

Le Guide de L'Espresso

I Formaggi d'Italia



Dopo ristoranti, vini, salumi...

di Enzo Vizzari

Da oltre quarant'anni le Guide de L'Espresso operano per scoprire e valorizzare le eccellenze dell'enogastronomia italiana. Che siano ristoranti, vini o salumi, l'obiettivo per noi non è mai cambiato: offrire al lettore una selezione il più possibile accurata del meglio. I formaggi mancavano all'appello e questa Guida vuole essere una novità non solo per i lettori che avranno il piacere di leggerla, ma anche per noi che l'abbiamo pensata e realizzata, mettendo a punto un nuovo modo di presentare prodotti, aziende, luoghi... Ampliare la conoscenza del mondo dei formaggi nostrani significa infatti porre in evidenza i valori di un patrimonio tanto straordinario quanto misconosciuto: al di là di poche denominazioni d'eccellenza che tutti conoscono e praticano nell'uso quotidiano, esiste un mondo da scoprire e valorizzare con mezzi e modalità che sinora in Italia mai si sono attuati. Di qui la nostra decisione di realizzare questa Guida. La scelta del formato, più grande e generoso di spazi e di immagini rispetto alle esperienze precedenti permette di offrire una lettura speriamo più piacevole e un racconto non solo accurato, come è da sempre nel nostro stile, ma anche più ampio e coinvolgente. La scelta dei partner in questa avventura non è stata casuale, a partire dall'essenziale e determinante collaborazione con l'ONAF. Lavorando con consorzi, aziende, artigiani e professionisti nella realizzazione del progetto si è seguita con coerenza una linea che da sempre corre sui binari della qualità, della professiona-

lità e, a monte, del rispetto della nostra cultura gastronomica. A questo potranno seguire altri progetti editoriali centrati sulla promozione e valorizzazione dell'agroalimentare italiano, secondo la mission che da sempre accompagna Le Guide de L'Espresso.

Enzo Vizzari

Direttore de Le Guide de L'Espresso





Il formaggio nella storia

La produzione del formaggio ha origini antichissime e la sua nascita si perde tra leggende e testimonianze più o meno accertate: come la storia del mercante arabo che nell'attraversare il deserto, portò con sé, come pietanza, del latte contenuto in una bisaccia ricavata dallo stomaco di una pecora. Il caldo, gli enzimi della bisaccia e l'azione del movimento acidificarono il latte trasformandolo in "formaggio". Il mercante arabo è stato quindi, a sua insaputa, il primo casaro della storia. Più certe sono sicuramente le prime tracce di un allevamento di pecore e capre ad opera dell'uomo, rinvenute in Asia e risalenti a circa 6-7 mila anni prima della nascita di Cristo. Si ritiene, infatti, che la pratica della trasformazione del latte in formaggio sia conseguente e strettamente collegata all'abbandono da parte dell'uomo della sua condizione di nomade-cacciatore e all'inizio della sua nuova vita da allevatore/raccoltore. Semplificando: mungendo le greggi e accumulando il latte in attesa di poterlo consumare, l'uomo ha scoperto la trasformazione di questa importante materia prima che, acidificando, condensava. Da qui ad apprendere come gestire (e innescare) questo processo il passo è stato breve. Sembra quindi accreditata l'ipotesi che il primo formaggio fosse in realtà una sorta di yogurt primordiale, derivato dallo stoccaggio del latte in tini a temperatura ambiente, quindi un latte acidulo e denso. Le civiltà mesopotamiche (delle quali abbiamo le più antiche testimonianze riguardo l'allevamento di animali) sono le prime a definire con precisione i processi tecnici che dal latte portano

al formaggio: famoso è il "Fregio della Latteria", il bassorilievo sumerico, datato III secolo a.C. e rinvenuto vicino a Uruk in Iraq, che raffigura dei sacerdoti-casari intenti a produrre formaggio; si nota con chiarezza come fossero state, già allora, codificate tutte le fasi classiche della lavorazione, dalla mungitura alla messa in forma della cagliata. Spostandoci nel Mediterraneo troviamo tracce dell'antico "phormòs" (termine che anticamente definiva il "paniere" di vimini usato in Grecia per dare forma alla cagliata), nelle tombe egizie e nei poemi epici greci: famosa è la narrazione che Ulisse fa del suo primo incontro col ciclope Polifemo, nel libro IX dell'*Odissea* di Omero, quando, ben nascosto alla sua vista, lo osservava accudire le pecore e mettere in forma le cagliate pressate. Inoltre, sempre in Grecia, le divinità dell'Olimpo sembravano apprezzare molto il bianco latte e tutti i suoi derivati, da Zeus, che da bambino amava fare colazione con il latte della capra/nutrice Amaltea sull'isola di Creta, ad Aristeo, figlio di Apollo che dedicò la vita alla pastorizia e insegnò ai sardi a fare il formaggio. Siamo ancora in epoca pre-romana e pre-cristiana, ma il formaggio dimostra di avere già conqui-



Dall'alba dei tempi

Nella foto grande: rilievo raffigurante un uomo che munge una mucca. Egitto, Necropoli di Saqqara, mastaba funeraria privata, 2200 a.C. ca.

Qui in alto: un bassorilievo sumero risalente al XXV secolo a.C., raffigurante la preparazione del formaggio in un caseificio.

L'odierno termine "formaggio" deriva dal greco "Phormòs" o "formos", il paniere di vimini nel quale era d'uso riporre il latte cagliato per dargli forma. Il "formos" greco divenne "forma" con i romani, che a sua volta si trasformò nel francese antico "formage". I romani utilizzavano anche il termine "caseus" (cacio), il quale, grazie alle loro conquiste si diffuse in tutta Europa, generando l'inglese "cheese", il tedesco "kase", l'olandese "kaas" e lo spagnolo "queso".



Dal latte al formaggio

Sono vari i fattori che giocano un ruolo chiave nella trasformazione del latte in formaggio (biologici, chimici, termici, fisici). Il ruolo più importante è svolto dai lattici, presenti già dalle prime ore nel latte o innestati volontariamente dal casaro, ma molto importanti sono anche gli enzimi presenti nel caglio, il pH più o meno acido del latte in caldaia che favorisce la coagulazione, l'azione termica e meccanica operata dall'uomo sulla massa caseosa, volta sostanzialmente a definire la quantità di acqua che dovrà restare nella forma in maturazione, il sale, i locali di stagionatura, etc... Ma cerchiamo di analizzare cronologicamente le fasi che costituiscono il processo di caseificazione di un formaggio tipico a latte crudo.

IL LATTE

Il latte è un elemento di per sé integrale e perfetto, probiotico e ad alto valore nutritivo. Ad occhio nudo può apparire una soluzione omogenea, compatta e stabile, in realtà è il frutto della coabitazione in una situazione eterogenea e in continua evoluzione di numerose sostanze, diverse tra loro per chimica, dimensione e comportamento. Il "latte" nella sua definizione semplice indica il "prodotto della mungitura di una femmina lattifera di vacca sana", ossia il latte, quando non specificato, si intende vaccino.

Al suo interno la componente più importante è naturalmente l'acqua che occupa tra l'80 e il 90% del volume, seguono gli zuccheri disciol-

ti (il famoso lattosio) che possono arrivare al 5%. I grassi, importantissimi nella produzione del burro e della panna attraverso la scrematura e centrifugazione del latte, risultano dispersi ma non disciolti e si attestano tra il 3 e il 4% (si parla sempre di latte vaccino); essi tendono ad affiorare con il tempo. Poi abbiamo le proteine (al 3,5% circa), tra cui le importantissime caseine, le principali, sono disperse anch'esse, e sono le protagoniste della coagulazione del latte, per azione degli enzimi del caglio o per acidificazione (abbassamento del pH). Insieme a loro, le sieroproteine, disciolte e solubili, se ne vanno nel siero, non nel formaggio; a loro spetta il ruolo principe nella formazione della ricotta... ma lo vedremo più avanti. Il resto dello "zero virgola" è composto da sali minerali, vitamine ed enzimi. Da questo si evince che il latte è in realtà un microcosmo vivente, in continua mutazione; proprio per questo è così adatto ad essere manipolato e trasformato.

I 4 LATTI

Vacca, pecora, capra o bufala, a ognuna il suo latte, e i suoi formaggi: perché ognuno di questi animali, da secoli selezionati e allevati dall'uomo, produce un latte con delle caratteristiche proprie e ben distinte, che danno origine a processi e a prodotti necessariamente diversi e peculiari.

IL LATTE VACCINO

Come abbiamo visto è, tra tutti i lattici usati nella caseificazione, il prodotto di riferimento con il quale

La coagulazione

Nella foto grande un casaro solleva dei granuli di cagliata da una caldaia in rame, durante una delle fasi di produzione del formaggio.

Razze autoctone

Bubalus Bubalis è la bufala autoctona italiana di razza mediterranea.

Questo rustico animale è stato sempre utilizzato per i lavori più duri. Oggi rappresenta una risorsa preziosa e insostituibile per i caseifici specializzati nella produzione della pregiata mozzarella.

poi confrontare gli altri. Le razze bovine, autoctone o importate, contribuiscono al grosso della produzione di “latte nel mondo”, perché sono, tra tutte le specie lattifere allevate, le più produttive. Il latte vaccino per contro, seppur abbondante, in caseificazione non permette rese elevatissime, ad esempio per produrre un chilo di Parmigiano Reggiano, occorrono circa 14 litri di latte. In compenso questo latte ha dei globuli di grasso molto grandi che, nel processo di “zangolatura”, permettono una facile burrificazione della crema, dando origine a ottime rese in burro. Il colore dei formaggi vaccini è poi tipicamente “paglierino” quindi tendente al giallo, perché la vacca, molto più delle altre specie, riesce a trasportare dallo stomaco alla mammella i pigmenti colorati noti come carotenoidi. Altra chiave del successo del latte vaccino in caseificazione è sicuramente il suo gusto dolce e delicato, che dà origine a formaggi mediamente equilibrati, dove l’aroma “animale” non è preponderante, facendosi così amare anche dai palati più sensibili e giovani.

**IL LATTE OVINO**

Nel latte di pecora troviamo percentuali quasi doppie in grasso e in proteine rispetto al vaccino. Questo si traduce in un rendimento caseario migliore rispetto ai formaggi di vacca, con una quota di caseina (la proteina responsabile della caseificazione) intorno all’80-82% sulle proteine totali, quindi un livello ottimo. Altra caratteristica dei formaggi di pecora risulta lampante all’assaggio: i grassi del latte ovino sono costituiti da catene di acidi grassi (caproico, caprilico e caprico) molto più corte dei parenti vaccini; questo si traduce in una maggiore volatilità degli aromi che infatti si fanno ben sentire sia al naso che in bocca. Nel formaggio di pecora il sentore “animale” la fa da padrone ed è anzi, la nota caratterizzante che segna di netto il confine tra gli estimatori e i detrattori di questa tipologia di formaggi. Globuli di grasso piccoli e delicati determinano anche l’impossibilità di produrre il burro e, durante la caseificazione, il rischio di “slattamento”, in quanto i globuli molto piccoli, spesso, possono uscire dal reticolo caseinico. Altra caratteristica è poi il colore tipico dei pecorini, tendente al bianco avorio perché, a differenza della vacca, la pecora non è in grado di trasportare i carotenoidi nel latte. Allenando l’occhio si è quindi in grado di capire quando si è in presenza di un pecorino puro o di un formaggio a latte misto.

