

Formaggi di Catalogna

Armando Gambera

L'ultima edizione di *Cheese* svoltasi a Bra nello scorso settembre mi ha dato l'occasione di conoscere alcune produzioni casearie spagnole provenienti dalla Catalogna. Questa regione, molto fiera delle sue tradizioni e della sua lingua, si estende al di sotto dei Pirenei orientali e dilaga fino al mare di Barcellona: una specie di triangolo che proprio Barcellona, la città più vivace culturalmente della Spagna, ha reso famoso, ma non solo. Nel campo delle arti possiamo citare Salvador Dalí al quale il suo paese d'origine, Figueres, ha dedicato un ampio museo, e il cuoco Adrian Ferrà col suo ristorante El Bulli.

La Catalogna dei formaggi forse è meno conosciuta e quindi devo ringraziare il giovane amico Oriol Urgell, tecnico di una cooperativa di produttori sotto l'acronimo Acrefa con sede a Barcellona. Oriol è venuto a Bra chiamato dallo Slow Food e con lui ho condotto uno dei Laboratori del Gusto più interessanti della mia esperienza di assaggiatore di formaggi.

Il tecnico catalano ha portato a Bra il meglio della produzione legata al territorio e scelta tra i circa sessanta soci di Acrefa. Questo campione è molto rappresentativo della situazione odierna di quest'area della Spagna: essa ha saputo mediare tra formaggi molto tradizionali, frutto di una tecnologia che si tramanda di casaro in casaro, e formaggi d'impostazione moderna per preparazione e gusto. In entrambi i casi è fatto salvo il rispetto per le materie prime del territorio che sono essenzialmente i pascoli, le razze degli animali e la cultura catalana.

Uno dei formaggi di cui la Catalogna va fiera e le cui origini si perdono nella notte dei tempi è il Queso Serrat di pecora, un formaggio stagionato e compatto (serrat); un altro è il Queso de Tupí, una specie di crema di formaggio fermentato, spalmabile e piccante.

Il Matò, nato nella Catalogna Vecchia, il cuore della regione ai piedi dei Pirenei, si produce ora quasi esclusivamente nei dintorni di Barcellona con latte pastorizzato di capra o di vacca, o misto. Un cacio fresco, che assomiglia nella forma tronco-conica ad una ricotta, anche perché presenta i segni del canestro. Del suo antenato delle zone interne e montagnose ha perso il carattere e la forza. Anche se molto consumato e apprezzato dagli abitanti locali, rappresenta il lato moderno e industriale della filiera casearia catalana. In mezzo stanno i cosiddetti formaggi di recente produzione, il Montsec e il Garrotxa, a latte di capra. Nati da una felice intuizione che miscelava tradizione e fantasia, hanno ormai raggiunto la fama che meritano.

Il Montsec si ottiene da latte crudo attraverso una coagulazione acida lenta; matura entro due mesi in ambiente umido e fresco. Nasce

nel 1978 nella Sierra del Montsec (Lerida) ad opera di un gruppo di giovani che abbandonano la città per la vita di campagna. E' chiamato anche Queso de la Clua dal nome della cooperativa che lo produce, oppure "formagte cendrat" in quanto ricoperto di cenere.

Il Garrotxa è forse meno nobile in quanto nasce da latte pastorizzato, ma si difende molto bene; è a crosta fiorita grigia. E poi sul mercato trovate altri "quesos atipicos" come li chiamano i catalani: sono soprattutto formaggette di latte crudo di capra a coagulazione lattica, dalla pasta tenera e delicata, dagli aromi intensi e armonici, talvolta prodotti immediatamente dopo la mungitura. Oriol ne ha recati con sé alcuni, rara espressione di un mondo agreste tenacemente attaccato alla montagna, ma desideroso di fare un cacio pulito e buono.

La mia carrellata di assaggi incomincia da una caciotta a latte crudo di vacca, una specie di robiola simile per certi versi a quelle che si fanno dalle parti di Alba o di Vesime. Ma che differenza!

Il *Tou dels Til-lers* è un formaggio da latte di vacche frisoni, prodotto nella regione di Sort. Presenta una pelle abbastanza consi-



stente ricoperta da muffe bianche e una pasta morbida e bianca, un po' colante nel sottocrosta. Viene stagionato per trenta giorni almeno. Mi ha colpito immediatamente il gusto di pelle di latte appena bollito: mi ha rituffato nella mia infanzia, quando il latte del mattino, rigorosamente crudo, proveniva dalla vicina stalla che provvedeva alla colazione mattutina delle famiglie del paese. Certe sensazioni piacevoli legate a momenti belli della vita qualche volta si ripetono e non sai il perché: tre estati fa avevo provato la stessa emozione davanti ad un "involtino" di pelle di latte preparato da Ferran Adrià. Sarà la terra di Catalogna?

