

"Ubriachi" e stagionati: le ultime mode in tavola



A Bra un successo per lo stand dei formaggi valtellinesi

BRA Innovazione e tradizione. Ma l'unico valore imprescindibile è la qualità. E' questo il messaggio che arriva da Cheese 2007. Perché è giusto cercare di accontentare i gusti, o meglio le mode, dei consumatori, ma è fondamentale partire sempre dalla elevata qualità.

Così, a fianco dei prodotti storici, come il gorgonzola, il parmigiano reggiano, il bitto valtellinese e altri, si trovano formaggi affinati in mille modi diversi. La moda sembra quella dell'abbinamento con il vino direttamente in fase di produzione. E così arrivano i vari "ubriachi", affinati con le vinacce e a volte anche con il mosto del vino. Tra gli altri, ecco un singolare Ubriaco di Zibibbo, oltre uno al Nero d'Avola, proposto da Cibus, stagionatori siciliani.

«Ma bisogna sempre partire da prodotti freschi di qualità elevatissima - spiega il responsabile Carmelo Cilia - altrimenti non si può fare nulla di

buono. Noi scegliamo prima di tutto le aziende, che ci forniscono i formaggi, per poi avere la certezza di ottimi risultati».

Di moda, tendenza, sono anche alcuni formaggi storici, come il Castelmagno, eccezionale prodotto piemontese. Ma bisogna fare dei distinguo. «Con la Dop (Denominazione origine protetta, ndr) c'è tanto Castelmagno in commercio - spiega Giorgio Amedeo, responsabile del presidio Slow Food del Castelmagno d'alpeggio - ma poco dei piccoli produttori che utilizzano ancora i metodi tradizionali di lavorazione. La prima differenza è che ad ogni mungitura c'è una produzione, mentre altri lavorano dopo quattro mungiture, lasciando che il latte in questo periodo perda le proprie caratteristiche organolettiche. E poi il Castelmagno d'alpeggio deve essere realizzato oltre i 1.600 metri di altitudine. E il prezzo? Non è poi tanto differente dagli altri».

Raf. F.