IL LATTE CAPRINO

Le maggiori popolazioni caprine si incontrano – secondo la FAO – in Cina con 136 milioni, in India con 128, in Pakistan con 49, in Nigeria con 42, e in Sudan con 38. La Francia supera i 12 milioni, mentre l’Italia ne conta solamente 1.100.000. La capra è un animale estremamente rustico e selvatico, difficile da gestire e da allevare, per questo in Italia risulta essere, a livello zootecnico, una produzione di nicchia, spesso in pericolo di estinzione. Quello di ca-

pra è un latte che riprende alcune caratteristiche del vaccino e dell’ovino: la sua composizione chimica soprattutto per quanto riguarda i grassi e le proteine, ricalca il profilo vaccino, anche se la composizione diversa delle caseine interagisce in maniera diversa con il caglio, rendendo più scarsa la resa finale. Per questo motivo l’uomo, da sempre, preferisce produrre formaggi caprini a “coagulazione acida o lattica”, senza utilizzo di caglio. Infatti il latte di capra dà il meglio di sé proprio con questa tecnica produttiva e nella realizzazione di formaggi freschi dallo spettro aromatico delicato e caratteristico. Come la pecora, anche la capra non è in grado di trasportare i carotenoidi in lattazione: ecco spiegato il colore bianco porcellanato tipico dei caprini. Anche da questo latte è difficilissimo ottenere il burro.

IL LATTE BUFALINO

Nato come animale da lavoro nelle zone più difficili delle campagne italiane, e storicamente legato alla coltivazione dei cereali nell’agro romano e campano, oggi la bufala ha acquisito un ruolo di tutto rispetto sia nella lavorazione delle carni (estremamente magre e molto apprezzate dai dietologi) sia nella filiera casearia dei formaggi freschi a pasta filata. Con un tenore di grasso che può sfiorare il 10% e un livello di proteine totali (caseine + siero proteine) al 5%, quello di bufala è il latte perfetto per le mozzarelle, di cui infatti è il re indiscusso. I suoi acidi grassi a lunga catena tengono a bada aromi troppo marcati, connotando le paste filate fresche realizzate con questo latte, di sentori dolci, delicati e rotondi. Apprezzabili sviluppi si stanno avendo soprattutto al nord Italia per quanto riguarda la produzione di formaggi bufalini non filati, come erborinati, taleggi o stagionati a pasta dura: sono soprattutto i casari piemontesi e veneti, meno “ingabbiati” dalla mono-produ-

TABELLA COMPARATIVA DEL LATTE ALIMENTARE
Fonte: Webb, B. H., Johnson, A. H., & Alford, J. A. (1974) - “La scienza della pasticceria” di Dario Bressanini

Tipo di latte	Proteine (g)	Grassi (g)	Carboidrati (g)	Energia (kcal)
Vacca	3,3	3,7	4,9	66
Uomo	1,1	4,2	7,0	72
Bufala	4,1	9,0	4,8	118
Capra	2,9	3,8	4,7	67
Pecora	4,6	7,2	4,8	102
Asina	1,9	0,6	6,1	38

zione della mozzarella, a sperimentare nuovi prodotti, in alcuni casi di ottimo livello.

LA PREPARAZIONE DEL LATTE

1. Il latte munto che arriva in caseificio non può, per vari motivi, essere impiegato così com’è per la caseificazione. Nella maggior parte dei formaggi a pasta dura , il latte viene “scremato” (anche se esistono ottimi esempi di formaggi grassi a latte intero, ad esempio il Monte Veronese DOP), quindi attraverso un trattamento di centrifugazione o per affioramento (processo migliore ma più lungo) si separa la parte grassa che andrà a formare altri prodotti come panna e burro.
2. Il latte in parte “scremato” viene inoltre “omogeneizzato” , ovvero i globuli di grasso rimasti vengono frazionati e ridistribuiti omogeneamente in tutto il liquido (una pratica che non riguarda alcuni formaggi d’alpeggio). Non dimentichiamo mai, infatti, come abbiamo già avuto modo di ribadire, che il latte non è una soluzione, ma un’emulsione di vari elementi in una base acquosa che tende sempre a separarsi, un po’ come fanno olio e acqua in un bicchiere.
3. Ad esclusione della produzione di formaggi a latte crudo, il latte viene trattato termicamente per ridurre la carica batterica e ren-





Il mestiere dell'affinatore *secondo Guffanti*

Prima di parlarvi del mestiere dell'affinatore, una premessa è d'obbligo: tutto quello che troverete scritto qui deriva dalla maturazione di esperienze del tutto personali o tramandate dalla mia famiglia, che si dedica a questo "mestiere" ininterrottamente da oltre 140 anni. Quella dei Guffanti è infatti una dinastia cementata dal caglio che dal 1876 affina i suoi formaggi ad Arona, in provincia di Novara ed è oramai giunta alla 5° generazione.

In Italia, al contrario della Francia (dove l'affineur è un professionista riconosciuto), il mestiere dell'affinatore non prevede alcuna formazione. Non si impara a scuola e pertanto non è codificabile. È un lavoro in cui oggi si entra spesso in modo autoreferenziale per convenienza, perché fa moda, ed è possibile auto-qualificarsi "affinatore" solo per il fatto di essere in grado di allineare, per un certo tempo, dei prodotti caseari su degli scaffali o in qualsivoglia ambiente. Quindi vedrò di argomentare meglio e più approfonditamente il mestiere che qui rappresento, partendo da un concetto basilare ma fondamentale: il formaggio è latte coagulato ed i suoi ingredienti sono latte, caglio e sale. Regola di base è che per fare un buon formaggio ci vuole un buon latte, ma perché un buon latte diventi davvero un buon formaggio occorre che tutta la filiera esprima un livello di eccellenza almeno quanto quello della mucca che ha prodotto il latte di partenza.

In poche parole: il buon formaggio è il risultato di un percorso che parte da buoni animali che brucano buoni foraggi, unica condizione per ave-

re buon latte, per fare buone cagliate che, ben stagionate, originano buoni formaggi. A questo punto è abbastanza facile aggiungere il tassello mancante dell'"affinatore" precisando anche la sua qualifica: l'affinatore non è altro che è un "allevatore di formaggi", che acquista le forme "giovani" prodotte dai tradizionali casari e, attraverso cure sapienti e fini lavorazioni, le porta ad esprimere al massimo le proprie potenzialità gusto-olfattive.

Per far ciò l'affinatore deve conoscere perfettamente il luogo dove la materia prima ha avuto origine, le mani del casaro che l'hanno plasmata, il pascolo dove l'animale ha brucato e la cantina nella quale la cagliata è stata riposta dopo essere stata formata. Solo quando l'affinatore è sicuro che ognuna di queste fasi è stata condotta nel modo migliore possibile, può dedicarsi all'affinamento di quel formaggio: è assolutamente inutile dedicare energie, lavoro e immaginazione a dei formaggi banali, riproducibili ovunque, da chiunque e con qualunque latte.

Quindi, riepilogando: l'affinatore (generalmente) non è un casaro, ma è colui che "seleziona" i migliori formaggi sui luoghi di produzione, ap-

Cinque generazioni

La famiglia Guffanti Fiori: affinatori dal 1876. Carlo Fiori Guffanti (nella foto) e i figli Giovanni e Davide ne rappresentano la quarta e la quinta generazione



Luigi Guffanti 1876
Via Milano, 140 - Arona NO
www.guffantiformaggi.com



ONAF - *Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi*

CHI SIAMO

L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, è nata a Cuneo nel 1989, per volontà dell'allora Presidente della Camera di Commercio Giacomo Oddero. Oggi, a trent'anni dalla sua fondazione, l'ONAF ha sede nel Castello di Grinzane Cavour, una magnifica struttura medievale, ottimamente conservata e patrimonio dell'UNESCO. L'ONAF è l'unica associazione italiana che promuove la conoscenza dei prodotti caseari e forma professionisti ed esperti nell'analisi, nella valutazione e nel riconoscimento delle eccellenze casearie nazionali. Infatti l'attività dell'associazione è soprattutto imperniata sulla formazione degli Assaggiatori di Formaggi qualificati, attraverso la partecipazione ai corsi di studio che si tengono in tutta Italia, al termine dei quali, concluso il percorso, si riceve il diploma di "Maestro Assaggiatore".

Le figure dell'Assaggiatore e del Maestro Assaggiatore sono di alto livello: si tratta di tecnici sensoriali che sanno riconoscere le qualità del formaggio, le sue caratteristiche legate al territorio e alle tecnologie di produzione, il suo grado di stagionatura e gli aspetti gustativi. Sono tecnici che possono essere chiamati a guidare degustazioni di formaggio e a far parte di panel specifici e concorsi. La loro figura va acquisendo forza e dignità professionale nel mondo della cultura agroalimentare italiana.

L'ONAF, in quanto associazione, è strutturata sul territorio nazionale mediante una rete di Delegazioni Provinciali e Interprovinciali: il Delega-

to, eletto dai soci, fa da tramite fra la base e gli organi dirigenti che hanno sede nel prestigioso castello. Qui, almeno una volta all'anno, sono convocati tutti i soci per l'Assemblea ordinaria e per discutere nei momenti più importanti della vita dell'associazione, come la decisione di prendere parte alla realizzazione di questa Guida, alla quale l'ONAF ha prestato tutto il proprio sapere, il supporto e le proprie competenze. Appartendere all'ONAF è un segno di distinzione: lo spillino d'argento oppure d'oro, a seconda del grado di appartenenza, rappresenta un sapere in più. In un mondo distratto, che troppo in fretta dimentica sapori e saperi, esso diventa un segnale distintivo di elevata valenza umana e culturale.

L'ARTE DELL'ASSAGGIO

Assaggiare il formaggio è un'arte. È mettersi in gioco per cogliere una sfumatura sensoriale, un odore particolare o un sapore caratteristico che

Il Castello di Grinzane

L'ONAF, ha festeggiato nel 2019 i 30 anni di attività. Oggi conta più di 1500 soci in tutta Italia. Nella pagina accanto il castello medievale di Grinzane Cavour, che domina le colline delle Langhe tra Alba e Cherasco. Ex residenza di Camillo Benso Conte di Cavour, oggi è sede dell'ONAF e patrimonio dell'UNESCO.



COME SI DIVENTA MAESTRI ASSAGGIATORI

Attraverso un corso iniziale, di 1° livello, strutturato in 10 lezioni teorico-pratiche, che dà diritto all'iscrizione all'Albo degli Assaggiatori, e con un successivo corso di 2° livello il quale, attraverso 10 lezioni teoriche seguite da assaggi guidati, dà diritto all'iscrizione nell'Albo dei Maestri Assaggiatori. Ad oggi è in fase di progettazione un corso di 3° livello in collaborazione con l'Università, per un'ulteriore professionalizzazione della figura dell'Assaggiatore. L'ONAF, attraverso i suoi delegati, organizza periodicamente incontri di approfondimento del mondo caseario: www.onaf.it



Campagna Amica *e l'agricoltura del nuovo millennio*

In un mondo sempre più competitivo, dove siamo sottoposti a sollecitazioni costanti e dove il tempo assume un valore economico a discapito di quello umano, si accentua costantemente la capacità di rispondere agli stimoli che la vita ci riserva. In questo contesto, anche l'agricoltura, da sempre considerata un'attività radicata e definita, è vista sotto una luce nuova.

Velocità e precarietà assumono i connotati di questo periodo storico. La società ha necessariamente dovuto rimodulare lo stile di vita sulla base di queste condizioni, non senza difficoltà. Il tema di fondo è sempre quello che vede l'uomo ridotto a consumatore, "mezzo" utile ai meccanismi economico-finanziari che governano il nostro mondo. Come può un'attività, l'agricoltura, fondata sulla pazienza, l'attesa e la perseveranza, essere in grado di sopportare le sollecitazioni e le richieste di una società di questo tipo? Come fa un agricoltore a dover considerare illimitate le risorse che permettono la crescita e lo sviluppo dei prodotti in base ad una richiesta crescente che sempre e comunque favorisce la grande industria agroalimentare? Può essere l'agricoltura lo strumento di resistenza e resilienza contro l'omologazione e la devastazione dell'ambiente? Tutte queste domande trovano risposta nella multifunzionalità in agricoltura. Con il Decreto Legislativo 228 del 18 maggio 2001, l'agricoltura entra nell'era moderna e si vede riconosciuto il ruolo che storicamente le spetta: offrire cibo e servizi al territorio. Qualunque pubblicazione si occupi di cibo e territorio non può dimentica-

re il caposaldo del nostro ordinamento legislativo che ha permesso all'imprenditore agricolo di uscire dall'anonimato e riacquisire un ruolo da protagonista nella nostra società. Da questo assunto nasce Fondazione Campagna Amica il luogo di incontro tra produttori agricoli e cittadini che diventano "consum - attori". Difatti il cittadino è attore e decisore del proprio destino. Attraverso le sue scelte di acquisto modifica il "film" del pianeta, inducendo risposte da parte del mondo produttivo alla sua richiesta di etica, naturalità e civismo.