Assaggio ancora il Tou dels Tilers e la bocca si ravviva per un fruttato di frutti ancora un po' acerbi, mentre gli aromi di muffato e di cantina provenienti dalla crosta fiorita conferiscono una nota vegetale ampia e armonica. La pasta è morbida, leggermente fluida nel sottocrosta. Un formaggio che procura intense emozioni lattiche-floreali-fruttate.

Le sorprese non sono ancora finite. Assaggio il Queso Baridà di latte crudo di capra con una stagionatura minima di sessanta giorni. Il latte proviene da un gregge di una cinquantina di capre mun-

te a mano che pascolano nelle immediate vicinanze del piccolo caseificio artigianale. Subito si fa il formaggio. La pasta, abbastanza compatta, è di colore bianco avorio con sottocrosta lievemente fluido. Gli odori sono intensi e puliti, rimandano al latte e all'animale. In bocca la pasta è asciutta e adesiva, con sapori marcati e aromi evoluti, tra i quali il burro di cacao, il fieno e la frutta matura.

Mi avvicino adesso, con grande rispetto, a due Serrat: il primo è un Queso Serrat de oveja, di latte di pecora crudo con stagionatura minima di sessanta giorni. La struttura è compatta, semidura, tuttavia tenera alla masticazione. Il sapore dolce accompagna tutta la degustazione; il gusto, complesso e fragrante, è ravvivato da una discreta presenza erbacea. Nel finale, abbastanza lungo, si avverte la frutta secca. Un formaggio dal buon equilibrio gusto-aroma, un esempio di cacio fatto con cura.

Ma è il secondo, il Queso Serrat Gros, di latte crudo di capra ad entusiasmarci oltre misura. Le forme si presentano con una crosta rugosa a buccia d'arancia con nel sottocrosta una pasta abbastanza fluida e aromatica. I profumi, eleganti e gradevoli, ti coinvolgono immediatamente: emerge un mix

equilibrato di capra e di erbe secche di montagna. In bocca la sinfonia degli aromi raggiunge toni alti: parte dal fieno e termina nella frutta fresca agrumata.

Oriol ha recato una sua creatura che compie ormai cinque anni: il Queso Blau de Osona.

Si tratta dell'unico formaggio blu di Catalogna prodotto nell'antico mulino (sec XI) in località Centelles, a partire da latte crudo di vacca, con stagionatura minima di novanta giorni.

L'erborinatura è poco accentuata, la pasta è morbida, un po' grumosa. I profumi di terra e di animale esplodono in bocca con aromi di fungo e di tartufo. È gradevolmente dolce, mentre il piccante è in posizione marginale. Un erborinato unico e da non dimenticare. Non è paragonabile né al Gorgonzola, né agli celebri erborinati europei.

Infine il Queso de Tupi de Sort, una crema di formaggio conservata in un particolare recipiente di coccio smaltato, il tupi. Si ottiene da ricotta o da formaggi di vacca stagionati, sbriciolati e messi a fermentare con latte, acquavite e olio di oliva. La fermentazione dura all'incirca due mesi e termina con la cosiddetta bollitura. All'assaggio, si alternano note piccanti e fruttate, con profumi lievemente alcolici. Piacevole la frutta secca; ricordi di cereali secchi.

Da buon piemontese, ho pensato al Bruss, ottenuto all'incirca nello stesso modo. Un'altra analogia sta nel nome del recipiente: il catalano tupi è simile al termine dialettale tupina che indica il coccio dove si faceva il Bruss. Come a dire: il linguaggio del formaggio è internazionale.



Slow Food premia i locali del Buon Formaggio

Sono 558 gli esercizi selezionati da Slow Food e premiati, in occasione di Cheese 2007, con il titolo di *Locali del Buon Formaggio*; il premio va a quei ristoranti, osterie e botteghe che con serietà cercano, selezionano, talvolta affinano e propongono formaggi provenienti da piccole realtà casereie, specialità spesso scovate nei luoghi più sperduti e quindi poco conosciute.

