoli di ricotta sono molto più di un semplice dessert: rappresentano un pezzo di storia, cultura e tradizione siciliana. Racchiudono in sé la storia di un'isola ricca di contaminazioni di popoli, di tradizioni. Gustare un cannolo significa provare il sapore della Sicilia, sentire il sole, il territorio, le consuetudini che si tramandano da secoli. In un mondo sempre più veloce e omologato, il cannolo resta fedele a se stesso con licenza di stupire.



Il formaggio nel menu contemporaneo

Ingrediente o protagonista?

Flan di bieta e Piave Dop in crosta

Ingredienti per una torta

Per la pasta brisée

- Farina "00", 300g
- Burro, 100g
- Sale, 5g
- Acqua, 150ml

Per la besciamella densa

- Latte, 500ml
- Burro, 80g
- Farina 00, 75g

Esecuzione

Unite in planetaria la farina con il burro ammorbidito a temperatura ambiente, e fate sabbare. Aggiungete a seguire il sale e l'acqua necessaria ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare l'impasto coperto da pellicola alimentare in frigorifero per almeno un'ora.

A parte, in una casseruola preparate un roux con il burro e la farina bianca, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi, fino alla formazione di un fondo di colore biondo. Tenetelo da parte e lasciate freddare. In un recipiente a parte, unite la bieta fresca cotta e il latte, mixando il tutto con l'aiuto di frullatore o sonda a immersione. Portate latte e bieta sul fuoco, e una volta raggiunto il bollore aggiungete il roux freddo, continuando a mescolare con una frusta fino al raggiungimento di una buona densità. Trasferite il composto in un recipiente e lasciatelo freddare. Aggiungete al composto ottenuto e freddato le uova intere e 80g di formaggio grattugiato, mescolando bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale.

Stendete la pasta brisée in uno strato sottile (3mm circa), imburrate e infarinate uno stampo e foderatelo con la pasta facendolo aderire bene ai bordi. Potrete divertirvi a ritagliare piccole forme dalla pasta brisée per decorare il bordo della torta. Versate all'interno dello stampo il composto, e coprite con un abbondante strato di parmigiano grattugiato restante, che in cottura formerà una crosta. Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per 30 minuti circa.



Per il ripieno:

- Bieta fresca cotta, 200g
- Uova intere, n. 2
- Piave Dop Mezzano grattugiato, 180g
- Sale, q.b.

a cura di Sara Albano

Racconta lo chef Fabio Campoli: «Chi, come me, ha vissuto cucine di tradizione e brigate contemporanee sa bene che il formaggio ha sempre occupato un posto privilegiato nella cultura gastronomica italiana. Nelle trattorie di un tempo era presenza costante: sulla pasta, nei ripieni, nel carrello a fine pasto. Nelle cucine più moderne è diventato tecnica, struttura, intensità. Eppure, proprio oggi che la sensibilità del cliente è cresciuta, il formaggio rischia paradossalmente di essere ridotto a semplice ingrediente funzionale».

La domanda a questo punto è provocatoria ma necessaria: nel menu contemporaneo, il formaggio è protagonista o comprimario?

Se osserviamo molte carte attuali, troviamo il formaggio ovunque ma quasi mai al centro. È nella mantecatura del risotto, nella farcia di un tortello, nella fonduta che sostiene una carne, nella spuma che completa un amuse-bouche. Tecnicamente impeccabile, spesso invisibile. Lavora per dare sapidità, grassezza, profondità. Ma raramente viene raccontato. Raramente viene dichiarato come scelta identitaria.

La tradizione, invece, aveva un altro approccio. Il carrello dei formaggi non era solo un servizio, era un momento quasi solenne. Il cliente vedeva le forme, ascoltava il racconto, sceglieva. C'era tempo, c'era ritualità. Oggi quel gesto è rimasto in alcuni contesti fine dining, ma in molti ristoranti è stato eliminato per velocità, costi o presunta obsolescenza. Il risultato è che il formaggio è rimasto in cucina, ma è uscito dalla scena.

Credo che il tema non sia nostalgia contro modernità, bensì consapevolezza. Usare un formaggio non significa valorizzarlo. Inserire un grande stagionato in una ricetta senza citarlo equivale a trattarlo come materia grassa evoluta, non come prodotto culturale. E questo è un limite, soprattutto in un Paese che vanta una biodiversità casearia straordinaria.

Il menu contemporaneo dovrebbe porsi una domanda progettuale: quale ruolo voglio affidare al formaggio nella mia proposta gastronomica? Se la risposta è "solo tecnica", allora è giusto che resti dietro le quinte. Ma se il ristorante ambisce a costruire identità e valore percepito, allora il formaggio può diventare elemento narrativo, portata autonoma, esperienza guidata. Penso, ad esempio, a un percorso degustazione che inserisca un piatto



costruito intorno a un singolo formaggio, non come supporto ma come centro del racconto. Oppure a un pre-dessert che giochi su contrasti tra erborinati e note dolci. O ancora a una selezione ragionata di tre formaggi coerenti con il territorio del ristorante, presentati con una spiegazione chiara ma non didascalica. Non serve un elenco enciclopedico; serve coerenza. C'è poi un aspetto gestionale che non va ignorato. Un formaggio scelto con criterio, porzionato correttamente e raccontato con competenza può generare marginalità interessante, spesso superiore a quella di molte preparazioni complesse. Ma perché ciò avvenga è necessario che cucina e sala dialoghino. Il formaggio non può essere deciso solo dallo chef né solo dal fornitore: deve rientrare in una visione complessiva di posizionamento.

Il cliente contemporaneo è curioso ma anche disorientato. È attratto dalla qualità, ma teme l'eccesso di intensità. Qui entra in gioco la responsabilità del professionista: guidare senza imporre, suggerire senza intimidire. Un formaggio ben presentato, spiegato con linguaggio accessibile e servito alla temperatura corretta diventa occasione di scoperta. Se invece viene proposto frettolosamente o inserito in carta senza contesto, resta un'opzione marginale.

