

i formaggi da week-end

DALLE MANI DEI CASARI NASCONO DELLE FORME CHE SONO VERI GIOIELLI E CHE MERITANO UN VIAGGIO PER ASSAPORARLE NEL LUOGO DI PRODUZIONE. ECCO QUATTRO METE IDEALI PER UN FINE SETTIMANA DA VIVERE ALL'INSEGNA DELLA NATURA, DELLA CULTURA E DEL GUSTO

di armando gambera

Per un fine settimana tutto da gustare, unite il piacere di visitare una bella località a quello di assaggiare un prelibato formaggio nel luogo in cui nasce. Sarà l'occasione per osservare gli animali al pascolo e il malgaro al lavoro, per fare assaggi o acquisti da degustare a casa con i propri ospiti. La proposta vi stuzzica? Ecco qualche meta, da nord a sud, che merita il viaggio.

- In Piemonte, nella piccola Valle Grana (Cuneo), che culmina nel colle della Fauniera, dove spesso transita il Giro d'Italia. Qui si fa uno dei formaggi più cercati e più amati al

mondo, il Castelmagno Dop. La sua produzione limitata ha purtroppo favorito molte imitazioni, ma in borgata Chiappi, la società "Terre di Castelmagno", formata da cinque produttori guidati da Giorgio Amedeo, produce il Castelmagno d'Alpeggio, vale a dire ottenuto con il latte di vacche che pascolano a una quota compresa fra 1.600 e i 2.200 metri, nei mesi estivi, quando i prati sono ricchi di essenze aromatiche. È questo un cacio tradizionale nella tecnica e nel bagaglio gusto-olfattivo e che deve stagionare per almeno sei mesi: la sua pasta cede la secchezza iniziale e volge al tenero e al setoso, la sua unghia si fa pronunciata, sapida e lievemente piccante e, infine, si forma all'interno qualche lieve venatura grigio-verde delle muffe.

- In Alto Adige, dove i verdi prati, le malghe d'alta quota e ghiacciai invitano a lunghe passeggiate ed escursioni in montagna, potete assaggiare un piccolo formaggio vaccino di nome Arunda (dal monte omonimo), prodotto nell'alta Val Venosta in un maso che fin dal 1673 appartiene alla famiglia Agethle. La mamma e il figlio Alexander coordinano le attività aziendali, mentre il giovane casaro Max Eller produce

questo splendido Arunda, scoperto al Festival del Formaggio di Campo Tures (BZ). La sua crosta dorata è invitante, la sua pasta è morbida e suadente. Di grande personalità.

- Nelle foreste del Casentino, in Toscana, oasi di pace, di natura e di spiritualità di fronte al santuario francescano della Verna e l'Eremo di Camaldoli, a Pratovecchio (AR) si trova l'azienda agricola di Lorenzo Cipriani, con annesso agriturismo. Qui si produce un Pecorino del Casentino che si apprezza immediatamente per la freschezza latteica e per la piacevolezza della struttura. È pronto per la tavola quando mette la crosta, una sorta di buccia sottile, da cui il nome di "abbucciato".

- In Sicilia, nell'entroterra, ai confini fra le province di Agrigento e di Palermo, che tante bellezze regalano agli appassionati di arte e di archeologia. A Castronovo (PA) c'è il caseificio di Salvatore Passalacqua che produce un ottimo Pecorino Siciliano. Formaggio di notevole impronta aromatica, con il dolce iniziale che sconfinava nel piccante finale, ora lieve nelle forme giovani, ora più marcato nelle forme mature. Un crescendo di sapori accattivanti e talvolta forti.



CASTELMAGNO D'ALPEGGIO DOP



ARUNDA



PECORINO DEL CASENTINO



PECORINO SICILIANO DOP

Zona d'origine: Piemonte, Cuneo, valle Grana, comune di Castelmagno.

Descrizione: da latte crudo intero vaccino; forma cilindrica di media dimensione, scalzo diritto, facce piane con il marchio impresso sulla faccia superiore; crosta grigio-rossiccia. Pasta cruda e friabile, giallo paglierino chiaro, con sottocrosta abbastanza pronunciata.

Caratteristiche gusto-olfattive-tattili: i profumi intensi e ampi ricordano la malga di montagna, la cantina di stagionatura e il sottobosco. Ha cuore friabile e sottocrosta più compatto, quasi setoso. Perfetto equilibrio dei sapori, con finale animale e leggermente piccante

Stagionatura: da il meglio di sé dopo i 6 mesi. Se affina in locali adatti può assumere qualche venatura grigio-verde.

Ordine di servizio: da solo, a fine pasto o su gnocchi di patate e sfornati di verdura. Ben si accosta ai vini Barbaresco, Roero e Colline Saluzzesi.

Un produttore "giusto": TERRE DI CASTELMAGNO via Comunale 11, Borgata Chiappi, Castelmagno (CN), tel. 338.6261222 (Giorgio Amedeo).

Zona d'origine: Alto Adige, Bolzano, valle Venosta, comune di Malles.

Descrizione: da latte crudo intero vaccino; forma cilindrica di piccole dimensioni, scalzo diritto, facce piane. Crosta lavata, sottile e di colore dorato. Pasta cruda e tenera, di colore giallo paglierino, con occhiatura irregolare.