Promossa da Coldiretti, Campagna Amica nasce nel 2008 per realizzare iniziative volte ad esprimere pienamente il valore e la dignità dell'agricoltura italiana, rendendo evidente il suo ruolo chiave per la tutela dell'ambiente, del territorio, delle tradizioni e della cultura, della salute, della sicurezza alimentare, dell'equità, dell'accesso al cibo a un giusto prezzo, dell'aggregazione sociale e del lavoro. È il luogo ideale di incontro tra gli interessi degli agricoltori e quelli dei cittadini e si rivolge proprio a tutti per dare risposte a temi di grande attualità come l'alimentazione, il turismo, l'ecologia, la salute e il benessere, inaugurando così un nuovo stile di vita. Campagna Amica conta su una Rete di 1.187 mercati, 2.411 Agriturismi e 7.550 fattorie, entrando in contatto, nell'ultimo anno, con 43 milioni di cittadini italiani che hanno fatto almeno una volta la spesa in un mercato contadino. Ad oggi, con la sua Rete in continua crescita, rappresenta la più grande Rete al mondo di vendita

Nata nel 2008, Campagna Amica conta su una Rete di oltre 7.550 fattorie, 2.411 Agriturismi e 1.187 mercati in tutti Italia.



Sono 43 milioni gli italiani che hanno fatto la spesa almeno una volta nei mercati degli agricoltori.

sità; contribuisce allo sviluppo di energie rinnovabili; monitora prezzi, stili di vita e abitudini alimentari dei cittadini; produce strumenti di conoscenza e informazione per una corretta educazione alimentare, promuovendo stili di vita virtuosi nei confronti dell'ambiente e dei consumi.

diretta sotto lo stesso marchio. Campagna Amica sostiene l'agricoltura italiana nei tre ambiti principali della vendita diretta, del turismo, e dell'ecosostenibilità e costituisce un punto di riferimento per chiunque sia interessato ai destini dell'ambiente e del territorio, della qualità dei consumi e degli stili di vita. Per questo: organizza e promuove i punti di eccellenza della filiera agricola italiana dal produttore al consumatore e a km zero; valorizza le strutture agrituristiche di qualità selezionate e promossi accuratamente da Terranostra, l'associazione di Coldiretti che sostiene il turismo in campagna; valorizza e fa conoscere i prodotti tipici del nostro meraviglioso territorio; avvia e sostiene campagne per la difesa del patrimonio di boschi, laghi e fiumi e per la biodiversità;

IL TURISMO DI CAMPAGNA

Il turismo in campagna si è affermato negli ultimi anni come un fenomeno di successo. Ma i grandi numeri e i viaggi di massa non sono il target che Campagna Amica ha in mente. La scommessa è quella di un turismo evoluto, rispettoso dell'ambiente e responsabile, che considera le imprese agricole una risorsa preziosa anche per migliorare la qualità del tempo libero. Perciò, Campagna Amica, grazie a Terranostra (Associazione Ambientalista), promuove e sostiene l'autentico agriturismo italiano, in cui trovare l'accoglienza e lo stile di vita tipici dei nostri agricoltori. In tutta Italia, questo modo di fare turismo è espressione della passione per la terra e della particolare cultura del lavoro che i nostri contadini sono capaci di esprimere ogni giorno. La vacanza deve diventare un'esperienza sensoriale: riscoprire il tatto, la vista e la capacità di "sentire" gli aromi è una priorità che gli agriturismi di Campagna Amica offrono in contesti dove è facile riportare tutto all'essenziale. Gli Agrichef, i cuochi contadini, sono una delle novità più importanti nel panorama enogastronomico made in Italy: un nome che identifica la versatilità dei nostri agricoltori nel valorizzare i propri prodotti anche ai fornelli. Un valore aggiunto al piatto, dato proprio dal fatto che sono gli stessi contadini a coltivare o allevare quel che poi viene cucinato e servito a tavola.

I SERVIZI ALLA PERSONA

L'agricoltura sociale vede protagoniste tutte quelle aziende agricole che coniugano le funzioni produttive con lo svolgimento di attività di formazione, inserimento, riabilitazione, servizi all'infanzia. Nell'ambito della multifunzionalità, le imprese di Coldiretti che si occupano di agricoltura sociale sono presenti in tutta Italia e, grazie alla rete di Campagna Amica, hanno sempre maggiori occasioni di incontro con il pubblico per la valorizzazione delle attività svolte.



Gli artigiani di Scarperia

Già nel Quattrocento Scarperia, era famosa per la qualità e la resistenza delle sue lame. I manici dei coltelli erano in corno e le lame venivano forgiate a mano secondo tecniche di cui i coltellinai andavano giustamente fieri. I loro manufatti erano tutelati con gli appositi Statuti dell'Arte gladiatoria dei coltellinai di Scarperia.

si di estrema resistenza aiutarsi con l'altra mano, premendo anche sul dorso della lama. Ma attenzione: il taglio, per evitare lo sfilacciamento della pasta, deve essere deciso e ben calibrato, senza azioni di scorrimento, facendo penetrare la lama in modo ortogonale al piano di appoggio e scendendo verso il basso con una pressione costante.

IL SEMIDURE

La consistenza semidura della pasta casearia richiede un coltello maneggevole, poco pesante, strutturato in modo da poter tagliare il formaggio senza arrecare slabbature alle pareti tagliate, cosa che potrebbe avvenire con un coltello dalla lama eccessivamente larga e spessa. Al contempo, la lama deve poter incidere la crosta tenace. Per tale ragione, la forma della lama sarà leggermente arcuata al centro configurandosi come un cuneo penetratore. Questo oggetto può trasformarsi in segaccio con un movimento breve trasversale quando la crosta è eccessivamente resistente. La pressione esercitata sulla lama deve essere quindi modesta ed azionata in modo ortogonale al piano d'appoggio, evitando inopportune flessioni.

IL PASTEMOLLI

La lama del coltello per formaggi molli o teneri deve incidere la pasta senza appiccicarsi ad essa, separando in modo netto le facce tagliate, senza slabbature o schiacciamenti. Chi taglia deve incidere con decisione, con un movimento inizialmente inclinato al piano d'appoggio, facendo fulcro sulla parte terminale del coltello e azionando il resto della lama perpendicolarmente al piano d'appoggio, ma in senso rotatorio. Nell'ipotesi che la pasta sia eccessivamente tenera, non volendo che essa si impiastricchi al coltello lacerandosi orribilmente, ecco un piccolo accorgimento: umettate con un canovaccio umido la lama, così da ridurre al massimo l'attrito e agevolando lo scorrimento sulla tenera pasta.

IL COMPATTE

È il coltello ideale per incidere e spaccare le paste compatte, dure, granulose o gessose. La punta deve essere conficcata sulla crosta e poi con una pressione uniforme e forte, seguendo il disegno del filo della lama, si incide la pasta, che si scaglia dolcemente.

IL TRAPEZIO

Studiato appositamente per incidere agevolmente paste dure o semidure di formaggi dallo scalzo alto e diametro notevole, oppure per tranci che si presentano in tavola con configurazioni più o meno analoghe, cioè grandi e spesse. La pressione esercitata dal trinciante è tutta concentrata nel manico e in senso verticale rispetto al piano d'appoggio, così da secare la pasta perfettamente perpendicolare alla crosta, in modo netto e senza incertezze.

LA SPATOLA

La spatola con lama d'acciaio, anche se meno raffinata delle antiche versioni dei secoli passati realizzate in osso o in avorio, è più flessibile e morbida e può spalmare meglio le paste casearie tenerissime. La possiamo anche usare come lama da taglio in quanto, pur non avendo filo, è talmente sottile che può incidere facilmente teneri formaggi.

I COLTELLI

Sinteticamente l'uso dei vari coltelli si può descrivere nella maniera seguente:

L'ARCHETTO

Sulle povere mense contadine dell'Italia settentrionale, fino a un tempo non tanto remoto, la polenta era il pasto principale. Per tagliarne una fetta si usava generalmente un filo di spago o di canapa o di budello, fissato ai due estremi con due piolini di legno. Questo attrezzo veniva anche utilizzato per tagliare, quando c'era, e in tal caso era grande festa, un panetto di burro, una tometta di formaggio fresco o un seiras che insaporivano in modo magistrale quel modesto cibo. Alcune volte, invece del semplice filo, era presente un attrezzo più sofisticato, nato dall'inventiva di qualche ingegnoso pastore. Era un archetto formato da un legno elastico, cioè salice, nocciolo, pruno o giunco, teso dal filo. Ciò permetteva un tipo di taglio più sofisticato e dava un certo stile al modesto desco della casa. Tagliare una tometta fresca, artigianale, una ricotta ancora calda, con questo strumento così semplice ma così poetico, oltre a riproporre un rito atavico e quasi sacrificale, indurrà in chi taglia un'azione più attenta: la porzione servita sprigionerà sapori ancora più intensi, così da poterla gustare nella sua massima fragranza.

**1. Il pastedure**

Quali formaggi tagliare con questo coltello: l'asiago stagionato, bra duro, bitto, provolone, il toma stravecchio, montasio, calcagno e tutti i formaggi dalle analoghe caratteristiche.

**2. Il semidure**

Quali formaggi tagliare con questo coltello: la fontina, il raschera, il toma fresco, l'emmenthal, l'asiago giovane, il canistrato siciliano e tutti i formaggi dalle analoghe caratteristiche.

**3. Il pastemolli**

Quali formaggi tagliare con questo coltello: il gorgonzola, la mozzarella, le robiolo, il quartirollo formaggella della Val Camonica, il murianengo, il panerone e tutti i formaggi dalle analoghe caratteristiche.

**4. Il trapezio**

Quali formaggi tagliare con questo coltello: emmenthal, provolone, canestrato pugliese, pecorino siciliano, formaggio di fossa di Sogliano, pecorino morbido e altri formaggi dalla pasta dura e semidura, ma dallo scalzo alto e tutti i formaggi dalle analoghe caratteristiche.

**5. La spatola**

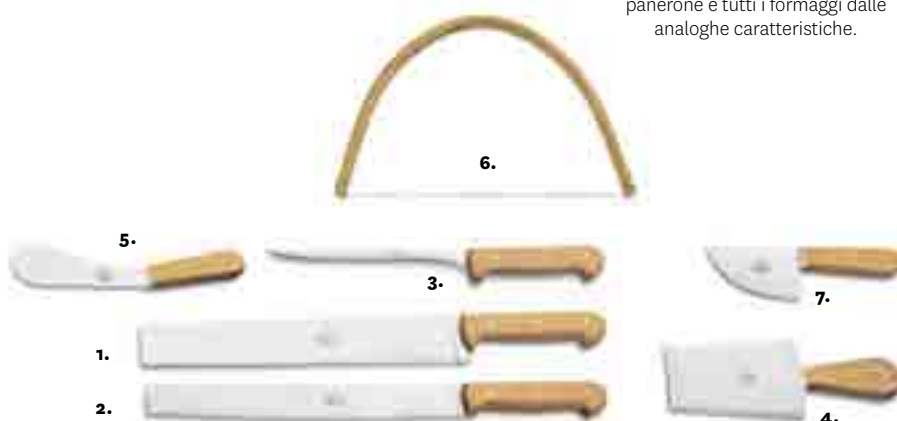
Quali formaggi tagliare con questo coltello: tutti i formaggi tenerissimi da spalmare.