La ristorazione di oggi vive una tensione costante tra velocità e profondità. Il formaggio può rappresentare un ponte tra queste due dimensioni. Può essere comfort immediato o racconto complesso, memoria o sperimentazione.

Ma perché questo accada, occorre una scelta consapevole: decidere se relegarlo a ingrediente tecnico o restituirgli dignità di protagonista.

Osserva Campoli: «Personalmente credo che il futuro non sia nel ritorno automatico al carrello né nell'uso creativo fine a se stesso. Il futuro sta nella progettazione. Ogni menu dovrebbe interrogarsi sul ruolo del formaggio, esattamente come fa con la carne, il pesce o le verdure. Solo così potremo evitare che uno dei patrimoni più ricchi della nostra cultura gastronomica si dissolva nell'anonimato delle preparazioni.

Il formaggio, nel ristorante contemporaneo, non chiede spazio per tradizione, ma per coerenza. Sta a noi professionisti decidere se lasciarlo dietro le quinte o riportarlo, con consapevolezza, al centro della scena».



Pancakes salati all'origano e Provolone del Monaco

Ingredienti per 4 persone (per circa 12 pancakes)

- Albumi, 4
- Olio di semi, 60g
- Zucchero di canna, 10g
- Origano secco, 2 cucchiaini
- Provolone del Monaco Dop grattugiato, 80 g
- Sale, ½ cucchiaino
- Latte, 200ml
- Farina 00, 230 g
- Baking powder, 8 g
- Burro, q.b.

Per la salsa al pomo-yogurt

- Pomodori datterini in conserva, 350 g
- Aglio, 1 spicchio
- Yogurt greco, 300g
- Olive verdi denocciolate, 100g
- Cetriolo, n. 1
- Timo, 4 rametti
- Paprika dolce, 1 cucchiaino

Esecuzione

Scolate i pomodori datterini dalla loro salsa di conservazione (tenendola da parte), e tagliateli delicatamente a metà nel senso della lunghezza.

A parte, condite la salsa di conservazione con lo spicchio d'aglio tritato finemente, poi aggiungetevi lo yogurt e le olive verdi tagliate in quarti. Infine pelate il cetriolo, privatelo dei semi interni aiutandovi con uno scavino o un cucchiaino, e grattugiatelo finemente, per aggiungerlo nella salsa insieme al timo tritato, la paprika e i datterini tagliati a metà. Lasciate riposare la salsa in frigorifero per farle prendere sapore grazie all'omogeneizzazione degli aromi di tutti gli ingredienti.

Poco prima di servire, procedete con la preparazione dell'impasto per i pancakes: lavorate con una frusta gli albumi a temperatura ambiente con l'olio di semi, poi aggiungetevi lo zucchero, il sale e l'origano, infine il provolone grattugiato. Lasciate riposare il composto in frigorifero per almeno mezz'ora. In seguito, unite al composto prima il latte, infine incorporate la farina setacciata ed il baking powder, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Procedete con la cottura dei pancakes, utilizzando un piccolo padellino antaderente e un filo d'olio extravergine d'oliva. Versate un mestolino di impasto nel padellino, conferendo una forma rotonda, e lasciatelo rapprendere a fuoco moderato. Quando inizieranno a comparire delle bolle in superficie e la vedrete iniziare a cuocere, girate i pancakes delicatamente utilizzando una spatola, e procedete con la cottura del secondo lato per un altro paio di minuti. Procedete con le cotture fino a terminare tutto l'impasto. Servite i pancakes tiepidi ricoprendoli con la salsa.



"Origini" di Enrico Surra presentato
nella sala delle maschere di Grinzane Cavour

Le regole che segnano le Dop

di Toni Manera

La presentazione del Volume "Origini", a firma di Enrico Surra, è avvenuta nella sala delle Maschere del Castello di Grinzane la prima settimana di marzo. Amici, ed appassionati hanno salutato con entusiasmo un libro che lascerà il segno nella realtà casearia nazionale. L'idea dell'opera nasce dal desiderio di illustrare i disciplinari di produzione dei formaggi Dop ed Igp

italiani. Le precise indicazioni che ritmano la costruzione dei formaggi, piccola bibbia casearia, si sommano agli stralci storici, alla descrizione dei territori ed alle curiosità. Viene così ribaltata la vecchia concezione del libro-scheda informativo per raggiungere un metodo narrativo che permette una lettura ed una consultazione facile, interessante e piacevole.

Le regole diventano un racconto che segna ogni formaggio Dop con il fascino della storia e della tradizione. Particolare attenzione è riservata alle origini geografiche di produzione segnalate e descritte con attenzione. Sono di corollario le citazioni sulle essenze aromatiche presenti nei pascoli di ogni area ed i precisi aggiornamenti sulle modifiche apportate ai disciplinari sino al tempo reale di pubblicazione.

L'opera sarà prezioso strumento per i nuovi assaggiatori che potranno avvalersi di una consultazione immediata quanto chiara e permetterà ai degustatori già in esercizio di consolidare conoscenze ed informazioni casearie che sono alla base di una corretta attività.

Da segnalare l'apprezzamento dell'opera da parte del presidente Afidop Antonio Auricchio in particolare per «aver considerato tutte le Dop nazionali, comprese le più piccole e recenti con la medesi-



ma attenzione e serietà descrittiva. Troppo spesso i piccoli produttori vengono trascurati quando invece sono proprio loro a salvaguardare i territori e garantirne le eccellenze».

Il presidente Pier Carlo Adami ha ringraziato l'autore per la capacità di trasformare un compendio di dati ufficiali in una narrazione che descrive e giustifica l'attribuzione delle denominazioni di origine ed ha dichiarato che "l'ultima fatica letteraria di Enrico Surra "Origini" sarà tra le pietre miliari delle pubblicazioni siglate dalla

Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio anche negli anni a venire".

Il libro di 400 pagine, inviato a tutti i soci attivi, si colloca nell'attività editoriale dell'Onaf come nuovo tassello di vivacità creativa destinato a proseguire con progetti sempre al servizio della produzione casearia.

