Formaggi e non solo

Mercatini agricoli e km. zero possono essere illusori, se l'offerta è meno attraente e completa rispetto al supermercato.

L'interesse dei consumatori nei confronti dei formaggi è evidente, confermato dal fatto che in tanti ristoranti è tornato il tradizionale carrello. Tuttavia in molti luoghi l'intenditore interpreta anche una certa stanchezza in questa piccola vetrina, evidentemente non troppo utilizzata dai commensali.

A voler approfondire si può ipotizzare una netta differenza tra quei ristoranti che sono serviti da un unico rappresentante-suggeritore (e si può ipotizzare che questo tipo di carrello sempre uniforme non possa avere vita lunga) e quegli altri ristoranti, in cui si nota una competenza e un gusto personale del titolare, che rende più interessante e varia la sua offerta, per ciò stesso molto più apprezzata dal gastronomo.

Comunque la crescita di interesse per i formaggi si legge chiaramente al supermercato, dove comunque vince nettamente il prodotto industriale e dove riescono ad entrare raramente prodotti di maggior qualità artigianale. In queste condizioni continua ad essere grama l'esistenza di allevatori e casari di gusto, per i quali il problema di fondo è completare la filiera in fase di commercializzazione. Infatti la filiera corta è tutt'altro che facile, anche se sono nati mercatini agricoli in cui … uno su mille ce la fa … e spesso non ha la costanza per resistere, soprattutto perché di solito la sua offerta è limitata a due-tre prodotti e non soddisfa la curiosità di gamma vasta che il consumatore trova illuminata sui banchi del supermercato.

I gruppi di acquisto sarebbero una grande soluzione, ma non sono ancora in numero sufficiente per risolvere i problemi dell'artigiano di qualità. È incredibile, ma l'individualismo tra i consumatori è fortissimo e trova più appagamento nelle offerte speciali dell'industria al supermercato.

Oggi chi vuole davvero praticare la filiera corta e la ricerca del prodotto acquistato all'origine, paradossalmente deve viaggiare di più tra laboratori artigianali, aziende agricole, negozi specializzati, mercatini agricoli per completare al meglio la sua dispensa.

La buona volontà della singola iniziativa non è più sufficiente, anche se ciascuna iniziativa stimola l'interesse e accresce la conoscenza. È il momento che una politica complessiva, a livello di ciascuna regione, consenta di realizzare dei veri e propri mercati, completi per gamme merceologiche e con valorizzazione delle sta-

gionalità. Se non sarà km. zero, ma km. 20-25 può andare bene, ma a patto che il consumatore, una volta la settimana possa incontrare davvero tanta e variata produzione agricola e artigianale, con garanzie. Può vincere la formula dell'outlet, con prossimità relativa, magari integrando sul sito sia il cibo che altri generi. Nel frattempo deve per forza essere attuata una vasta campagna di orientamento dei consumatori, nelle scuole e negli altri luoghi di aggregazione, sui mezzi di trasporto collettivi, attraverso i media. Altrimenti vincono le pubblicità, il consumismo, l'organizzazione industriale e i trucchi del 3 x 2.

Una linea esemplare sul piano della commercializzazione è quella della Guffanti di Arona, una storica azienda di stagionatura dei Gorgonzola e degli altri formaggi italiani ed europei.

La Guffanti, oggi guidata dalla famiglia Fiori, fornisce ristoranti e negozi, vende direttamente nelle sue cantine di Arona e presta servizio anche come catering di gran gusto. ❑

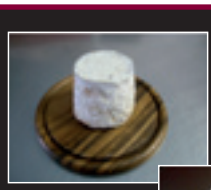
Cheese cresce e educa

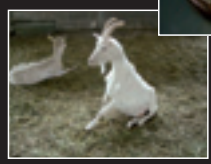
Centosessantamila persone sono grandi numeri che però Bra ha saputo ricevere in maniera impeccabile sia dal punto di vista infrastrutturale che dell'accoglienza.