**6. L'archetto**

Quali formaggi tagliare con questo coltello: stracchino, robiola, taleggio morbido, bossolasco, caprini freschi, crescenza, ricotta romana e piacentina, seiras, tomini freschi e primo sale e tutti i formaggi dalle analoghe caratteristiche.

**7. Il compatte**

Quali formaggi tagliare con questo coltello: questo tipo di coltello si usa generalmente per formaggi dallo scalzo molto alto e bombato, come per esempio il parmigiano da tavola, il pecorino romano stagionato, il fiore sardo, il canestrato siciliano, il castelmagno maturo, il gavi e tutti i formaggi dalle analoghe caratteristiche.



V.A.N.

Vignaioli Artigiani Naturali

Noi "V.A.N." siamo vignaioli artigiani di tutte le regioni d'Italia. La nostra è un'organizzazione a democrazia diretta e orizzontale, nata spontaneamente e a vocazione trasversale, questa è la nostra forza. Il nostro principale obiettivo è fare un buon vino e informare chi lo acquista e lo beve su cosa sia per noi il vino naturale e come si produce. I nostri vini vengono realizzati dando spazio alla propria creatività, storia e cultura. Considerando che questi elementi entrano fortemente nel lavoro agricolo e contadino che ognuno di noi svolge, i vini naturali possono presentare delle sostanziali diversità che sono considerate una vera ricchezza. Con il termine naturale si intende un concetto culturale, filosofico e spirituale che riguarda il rapporto tra uomo e natura. In campo si adottano tutte le pratiche utili a favorire la vitalità dei terreni per lo sviluppo e la salute delle piante, senza interventi di forzatura e soprattutto astenendosi da qualsiasi prodotto chimico che rechi danni all'equilibrio biologico del vigneto, secondo le pratiche in uso in agricoltura biologica e biodinamica. In cantina, nell'approccio al vino, tutto ciò si traduce nella scelta delle "fermentazioni spontanee": momento di trasformazione naturale da mosto a vino, dal lavoro in vigna a quello in cantina, in grado di restituire l'unicità dell'annata e del territorio. L'impegno di chi realizza vini naturali è quello di rispettare la vita della terra, delle piante e dell'uomo, tutelare e proteggere l'intero ecosistema. La convinzione ispiratrice è che il vino continui ad essere quella risorsa alimentare corroborante e salutare come

è stata conosciuta nei secoli che non debba essere ridotto a una sorta di bevanda, alterandone e correggendone sistematicamente i costituenti.

CHI ADERISCE A V.A.N.

Un vignaiolo che decide di aderire a V.A.N. viene sottoposto a una serie di controlli sul campo, in azienda e in laboratorio, volti a certificare la corretta gestione dell'intero ciclo produttivo e il rispetto dei valori dell'Associazione. Due vignaioli associati, vicini territorialmente, visitano l'azienda e relazionano alla Commissione di Controllo (composta dal Presidente dell'associazione più altri 4 vignaioli). Vengono inviati al laboratorio di analisi dei campioni di vini (generalmente acquistati in enoteca) e ricercati eventuali solfiti in eccesso, fitofarmaci ed altre sostanze estranee. Si procede quindi alla degustazione sensoriale dei vini e al termine di tutta questa attività di verifica, la Commissione si esprime sull'ammissibilità del nuovo



Vignaioli Artigiani Naturali

Il calice con le sue radici

Il logo che identifica i V.A.N. Vignaioli Artigiani Naturali. Nella prima pagina, alcuni dei soci V.A.N. presenti in Italia.

V.A.N. è l'unica associazione nel panorama del vino naturale italiano che realizza un serio programma di controlli e verifiche. I soci V.A.N. si visitano vicendevolmente allo scopo di verificare il corretto operato nei seguenti ambiti.

VIGNETO: Stato vegetativo/vigore delle piante; complessità della biodiversità presente in azienda, presenza di policulture, di animali; lavorazioni e copertura dei terreni; idoneità dell'attrezzatura utilizzata.

CANTINA: Capacità di tini e serbatoi; pulizia dei tini pieni e vuoti; vini imbottigliati presenti (qualità e numero); attrezzatura di cantina presente; campionatura e assaggio dai tini di almeno un bianco e un rosso.

DOCUMENTAZIONE: Dichiarazioni ufficiali come la dichiarazione giacenza vini e la produzione di uva, la corretta compilazione dei registri di vinificazione e dei registri aziendali.



“Terroir”, un termine francese che in viticoltura indica un’area geografica ben delimitata che, per caratteristiche orografiche, climatiche, culturali e umane, dà vita a un prodotto ben definito e irripetibile altrove. Terroir non può essere tradotto in semplice “territorio”, ma è un concetto più complesso che insieme a fattori ambientali unisce l’influenza di fattori umani (manualità e tecnica) e culturali (processi produttivi tradizionali). Il terroir rappresenta quindi l’impronta genetica del prodotto agroalimentare di qualità.

associato. Una volta dentro, il vignaiolo v.a.n. ha comunque l’obbligo di aggiornare costantemente la propria autocertificazione, presentando periodicamente analisi e documenti di prova.

CHE COS’È UN “VINO NATURALE”

Nella pratica quotidiana dei v.a.n., il vino naturale è un vino integro e vitale perché è ottenuto da uve prodotte da agricoltura biologica o biodinamica, curate dal vignaiolo che ne segue direttamente tutte le fasi produttive, dalla coltivazione della vite al confezionamento nella bottiglia. Solo uve proprie quindi, raccolte manualmente e coltivate direttamente, o in casi eccezionali, acquistate da produttori biologici o

biodinamici dello stesso territorio (ma non più del 30% sul totale).

Il vino naturale, come abbiamo accennato, è ottenuto da fermentazioni spontanee, cioè senza l’utilizzo di lieviti o batteri selezionati e fabbricati in laboratorio. Le fasi di vinificazione, maturazione e affinamento sono condotte senza l’utilizzo di nessuno degli additivi o coadiuvanti enologici ammessi dai disciplinari nel convenzionale, nel biologico o nel biodinamico e senza trattamenti fisici brutali e invasivi (osmosi inversa, filtrazione tangenziale, pastorizzazione, criovinificazione o termovinificazione, filtrazione sterilizzante, ecc.). Nei vini naturali è permessa una minima aggiunta di solfiti, pari a un massimo di 40 mg/l, di molto inferiore a quella consentita per legge nel convenzionale e nel biologico, ed impiegata al solo scopo di consegnare intatto, negli anni, un vino prodotto con la massima cura e naturalezza.

VINO E FORMAGGIO, UN MONDO DI SAPORI E PROFUMI DA RI-SCOPRIRE

“Il vino deve avere il volto del luogo e le viscere dell’uomo... In fondo al bicchiere, voglio ritrovare il paesaggio del luogo in cui sono” afferma Jacques Puisais, enologo francese e filosofo del gusto. Scoprire le regioni italiane attraverso il vino è una avventura affascinante. Ogni regione ha le sue ricchezze e tipicità, e l’abbinamento del vino con il cibo ci permette di apprezzarle nel migliore dei modi. È oramai un fatto da tutti pacificamente accettato che gli abbinamenti eno-gastronomici possono essere condotti attraverso due approcci antitetici, ma ugualmente validi: abbinare cibo e vino seguendo la tradizione che vede i due elementi provenire dallo stesso territorio e “terroir”, oppure seguendo un approccio più creativo, moderno, che sposa vini e cibi provenienti da posti lontani geograficamente e culturalmente. Qualunque sia la scelta di approccio, l’abbinamento del vino con il cibo ha lo scopo di



La birra e il formaggio *secondo Baladin*

IL BIRRIFICIO BALADIN

Il birrificio Baladin nasce come brewpub nel 1996 a Piozzo, un piccolo paese che si affaccia sulle Langhe, in Piemonte, ad opera del mastrobirraio Teo Musso già proprietario dal 1986 dell'omonimo pub.

La sua nascita coincide con quella del movimento artigianale italiano di cui Teo ne è stato, e ne è tuttora, un attore protagonista e fondamentale per la diffusione della cultura birraria in Italia oltre che importante portabandiera all'estero.

Nel neonato birrificio, oltre a produrre ciò che viene servito nel pub, Teo decide da subito di mettere in bottiglia le sue birre di ispirazione belga. La prima è l'ambrata Super, seguita a poca distanza dalla "blanche" Isaac.

Il primo impianto di produzione, realizzato adattando delle grosse pentole utilizzate per la lavorazione del latte, è posizionato all'interno del pub. Molto presto lo spazio necessario per i fermentatori del mosto non è più sufficiente e vengono spostati nel "pollaio" dei suoi genitori opportunamente riadattato, a 300 metri dal locale. Per unire le due aree viene creato un "birrodotto" che ancora oggi passa sotto la strada principale del paese. L'idea ispiratrice di Teo nasce dalla volontà di abbinare la birra e il cibo. Per fare questo la sua prima iniziativa commerciale è stata di inviare a 500 ristoranti italiani una campionatura delle sue due birre. Apprezzata subito da tutti gli chef, c'è voluto diverso tempo e lavoro per entrare a pieno titolo nei menu a fianco dei vini, quale possibile alternativa, ma oggi la si può trovare largamente diffusa anche in ristoranti di alta categoria.

La produzione, nel corso degli anni viene spostata in diverse riprese, per motivi di spazio, rimanendo sempre e comunque nel circondario piozzese, ma è nel mese di luglio del 2016 che viene inaugurata la nuova e attuale sede del birrificio con un impianto dalla capacità di 50.000 ettolitri/anno, ospitato all'interno di un parco, il Baladin Open Garden.

Fin dall'inizio, Baladin ha prodotto birre non pastorizzate, ricercando la massima qualità della materia prima e puntando su un attento equilibrio di aromi. Attualmente vengono prodotte più di 30 birre disponibili in diversi formati da 33 cl a 150 cl oppure alla spina.

Dal 2012 il Birrificio Baladin è diventato un'azienda agricola a completamento di un lungo percorso di crescita che lo ha reso produttore diretto di oltre l'85% dell'orzo utilizzato, coltivato principalmente nei campi di Melfi (Basilicata) e di Urbino (Marche), dei cereali crudi prodotti in Piemonte e di parte del luppolo coltivato a Piozzo.

Una filiera nazionale

Le coltivazioni di luppolo della Baladin avviate dal 2008 in Piemonte. Grazie a questa coltivazione e a quella cerealicola in Basilicata e nelle Marche, l'azienda produce la prima birra artigianale 100% da filiera italiana, la Nazionale. Nella pagina precedente Teo Musso, fondatore della Baladin.





Miele e formaggio, *un amore antico*

Il miele è il piacere atavico di un alimento dolce, presente sulle nostre tavole ancor prima che le tavole esistessero. È un alimento che non ha bisogno di processi tecnologici umani per essere prodotto, un tesoro prima trovato casualmente nei boschi e nelle foreste, poi a disposizione grazie all'allevamento. È una fonte di energia e di salute per l'essere umano, tanto da rientrare assieme alle api in testi sacri, nell'iconografia e di diverse religioni, negli alimenti utilizzati al pari dei medicinali, quando la medicina era basata unicamente sulla disponibilità di quanto trovato in natura. Il miele quindi è un nobile sostituto dello zucchero, alla cui funzione di dolcificante associa importantissime azioni benefiche per l'organismo grazie alla sinergia di centinaia di componenti, oltre al glucosio e al fruttosio, derivati dal nettare delle piante o prodotti dalle api stesse: come sali minerali, enzimi, vitamine, proteine, aminoacidi e composti aromatici che ne determinano anche colore, profumo, aroma e sapore. In questa sezione vi racconteremo il mondo dei mieli italiani e come abbinarli al meglio con i nostri formaggi.