Attualmente è disponibile presso la segreteria Onaf.



a cura di Beppe Casolo
persito@onaf.it

Da Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggi ATIAF

>>>>>>

Vent'anni e non sentirli

Sabato 14 marzo si è svolta alla Cantina Ronchi Biaggi di Cadenazzo l'assemblea ordinaria 2026 dell'Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggi (Atiaf).

Il 2026 segna il raggiungimento di un traguardo importante per l'associazione: il 20esimo anno di attività di Atiaf, essendo stata costituita nel giugno del 2006 ad Airolo, al Caseificio del Gottardo. La presidente, Lara Ambrosetti-Giudici, ha sottolineato come il giubileo rifletta due decenni di impegno, di crescita comune e di dedizione a valori condivisi, creando tra i soci un senso di comunità.

Gli scopi di Atiaf sono restati gli stessi nel tempo: organizzare occasioni di incontro, promuovere la conoscenza e l'apprezzamento dei prodotti caseari e del loro territorio, favorire riflessioni ed approfondimenti sul mondo dei formaggi.



• Bontognali al centro con Lara Ambrosetti-Giudici, Claudia Ciani, Natalia Ferroni e Delia Giudici della Ganna

L'assemblea è stata l'occasione per ringraziare Renato Bontognali, membro fondatore dell'associazione e già presidente di Atiaf per 10 anni. A lui è stato regalato un coltello da formaggio, la cui lama ripercorre il profilo di alcune importanti vette ticinesi. Montagne che Renato conosce bene avendole percorse in lungo ed in largo sugli alpeggi come consulente lattiero cantonale prima e come tassatore del formaggio d'alpe ticinese Dop poi. Quasi sicuramente il miglior conoscitore di formaggi ticinesi.

Per sottolineare il giubileo del 20esimo, l'associazione propone ogni 20 del mese (da marzo 2026 a febbraio 2027) un concorso con l'estrazione del nominativo di un socio, che si aggiungerà una scelta di formaggi ticinesi del valore di CHF 80.00. I nomi dei fortunati soci che saranno premiati nei prossimi mesi saranno pubblicati sul sito web dell'associazione: www.atiaf-ticino.ch.

Il comitato Atiaf è al momento composto da Lara Ambrosetti-Giudici (Presidente), Claudia Ciani (segretaria-cassiera), Natalia Ferroni (che assume il ruolo di vice-presidente) e Delia Giudici della Ganna (membro).

DALLA DELEGAZIONE DI PARMA - REGGIO EMILIA

>>>>>>

Degustazioni poliedriche

La delegazione ha organizzato diversi incontri per sviluppare e potenziare l'interesse sulla produzione casearia, declinata prevalentemente sulla plurale, polimorfa ed eccellente realtà italiana. Diversi quindi i temi trattati durante gli eventi di degustazione.

Sul tema dell'arte dell'affinamento serata dedicata al "Rifugio del Lauro". Si tratta di un ex bunker antiaereo della Seconda guerra mondiale, nascosto nella pietra dell'entroterra ligure a Cengio (SV), trasformato in grotta di stagionatura dei formaggi dalla famiglia Pera. All'evento sono intervenuti i giovani figli Beatrice e Mattia. Nell'ambito delle tradizioni regionali, serata dedicata al Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, espressione della civiltà contadina del territorio compreso tra le valli del Rubicone e del Marecchia a cavallo della Romagna e delle Marche: presente Francesco Rossini delle "Antiche Fosse" che appartengono alla famiglia Rossini/Mengozi, storica famiglia di infossatori da 28 generazioni.

È stata organizzata una masterclass che ha visto protagonisti la Spergola, vitigno a bacca bianca originario della zona collinare di Scandiano e Canossa nella provincia di Reggio Emilia, e il Parmigiano Reggiano.

Nell'ambito della collaborazione con le istituzioni i Maestri Assaggiatori Gabriella Padova e Mario Truant hanno condotto una degustazione all'interno del Seminario dedicato al Formaggio Gorgonzola Dop organizzato dal Prof. Paolo Tegoni docente del modulo "Gastronomia: Prodotti e Territori" del corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma. Erano presenti Giulia Leonardi e Marco Invernizzi dell'azienda Igor Gorgonzola.

Infine i Maestri Assaggiatori della delegazione hanno curato 5 laboratori del gusto all'interno della 3ª edizione della manifestazione "di... Vin Formaggio" che si è svolta il 9 e il 10 maggio al parco Nevicati di Collecchio (PR).

Il segretario Mario Truant



• Francesco Rossini



• Beatrice Pera

onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

DALLA DELEGAZIONE DI BERGAMO



• Vincitori edizione 2025 concorso Stupore ed emozione

>>>>>>>

Affinati e raffinati fatti per stupire ed emozionare

Dall'Europa a Bergamo per la 7a edizione del concorso caseario internazionale "Stupore ed emozione" 2025.

Un concorso annuale itinerante in luoghi storici della Provincia di Bergamo, terra vocata alla cultura casearia e definita "capitale europea dei formaggi Dop", grazie alla produzione di ben 9 formaggi a Dop di cui 7 condivisi con altre province e 2 prodotti solo in un ristretto areale montano del territorio bergamasco. Un concorso che ogni anno assume sempre più consensi tra i produttori italiani ed esteri.

L'edizione 2025 è coincisa con la ricorrenza del centenario del Regio Decreto n. 2033 del 15 ottobre 1925 da cui il concorso ha tratto ispirazione per definire le due macro categorie: formaggi affinati (per il premio il Casaro d'oro 2025 il super oro è stato assegnato a Igor Srl con Gorgonzola Dop piccante Gran Riserva) e formaggi raffinati (per il premio Oltre il formaggio 2025 il super oro è stato assegnato a Latteria Moro Sergio con Manhattan). L'ottava edizione in programma per il 31 ottobre 2026 riserverà novità, che saranno utili per i produttori, i consumatori ed i giudici. Il panel leader del concorso ringrazia i suoi collaboratori, gli sponsor e tutti i numerosi maestri assaggiatori intervenuti nel 2025. L'edizione 2026 sta "maturando". Vi aspettiamo a San Paolo d'Argon (Bg) all'abbazia Benedettina.