Il Mercato dei Formaggi è stato il cuore della manifestazione, con centinaia di produttori italiani e stranieri (con focus sui produttori francesi, a cui è stato riconosciuto il merito di aver saputo difendere più di altri le produzioni a latte crudo, promuovendo i mestieri, valorizzando i territori e creando veri e propri cru del formaggio). Piazza Roma ha ospitato la Via degli affinatori, dove ogni due anni si incontrano i protagonisti, provenienti da tutto il mondo, della rete spontanea nata proprio a Cheese. Largo spazio è stato dato all'educazione, a riprova che i visitatori non vengono solo per mangiare, ma anche per informarsi e formarsi. Come da tradizione è andata in scena anche la consueta consegna del Premio Locali del Buon Formaggio (riconoscimento al valore del lavoro di osti, ristoratori, negozianti e selezionatori di tutta Italia).
Per maggiori informazioni: http://cheese.slowfood.it/

I M A L P I
Regione San Marco
12014 Demonte (CN)
tel. 0171 955594
www.imalpiformaggi.com

L'IMALPI produce formaggi lavorando il latte prodotto dalle sue capre e dalle sue mucche sin dal 1983.
Fiore all'occhiello è l'erborinatura dei suoi formaggi più richiesti, che si ottiene da muffe naturali coltivate in azienda e che conferiscono ai formaggi gusti particolarmente apprezzati.





testo e foto di
Roberta Ferraris

Pecora di Langa ultima chiamata

L'auto scende lentamente la sterrata in una giornata di inizio estate, l'erba è alta e i fari la fanno brillare nella luce rosata del crepuscolo. Già si vedono i tetti della cascina, il prato verdissimo dell'aia, si pregusta il piacere di tornare a casa, buttare lo zaino sul divano, accendere la stufa perché l'estate non è delle più calde. Ma tutto questo, che è lì a portata di mano, deve attendere ancora, perché sulla sterrata avanza compatto il gregge, spinto dal border collie che sa di dover riportare le pecore in stalla prima del buio.

Non c'è alternativa, se non si vuole terrorizzare gli animali: spegnere fari e motore, rilassarsi con un po' di musica e attendere che le circa 200 pecore si sazino del trifoglio ancora tenero e decidano che l'ora del ritorno è arrivata. Passano i minuti, l'auto è sballottata da urti di corpi lanosi, e meno male che le pecore non hanno corna e non saltano sui cofani come farebbero le capre …

Brucano e brucano, e con la loro pacifica lentezza ci riconducono ai ritmi della natura, che sa cogliere il momento. E quello è il momento in cui l'erba è più buona, evidentemente, l'aria alla temperatura giusta, la penombra la più adatta a non stancare l'occhio mite di una pecora. E, di conseguenza, è anche il momento giusto per contemplare dall'abitacolo ovattato dell'automobile le colline su cui indugiano gli ultimi barlumi di chiarore, le chiazze cupe del bosco, le prime stelle.

Questo impagabile privilegio, la sosta forzata perché si è prigionieri di un gregge di pecore di Langa, sta per passare nell'elenco dei piaceri del passato. Pare che non ci siano che un migliaio di capi di questo ovino autoctono e antichissimo in tutte le Langhe, tante quante ne conta un solo gregge di animali da carne sulle Alpi. Inoltre, sono solo quattro i produttori certificati di Murazzano dop, a cui si devono aggiungere una manciata di piccoli o piccolissimi produttori che hanno scelto di vendere le loro tome senza il marchio qualificante della dop, spesso un onere insostenibile per le aziende a conduzione familiare. Molti dei contadini che si ostinano a fare questo mestiere sono pensionati o in età pensionabile, e spesso sono rimasti sulle Langhe più per inerzia che per scelta deliberata e consapevole.

Le ragioni di un declino così rapido – il numero di capi è sceso a 1000 dai circa 3000 di dieci anni fa – sono più che chiare nelle parole di Claudio Adami, allevatore a Paroldo: «Ci sono ristoranti nelle Langhe che si fregiano della stella Michelin, e che propongono l'agnello che viene dalla Nuova Zelanda, sostenendo l'insostenibile, e cioè che per certe lavorazioni quel prodotto è migliore». *E poi ancora:* «I costi

di macellazione in Italia sono pari al 30% del valore dell'agnello e molti macelli, orientati a lavorare con i più redditizi bovini, sono restii a macellare gli ovini. La maggior parte dei macellai trova quindi molto più semplice rifornirsi di animali già pronti provenienti da paesi dove i costi di produzione sono molto bassi. Il paradosso è che in un solo tir che viene dall'Ungheria ci sono tanti agnelli quanti sono allevati in un anno in tutta la Langa, già puliti e pronti all'uso».