UNAAPI E AMI, LE ASSOCIAZIONI ITALIANE DEGLI APICOLTORI E DEL MIELE

In Italia esiste una grande associazione dei produttori di miele, ed è L'UNAAPI (Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani), che nasce nel 1981 e ad oggi riunisce 17 associazioni regionali e 3 associazioni nazionali tra cui AAPI (Associazione Apicoltori Professionisti Italiani), ed il COPAIT (Consorzio per la Tutela della Pappa Re-

ale Italiana) e l'Aissa (Associazione Italiana per la Selezione e Salvaguardia dell'Apis Mellifera). Scopo dell'associazione è tutelare, promuovere e valorizzare l'apicoltura italiana attraverso l'assistenza, il coordinamento e la rappresentanza degli apicoltori italiani. Per promuovere la cultura del miele UNAAPI si affida ad AMI (AMBASCIATORI DEI MIELI), un'associazione culturale che ha come obiettivo quello di sostenere e diffondere la cultura e i valori dell'apicoltura e trasformarli in elementi di conoscenza e crescita culturale. All'interno di queste attività svolge un ruolo fondamentale la conoscenza e la promozione delle caratteristiche organolettiche del miele. Per questo Ami si impegna nel diffondere le tecniche di analisi sensoriale del miele, e sostiene la formazione di esperti in analisi sensoriale del miele.

COS'È IL MIELE

Il miele è un prodotto di origine naturale che le api producono a partire dal nettare dei fiori, dalle secrezioni di parti vive di piante o dalla melata, una sostanza zuccherina prodotta da alcuni insetti che si nutrono della linfa delle piante. Le sostanze zuccherine raccolte dalle



In Italia 1.162.698 alveari (pari al 77% del patrimonio apistico totale) vengono allevati da aziende per la produzione e commercializzazione. Il restante 23% degli alveari è allevato da privati per autoconsumo.



Giocare con i sapori

Una volta approcciato e compreso il gusto dei formaggi "nudi e crudi", si è liberi di giocare e sperimentare nuove evoluzioni di sapore, attraverso gli abbinamenti con salse e confetture dolci e salate.

re una gamma di sapori molto più vasta e complessa di quanto possiamo immaginare. Questo è dovuto al fatto che i sapori stimolano in modo diverso le papille e il cervello ne ricava una mappa diversa per ogni cibo, derivata dalla combinazione di varie sensazioni. A questo occorre precisare quanto siano poi importanti anche le differenze che intercorrono tra i cibi in termini di consistenza, calore e odore. Tutti questi fattori fanno sì che un buon formaggio accostato ad un'ottima salsa, che ben si abbina per similitudine o per contrasto, sviluppi equilibri, giochi e sensazioni imperdibili. Questi stimoli procedono in diverse direzioni, spesso difficili da catalogare, a volte amplificati da un ricordo piacevole, come un gusto scoperto da bambini, che in quel momento ritorna. Emozioni a parte, il gusto è l'insieme di sapori e aromi, lingua e naso, un connubio perfetto tra il cibo che abbiamo in bocca e l'aria che respiriamo. In un gioco continuo tra alchimia e sentimento.

Il consiglio è, una volta assaporati e gustati i grandi formaggi in purezza, di lasciarsi andare negli abbinamenti, senza pregiudizi, sperimentando anche da soli nuovi accostamenti, secondo i propri gusti e le proprie sensibilità.

Per i 91 formaggi presenti in questa Guida, lo chef Luca Berolatti ha codificato 14 diversi abbinamenti con i suoi prodotti. Nel creare l'abbinamento ha effettuato una serie di valutazioni basate a volte sulla tipologia del latte, a volte sulla lavorazione o sulla stagionatura del formaggio. In alcuni casi si è giocato sui contrasti, in altri si è proposto un abbinamento più armonico ed equilibrato. Il tutto avendo come punto di partenza due macro-tipologie di conserve: le salse tipo "chutney" e le confetture extra.

LE CONFETTURE EXTRA

Sono confetture a base di frutta e ortaggi, prodotte con pura frutta senza l'aggiunta di coloranti, conservanti, addensanti. Il loro sapore ci ricorda solitamente la bella stagione e i frutti sodi, carnosì, maturi al punto giusto appena raccolti e lavorati freschi. In questo caso l'abbinamento ai formaggi avviene in maniera piuttosto spontanea. Classico è l'accostamento della Confettura Extra di Pomodoro verde di montagna (non trattato) con i formaggi a pasta grassa tipo la Fontina della Valle d'Aosta DOP o la Toma Piemontese DOP. Più interessante è, invece, in abbinamento al Ragusano DOP, formaggio vaccino che se degustato fresco ha un sapore più dolce, mentre più stagionato tende a diventare più piccante e



La parte piccante

L'Habanero è un ingrediente importante nelle salse (chutney), dove riesce a esaltare e bilanciare la dolcezza di elementi come la mela, il peperone o la cipolla.

saporito. In entrambi i casi la dolcezza del pomodoro verde accompagna la pasta filata semidura, nel primo caso lasciando emergere i profumi erbacei dei pascoli, nel secondo arrotondando un po' i sapori dati dalla stagionatura, senza coprirli.

LE SALSE

Per quanto riguarda le salse o meglio i prodotti composti da più ingredienti, il gioco si fa più duro e avvincente allo stesso tempo. In linea generale è possibile dare delle indicazioni guida ; ad esempio agrodolce e piccante si sposano bene ai formaggi stagionati e ai formaggi a pasta dura. Tipico è l'abbinamento della cipolla in agrodolce con i pecorini, nelle diverse varianti, da quello in fossa, a quello abruzzese, a quello di Norcia. Nel caso della salsa (chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero, l'equilibrio perfetto dell'agrodolce con il piccante e la consistenza armonica dei vari ingredienti tagliati a mano fa sì che ben si presti ad abbinamenti molto diversi tra loro come il Caciocavallo Silano DOP, vaccino, a pasta dura e filata, il Fiore Sardo DOP, tipico pecorino o come il Fromadzo DOP della Valle d'Aosta.

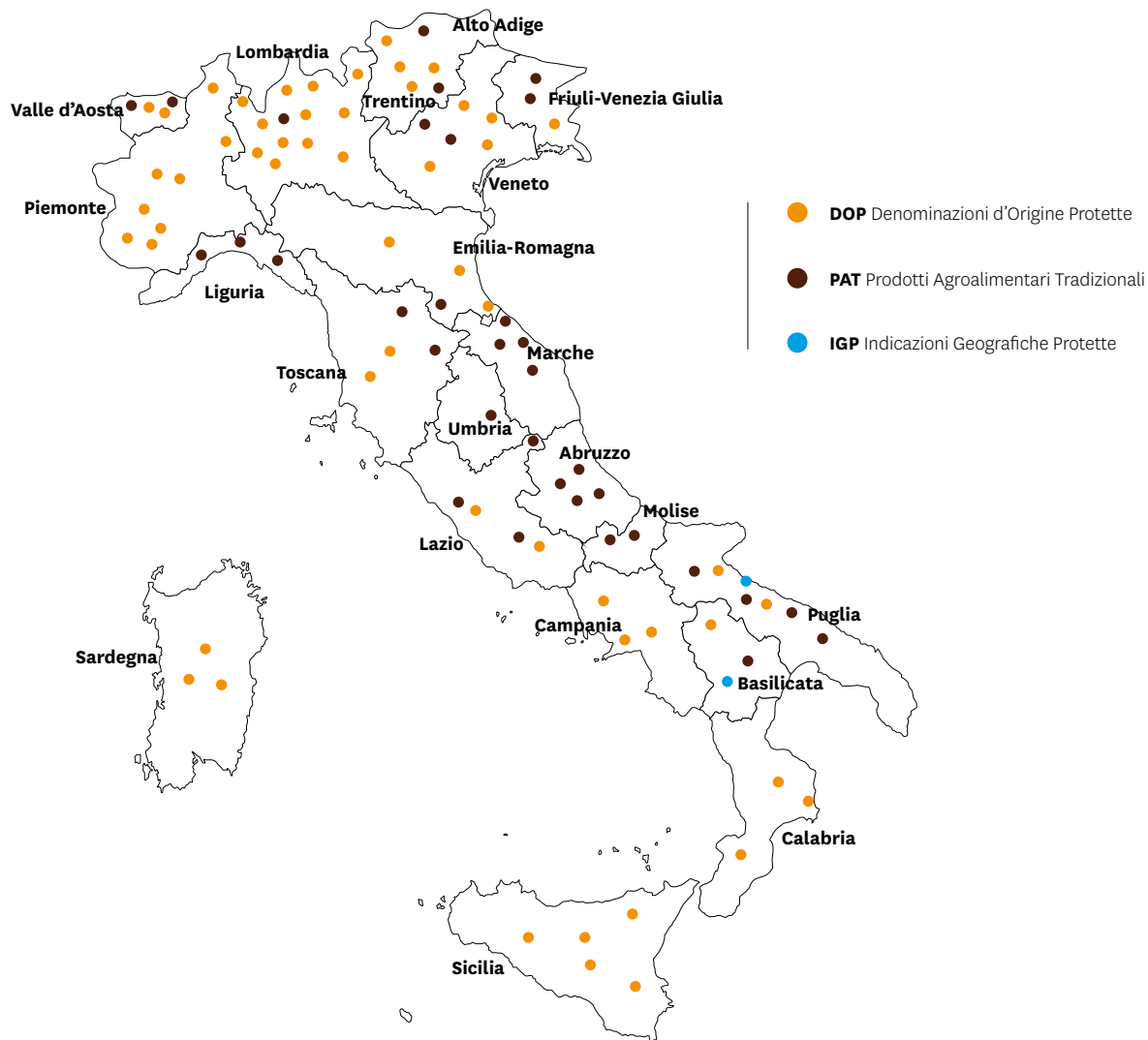
Con sapori più dolci, grassi e "pannosi" dei formaggi freschi a pasta filata tipo la Mozzarella di Bufala Campana DOP, la Stracciata del Molise o ancora lo Squacquerone di Romagna, il suggerimento è il chutney di Pomodori, Carote e Pepe Nero, dove all'agrodolce di base si unisce la rotondità del pomodoro maturo, il croccante della carota e il fresco sentore della spezia. Più delicato è il connubio tra il chutney di Fichi verdi, Gewürztraminer, Miele e Senape con i caprini valdostani o con formaggi tipo il Ravaggiolo, o la dolce Ricotta Romana DOP.