La delegata Grazia Maria Mercalli

>>>>>>>

I formaggi camuni

In una serena giornata invernale e con un tiepido sole si è svolta una piacevole visita didattica all'azienda agricola Prestello in Valle Camonica dove sono allevate circa 70 vacche di razza Bruna Alpina e 120 capre Bionde dell'Adamello. All'interno dell'azienda, a conduzione familiare, sono presenti oltre alle stalle per le vacche e le capre, la sala di mungitura, il caseificio e la cantina di stagionatura. Con il latte delle brune alpine viene prodotto il Silter dop estivo quando gli animali vanno in alpeggio, mentre nel periodo invernale, quando gli animali tornano dalla malga viene prodotto il Silter invernale, di cui abbiamo seguito la lavorazione. Con il latte delle "Bionde" viene prodotto il Fatuli, presidio Slow Food. Oltre a queste eccellenze vengono realizzati yogurt e burro da crema d'affioramento. Abbiamo degustato una formagella di capra, un formaggio misto capra e vacca, un Silter di malga e uno di fondo valle, per finire, il formaggio caprino affumicato Fatuli.

La nostra delegazione pianifica ogni anno visite agli alpeggi ed ai caseifici nell'ambito del programma "Alle radici del formaggio", riscuotendo molti consensi dagli associati. Sono momenti di aggregazione ed approfondimento relativamente alla cultura casearia e all'allenamento dei sensi, perché si ha la possibilità di percepire e memorizzare con maggiore facilità gli odori riportati nel nostro vocabolario Onaf, come ad esempio l'odore del presame, del siero acido, della salamoia, del fieno fermentato, del cuoio. Un'esperienza di gusto e di tecnologia casearia che ci ha arricchito di conoscenze.

La consigliera Lucia Prandelli



DALLA DELEGAZIONE DI SICILIA

>>>>>>>

Assaggiatori a Santo Stefano Quisquina

La delegazione Sicilia dell'Onaf ha avviato un Corso di Primo Livello per Assaggiatori di Formaggi a Santo Stefano Quisquina (Agrigento), prima Città del Formaggio Onaf in Sicilia.

Venti ore di corso e trenta iscritti: produttori che seguono il latte dai pascoli alla stagionatura, ristoratori che lo portano in tavola, commercianti che lo selezionano con cura, esperti zootecnici e promotori della cultura agroalimentare, tutti mossi dal desiderio di approfondire le tecniche di produzione e trovare le parole per descrivere gusti, sapori e aromi dei formaggi assaggiati.



Particolare attenzione ha avuto la produzione siciliana: il Pecorino Siciliano Dop delle Aziende Presti e Ferranti, la Caciotta e la Provola, il Mezzo Cacio e il Fior di Ovino di Terra Madre, la Robiola e il Primo Sale caprino de La Mannira-

ta, il caciocavallo di vacca modicana dell'azienda Mangiapane, la Tuma Persa e il Fior di Garofalo di Passalacqua, sono alcuni dei tanti formaggi protagonisti.

Angela Presti

DALLA DELEGAZIONE DI ROMA

>>>>>>>

Onaf a Formaticum 2026

Il 28 e 29 marzo scorso si è svolto a Roma, nell'area de La Pelanda, all'Ex Mattatoio, l'evento Formaticum. È una consolidata mostra mercato di rarità casearie italiane, organizzata da Dol e la Pecora Nera,

quest'anno in combinazione con il mondo dei salumi. Come da tradizione, la delegazione di Roma è stata chiamata a partecipare non solo con organizzazione di talk e degustazioni guidate, ma anche del concorso caseario al quale hanno aderito la maggior parte delle aziende presenti. I formaggi partecipanti al concorso sono stati valutati da una giuria formata da maestri assaggiatori Onaf. Una mattinata di intenso lavoro quello di domenica 29 marzo che ha avuto il suo epilogo con la relativa premiazione. Ecco i formaggi premiati dal patron Vincenzo Mancino.

Categoria Freschi: 1° Stracchinato - Monte Yugo; 2° Mozzarella di bufala campana - Il Casolare; 3° Stracchino stagionato - Casale_Nibbi

Categoria semi-stagionati: 1° Solstizio d'inverno - Sapori di latte; 2° Fontina dop - Mosquet; 3° Pecorino stagionato di Orcio - Le Delizie di Val di Chiana

Categoria stagionati: 1° A mamma - Erkiles; 2° Pecorino Romano dopo Lazio - Agri-in; 3° Pecorino di razza Bagnolese - La Bersagliera.

>>>>>>>

Emozioni in Forma

Il 27 marzo scorso, il fascino millenario dell'Appia Antica ha fatto da cornice a una serata enogastronomica memorabile. Presso l'esclusivo Ristorante Elisia, fiore all'occhiello dell'Hotel Adoro, si è svolto un evento organizzato dalla delegazione Onaf di Roma. Il folto pubblico di assaggiatori e appassionati ha vissuto un viaggio sensoriale unico. Protagonisti assoluti i formaggi della Fattoria Faraoni di Sutri, (fior di latte, primo sale, Sutrinella e Gagliardo) espressione pura di territorio e artigianalità, valorizzati da un percorso che ha celebrato l'arte casearia. La degustazione ha poi lasciato spazio a delle creazioni dello chef, pensate per esaltare i sapori in tavola. Il perfetto connubio nel calice è stato firmato dai vini dell'azienda Parvus Ager di Marino, che hanno accompagnato gli assaggi di formaggi con eleganza. Una bellissima serata di condivisione, cultura e convivialità nel cuore della Capitale.