Ecco perché nessuno o quasi intraprende il faticoso mestiere dell'allevatore in un territorio non facile come le Langhe, ma le conseguenze dell'esodo sono sotto gli occhi di tutti. Dal dopoguerra a oggi si stima che il 70% dei pascoli sia stato ormai perso, invaso da una boscaglia che ne rende difficile se non impossibile il recupero. Si perde quindi anche un paesaggio agrario storico e un patrimonio di sapere e di competenze che finirà con il pensionamento degli ultimi coraggiosi allevatori.

Allevatori coraggiosi e pronti a giocare tutte le carte, però. A questo scopo è stata ripristinata la storica Associazione allevatori ovini selezionati di razza delle Langhe, nata nel 1955 con lo scopo di sostenere e promuovere l'allevamento delle pecore. Alcuni dei fondatori dell'Associazione sono ancora vivi e durante le prime riunioni hanno passato il testimone alle generazioni più giovani. Al contempo è stato costituito nel 2010, con il supporto della Federazione provinciale Coldiretti di Cuneo, il Consorzio per la valorizzazione e la tutela della pastorizia nelle Langhe e territori montani.

Il raggiungimento degli obiettivi consortili passa inevitabilmente dalla tutela delle razze autoctone e ha come conseguenza non trascurabile la conservazione della biodiversità naturale e la manutenzione del territorio, delle sue fonti di approvvigionamento idrico, delle strade interpoderali e del paesaggio agrario, bene prezioso per un territorio che ha anche una spiccata vocazione turistica.

Uno degli strumenti che il consorzio prevede di utilizzare è quello di una gestione collettiva del pascolo: l'idea è di allestire vasti spazi silvo-pastorali dotati di recinzioni fisse o mobili, utilizzando anche aree oggi incolte, che i proprietari metteranno a disposizione con la garanzia, da parte degli enti locali, che non verrà meno la titolarità dei fondi. Questo permetterebbe di preservare i terreni dall'avanzare dell'incolto e consentirebbe agli allevatori di migliorare le tecniche di pascolamento e anche la qualità della loro vita. Portare al pascolo un gregge tutti i santi giorni sarà anche molto poetico, ma è un onere non indifferente in termini di tempo.

La speranza è che si delinei un modello di sviluppo attraente anche per le generazioni future. La sfida non è semplice: si deve dimostrare che con un centinaio di capi ovini, una gestione razionale della terra, i marchi dop qualificanti, un'adeguata formazione e il supporto dei tecnici è possibile per una famiglia vivere dignitosamente di pastorizia. ❑

Dall'Africa alle Langhe

Che la razza ovina delle Langhe pascoli da molto tempo sui crinali allungati delle colline a sud del Po e sull'Appennino savonese è una certezza. Lo ricordano le fonti classiche, che citano anche le tome di piccole dimensioni gradite ai coloni romani di Ceva e Alba. Si suppone che la pecora langhetta, dal naso fortemente camuso, derivi da una razza africana, la pecora sudanica del Mason, a vello ruvido. Ha una duplice vocazione, da latte e da carne e non è una razza da pastore. Non è adatta, cioè, alle grandi greggi transumanti, ma nelle pratiche tradizionali era allevata in modo stanziale in gruppi di pochi capi, dieci o quindici, affidati alla cura delle donne di casa o dei bambini.

Prima delle selezioni operate negli anni '30 del secolo scorso aveva le corna e non era rigorosamente bianca, ma maculata. Perfettamente adattata ai pascoli dell'Alta Langa, è rustica e robusta. Poiché la pecora di Langa viene allevata per la produzione del Murazzano dop, l'agnello è di qualità superiore per il suo rapido accrescimento, grazie alla lattazione abbondante delle madri, con carne più magra ed esente da sapore di selvatico.

Resta un mistero come la ristorazione eccellente delle Langhe non assorba tutta la produzione degli allevamenti locali, di qualità e a chilometro zero. E con ricadute positive sul tessuto sociale del territorio e sulla qualità del paesaggio.