Solo in Piemonte i premiati sono 99. Ecco l'elenco:

- 'L bunet - Bergolo (CN)
- Agrifoglio - Torino
- Agriturismo La schiavenza - Piverone (TO)
- Al Sorriso - Soriso (NO)
- Barba Toni - Orio Canavese (TO)
- Bivio - Quinto Vercellese (VC)
- Boccondivino - Bra (CN)
- Borgiattino Formaggi - Torino
- Borgiattino Roberto - Torino
- Caffè Roma - Costigliole d'Asti (AT)
- Calorio Formaggi - San Damiano d'Asti (AT)
- Campagna - Arona (NO)
- Cantina dei cacciatori - Monteu Roero (CN)
- Casa del formaggio - Ovada (AL)
- Casa del Parmigiano - Saluzzo (CN)
- Cascina Martini - Murisengo (AL)
- Chiapella salumi - Carrù (CN)
- Crota 'd Caloss - Calosso (AT)
- Del Belbo da Bardon - San Marzano Oliveto (AT)
- Dolce Stil Novo - Ciriè (TO)
- Enoteca - Canale (CN)
- Enoteca Il grappolo - Arona (NO)
- Enoteca La Cave - Gavi (AL)
- Enotria Tellus - Acqui Terme (AL)
- Flipot - Torre Pellice (TO)
- Foligno - Alessandria
- Fontegidia di Torreano Egidio - Borgofranco d'Ivrea (TO)
- Forlino - Montacuto (AL)
- Fucci formaggi - Asti
- Gastronomia Baudracco - Torino
- Gastronomia Gallo - Torino
- Gener neuv - Asti
- Giardino da Felicin - Monforte d'Alba (CN)
- Giolito - Bra (CN)
- Guffanti 1876 - Arona (NO)
- Guido - Pollenzo (CN)
- Hosteria de' Ferrari - Frascaro (AL)
- Il Cascinalenuovo - Isola D'Asti (AT)
- Il ciabòt - Roletto (TO)
- Il moro - Capriata d'Orba (AL)
- Il salumaio - Alessandria
- L'Òstu dij Baloss - Saluzzo (CN)
- La Balma - Varzo (VB)
- La Bella Rosin - Moncalvo (AT)
- La betulla - Trana (TO)
- La buona terra Damanhur - Trausella (TO)
- La Casera - Varallo Sesia (VC)
- La Casera - Verbania Intra
- La Ciaù del Tornavento - Treiso (CN)
- La duja d'Or - Ivrea (TO)
- La nicchia - Cavour (TO)
- La piazzetta - Saluggia (VC)
- La Piola del Barbon - Manta (CN)
- La taverna di Fra Fiusch - Moncalieri (TO)
- La torre - Brondello (CN)
- La torre - Cherasco (CN)
- La truna - Campertogno (VC)
- Labibera - Alba (CN)
- Latteria Maria Gabriella Cruciani - Cocconato (AT)
- Leon d'oro - Robilante (CN)
- Locanda del mulino - Pamparato (CN)
- Locanda dell'olmo - Bosco Marengo (AL)
- Locanda Fontanabuona - Mombercelli (AT)
- Locanda nel borgo antico - Barolo (CN)
- Ludycasabianca - Chieri (TO)
- Marsupino - Briaglia (CN)
- Marucchi Formaggi - Vercelli
- Nazionale - Vernante (CN)
- Nella Bono e Anna Maria Pagliarino - Canale (CN)
- Non Solo Toma - Cuneo
- Nuovo carretto - Ciriè (TO)
- Osteria ai binari - Asti
- Osteria del diavolo - Asti
- Osteria del divin porcello - Masera (VB)
- Osteria dell'arco - Alba (CN)
- Osteria dell'oca bianca - Cavaglià (BI)
- Paola e Gianni Cora - Monesiglio (CN)
- Perbacco - Villa San Secondo (AT)
- Pinocchio - Borgomanero (NO)
- Ristorante del mercato da Maurizio - Cravanzana (CN)
- Rododendro - Boves (CN)
- Salumaggeria - Novara
- Salumeria Ariano - Cuneo (CN)
- Salumeria centrale - Acqui Terme (AL)
- Salumeria Moroni - Novara (NO)
- Sarboraria Eugenio - Andezeno (TO)
- Scoiattolo - Carcoforo (VC)
- Sotto la Mole - Torino
- Stagionatura di Val Casotto - Pamparato (CN)
- Taverna di campagna dal 1997 - Camagna Monferrato (AL)
- Tenimento al castello - Sillavengo (NO)
- Trattoria dei commercianti - Borgomanero (NO)
- Trattoria dei Tacconotti - Frascaro (AL)
- Trattoria della pace - Boves (CN)
- Trattoria della posta - Monforte d'Alba (CN)
- Trattoria Società - Verzuolo (CN)
- Tre galli - Torino
- Vineria della Signora in rosso - Nizza Monferrato (AT)
- Vineria Derthona - Tortona (AL)