

Sommario

- 3** **L'editoriale** di Pier Carlo Adami
- 5** **La grattugia del direttore** di Elio Ragazzoni
- 7-11** **L'altra Padova da scoprire** di Ferdinando Garavello, Giancarlo Andretta
- 12-13** **Evoluzione e innovazione nell'analisi descrittiva** di Giuseppe Zeppa
- 14-15** **La struttura e l'uso del tatto** di Enrico Surra
- 16-17** **L'occhio si vede e si sente** di Vincenzo Bozzetti
- 18** **Sbatti il cacio in prima pagina** di Domenico Villani
- 19** **Il miglior investimento? Conoscere il formaggio** di Andrea Magi
- 20-21** **Le razze ovine da latte** di Luca Battaglini
- 22-23** **Il caso Sardegna** di Andrea Cabiddu
- 24-25** **Rossini e i formaggi** di Dario Bonuccelli
- 26** **Una leccata di formaggio** di Flavio di Gregorio
- 27** **La più giovane assaggiatrice** di Mario Truant
- 29** **Peccati di gola** di Luigi Cremona e Lorenza Vitalli
- 30-31** **Trentennale Onaf** di Corrado Olocco
- 32-33** **Il Carotiere per tassello** di Alan Bertolini
- 35** **La riforma dei corsi** di Armando Gambera
- 36-37** **Lisozima, una querelle nazionale-popolare** di Umberto Belltrami
- 38-39** **Frico per sempre** di Linda del Ben
- 40** **Il formaggio che unisce** di Ernesto Garzotto
- 41** **Trentino di Malga c'è fermento** di Marina Schmöhl
- 42-43** **I formaggi dei valdesi** di Sara Valentini
- 44-45** **La ricotta regina della pasticceria napoletana** di Gianmario Giuliano
- 46** **Formaggi di Garfagnana** di Eros Bianchi
- 47** **Anche in Giappone batte un cuore Onaf** di Marco Benedetti
- 48-49** **Mozzarelle di bufala a confronto** di Eugenio Micheli
- 50-51** **Le ricette di Fabio Campoli** di Sara Albano
- 52** **Sobria ebbrezza** di Umberto Casale
- 53-59** **Onaf News** a cura di Beppe Casolo
- 60** **Agenda** di Marco Quasimodo
- 61** **Formaggi in libertà** di Firenze Cravetto
- 62** **La vignetta** di Gianni Audisio

NEL 30° DELLA NOSTRA ORGANIZZAZIONE UN CORSO DI FORMAZIONE IN BURUNDI

Onaf, formaggi e casari nel cuore dell'Africa



• **Il progetto parte a marzo ed è rivolto a 10 studenti selezionati**

di Pier Battaglini

Questa non è una fiaba, è un esempio di buona pratica per l'aiuto al Sud del mondo. Désiré Uwizeyimana è un giovane burundese che studia matematica a Bujumbura, la capitale di un piccolo Paese nel cuore dell'Africa. È un ragazzo sveglio, intelligente, ma non lo attende una prospettiva rosea: troppo difficile trovare impiego anche con una laurea e troppo poco sono valorizzati e pagati i docenti. Poi un giorno incontra Fides Marzi Hatungimana, che periodicamente visita la sua terra natale dove è attiva la solidarietà dell'associazione di volontariato Dukore Hamwe, da lei presieduta, che accompagna nello studio e nella formazione professionale giovani burundesi volenterosi.

Fides, dottore agronomo e delegata Onaf per la provincia di Sondrio, gli fa una proposta: usufruire di una borsa di studio annuale presso la prestigiosa scuola agroalimentare di Moretta di Cuneo, dove egli potrà imparare a fare il casaro. Désiré non esita: con entusiasmo arriva in Italia, impara la nostra lingua, segue con interesse e profitto la scuola, realizza tirocini pratici nel caseificio Martino a Sampyre in Val Varaita, poi presso l'azienda agrituristica La Florida di Mantello (Sondrio).

Nel 2013 è pronto per tornare in Africa: si misura subito sul campo perché, grazie a Dukore Hamwe, riesce ad attivare la filiera lattiero-casearia presso Itambu, una avviata macelleria di Bujumbura, con 70 dipendenti. Appena sceso dall'aereo gli vengono commissionate 2000 mozzarelle per un importante ricevimento nuziale. Supera la prova ed è ormai fatta. Da allora Désiré ha lavorato molte caldaie di latte, ha imparato a diversificare i prodotti in rapporto al mercato, vende nella capitale ma anche nei territori limitrofi.

Ora, consapevole della sua fortuna, è pronto a trasmettere il suo sapere professionale ad altri giovani. Vuole fare il formatore di casari.