Murazzano in crescita

Elio Ragazzoni

foto Murialdo

Le origini della produzione sono antiche, ma ancora oggi la ricchezza gustativa della toma d'alta collina è frutto di pascoli unici e incontaminati e di tradizioni non dimenticate. È un formaggio di pecora, appannaggio da sempre delle donne del posto, che proprio a Murazzano portavano le ceste con i formaggi il giorno di mercato.

Qui si narra ancora di "masche", fate bizzarre che popolano i noccioleti, e si alleva la pecora di Langa, ovino autoctono, robusto, docile e di buona resa. Con questo latte, crudo e addizionato di poco caglio liquido, nasce la cagliata che viene depositata in forme cilindriche con il fondo forellato chiamate "fascelle", anticamente costruite in legno, successivamente in alluminio, ora in pvc.

La salatura viene effettuata a secco e segue una maturazione di minimo sei giorni durante i quali le forme sono giornalmente girate e lavate con acqua tiepida. La pasta è morbida, priva di occhiatura, se non per qualche accenno, il sapore delicato, ma di carattere. Il disciplinare prevede la caseificazione con latte misto di vacca in misura del 40%, ma i produttori più illuminati – ahimè pochi – puntano al prodotto ovino in purezza (segnalato in etichetta).

La pasta appare bianca, dolce ed elegante con spiccate sensazioni lattiche. Con la stagionatura il formaggio aumenta di intensità olfattiva e gustativa e può presentare una crosta morbida e leggera con sottilissimo sottocrosta dai sentori intensi che possono nobilmente evocare il vello ovino.

Protagonista della buona tavola ovunque, il Murazzano è principe della gastronomia tipica di Langa e ne è divenuto oramai preziosa bandiera di eccellenza. I produttori sono una quindicina, sparsi nella Comunità Montana di Alta Langa ed in qualche frazione di Ceva.

Tra i fornelli il Murazzano è duttile alla cucina con possibilità di infinite preparazioni. Splendido nelle insalate, si esalta ancora di più condito solo con olio extravergine di oliva, possibilmente ligure, spolverato di gherigli di noce sminuzzati e una grattata di pepe nero freschissimo, a chi piace.

C'è chi lo frigge in un impasto di patate, uova e pan grattato per rinnovare il ricordo dei "Subric", piatto povero quanto gustoso del Piemonte. Ne esistono creme da spalmare su crostoni croccanti, splendidi come entratine. È protagonista di torte salate e paste ripiene. Negli inverni langaroli non manca nella polenta concia.

Un caprino a forma di gianduiotto

Nei parchi italiani esiste un grande patrimonio di prodotti tipici, la cui custodia è essenziale per il sostegno alle attività tradizionali, ma anche per la tutela della biodiversità. Ai piedi del Monte Rosa c'è un produttore che gestisce un caseificio molto difficile da raggiungere: la strada è impervia, ma ne vale la pena. Il suo Gianduiotto di capra (così chiamato perché la sua forma ricorda proprio quella del celebre gianduiotto piemontese) è un formaggio realizzato con latte caprino intero raccolto nella zona del parco naturale dell'alta Valsesia. La crosta si presenta sottile e di colore grigio, con colorazioni dal giallo al rosso legate alla formazione di muffe che si sviluppano nelle cantine umide.

La pasta è compatta con occhiatura piccola e rada. Dolce con note leggere, quasi impercettibili, di capra e sensazioni erbacee e profumi di cantina umida.

In ottobre il Gianduiotto di capra è stato degustato in esclusiva al *Ferrarino*, l'osteria dell'Enoteca Ferrara in Roma, la cui titolare Mary Paolillo ha intrapreso un viaggio alla ricerca dei formaggi dei parchi italiani.

Il gusto del formaggio

Armando Gambera

L'ONAF ha codificato la terminologia dell'assaggiatore di formaggi.

Ogni tanto mi chiamano a tenere lezione nell'ambito dell'Università della terza età ad Alba e nei paesi vicini. Quando parlo dei formaggi e do la parola al pubblico, quasi sempre il discorso cade sulle eventuali complicanze salutistiche che questo alimento può indurre nell'uomo. Si sa, l'uditorio non è più tanto giovane e quindi giustamente si preoccupa di problemi legati al colesterolo, ai trigliceridi, ai grassi in generale.