ACCORDO E CONTRASTO

Formaggio - Confetture

Sapore/Aroma <i>Esempio formaggio</i>	Abbinamento <i>in accordo</i>	Abbinamento <i>in contrasto</i>
Dolce/Lattico Mozzarella di Bufala	Confettura Extra di Sedano bianco, Limone, Coriandolo (Dolce/Acido)	Salsa (Chutney) di Pomodori, Carote e Pepe Nero (Dolce/Acido/Piccante)
Sapido/Lattico Quartirollo Lombardo	Salsa (Chutney) di Zucca e Marrons Glacés (Dolce/Sapido)	Confettura Extra di Melone bianco e Finocchietto selvatico (Dolce)
Dolce/Erbaceo Caprino fresco	Confettura Extra di Mela valdostana e Liquirizia di Calabria (Dolce)	Salsa (Chutney) di Fichi Verdi, Gewürztraminer, Miele, Senape in grani (Acido/Sapido)
Lattico/Fermentato Prescineua	Confettura Extra di Sedano bianco, Limone, Coriandolo (Dolce/Acido)	Salsa (Chutney) di Pomodori, Carote e Pepe Nero (Dolce/Acido/Piccante)
Dolce/Lattico cotto Fontina	Confettura Extra di Pomodori verdi (Dolce)	Salsa (Chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero (Sapido/Piccante)
Sapido/Umami Pecorino toscano	Salsa (Chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero (Sapido/Piccante)	Confettura Extra di Cardi, Miele di Corbezzolo (Dolce)
Sapido/Erbaceo Caciopore di Columella	Salsa (Chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero (Sapido/Piccante)	Confettura Extra di Cardi, Miele di Corbezzolo (Dolce)
Sapido/Lattico/Fermentato Taleggio	Salsa (Chutney) di Zucca e Marrons Glacés (Dolce/Sapido)	Salsa (Chutney) di Albicocche e Nocciolo Piemontese IGP (Dolce/Acido)
Dolce/Umami Bitto	Confettura Extra di Pomodori verdi (Dolce)	Salsa (Chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero (Dolce/Piccante)
Sapido/Animale Pecorino romano	Salsa (Chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero (Sapido/Piccante)	Confettura Extra di Melone bianco e Finocchietto selvatico (Dolce)
Sapido/Fruttato Formaggio di fossa	Salsa (Chutney) di Cipolla di Tropea (Dolce/Sapido)	Salsa (Chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero (Dolce/Piccante)
Dolce/Lattico Gorgonzola dolce	Confettura Extra di Mela valdostana e Liquirizia di Calabria (Dolce)	Salsa (Chutney) di Pomodori, Carote e Pepe Nero (Dolce/Acido/Piccante)
Sapido/Umami Castelmagno	Salsa (Chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero (Sapido/Piccante)	Confettura Extra di Pomodori verdi (Dolce)
Piccante/Animale Gorgonzola piccante / Stracitunt	Salsa (Chutney) di Mela valdostana, Peperone, Cipolla, Habanero (Sapido/Piccante)	Confettura Extra di Mela valdostana e Liquirizia di Calabria (Dolce)

Tutti i formaggi d'Italia



Regione per regione

VALLE AOSTA

● Caprini	92
● Fontina	94
● Fromadzo	98
● Toma di Gressoney	100

PIEMONTE

● Bra	104
● Castelmagno	107
● Gorgonzola	110
● Murazzano	113
● Ossolano	117
● Raschera	119
● Robiola di Roccaverano	123
● Toma piemontese	125

LIGURIA

● Formaggio di Santo Stefano D'Aveto	130
● Prescinseuà	132
● Robiola della Val Bormida	134

LOMBARDIA

● Bitto	138
● Formaggella del Luinese	140
● Formai De Mut	142
● Grana Padano	144
● Nostrano Valtrompia	149
● Provolone Valpadana	151
● Quartirolò Lombardo	153
● Salva Cremasco	155
● Silter	157
● Storico Ribelle	159
● Strachitunt	161
● Taleggio	163
● Valtellina Casera	165

ALTO ADIGE

● Graukäse	174
● Stelvio	176

TRENTINO

● Puzone di Moena	180
-------------------	-----

● Sprezza delle Giudicarie	182
● Trentingrana	184
● Vezzena	186

VENETO

● Asiago Pressato e D'Alleva	190
● Casatella Trevigiana	195
● Inbriago	197
● Monte Veronese	199
● Morlacco del Grappa	202
● Piave	204

FRIULI VENEZIA GIULIA

● Asino	210
● Formadi Frant	214
● Montasio	218

EMILIA ROMAGNA

● Formaggio in Fossa di Sogliano	224
● Parmigiano Reggiano	227
● Squacquerone di Romagna	233
● Ravigliolo	235

TOSCANA

● Abbucciato Aretino	242
● Pecorino delle Balze Volterrane	244
● Pecorino della Montagna Pistoiese	248
● Pecorino Toscano	250

MARCHE

● Pecorino marchigiano (o Cascio lievito)	254
● Casciotta d'Urbino	256
● Casecc	260
● Formaggio in Fossa	262

UMBRIA

● Pecorino di Norcia	266
----------------------	-----

LAZIO

● Caciofiore di Columella	272
● Marzolina	274
● Pecorino Amatriciano dei Monti della Laga	278
● Pecorino di Picinisco	280
● Ricotta Romana	282

ABRUZZO

● Caciofiore aquilano	286
● Incanestrato di Castel del Monte	288
● Pecorino d'Abruzzo	290
● Pecorino di Farindola	292

MOLISE

● Caciocavallo di Agnone	296
● Stracciata	298

CAMPANIA

● Mozzarella di Bufala Campana	304
● Provolone del Monaco	307
● Ricotta di Bufala Campana	309

PUGLIA

● Burrata di Andria	314
● Caciocavallo podolico	318
● Cacioricotta	322
● Canestrato Pugliese	324
● Giuncata	326
● Mozzarella di Gioia del Colle	328
● Pallone di Gravina	330

BASILICATA

● Canestrato di Moliterno	336
● Caprino stagionato	338
● Pecorino di Filiano	340

CALABRIA

● Caciocavallo Silano	344
● Pecorino crotonese	346
● Pecorino del Monte Poro	348

SICILIA

● Pecorino Siciliano	354
● Piacentinu Ennese	356
● Provola dei Nebrodi	358
● Ragusano	360
● Vastedda della Valle del Belice	362

SARDEGNA

● Fiore Sardo	366
● Pecorino Romano	368
● Pecorino Sardo	372

Legenda

LE SCHEDE

Attraverso un'attenta, ma essenziale simbologia, nella scheda di ogni formaggio vengono fornite, ben in evidenza, informazioni riguardanti il tipo di latte e di caglio utilizzato, le produzioni d'alpeggio, i valori nutrizionali e i coltelli giusti per il taglio della forma. I voti, da 1 a 5 forme, si trovano

Icone presenti nella scheda "formaggio"

-  Formaggio caprino
-  Formaggio pecorino
-  Formaggio vaccino
-  Formaggio bufalino
-  Formaggio a latte misto
-  Formaggio con caglio vegetale
-  Formaggio a latte crudo
-  Formaggio d'alpeggio
-  Kcal 384 Kilocalorie per 100 gr. di prodotto

Icone presenti nella scheda "formaggio"

-  Il pastedure: coltello per formaggi a pasta dura
-  Il semidure: coltello per formaggi a pasta semidura
-  Il pastemolli: coltello per formaggi a pasta molle
-  Il compatte: coltello per formaggi a pasta compatta
-  Il trapezio: coltello trapezio per formaggi a scalzo alto
-  La spatola: per formaggi cremosi
-  L'Archetto: per formaggi a pasta morbida

invece nelle recensioni dei produttori, insieme a utili icone che forniscono indicazioni sulle attività "esperienziali" svolte in caseificio e sulla valenza, naturalistica e paesaggistica, del luogo di produzione.

Icone presenti nella scheda "produttore"

-  Produttore con shop interno
-  Produttore esperienziale che effettua visite guidate, degustazioni, corsi sul formaggio
-  Caseificio con agriturismo
-  Produttore biologico
-  Produttore che effettua la transumanza
-  Produttore interno o vicino a parchi o oasi naturali
-  Produttore presente sulla piattaforma e-commerce "www.deliversito.com"

I voti dei produttori (da 1 a 5 forme)

-  Buon formaggio
-  Formaggio di qualità
-  Formaggio ottimo
-  Formaggio perfetto
-  L'eccellenza

GLI ABBINAMENTI

All'interno delle schede di ogni formaggio vengono presentati gli abbinamenti con vino, birra, miele e conserve. Sono indicazioni utili che consentono al lettore di degustare ogni singolo formaggio con il miglior prodotto selezionato dai nostri partner: V.AN. per i vini, Baladin per le birre, UNAAPI e

AMI per i mieli e Agrival per le confetture e salse. Ogni icona rappresenta chiaramente una tipologia di prodotto e sue eventuali declinazioni. In alcuni casi vengono suggeriti anche abbinamenti multipli, costruiti o per concordanza o per contrasto rispetto al gusto dominante del formaggio analizzato.

La simbologia dell'abbinamento vini

	Vini rossi		Spumanti/Frizzanti rossi		R Frizzanti Rifermentati rossi		Vini Dolci/Passiti rossi
	Vini bianchi		Spumanti/Frizzanti bianchi		R Frizzanti Rifermentati bianchi		Vini Dolci/Passitibianchi
	Vini rosati		Spumanti/Frizzanti rosati		R Frizzanti Rifermentati rosati		Vini Dolci/Passiti rosati

La simbologia dell'abbinamento birre

	Birra stile Blanche o Witbier		Birra scura tipo Bock, Barely Wine, Wood Aged
	Birra chiara tipo Pils, Pale Ale, Golden Strong Ale		Birra dark tipo Stout, Dark Ale
	Birra ambrata stile Strong Ale, Amber Ale, Grape Ale		

La simbologia dell'abbinamento conserve

	Confettura extra (tendenzialmente dolce)		Salsa o chutney tendenzialmente salata o agrodolce
---	--	---	--

La simbologia dell'abbinamento mieli

	Indica l'abbinamento con un miele specifico
---	---



Piemonte

L'Italia dei formaggi è partita da qui

Nel bene e nel male i piemontesi hanno contribuito a fare l'Italia, a cominciare dallo statista Cavour, ministro del Regno, e da Garibaldi che in Piemonte arruolò un po' dei Mille. Il Piemonte costituisce la parte alta e occidentale dello Stivale. È attaccato alla Francia, con la quale condivide parte della cultura agroalimentare e, come dice il suo nome, è situato ai piedi delle Alpi dalle "scintillanti vette" di carducciana memoria. Una di queste è il Monviso da cui scende il Po che coi suoi affluenti alimenta risaie e prati foraggieri. Il Piemonte è da sempre intensamente agricolo, una vocazione alla quale nel secondo dopoguerra, si è unita una forte industrializzazione, vedi la Fiat e la Ferrero. Dalle valli alpine e dalle colline del Monferrato il suo andamento orografico si distende nella Pianura Padana e plasma la sua variegata economia, legata ai prodotti della montagna e della collina, agli allevamenti zootecnici e ai vigneti. Una regione complessa, forte e testarda, quasi inchiodata alle sue terre, chiusa in se stessa, fatta di madamine dall'impronta manageriale, da rudi montanari, da abili casari, da bravi vignaioli, da travet fedeli e grandi lavoratori. Un insieme di uomini e di donne che secoli di eserciti di passaggio, venuti dall'Ovest e dal Nord d'Europa, hanno forgiato. Difficili da classificare, ma uniti nell'ossequio alla tradizione, che rappresenta per loro le fondamenta dell'essere piemontese, finito il tempo della transumanza degli uomini. L'enogastronomia di questa tradizione rappresenta l'aspetto più godibile, soprattutto in questi tempi in cui la nouvelle cuisine e

gli esperimenti di cantina hanno ceduto il passo a una più solida rappresentazione della cultura materiale. La cucina esalta la tipicità, sia nelle materie prime sia nell'esecuzione, concedendo agli chef stellati voli tuttavia non troppo pindarici. I vini sono considerati tra i migliori d'Italia con in testa il Barolo. I formaggi sono lo specchio del territorio. Le tome d'Alpe, vaccine di razza piemontese e prodotte d'estate nelle malghe alpine, riservano segreti di fiori e di erbe del pascolo. Le robiolo di collina, dalle Langhe alle valli pedemontane, ovicaprine, fresche d'estate e leggermente stagionate d'inverno, soddisfano i gourmet. La transumanza è ancora praticata. Da questa regione, poi, ben trent'anni fa, sono partiti i primi Assaggiatori di formaggi...

I FORMAGGI

Regionali

- BRA DURO E TENERO DOP
- CASTELMAGNO DOP
- GORGONZOLA DOP
- MURAZZANO DOP
- OSSOLANO DOP
- RASCHERA DOP
- ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

- TOMA PIEMONTESE DOP

Interregionali

- GRANA PADANO DOP - LOMBARDIA
 - TALEGGIO DOP - LOMBARDIA
-

Gorgonzola - DOP



Tipologia, note di produzione:

Formaggio grasso; latte vaccino intero, pastorizzato; formaggio erborinato; caglio di vitello; formaggio a pasta cruda; consistenza della pasta: molle; stagionatura: semistagionato/stagionato.