Il progetto è partito in questi giorni ed è rivolto a 10 studenti, accuratamente selezionati, a cui Désiré trasmetterà conoscenze teoriche e competenze operative nel campo caseario. Occorre fornire il materiale tecnico e le attrezzature per avviare il corso: phmetro, acidimetro, termometro, igrometro, caldaie, spino, lira, caglio, acido citrico, fermenti lattici per paste filate, paste molli, paste semidure e dure e per lo yogurt, cestelli, formelle, fascere e altro. Il Centro professionale Mirango dei Saveriani a Bujumbura offrirà, a pagamento, ospitalità ai dieci allievi e il laboratorio per il corso che avrà la durata di sei mesi e fornirà un attestato spendibile sul mercato locale.

LA GRATTEGGIA DEL DIRETTORE

Il degustatore insostituibile imperfetto quanto necessario

di ELIO RAGAZZONI

A Milano si è riunita la commissione tecnico-scientifica ed ha a lungo discusso su corsi, nuove impostazioni e atteggiamenti sperimentali per migliorare la preparazione degli assaggiatori. Sono serissime alchimie culturali e didattiche che ci renderanno migliori e più forti. Non ci ho naturalmente messo becco, ma passando velocemente nella saletta dove si organizzava la sapienza del nostro futuro ho raccolto una battuta al volo: «Il degustatore è insostituibile» diceva, deciso, un rappresentante della commissione. E mica era uno qualunque, era un docente universitario. Specializzato in riconoscimenti sensoriali e di qualità.

Mi sono commosso. Perché questa è una cosa che pensiamo tutti, ma non la dice mai nessuno. Perlomeno pochi. Sì, abbiamo coscienza della nostra importanza, sappiamo di essere un punto fermo della conoscenza casearia e abbiamo consapevolezza della nostra necessità quanto del fatto che applichiamo la nostra conoscenza con impegno e onestà. Il vecchio concetto che nessuno al mondo è insostituibile però imperversa. Così le sirene dei nasi meccanici e delle futuristiche attrezzature che possono sostituirsi al degustatore sono sempre presenti. E non sono fasulle, sono parti scientificamente precise di analisi settoriali e specifiche. Al degustatore possono anche essere d'aiuto per chiarire i perché delle differenze. Sono una parte scientifica del tutto che

analizza componenti e dichiara inconfutabili percentuali, precise appartenenze, accertate, chimiche, realtà. Poi arriva l'altra faccia del mondo della degustazione: la composizione dell'incastro che determina il valore del gusto, la piacevolezza in bocca e nel piatto, la validità complessiva di un prodotto così come lo identifica il consumatore. Il risultato della degustazione non è una figura retorica dove il componente essenziale detta necessariamente legge. È un discorso con punti di domanda e risposte, le più svariate, che contribuiscono tutte, se pur con diversa intensità, al giudizio finale.

Siamo insostituibili, ma questo non vuol dire perfetti, ci mancherebbe altro. La mancanza dell'assoluta certezza è un bene perché ci mette in gioco ogni volta con l'onesto intento di raggiungere il massimo della correttezza. Viva il naso e quant'altro degli assaggiatori.

Ritornando alla secca realtà del giornale mi piace sottolineare il servizio del nostro collaboratore Andrea Cabiddu che dalla Sardegna parla di latte. Non è la cronaca di quanto avvenuto in questi giorni, ma il suo studio potrà servire ad impostare il problema. Che il prezzo del latte sia quello della vita di chi lo produce è chiaro. In Sardegna come altrove, ne parleremo con dirette testimonianze cercando di entrare in maggiori particolari. Quelli dei numeri, delle occasioni mancate e delle opportunità negate.

Viva il naso e quant'altro dei nostri assaggiatori



Come Onaf ci mettiamo in gioco ogni volta con l'onesto intento di raggiungere il massimo della correttezza nei riconoscimenti e nei giudizi Ben sapendo che l'assoluta certezza non esiste

E.mail: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl

via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)

by Roberta Balia - www.graficline.net

Pubblicità: Marco Quasimodo

0173 231108 (ore 11/15)

Collaborazione Promo-pubblicitaria Caseus Montianus

Gerardo Beneyton

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc

Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo

Adami, Sara Albano, Giancarlo Andretta, Pier

Battaglini, Luca Battaglini, Umberto Beltrami, Marco

Benedetti, Alan Bertolini, Eros Bianchi, Dario

Bonuccelli, Vincenzo Bozzetti, Gianni Audisio, Andrea

Cabiddu, Fabio Campoli, Umberto Casale, Beppe

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn

Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba

il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici

ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:

Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico

Armando Gambera - Enrico Surra

Daniele Bassi - Giuseppe Casolo

Giancarlo Coghetti - Maria Samataro

Giampaolo Galiani

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)