Io, che non sono né medico né dietologo, confesso la mia poca informazione in merito, e la butto sugli aspetti chimici, ma non sempre, perché essi sono parecchio difficili e ci vuole un pubblico abbastanza colto o comunque disponibile a sentire cose complicate. Alla fine, li metto d'accordo su di un aspetto lapalissiano, che tuttavia non bisogna mai dare per scontato: che i formaggi sono alimenti ricchi di grassi animali, dal 40 al 50%, che quindi occorre nutrirsene con parsimonia quando si è anziani, che bisogna preferire quelli stagionati a quelli freschi in quanto più facilmente digeribili per una questione di demolizione molecolare, ecc.

Invece, quando tengo lezioni incentrate sull'assaggio dei formaggi, mi diverto di più: il pubblico è più giovane, ma anche gli anziani sono attratti dagli aspetti sensoriali. Comunque, più l'età s'abbassa, più sono attenti e disponibili. Qualche volta mi hanno chiamato pure nelle scuole elementari: coi bambini il gioco si fa bello e coinvolgente. Un po' di tempo fa, parlando in generale del gusto e assaggiando delle creme a base di cacao e nocciole, siamo arrivati alla conclusione che la fatidica e amatissima Nutella non era poi la migliore sotto l'aspetto gustativo. Ci sono arrivati i bambini, attraverso una scomposizione guidata dei sapori e degli aromi.

Quando i prodotti vengono assaggiati alla cieca seguendo parametri scientifici, ci si può imbattere in molte sorprese. Nel caso del vino, succede che bottiglie blasonate e costose soccombano di fronte a piccoli e semisconosciuti produttori.

Ma torniamo all'accattivante problema legato al formaggio: com'è possibile sviscerare e illustrare con termini appropriati il difficile e nel contempo affascinante panorama degli odori, sapori e aromi del formaggio senza sottolineare gli aspetti tattili che in questo caso superano ampiamente quelli di altri alimenti liquidi e fluidi? La composizione chimica del formaggio gioca un ruolo molto importante ma ancora di più lo gioca l'aspetto biochimico: cioè il formaggio non è mai uguale a sé stesso nel giro di pochissimo tempo, anche di una manciata di minuti. Nelle degustazioni, quando il campione è stato tagliato da un po' di tempo (una mezz'ora, un'ora), si invita il pubblico a eliminare la parte superficiale o a spaccare il campione e quindi ad analizzarlo nel suo interno.

Infatti in superficie iniziano da subito, ad opera degli agenti atmosferici (temperatura, umidità, luce, pressione, aria), dei processi di demolizione dei grassi e delle proteine con produzione di nuovi sentori qualitativamente inferiori. Basti pensare che l'ossidazione dei grassi può portare, in ultima analisi, alla sensazione di rancido. Di uno stesso formaggio si possono avere infiniti profili sensoriali, da quando viene consumato fresco a quando è stagionato. Ci sono dei grana che resistono cinque-sette anni, ho assaggiato dei caciocavalli ragusani di alcuni anni, delle forme di bitto di dieci anni.

L'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggi, nata a Cuneo nel 1989, promuove la qualità dei formaggi attraverso la tecnica dell'assaggio e l'analisi sensoriale.
In tutta Italia i suoi corsi sono rivolti a chi, per interesse personale o professionale (ristoratori, addetti alla vendita, casari, ecc.), desideri migliorare le proprie conoscenze sui formaggi. Le lezioni prevedono una parte teorica ed una parte pratica di esercitazione alla degustazione.