Ilaria Castodei
Responsabile Comunicazione

DALLA DELEGAZIONE DI VARESE

>>>>>>>

L'arte dello sbrinz Aop: Onaf Varese in Svizzera

Eccellenza casearia, rigore tecnico e bellezze territoriali hanno guidato la recente trasferta elvetica organizzata da Onaf Varese. A dare forte risalto all'evento è stata la partecipazione congiunta di ben tre delegati Onaf in rappresentanza della zona insubrica. Una



sinergia preziosa, sancita dalla presenza di Marco Imperiali per Varese, Martina Triolo per Como e Lara Ambrosetti per il Canton Ticino (Atiaf). La mattinata si è aperta a Buochs, presso il caseificio Käserei Hof.

Qui i partecipanti hanno potuto osservare con attenzione tutte le fasi di produzione dello Sbrinz Aop, seguendo dal vivo la trasformazione della

materia prima e scoprendo i segreti di questo nobile formaggio a pasta extra dura. L'itinerario è proseguito a Lucerna, nelle maestose cantine di stagionatura della Sbrinz Käse GmbH: un vero tempio dell'affinamento dove le forme riposano per oltre 18 mesi, sviluppando inconfondibili note tostate e una complessa struttura friabile.

Nel pomeriggio, l'approfondimento sensoriale ha lasciato spazio al fascino paesaggistico, con una visita tra le eleganti vie del centro storico di Lucerna e le incantevoli sponde del Lago dei Quattro Cantoni.

Il maestro assaggiatore
Paolo Mazzucchelli

DALLA DELEGAZIONE DI CASERTA

>>>>>>>

Consegna dei diplomi a 18 assaggiatori

In data 31 marzo si è proceduto alla consegna degli attestati ai partecipanti del corso di primo livello svoltosi a Caserta ed organizzato dall'ASIPS, Azienda Speciale della Camera di Commercio. Alla presenza del Presidente dell'Ente Camerale Tommaso De Simone e dei rappresentanti delle Associazioni di Categoria Giuseppe Russo, Manuel Lombardi e Salvatore Merone, hanno apposto la firma sul registro nazionale: Barra Benedetto, Canestrini Roberto, Caso Chiara, Cozzella Adele, Criscuolo Veronica, Crispino Rosario, Gambero Michele, Gravina Sergio, Lanna Antimo, Letizia Domenico, Pascarella Marco, Piscitelli Giuseppe, Reppucci Giovanni, Riccardis Antonio Junior, Salvatore Vincenzo, Sinigaglia Assunta, Tralice Raffaele, Vitagliano Gianluca, Zuddas Giampaolo.

Il delegato Mario Sanza



DALLA DELEGAZIONE DI LA SPEZIA

>>>>>>

Investitura corsisti primo livello

Mercoledì 11 febbraio, alla presenza del presidente Pier Carlo Adami, della delegata Gabriella Tarasconi e del direttore Corso Rosi Pesce, si è svolta l'investitura ufficiale dei corsisti del primo livello



che hanno superato brillantemente l'esame per Assaggiatori Onaf. Teatro della cerimonia è stato il ristorante "Trattoria Armanda" di Castelnuovo Magra, volutamente scelto per l'occasione, in quanto gestito dallo chef Alberto Toffoletti con l'aiuto prezioso di Simone Paris, entrambi frequentanti il corso e promossi neo Assaggiatori. L'accoglienza di Alberto, della moglie Margherita e di tutto lo staff è stata veramente impeccabile e deliziosa: disponibilità, allestimento, organizzazione tutto perfetto. Cucina della tradizione ligure castelnovese e vini del territorio in abbinamento. Davvero tantissima l'emozione di tutto il gruppo durante la "Promessa solenne" e in tutte le fasi dell'investitura, curata personalmente dal nostro Presidente.

Dopo la consegna dei diplomi, ci aspettava un'altra gradita sorpresa: la presenza di Pier Paolo Piagneri, titolare dell'Azienda Agricola "Naturalmente Lunigiana", sita nel piccolo comune di Filattiera (MS). Abbiamo ascoltato la storia di Pier Paolo e assaggiato cinque dei suoi prodotti: il burro prodotto dalla panna d'affioramento, la ricotta vaccina, la formaggella da latte vaccino pastorizzato, il pecorino fresco da latte ovino pastorizzato, la Toma di Biglio da latte vaccino crudo. Una serata studiata e dedicata all'assaggio, alla degustazione, all'utilizzo dei sensi, che del resto è quello che ci accomuna e ci appassiona. E ancora, alla scoperta, allo stupore e all'emozione, che non devono mai venire meno. I nuovi Assaggiatori Onaf: **Azzalini Adelchi, Bagnone Vittorio, Bianchi Andrea, Canepa Gaetano, Capparera Camilla, Costa Marco, Esposito Diego, Ferrari Monica, Gianardi Milena, Mariani Marco, Marioni Davide, Mazzoni Barbara, Minotto Elsa, Oggianu Luciana, Pagliari Alessandra, Paris Simone, Picate Moreno, Podestà Lorenzo, Soccini Pietro, Terroni Lucia, Toffoletti Alberto.**

>>>>>>

"Ogni ricchezza, dalla terra viene"

La nota famiglia Madaio, da ben quattro generazioni, tramanda di padre in figlio un'arte: produrre e affinare formaggi campani. Il mestiere di affinatori rappresenta un legame forte con il territorio: il Parco Nazionale del Cilento e di Vallo di Diano, una natura incontaminata che si estende per 180 mila ettari, dichiarato dall'Unesco, nel 1998, Patrimonio dell'Umanità.

Proprio in questo luogo definito "Il Giardino d'Europa" e precisamente a Castelcivita, un piccolo borgo arroccato sui Monti Alburni, si trova la sede storica dell'Azienda "Casa Madaio", dal 1970: una struttura in pietra naturale, ossia le grotte di stagionatura, dove maturano i formaggi che "vanno aspettati" e gli affinati. Gli uffici amministrativi e tutti i laboratori per la caseificazione si trovano a Eboli: qui si realizzano le Mozzarelle di Bufala Campana dop e tutti i formaggi freschi o che necessitano di una breve stagionatura. Gli allevamenti di Casa Madaio vivono in piena libertà nel loro ambiente naturale, affinché, nel latte e nei formaggi, si possano ritrovare le tradizioni e il profilo organolettico della terra d'origine.