Caratteristiche gusto-olfattive-tattili: i profumi intensi e caratteristici rimandano ai pascoli e alle malghe. In bocca è burroso e fondente, di ottima palatabilità, con aromi di fieno e di noci. Di grande piacevolezza per l'elegante fruttato.

Stagionatura: la pienezza di gusto aumenta con la stagionatura, così pure la persistenza; raggiunge il meglio a 5-6 settimane e si conserva bene fino a 9.

Ordine di servizio: da solo, a fine pasto con pane di segale o a inizio pranzo con lo speck. Ingrediente indispensabile nella preparazione dei canederli. Si accosta bene ai vini Schiava e Lagrein.

Un produttore "giusto": CASEIFICIO DEL MASO ENGLHORN Clusio 8, Malles (BZ), tel. 0473.831664

Zona d'origine: Toscana, Arezzo, Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, comune di Pratovecchio.

Descrizione: da latte crudo intero ovino; forma cilindrica di media dimensione, facce piane, scalzo diritto. Crosta a buccia d'arancia, sottile ed elastica, di colore giallo paglierino con muffa bianca diffusa. Pasta tenera di colore bianco latte e con occhiatura irregolare.

Caratteristiche gusto-olfattive-tattili: profumi delicati di latte di pecora, sapore dolce con finale lievemente ammandorlato; struttura tenera e di buona solubilità. Il quadro aromatico è elegante.

Stagionatura: a un mese di vita si apprezza la sua freschezza ed è ottimo da tavola; dopo 2-3 mesi diventa semiduro con un quadro gusto-olfattivo molto complesso.

Ordine di servizio: a fine pasto; gradevole negli spuntini o a merenda con frutta o composte di frutta. Ben si abbina a un Chianti giovane.

Un produttore "giusto": LORENZO CIPRIANI Loc. Digonzano 15, Casalino, Pratovecchio (AR), tel. 328.0332284

Zona d'origine: Sicilia.

Descrizione: da latte ovino, intero e crudo, di animali di razza comisana, barbaresca, pinsinita e valle del Belice. A pasta cruda; forma cilindrica di 12 kg circa con crosta giallognola, canestrata e oliata. Pasta compatta, di colore bianco o giallo paglierino con occhiatura scarsa o assente.

Caratteristiche gusto-olfattive-tattili: profumi di latte, di fieno, di pecora. Il gusto è complesso, con il sapore dolce iniziale che termina nel piccante. Aromi intensi e persistenti che rimandano alle note olfattive. La struttura è piacevolmente friabile e tende al granuloso con la stagionatura.

Stagionatura: ideale intorno ai 6 mesi; oltre è apprezzato dai palati forti e amanti del piccante.

Ordine di servizio: a fine pasto con pane casereccio e vino rosso siciliano, come Nero d'Avola e Cerasuolo di Vittoria; con il Passito di Pantelleria nel caso di pecorini molto stagionati.

Un produttore "giusto": CASEIFICIO PASSALACQUA SALVATORE c.da Baronaggio, Castronovo di Sicilia (PA), tel. 091.8218606

I lettori di aTavola possono chiedere agli esperti dell'Onaf consigli e informazioni sui formaggi e il loro servizio. Scrivete a: atavola@italiaatavola.it

Nella foto: Armando Gambera, maestro assaggiatore e consigliere Onaf.



onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI
Sede e segreteria nazionale:
via Castello 5, Grinzane Cavour (CN)
Tel. 0173.231108 - www.onaf.it

"Schegge" tecniche: la pasta cruda

I formaggi "a pasta cruda" sono quelli la cui cagliata (ottenuta a temperature fino a 36-38°C) non subisce ulteriori trattamenti termici viene messa in forma dopo l'eventuale rottura. Una tecnica seguita soprattutto nel nord Italia, meno diffusa rispetto alla quella della semi o completa cottura (tipica dei grana, pecorini e paste filate). Le "paste crude" danno luogo in gran parte a formaggi molli e teneri, con profumi che rimandano al latte e alle erbe del prato, con struttura fondente, dolce e leggermente sapida. Di breve e media stagionatura, mettono in risalto la freschezza della pasta e il fruttato degli aromi. Ottimi da tavola e versatili in cucina.

L'assaggiatore invita a... riconoscere il "dolce" nei pecorini freschi

Tra le sensazioni gustative quella del dolce è forse la più accattivante. Morbida e soave, riposa il palato, diverte e rasserena. Considerando le varie sostanze che offrono sensazioni dolci, il grasso la fa da padrone. Lo sa bene chiunque abbia gustato un roccietto di grasso da un sontuoso bollito o una tenera fetta di lardo campagnolo. Il latte di pecora è il più dolce perché possiede un alto tenore di grassi e la dolcezza che si trasferisce nel

formaggio pecorino fresco è il parametro con cui valutare in modo semplice e immediato la qualità dei diversi prodotti caseari. Vi propongono un formaggio di pura pecora, fresco, con una chiara sensazione amara? Diffidate: o è un latte misto o è mal fatto. Altro discorso vale per il pecorino stagionato: con l'affinamento la sensazione di dolce diminuisce per lasciar spazio a sentori più evoluti, tendenti al piccante. Elio Ragazzoni