Casolo, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Armando Gambera, Ernesto Garzotto Ferdinando Garavello, Gianmario Giuliano, Linda Del Ben, Flavio Di Gregorio, Andrea Magi, Eugenio Micheli, Corrado Olocco, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Marina Schmöhl, Enrico Surra, Mario Truant, Sara Valentini, Domenico Villani, Lorenza Vitalli, Giuseppe Zeppa e le delegazioni provinciali dell'Onaf

Copertina: Pier Carlo Adami, presidente Onaf, con il carotiere ufficiale (foto Murialdo)

Garanzie di riservatezza per gli abbonati

L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati

forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne

gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi

dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:

Informa - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

RAZZE OVINE DALLA LATTE ITALIANE

Una biodiversità a favore della qualità di prodotti e territori

di Luca Battaglini

Gli ovini, subito dopo i bovini, rappresentano nel mondo la specie di ruminanti più diffusa (oltre 1 miliardo di capi). Questo grazie alla straordinaria capacità di adattamento della pecora ai fattori climatici, ambientali e alimentari. Come per tutte le altre specie da reddito anche nella specie ovina le razze vengono classificate in funzione delle loro attitudini. Alcune sono più indicate per la produzione di latte, altre per la produzione di carne o di lana.

Molte tuttavia possiedono più attitudini, contemporaneamente. In Italia oltre i due terzi delle pecore allevate, circa 7,5 milioni di capi complessivi, sono destinate alla produzione di latte e, per motivi legati alle pratiche di allevamento e di selezione, gli agnelli vengono quasi integralmente destinati alla macellazione. Il latte di pecora rappresenta circa il 5% della produzione complessiva nazionale. Si tratta di un latte con preziose prerogative che si riflettono sulle caratteristiche compositive dei formaggi che se ne possono ottenere (pecorini, caciotte, robiolo, ecc.). L'allevamento della pecora da latte assume un particolare significato in Italia grazie alla propensione di questi animali verso pratiche pastorali tendenzialmente estensive, adottate in numerosi territori del nostro Paese. Nel corso della seconda metà del secolo scorso, i profondi cambiamenti della zoo-

Vi sono poi i sistemi stanziali, sicuramente più diffusi per l'indirizzo lattiero-caseario e localizzati in territori prevalentemente collinari.

Dalla fine del secolo scorso, le diverse iniziative di recupero della biodiversità zootecnica, a partire dagli elenchi delle razze a rischio di estinzione della FAO ai primi anni '90 del secolo scorso recepite a livello comunitario e successivamente nazionale e regionale, hanno portato ad una ripresa di questo patrimonio genetico che, in modo diverso, aveva caratterizzato molti ambienti italiani, per lo più svantaggiati.

Questi animali avevano storicamente "abitato" ambienti, dalle Alpi agli Appennini e nelle Isole, con uno spopolamento particolarmente evidente, dove si era dimenticato il ruolo dell'allevamento a favore della conservazione del "territorio".

In Italia vengono a tutt'oggi ufficialmente riconosciute oltre quaranta razze ovine. La più diffusa razza autoctona da latte è la **pecora Sarda**, originaria della Sardegna ma anche la più diffusa nell'Italia centrale, in particolare in Toscana e Lazio (oltre 400.000 capi allevati). Razza rustica e nel contempo molto produttiva, ha ormai raggiunto uno spiccato grado di specializzazione grazie alla selezione genetica. Le produzioni di latte vanno dai 120 kg nelle primipare ai 180 kg e oltre nelle pecore adulte. La percentuale media di grasso nel latte è del 7%. La resa in formaggio stagionato a sei mesi è di



• Pecora Comisana



• Pecora Appenninica



• Pecora Frabosana Roaschina

circa il 18% e quella in ricotta raggiunge quasi il 7%. La produzione di carne è rappresentata dall'agnello da latte. Fornisce poca lana e di scarso valore commerciale.

Altra razza da latte piuttosto diffusa è la **Massese**, detta anche "pecora nera" per il colore del suo vello. È originaria della Val di Forno (Alpi Apuane) in provincia di Massa Carrara (Toscana). Le produzioni di latte si aggirano intorno ai 100-140 Kg per lattazione. È una razza fertile e prolifica, in grado di fornire buone quantità di carne: gli agnelli infatti presentano elevati pesi alla nascita e notevoli incrementi medi giornalieri. La lana, quasi per nulla richiesta, dato il suo colore non è tingibile.

In Sicilia troviamo la **Comisana**, chiamata anche Testa rossa, Faccia rossa o Lentinese, originaria delle province di Ragusa, in particolar modo Comiso, e di Siracusa. È stata ottenuta probabilmente dall'incrocio di pecore Siciliane con aneti di Malta. Per le sue caratteristiche di resistenza al caldo oltre che in Sicilia, viene apprezzata e allevata anche in altre regioni del sud Italia. Sempre in Sicilia troviamo la pecora della **Valle del Belice**, ottenuta attraverso incroci tra le razze Pinzirita, Comisana e Sarda e successivo meticciamento selettivo e riproduzione in consanguineità. Presente nella omonima valle in provincia di Agrigento ma anche in provincia di Trapani, ed in via di diffusione.