La degustazione, che ha proposto alcune tipologie di prodotti aziendali, si è svolta presso le "Antiche Cantine" dove ci siamo riuniti per approfondire le proprietà del latte di bufala, la burrificazione e il procedimento per ottenere lo yogurt: Burro da latte intero di bufala, ottenuto in parte dalla crema di latte e in parte dalla crema del siero. Servizio sul "Tozzetto", grissino a base di burro da latte di bufala, sempre realizzato da Casa Madaio. La Manteca, una pasta filata da latte vaccino intero e termizzato che racchiude, al suo interno, un cuore di burro dello stesso latte. Sei mesi di stagionatura in grotta. Yogurt bianco, da latte di bufala intero. Il Canestrato, pecorino da latte intero e termizzato. Stagionato otto mesi in grotta. Il Blu da latte di Bufala intero e pastorizzato. Erborinato stagionato circa 75 giorni. La Torta blu affinata ai mirtilli imbevuti nel gin. Erborinato da latte vaccino intero e pastorizzato. Stagionatura di circa tre mesi. A conclusione della serata, sono stati serviti i "Taglieri di Paolo" abbinati a calici di vino.

La delegata Gabriella Tarasconi



>>>>>>

Visita al caseificio "La Villa"

Il caseificio "La Villa" si trova a Neviano degli Arduini, frazione di Urzano, sulle colline parmensi. Arriviamo presto, per poter assistere alla rottura della cagliata con il tradizionale "spino", all'estrazione e separazione, con il coltello, delle due forme ottenute dopo la cottura e alla loro sistemazione nelle fascere. Una sequenza di azioni dalle quali emerge la maestria dei casari, i movimenti precisi, perfetti, ripetuti migliaia di volte con grande competenza. Le forme di Parmigiano Reggiano che si ottengono giornalmente sono soltanto sei. A seguire la visita delle stalle dove abbiamo potuto osservare animali in perfetto stato di salute e di pulizia: si avverte



solo profumo di fieno, erba e latte. L'azienda è biologica e detiene la certificazione Nop, i cereali utilizzati per alimentare i bovini sono interamente prodotti dall'azienda, tranne il mais, acquistato nel territorio e tutto viene macinato sul posto. Non si utilizzano antibiotici.

Dopo la visita della sala di mungitura e di salatura, apprendiamo che per salare le forme si utilizza esclusivamente il sale dolce di Cervia. All'interno dei locali di stagionatura, davvero spettacolari, sono esposte le lunghe file di forme dalla maturazione diversificata: cornice perfetta alla nostra degustazione. Assaggiamo un venti mesi da vacca Bruna, un ventiquattro mesi da "Rossa" e il "1944" da latte misto delle due razze, ideato in onore dello zio, fondatore dell'Azienda. Il primo con sentori lattici ed erbacei e che trasmette una certa grassezza, il secondo con note di frutta secca, dal gusto più deciso e l'ultimo, volutamente più equilibrato a rappresentare l'ottima sintesi dei due latt.

*L'assaggiatrice
Debora Di Pasquale*

DALLA DELEGAZIONE DI MILANO

>>>>>>

La Sardegna è un "gran Milan"

Ultima degustazione del 2025 della delegazione di Milano con i Formaggi di fattoria a degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti.

Il Maestro Assaggiatore Antonio Solinas ha presentato i formaggi pecorini dell'Azienda agricola Erkiles di Olzai (Nu), accompagnato dal produttore Giovanni Curreli, vincitore di numerosi premi nazionali e internazionali. Fra i formaggi presentati il Formaggio al Cannonau, i pecorini Biriai, Ammamma e Maimone, medaglia d'oro al Concorso internazionale di Lione 2026. Avvincente l'esplorazione delle caratteristiche che l'affumicatura può donare ai formaggi, assaggiando l'Aromatizau a latte crudo, con una elegante e delicata affumicatura naturale, e la classica Ricotta Mustia. La serata è stata infine arricchita dall'abbinamento con grandi vini sardi e un brindisi alle nuove iniziative del 2026 con il Moscato di Sardegna.

A gennaio una serata speciale offerta ai soci di Tecnica di degustazione, condotta da Beppe Casolo, che ha illustrato le innovazioni terminologiche, pubblicate a settembre 2025, attraverso l'assaggio del Formaggio d'alpe grigionese di luglio 2025, un Silter della primavera 2025, un formaggio sardo a latte misto ovicaprino dalla Sardegna prodotto a maggio 2025. Un grande apprezzamento da parte dei numerosi soci intervenuti per un approfondimento necessario ad aggiornare le competenze di assaggiatori e maestri assaggiatori.

>>>>>>

Nuove degustazioni

A febbraio e marzo abbiamo registrato uno straordinario interesse da parte dei nostri soci per il Formaggio d'Alpe Ticinese con la presentazione del maestro assaggiatore Eugenio Micheli e l'abbinamento con birre artigianali curato dal Maestro Assaggiatore e Beer Taster di Unionbirrai Sandro Piergiovanni. Dopo una "divagazione", con il formaggio di capra dell'Alpe Crüina da Osco 2025, abbiamo sperimentato la produzione dell'Alpe



Sfile 2025, con una percentuale del 10% di latte di capra, per passare all'Alpe Fortünei 2025 prodotto a oltre 2.200 metri di quota. È toccato quindi al formaggio dell'Alpe Piora 2025, l'alpeggio più famoso del Ticino, per passare poi alle stagionature maggiori con un Alpe Pertusio e un Alpe Piora 2024, un grigionese Alpe Pian Doss 2022 e un introvabile Alpe Piora 2020 offerto dalla "riserva personale" per arricchire ulteriormente la degustazione.