Sintesi gusto-olfattiva:

Il Dolce ha sentori di latte cotto e sottobosco; sapore dolce, piacevolmente grasso e rotondo. Il Piccante è intenso e aggressivo: con importanti note di fungo, erbaceo fermentato e anche di ammoniacale. Più sapido e piccante.



Prende il nome da Gorgonzola, una cittadina alle porte di Milano, in passato centro di scambi e di raduno delle mandrie in transito. Leggenda vuole che sia stato prodotto per sbaglio da un ragazzo distratto che, per correre dall'amata, lasciò la cagliata fresca appesa a un gancio in una cantina umida. Il giorno seguente, per riparare all'errore, aggiunse la cagliata fresca del mattino. Questa tipologia "a due paste", è oggi pressoché scomparsa. Anche il gorgonzola a fermentazione naturale, detto "naturale" è rarissimo e presenta un'erborinatura più marcata: viene prodotto lasciando che le spore fungine si inseminino naturalmente. Per la produzione dell'attuale Gorgonzola, la procedura secondo disciplinare prevede l'utilizzo di latte vaccino pastorizzato, a cui vengono aggiunte spore di penicilli e fermenti lattici. I cubetti di cagliata ottenuta con caglio liquido di vitello, dopo una sosta sotto siero, sono ulteriormente ridotti alle dimensioni di una noce. La cagliata, estratta con teli, sgronda in fascere su tavoli spersori. La salatura è a secco o in salamoia. Le forme, che contengono internamente le spore fungine, vengono quindi forate attraverso le facce, permettendo all'aria di entrare in contatto

con i penicilli, che sviluppandosi favoriscono la crescita delle muffe nobili (erborinatura). Esistono due tipologie: Gorgonzola Dolce, in forma grande (stagionatura di 50 giorni), con pasta molle e spalmabile, bianco latte ed erborinatura poco evidente; Gorgonzola Piccante, in forma media (stagionatura di 80 giorni) o forma piccola (stagionatura di 60 giorni), con pasta paglierina, compatta, e abbondante erborinatura. La crosta è rugosa, umida, con presenza di muffe paglierino carico tendenti al rosso-arancio.



ABBINAMENTI

Birra



Belgian Strong Dark Ale
León - 10°/12°C

Miele



Rododendro
(Gorgonzola piccante)

Vino



Piemonte DOC Sauvignon
Op S - Vinicea

Miele



Melata (bosco)
(Gorgonzola dolce)

Salsa (chutney)



Pomodori, Carote e Pepe Nero
(Gorgonzola piccante)

Confettura



Mela valdostana
e Liquirizia di Calabria
(Gorgonzola dolce)

Gorgonzola Dolce



Società cooperativa agricola Latteria Sociale di Cameri

via Novara, 67 – Cameri (NO)
Tel. 0321518224 - latteriadicameri.it



A ridosso del Parco del Ticino sorge questa cooperativa dal taglio industriale che mantiene tuttavia l'artigianalità delle lavorazioni. Nata nel 1914, oggi trasforma il latte di sedici soci allevatori. Il Gorgonzola è il loro prodotto trainante, premiato già nel lontano 1924 alla Prima mostra internazionale del commercio e dell'industria casearia a Milano. Prodotto in estate, con gli animali alimentati al pascolo di pianura e stagionato tre mesi in celle statiche, posto su assi di abete, il Gorgonzola dolce vincitore del panel si presenta con un'erborinatura uniforme diffusa e ben distribuita, di colore verde, grigio e bianco. Al naso rilascia sentori di lievito, fungo champignon, lattico, sottobosco e vegetale cotto come cavolo, che si riconfermano nelle sensazioni aromatiche. Buon equilibrio tra dolce e salato nei sapori, con una più bassa acidità. Al trigemino piccante medio-basso; struttura solubile che regala in bocca sensazioni piacevoli e avvolgenti. Un formaggio suadente.



Arrigoni Battista Spa

via Treviglio, 940 – Pagazzano (BG)
Tel. 0363031203 - arrigoniformaggi.it



Presente in Guida anche con la sua produzione di formaggi tradizionali lombardi, quali Taleggio e Quattroformaggi, questo caseificio industriale è guidato da quattro generazioni dalla famiglia Arrigoni. Nato nel 1914, oggi si annovera tra le più prestigiose aziende del settore e può vantare una filiera completa, dalla materia prima al prodotto finito. Nel loro Gorgonzola dolce,

stagionato 85 giorni, l'erborinatura si presenta uniformemente diffusa e ben distribuita, di colore verde, grigio e azzurro. Al naso sentori di lattico, fungo e lieviti, riconfermati alla masticazione negli aromi retronasali. Equilibrio di dolce e salato, con una bassa acidità. Media piccantezza al trigemino e buona solubilità della struttura. Un prodotto gradevole con una specifica caratterizzazione piccante che si discosta dalla media.



Caseificio Defendi

via Francesca, 82 – Caravaggio (BG)
Tel. 0363301022 - formaggidefendi.com



Questo caseificio dai grandi volumi mantiene una lavorazione artigianale. La sua nascita risale al 1865: lunga tradizione, dunque, che si traduce in esperienza. Il loro Gorgonzola Dolce alla degustazione ha maturato 86 giorni. Presenta un'erborinatura uniformemente diffusa e ben distribuita, di colore verde, grigio chiaro e bianco. Tra gli odori, giungono al naso champignon, lattico, vegetale secco, lieviti e fermentato, che trovano conferma nel bouquet aromatico. Equilibrio di dolce e sala-

to al palato, con un più basso acido. Medio-bassa la sensazione trigeminale di piccante; molto buona la solubilità della struttura. Nel complesso un formaggio equilibrato, dall'ampio ventaglio organolettico.



Riserva Leonardi – Igor Srl

s. Natale Leonardi, 42 – Cameri (NO)
Tel. 03212001 - igorgorgonzola.it

Caseificio dal taglio semindustriale a guida dei fratelli Leonardi, che vanta grande efficienza e tecnologia. Il loro Gorgonzola Dolce all'assaggio ha stagionato due mesi. Presenta un'erborinatura uniforme verde, grigia e azzurra. Lieviti, fungo, lattico, brodo di carne e patata bollita sono i sentori al naso, che trovano conferma nel complesso aromatico. Buon equilibrio di sapori; basso il piccante al trigemino. La solubilità della struttura è elevata, con media adesività. Un prodotto equilibrato e senza difetti.

E inoltre...

Bassi Spa

via Sempione, 10 – Marano Ticino (NO)
Tel. 032197147 - bassiformaggi.it





Alto Adige

Scrigno di formaggi tra le più belle montagne

L'Alto Adige è la provincia più a Nord d'Italia e si trova nel bel mezzo delle Alpi, circondato da un fantastico panorama montano. Qui convivono da sempre genti di lingue diverse: tedeschi, italiani e ladini hanno plasmato la cultura e il territorio di questa parte d'Italia. Protetti e isolati da un imponente paesaggio alpino hanno dato vita a prodotti locali unici, caratteristici e irripetibili. Bolzano, la porta delle Dolomiti, ha sempre costituito un punto d'incontro fra usanze culinarie austriache, germaniche e ungheresi: Messisbugo, già nel XVI secolo ci fornisce minuziose indicazioni per le "torte alla tedesca", simili all'odierno strudel, mentre altre influenze giungono dalla cucina dell'Impero austro-ungarico, come testimonia il "gulasch" o i popolarissimi "knödel", comuni a tutto l'arco alpino austriaco, ceco e sloveno. Economicamente, l'Alto Adige è stato per un lungo periodo caratterizzato quasi esclusivamente dall'agricoltura: nelle regioni più calde si coltivano soprattutto uva e mele. Nelle zone di montagna, sono le mucche a farla da padrone: qui gli altoatesini sono spesso allevatori, agricoltori e casari insieme e sono riconoscibili dal tipico "Firtig", il grembiule blu che per loro è caratterizzante come nessun altro abbigliamento da lavoro. Sul piano naturalistico e paesaggistico l'Alto Adige è una "regione" tra le più affascinanti, con i suoi parchi naturali (quasi una decina in tutta la provincia) e con le Dolomiti, patrimonio dell'UNESCO che, insieme alle vicine Alpi, sventano in tutta la loro maestosa bellezza e intrinseca fragilità. Come le genti, anche queste due diverse catene montuose (le "nordiche" Alpi e le "medi-

terrane" Dolomiti) si incontrano qui, dando origine a panorami di rara bellezza e anche a diversi "sapori", come testimonia la Fontana delle Due Acque a Dobbiaco, dove è possibile assaggiare e testare la differenza tra la calcarea dolomitica e la vulcanica alpina. Parlando delle incantevoli valli trentine non si può fare a meno di nominare i masi, le tipiche costruzioni rurali di cui sono disseminate. Il nome deriva dal latino *mansio*: dimora. Ce ne sono migliaia, diffusi in tutte le valli, trasformati in aziende agrituristiche che offrono agli ospiti la possibilità di soggiornare e assaporare l'atmosfera del legno e il calore della stube. I masi e le famiglie che li abitano sono inoltre il cuore pulsante della produzione di latte e formaggio in questa provincia montana, spesso organizzati in cooperative casearie. Questi uomini e donne sono persone molto speciali e contribuiscono con il loro lavoro a preservare il paesaggio, la cultura e la natura di questi luoghi.

I FORMAGGI

Regionali

● GRAUKÄSE PAT

● STELVIO DOP

Graukäse - PAT



Tipologia, note di produzione:

Formaggio magro; latte vaccino, scremato, crudo; pasta aromatizzata, pressata, cruda e cotta, cremosa o granulosa o semidura; stagionatura: fresco, semistagionato, stagionato.

Sintesi gusto-olfattiva:

Aroma di lattico cotto, erbe fresche, fieno, stalla pulita, animale; la nota agrumata sfuma in una piccantezza equilibrata. Nota di amaro che si evolve a seconda della quantità di siero.



Il formaggio più margo d'Italia: il Graukäse, ovvero "formaggio grigio", poiché in passato, quando le donne producevano questo formaggio dal latte magro inacidito, le muffe che si formavano erano grigie. Oggi come allora, è diffuso in val Pusteria, valle Aurina, Wipptal, Tirolo Orientale, Zillertal, valle dell'Inn, nelle sue varie declinazioni più o meno speziate o stagionate. È nato nelle malghe più povere, dove era necessario recuperare tutto il grasso del latte per produrre il burro (vero prodotto "ricco" di una volta) e dove mancava il caglio. Oggi non è più un prodotto di recupero, ma è il simbolo di una cultura casearia basata sull'intuizione e consolidata dall'esperienza, tant'è che ha superato paradossalmente il costo del burro. La produzione ha avvio tra giugno e settembre, quando il latte di una munta viene riscaldato a 25° e addizionato con fermenti lattici, senza utilizzare alcun tipo di caglio. La cagliata si forma per acidificazione, dopo 24-36 ore. Per favorire lo spurgo del siero viene riscaldato il coagulo pian piano a circa 50°. La cagliata asciugata viene raccolta e posta su teli di lino, dove subisce una pressatura. Viene poi rotta a mano in modo grossolano, poi salata e, volendo, leggermente pepata. La stagionatura dura per due o tre settimane su ripiani di legno d'abete, in

ambienti freddi per circa 3 mesi. Ha forma cilindrica o parallelepipedica irregolare, del peso di 0,5 - 1,5 kg. Il Graukäse "fresco" prende la forma dalla ciotola in cui viene messa la cagliata e si gusta dopo 10 giorni. Il "pressato" si presenta senza crosta, con pasta untuosa e marmorizzata, con nocciolo interno bianco-gesso tendente al giallo. A stagionatura avanzata si forma una crosta sottile, rugosa e screpolata, dal caratteristico colore grigio-verde con riflessi azzurrini dovuto allo sviluppo di muffe. Si gusta secondo tradizione, condito con olio, cipolla e aceto.