Andando per fiere e mercati

Alla fiera di San Martino di Cherasco ho visitato il banco dei formaggi della ditta La Fissèllo dei fratelli Edoardo e Gabriele Donadio. Il loro caseificio si trova nella frazione Morra di Villar San Costanzo (CN), in valle Maira. L'azienda produce e vende nello spaccio di Morra soltanto formaggi caprini e vaccini a latte crudo che proviene dagli animali di proprietà.
Inizio a descrivervi un caprino stagionato, a cagliata presamica, a pasta cruda e dura, quasi da grattugia. I profumi già abbandonano quelli della capra per sprigionare sentori di erba secca e di brodo di carne. Il colore è giallo dorato, con piccoli granuli bianchi. In bocca la tessitura della pasta è fine e granulosa: ricorda, per certi versi, quella del formaggio grana. Il bouquet aromatico è ampio ed elegante: sensazioni animali si accompagnano al vegetale delle essenze aromatiche e al glutammato di sodio, ovvero il dado da brodo. È poco salato e questo è un pregio. La pasta è secca ma discretamente solubile e lascia un finale di bocca abbastanza lungo e caratteristico.
Il secondo formaggio è vaccino ed erborinato. In realtà la muffa grigioverde è poco diffusa ed Edoardo Donadio si affretta a specificare che purtroppo la forma è ancora troppo giovane, ma le scorte le ha terminate alla fiera del marrone di Cuneo. Il penicillium usato per procurare le muffe è il roqueforti, lo stesso del famoso formaggio Roquefort francese.
Ma i Roqueforts, almeno quelli esportati in Italia, sono abbastanza salati: questo non lo è, anzi la prevalenza del dolce viene attaccata poco dal piccante delle muffe. La pasta è morbida, non cremosa, e nelle zone bianche offre ancora sentori lattici evidenti. I profumi complessivamente sono ancora lattici, volgenti ai lieviti delle muffe. Qua e là un po' di erba verde e di marcita, di fungo e di sottobosco. Il formaggio, seppure giovane, procura già buone sensazioni gustative.

Quando assaggio in pubblico, mi piace trascinare l'uditorio nella degustazione, mi piace vederlo felice e contento di cogliere quelle particolari sensazioni che io vado spiegando. Le donne sono le più ricettive perché meglio del maschio sanno individuare gli aromi. Contrariamente ad altri alimenti, talvolta nel formaggio compaiono sensazioni olfattive e gustative non proprio gradevoli: la colpa è dei grassi e soprattutto delle proteine. Ad esempio i grassi, quando il formaggio ha raggiunto lo stadio finale, tendono a saponificare e allora appare l'odore del sapone al naso e il suo gusto molto cattivo in bocca. Le proteine possono decomporsi fino alle strutture delle ammine (odore-gusto di pesce sotto sale in alcuni formaggi a pasta cruda d'Alpe molto stagionati); poi possono degenerare nell'ammoniaca: addio, il formaggio è del tutto compromesso.

Ma la maggior parte dei formaggi vengono assaggiati al momento giusto della loro vita biologica. L'affinatore, ad esempio, è quell'artigiano che segue le sue creature casearie fino al momento della maturazione, quando raggiungono il massimo del bouquet organolettico.

C'è tuttavia un aspetto dell'assaggio che fino a poco tempo fa veniva sottovalutato: il linguaggio da tenere durante la degustazione, ovvero la terminologia per una corretta descrizione delle sensazioni. Spesso uno stesso formaggio viene descritto in modo diverso a seconda del relatore perché una medesima sensazione viene descritta con sostantivi e aggettivi diversi o con riferimenti a cose o situazioni note al relatore. Ho sentito, una volta, paragonare certi sentori sgradevoli con quelli dei guanti di plastica! Altre volte fare riferimento a termini dialettali.

Il linguaggio invece non deve essere mai personale ma universale, standard... Deve essere comprensibile a ogni latitudine, fare riferimento a soggetti o situazioni largamente conosciuti. Se devo descrivere una Raschera d'alpeggio non dirò, in prima battuta, che odora di malga, perché questo termine è usato solo sulle Alpi, dirò di stalla di mucche; in seconda battuta potrò introdurre il termine malga delucidandolo bene e facendo capire che in realtà essa è un luogo più ampio e più complesso della stalla in sé.

Dire che una forma di formaggio è rotonda non è corretto: semmai è cilindrica perché la forma implica la tridimensionalità, non la bidimensionalità delle figure piane.

La rivoluzione nella terminologia dell'assaggio dei prodotti caseari è giunta dall'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) che ha approntato la Metodica d'assaggio seguita dalla Terminologia dell'Assaggiatore dei formaggi. La commissione tecnico-scientifica dell'ente ha lavorato sodo e alla fine ha prodotto il vocabolario del buon assaggiatore, nonché la vera e propria tecnica dell'assaggio.

Questo codice viene illustrato e insegnato durante i corsi di primo livello che si tengono un po' dappertutto in Italia. Neanche la Francia, che i formaggi li ama molto, finora ha prodotto qualcosa di analogo. Se per una volta tanto vogliamo essere un po' nazionalisti, dobbiamo dire che non ci dispiace, soprattutto a 150 anni dall'unità d'Italia. ❑