A marzo, con il Maestro Assaggiatore Sandro Piergiovanni, abbiamo conosciuto anche i formaggi dell'Istituto d'Istruzione Superiore Stanga con orientamento Caseario di Pandino (Cr), a partire dalle delicate note aromatiche di un Primosale, per passare a una Provola stagionata e quindi a un Pianello a pasta semicotta e con una delicata semipressatura. Molto interessante il confronto fra due "Canestrelle", prodotte una con latte di bufala e l'altra con latte di capra, per valutare le diverse note aromatiche derivanti dalla differente tipologia di latte. In conclusione due specialità della Scuola casearia: il Nebbia in Val Padana e il Castel Pandino con cui concludere la ricca panoramica gustativa in abbinamento a tre birre artigianali. Una bella degustazione in aprile con i formaggi dell'azienda agricola Deviscio che avevamo già apprezzato "All'ombra della Madonnina" in cui avevano raccolto riconoscimenti di merito presentati dal maestro assaggiatore Beppe Casolo. Ricchissima la varietà di formaggi di capra, a partire da una classica coagulazione lattica, per passare a una elegante crosta fiorita allo zafferano e

quindi al Nerino, in cui la fioritura del *Penicillium candidum* si abbina al carbone vegetale. A seguire le coagulazioni presamiche, con la classica Formaggella arricchita da fiori eduli, l'immane Quadrotto a crosta lavata e un latteria di capra, per concludere con un caprino passato dalla ricca nota aromatica. Scelta felice quella dall'abbinamento con vini del territorio, a partire da un Metodo Classico Brut Millesimato della Tenuta Montecchio, per passare ai vini Terre lariane Igt con un Bianco Luna e un Rosso Terra prodotti da Cascina Migliorate di Galbiate, presentati dalla produttrice Valentina Bellati.

Il delegato Marco Benedetti

>>>>>>

Formaggi di Capra a Voghera

I formaggi del concorso All'Ombra della Madonnina sono arrivati anche a Voghera, presso l'Istituto Tecnico Agrario Gallini, per un interessantissimo abbinamento con le Birre del Birrifico Montegioco della Val Grùe (AL).

6 formaggi, 6 birre e 1 ovazione da parte degli intervenuti, che hanno apprezzato la serata. Caprino con crosta fiorita Soc Agr Bagaggera (LC) Vs Ratweizen; crosta lavata a pasta molle Soc Agr Bagaggera (LC) Vs Apal'usa; pasta dura affinata alla Camomilla Il Carro (BA) Vs Rurale. Pasta dura affinata con Fiori eduli Az. Agr. Devisci (LC) Vs Runa di Miele; crosta Lavata a pasta dura Cascina Colombina (MI) VS Rex Grue; Erborinato Az. Agr. Fabio Bonzi (BG) Vs Tentatipel. Grazie a Riccardo e tutto il team del Birrifico per la partecipazione.

*Il Consigliere
Beppe Casolo*

DALLA DELEGAZIONE DI AOSTA

>>>>>>

Investitura di Aosta

26 nuovi assaggiatori, ne mancano 2 che per motivi di lavoro non hanno potuto fare ancora l'esame, speriamo di poter dire di aver formato 28 nuovi assaggiatori! Corso tenutosi presso le sale dell'Institut Agricole Régional, che ci supporta nella formazione. Era presente anche l'Assessore Regionale Speranza Girod che insieme al Vice Presidente Giampaolo Gaiarin e la Consigliera Sara Valentino hanno insignito i nuovi Assaggiatori.

Il delegato Roberto Ronc

Formaggi e vini italiani presentati in Romania

Qui Bucarest, dove l'Onaf è di casa



di Beppe Casolo

Raccontare la cultura italiana all'estero attraverso le eccellenze casearie, è sempre un'esperienza apprezzata, non soltanto dai nostri concittadini che hanno l'opportunità e l'orgoglio di ritrovare le proprie radici, ma soprattutto dagli stranieri che possono entrare in contatto diretto con prodotti evocativi di una consolidata tradizione.

Dopo l'invito ricevuto nel 2025, anche quest'anno, il 22 maggio l'Onaf è stata chiamata a Bucarest per proseguire la presentazione delle Dop

casearie nell'ambito di Ro-Wine, evento dedicato al settore vinicolo, e ai prodotti gourmet.

Alla presenza dell'Ambasciatrice Laura Aghilarre, e della direttrice dell'Agenzia di Commercio e promozione Ice a Bucarest, Alessandra Capobianco, sono stati proposti ad un pubblico selezionato del settore enogastronomico cinque formaggi Dop italiani.

Dopo un'illustrazione delle caratteristiche del territorio di provenienza e di quelle tecnologiche relative agli aspetti produttivi, i Maestri Assaggiatori Giorgio Telmon e Beppe Casolo hanno guidato la degustazione dei prodotti, assistiti dalla traduttrice ed esperta di enogastronomia Mariela Ardelean e dal Sommelier Stefan Ochea.

Con quest'ultimo è stata individuata un'interessante proposta di abbinamento con i vini, selezionati tra quelli presenti in fiera.

La selezione dei formaggi ha riguardato diverse zone del territorio italiano: dal Trentino alla Campania, passando per la Lombardia e l'Emilia Romagna.

In apertura è stato raccontato un Taleggio Dop di 65 giorni, con la superficie rosata, caratteristica delle croste lavate, con ottima solubilità della pasta, accompagnato con bianco prodotto con Sauvignon, Trami-

ner, Trebbiano e Falanghina; come seconda proposta Asiago stagionato Dop "Vecchio", particolarmente equilibrato, che ben si accordava con un Pinot Grigio delle Venezie. Successivamente un classico, anche in Romania: il Gorgonzola Dop Dolce con un apprezzato quanto inaspettato abbinamento con Moscato spumante dolce.

Il Parmigiano Reggiano Dop di montagna stagionato 30 mesi, ha rivelato un'intensità e una persistenza straordinaria, con un profilo sensoriale particolarmente ricco, con umami e un ventaglio aromatico ampio che ha rivelato un'intrigante nota di frutta secca leggermente tostata; è stato accompagnato a un Extra Dry.