ABBINAMENTI

Birra



Indian Pale Ale
Nazionale Luppolo Fresco
(Blonde Ale)
8°/10°C

Miele



Rododendro

Vino



Lagrein Südtirol
Alto Adige DOC

Salsa (chutney)



Pomodori, Carote e Pepe Nero



Maso Moarhof

via Kirchdorf, 21 – Campo Tures (BZ)

Tel. 3400538406

moarhof-albeins.it



Lungo il sentiero che porta al castello di Tures si trova il maso di Roland e Claudia Eder. Lui ha ereditato il lavoro dei genitori, si occupa dell'attività agricola e degli animali e, insieme a Claudia, trasforma il latte di loro produzione in ottimi formaggi. Se hanno sempre svolto questa attività per loro stessi, dal 2017 hanno allargato gli orizzonti, aprendo il caseificio. Filiera corta dunque, e una filosofia: trattare con amore le loro Pezzate rosse e Simmenthal. Il Graukäse vincitore del panel è un formaggio di gran carattere, che al naso si presenta con sentori di media intensità che richiamano l'animale e l'ammoniaca, insieme a una più bassa nota di cuoio. Acido e amaro sono i sapori prevalenti, mentre negli aromi retronasali torna l'animale, accompagnato da cipolla ed erbaceo. Piuttosto elevata la persistenza gustativa; la struttura si presenta adesiva e deformabile in bocca. Un prodotto in cui sapienza e tradizione trovano un'eccelsa applicazione.



Maso Veiderhof

via Hiebler, 1 – San Candido (BZ)

Tel. 0474910032 -

info@veiderhof.com



In un maso vecchio di seicento anni, Paul Peter Weitlaner ha avviato la sua attività nel 2009. Qui alleva vacche di razza Bruna alpina e Frisone, mentre la moglie lavora come casara e il figlio aiuta durante l'estate, quando le mucche più giovani si spostano per la transumanza. Con loro è possibile anche effettuare visite guidate e degustazioni, oppure pernot-



tare presso il maso. Il Graukäse degustato si presenta al naso con un ricco bouquet olfattivo che comprende sentori di animale, siero fermentato, aceto di mele, erba cipollina, vinnaccia e mosto in fermentazione. In bocca i sapori vertono verso l'acidità; aceto di mele ed erba cipollina si confermano nelle sensazioni aromatiche, insieme a un sentore di giardiniera. La struttura è granulosa e friabile, piuttosto elevata la persistenza gustativa. Eccellenza.



Maso Mittermairhof

Selva dei Molini (BZ)

Tel. 0474 653389 - laner.nikolaus@rolmail.net



Valli ricche di pini e larici, muschio e funghi, fanno da cornice al maso di Agnes Laner, che gestisce questa attività dal 2001. Suo marito si occupa delle loro Pezzate rosse, mentre è di Agnes il compito di lavorarne il latte in caseificio. Filiera corta dunque, e nel periodo estivo si spostano tutti in malga, dove da metà giugno proseguono la produzione fino a ottobre, quando festeggiano la discesa dall'alpeggio. Il loro formaggio si caratterizza per un ventaglio olfattivo che comprende note di





Puglia

Il “buen retiro”

Questa regione è una terra declinabile al plurale, un luogo che cela e che mostra anime diverse, sospese tra natura, storia, tradizione e gusto. Dal disegno allungato, posta tra due mari (Adriatico e Ionio), è definita il tacco dello Stivale: una penisola nella Penisola. Segnata storicamente da presenze ingombranti (tra cui Federico II di Svevia) che ne hanno modificato e segnato alcuni tratti architettonici, reca in maniera indelebile il passaggio dei secoli attraverso forme lineari e rigide delle costruzioni romaniche o quelle coniche dei trulli, a fantasiosi ghirigori ammirabili nei fregi dell'arte barocca. Regione non solo lunga ma anche colorata: rossa per la terra, bianca per i paesi di pianura e di collina, verde e argentata per gli ulivi, azzurra per il mare. La Puglia ha accolto per secoli le greggi transumanti, il suo Tavoliere è stato meta di pastori di mezza Italia; ne è testimonianza il Canestrato, che deve il suo nome al canestro in cui era ed è messo in forma, ci racconta di pastori giunti da terre lontane quali Abruzzo, Molise, Campania e Basilicata in cerca di temperature miti per affrontare l'inverno. Gli allevamenti di vacche si legano alla produzione (che in origine era effettuata nelle stesse masserie) delle paste filate fresche e stagionate in una zona, la Murgia sud Orientale in particolare, dove in passato si trasferirono alcune nobili famiglie partenopee con i propri animali al seguito, portando in dote tecniche di lavorazione e trasformazione del latte che hanno attecchito. A tal proposito, la vacca Podolica, discendente diretta dell' Uro, era uno dei simboli di questa terra: in passato animale da lavoro insostituibile, oggi viene allevata

con obiettivi di tutela della biodiversità, ma senza disdegnare carne e latte. Ed è proprio da questo prezioso animale che deriva il Caciocavallo Podolico, famoso nelle fiere di tutta Italia nella sua versione “impiccata”: appeso a pochi centimetri da braci ardenti per consentirne la fusione, viene lasciato cadere su pane di semola abbrustolito. Il resto l'ha creato l'inventiva dei casari, che di generazione in generazione si tramandano tecniche e saperi. Ed è proprio dalla mente di uno di questi che nel secolo scorso è nata l'idea di racchiudere in una sfoglia di pasta filata un impasto di sfilacci di mozzarella unita a panna. In principio fu la trovata per salvare il lavoro in una giornata nevosa, oggi la Burrata di Andria è un prodotto ricercato in tutto il mondo, bianca come le spiagge di questa splendida terra.

I FORMAGGI

Regionali

- BURRATA DI ANDRIA IGP
- CACIOCAVALLO PODOLICO PAT
- CACIORICOTTA PAT
- CANESTRATO PUGLIESE DOP
- GIUNCATA PAT
- MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP
- PALLONE DI GRAVINA PAT

Interregionali

- CACIOCAVALLO SILANO DOP
- CALABRIA
- RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP
- CAMPANIA
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CAMPANIA

Burrata di Andria

IGP



Kcal
247



Tipologia, note di produzione:

Formaggio grasso; latte vaccino, intero, crudo o pastorizzato; caglio di vitello; pasta filata, cruda o semicotta, molle; stagionatura: freschissimo.

Sintesi gusto-olfattiva:

Il gusto, inconfondibile, è dato dal sapore di latte fresco o cotto unito a burro e panna.

Uno dei più famosi “formaggi” pugliesi che si differenzia dagli altri per la sua particolare tecnica di lavorazione e per le sue caratteristiche organolettiche, che lo rendono uno dei più pregiati prodotti caseari del Mezzogiorno d'Italia. In passato era utilizzato il latte di vacca Podolica, razza da lavoro allevata fino ai primi decenni del Novecento, ora in particolare quello della Frisona. La burrata ha l'aspetto di un piccolo sacchetto di pasta filata, bianco e lucido, dello spessore di circa 2 mm. Questo sacchetto, fatto a mano, rinchiude un morbido cuore di “sfilacci” detti anche “lucini”, composti dalla stessa pasta filata che forma l'involucro, a cui viene aggiunta della panna; il tutto è chiamato “stracciatella”. Più sarà sottile lo spessore del “sacchetto” e più fini sono gli “sfilacci”, più sarà gustosa la Burrata (e bravo il casaro che l'ha realizzata). La salatura, laddove effettuata, viene eseguita mediante aggiunta di sale alla stracciatella. La Burrata è caratterizzata da una superficie liscia di colore bianco candido lucente e da un sapore tendenzialmente dolce e burroso. Il peso di una buona Burrata può variare da 100 g a 1 kg.



ABBINAMENTI

Birra



Witbier
Open White
8°/10°C

Miele



Trifoglio

Vino



Martina Franca DOC

Salsa (chutney)



Pomodori,
Carote e Pepe Nero



Caseificio Fratelli Nuzzi

via Monte Grappa, 99 – Andria (BT)

Tel. 08835903359

fratelli.nuzzi@libero.it



Salvatore, Antonio e Vincenzo si dividono i ruoli nel loro caseificio nato nel 1985. Se inizialmente si trattava di un piccolo laboratorio in cui si producevano pochi e prelibati prodotti, nel corso degli anni questa realtà è diventata un'azienda dall'ampia proposta, in grado però di mantenere inalterati la qualità e il sapore legati alla tradizione, risultato ottenuto anche grazie all'impiego di latte proveniente dagli allevamenti del territorio. La loro Burrata di Andria è prodotta con latte crudo; degnissima rappresentante del marchio IGP e vincitrice del panel dedicato, all'assaggio è fresca di giornata. Si apprezza l'ottimo rapporto tra involucri e farcitura. Gli sfilacci interni risultano delicati e filiformi come da disciplinare. In bocca la panna è suadente e avvolgente, con un perfetto equilibrio tra dolce e sapido. Nel tempo persiste un piacevole gusto lattico e fresco. L'involucro sottile dona delicatezza e sensazioni eleganti al palato. Commovente.



Caseificio Montrone

via Corato, 391 – Andria (BT)

Tel. 0883541435

montrone.net



Una grande realtà nata nel 1950 che oggi impegna un'intera famiglia: Salvatore e Vincenzo Montrone sono i casari, altri cinque fratelli seguono l'acquisto del latte (proveniente in prevalenza dal Trentino) e la produzione, e i loro figli e nipoti sono a propria volta occupati in azienda. Hanno particolarmente a cuore l'artigianalità di ogni fase della lavorazione, che



nella loro Burrata di Andria IGP riguarda tutte le parti, dal cuore di pasta sfilacciata a mano, fino alla tipica chiusura. Fresca di giornata, all'esame si presenta con un involucro lucente di bianco porcellanato e di forma perfetta. La farcitura leggermente più spessa è ben compensata da un involucro lavorato finemente, molto piacevole sotto i denti. In bocca si esprime un gusto dolce di panna fresca e di latte. Appagante.



Caseificio artigianale Famiglia Olanda

via Santa Maria dei Miracoli, 150

Andria (BT)

Tel. 0883551810

caseificioolanda.it



Riccardo Olanda, casaro di seconda generazione, insieme alla moglie Carmela ha dato vita nel 1988 a questa attività in cui tutt'oggi è impegnato insieme ai figli e al fratello. La loro filosofia è "piccola produzione, grande quali-



Fratelli Simone

via Saverio Mercadante, 41

Andria (BT)

Tel. 0883598017

caseificiosimone.it



Casari di terza generazione, con il nonno Michele allievo di Lorenzo Bianchino, propongono una Burrata fatta con latte crudo proveniente da Puglia e Basilicata; il rapporto farcitura-involucro si sbilancia verso quest'ultimo, ma non impedisce al prodotto di essere degno di nota, con gusto corretto, pieno e fresco.

**La prima guida valutativa
sul mondo dei formaggi italiani
realizzata da Le Guide de L'Espresso**

**Oltre 2.000 caseifici italiani coinvolti
e una selezione dei 450 migliori**

**91 schede tecniche dei formaggi
degustati e valutati**

**Tutte le 58 DOP e IGP ufficiali
e altri 33 formaggi tipici regionali**

**Oltre 400 abbinamenti
con birra, vino, miele e conserve**

**Indicazioni pratiche per organizzare
visite guidate presso caseifici
e fattorie agrituristiche**

**Dove acquistare i formaggi
nei 100 mercati di Campagna Amica
di tutta Italia**

In collaborazione con