Se nell'Italia centro-meridionale e insulare domina l'indirizzo lattiero-caseario, nell'Italia settentrionale prevale l'allevamento da carne e la produzione di latte è assai limitata localmente. Si tratta di poche migliaia di pecore lattifere dal cui latte si ottengono robiolo, "tume" e formaggelle. Tra queste, nell'alta collina della Langa delle province di Cuneo e Savona troviamo la razza delle **Langhe**. Razza particolarmente produttiva, un tempo molto diffusa, con una discreta attitudine alla carne e con produzioni per lattazione che si avvicinano alle produzioni della Sarda.

Tra le razze a duplice attitudine, considerate tali in quanto meno produttive per il latte ma interessanti

per le performance accrescitive degli agnelli si può ricordare la **Barbaresca**, derivata dall'incrocio di sostituzione della razza siciliana Pinzirita, da aneti di razza nordafricana Barbaresca, a coda grassa. La razza di origine è l'entroterra siciliano meridionale. Le produzioni di latte di questi ovini sono medie mentre l'attitudine carnea è sostenuta dall'elevata gemellarità. Si tratta di pecore poco adatte per la produzione della lana, attitudine generalmente sfavorita dall'orientamento lattifero.

Vi sono poi le razze a triplice attitudine (carne, lana e latte): vengono tradizionalmente considerate tra queste **l'Appenninica**, **l'Altamurana** e **la Leccese**. L'Appenninica è razza autoctona di Toscana e Umbria, allevata anche con sistemi transumananti in alta collina e montagna. L'attitudine prevalente è comunque quella carnea.

Nelle Puglie e in Basilicata troviamo la Leccese, razza da latte originaria del Salento. Deriva con molte probabilità dagli ovini di razza asiatica o siriana del Sanson. Per la Leccese la selezione operata ha sempre privilegiato la produzione lattea. La Leccese origina peraltro dal cosiddetto ceppo di Zackel dal quale ha avuto origine anche l'Altamurana. Quest'ultima è detta anche "Moscia", a causa del suo vello con filamenti lanosi poco crescenti e cadenti. È una pecora originaria di Altamura, allevata con piccole transumanze nella regione della Murgia, che non raggiunge le produzioni di latte della Leccese. Sono poi presenti un buon numero di razze autoctone di piccole realtà locali. Molte di esse si trovano da tempo in una situazione numerica critica. In non pochi casi la sopravvivenza di queste razze è da ricercare in fattori legati alla tradizione e alla cultura agricola locale, che oltre ad assicurare la produzione di innumerevoli tipologie di formaggi, ne ha garantito la salvaguardia sino ai giorni nostri.

Tra queste razze, recuperate di recente, si può

ricordare la **Frabosana Roaschina**, razza prevalentemente da latte, originaria delle valli montane meridionali della provincia di Cuneo. Si tratta di pecore con notevoli doti di rusticità che si adattano bene alle aree marginali montane. Questa razza per vicinanza geografica e somiglianza morfologica è considerata strettamente affine alla ligure **Brigasca** e alla francese **Brigasque**. Nel nord-ovest, in Lessinia, in provincia di Verona, troviamo la pecora **Brogna**, anch'essa con una interessante duplice attitudine, ancorché più orientata alla carne. In centro Italia, più precisamente nella valle del Serchio in Garfagnana e nella Val di Magra (Lunigiana e zona di Pontremoli) troviamo una razza di origini antichissime: la **Garfagnina**. Ne parliamo già Colomella nella sua opera "De rusticis", nel secolo d.C. È caratterizzata da buone produzioni di latte e ottime rese in formaggio stagionato e in ricotta. Sempre nella regione Toscana, razza autoctona della zona di Pomarance in provincia di Pisa, oltre che presente a Volterra e Montecatini, si ritrova la **Pomarancina**. L'attitudine produttiva principale è in questo caso la carne e la mungitura viene effettuata solo sporadicamente. Negli ultimi tempi il mutare nel gusto dei consumatori ha offerto nuove opportunità di rilancio di razze più locali e, conseguentemente, di valorizzazione di diverse razze italiane. Oggi si può affermare che il recupero del legame tra ambiente di allevamento, razza autoctona e prodotto locale costituisce, per moltissime popolazioni, lo strumento più sicuro di conservazione. Anche la genetica grazie all'analisi della struttura genetica della popolazione consente per queste razze l'individuazione di serbatoi genetici al fine di realizzare linee di recupero e programmi di intervento sulla popolazione animale.

In Italia 7,5 milioni di pecore, per i due terzi destinate alla produzione di latte per la caseificazione