Per finire un apprezzatissimo Provolone del Monaco Dop di 10 mesi, degustato proprio nel giorno del festeggiamento dei suoi primi 20 anni come dop. Oltre che per il racconto sull'origine del nome, questo formaggio, ancora poco conosciuto dai presenti, ha stupito per la ricchezza gusto-olfattiva caratterizzata da sentori di burro cotto, brodo di carne, tostato importante e una leggera intrigante piccantezza. È stato scelto un'abbinamento poco frequente: con un Vermentino della Maremma Toscana.

Visto il grande interesse riscontrato, gli organizzatori, tra i quali è da ricordare anche Assolatte, stanno già programmando un prossimo appuntamento per la presentazione di altre dop casearie italiane, riconoscendo all'Onaf la capacità di promuovere con competenza questa importante espressione della cultura italiana.



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

La polenta vien d'estate



Mio nipote Leo che a undici anni stravede per la cucina orientale ma per fortuna addenta con avidità i formaggi a lunga stagionatura, una giornata d'inverno che era venuta giù una soffice coperta di neve, tornando da scuola mi interpellò: «Nonno, tu che ogni tanto parli della polenta, perché non me la prepari mai?».

Era successo che la professoressa di scienze si era lanciata in una dissertazione sulle abitudini alimentari che mutano nelle stagioni, e alcuni alunni a precoce vocazione "nerd" avevano evocato fumanti polentate prodotte nei loro ridotti focolari domestici.

Punto nell'orgoglio, promisi e mantenni la promessa di una polenta casareccia il giorno dopo, che poi Leo scuocchiai appena perché nel pomeriggio aveva la scuola calcio e doveva mantenersi leggero.

Il quadretto mi è tornato in mente leggendo su Cook o qualche altra pubblicazione di ricami gastronomici che la polenta, già pilastro della cucina povera contadina, è stata completamente reinventata dai grandi chef e oggi compare nei menu stellati tempestata con ingredienti gourmet, dai tartufi ai crostacei. Antonino Cannavacciuolo ne prepara una più terragna, con porcini, finferli e trombette dei morti, svariate spezie ed erbe, crema di latte e avanti con altre decine di ingredienti. Polenta sontuosa - e chi ne dubita? - ma noi che abbiamo amato le polentate degli alpini restiamo tetragoni nella difesa della tradizione.

Mario Rigoni Stern rievocò il gusto con cui aveva mangiato sulle montagne dell'Albania nell'inverno del 1940 la polenta e il formaggio arrivatigli da Asiago: «Era la presenza della casa, del focolare, della terrina di buon latte. Tutto, anche i pascoli, il profumo del fieno, il sole». E poi la dura polenta preparata il Natale del '42 nel caposaldo sul Don.

A casa dei Rigoni Stern, finito l'incubo della guerra, non mancava nelle occasioni la "polenta considera", piatto tipico dell'Altopiano. Ne ha fatto memoria il figlio Gianni in alcune interviste. Una ricetta che poco ha a che vedere con la classica polenta. Il suo segreto sono le patate di Rotzo, uno dei sette comuni dell'Altopiano, che vengono lessate, schiacciate e unite alla farina già tostata in una bagna di burro e cipolle. «Da noi la polenta considera si serviva tiepida o riscaldata - ricor-

da Gianni Rigoni Stern - accompagnata dai formaggi di Asiago o da una buona sopressa vicentina».

E nel suo memorabile "Viaggio lungo la Valle del Po" Mario Soldati raggiunse Ponti, nell'Alto Monferrato, per filmare il polentone da 10 quintali associato al merluzzo. Questo fu il suo commento in tv: «Già da parecchio tempo e da molti sentii parlare d'una gran polenta che si fa in Ponti (paese non molto lungi da Acqui), nell'ultimo venerdì di Carnevale, decantandolo come un polentone fenomenale. Perciò volli assistere alla cottura di questa polenta e dovetti persuadermi che tutto quanto m'era stato detto corrispondeva alla verità».

Quel che ora mi vien da evidenziare, in questo tourbillon onirico a rischio di spleen, è che nell'attuale modernità risulta assai più facile gustare un buon piatto di polenta in estate che nei mesi del freddo. La bella stagione conduce al piacere delle gite in montagna, e che siano le Alpi o i bricchi dell'Appennino ovunque rifugi e ristoranti offrono polenta a gogò, a partire da quella concia o "uncia" come dicono in Bergamasca.

In Valle d'Aosta, servita con la fontina, è quasi una pratica religiosa. Sopra Coimo, patria del pane nero nel parco della Valle Grande, abbiamo incontrato polente sublimi

Dove si parla di un piatto già povero e oggi rilanciato da Cannavacciuolo, di abbinamenti con formaggi d'alpe e merluzzo, nonché di Soldati e Rigoni Stern

scodellate su taglieri arricchiti dal Bettelmatt. In Valtellina è il Bitto ad accompagnare il piatto cucinato con la farina taragna, così come in Friuli a comandare gli abbinamenti ci pensa il Frico.

Sostengono gli amici friulani che la polenta di mais nacque in casa loro,

quando il biondo cereale venne introdotto in Europa, dopo la scoperta dell'America. Fu chiamato "granoturco" poiché l'aggettivo "turco" richiamava luoghi lontani ed esotici.

Nel confinante Veneto la polenta ebbe poi altrettanto successo, ma fatta con farina di mais bianco. Viene cucinata sovente con le seppie o il baccalà, ma il nostro collega Flavio Corazza di Treviso rammenta che è assai appetitosa versata sopra un letto di radicchio.

Dunque, posto che vai, polenta che trovi. Anche al Centro e al Sud: tra Lazio e Abruzzo è presentata con le spuntature, la parte finale delle coste del maiale dopo lo spolpo per ricavare le carni da insaccare.



giovanniaudisio@alice.it



ROCCAVERANO D.O.P.

Cambia il nome ed il disciplinare



Unico al mondo.

Pluripremiato.

Utilizzato in molteplici ricette di chef stellati.

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

Onaf



Il turismo del formaggio

Onaf

ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

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