

IL F A T T O

A Ragusa dal 23 maggio Cheese art
rassegna-degustazione-convegno
sui prodotti del bacino del MediterraneoPRODOTTI CON UN IMMEDIATO
LEGAME COL TERRITORIO
E CON LA STORIA. L' ALLEVAMENTO,
OPPORTUNITÀ
PER LA SALVEZZA DELL' AMBIENTE
E PER LO SVILUPPO ECONOMICO

Che siano stati inventati da Ariosto mitico figlio di Apollo, nutrito dalle ninfe con «cacio» ed apprendendo da loro l'arte di prepararlo, il formaggio ha azioni che si perdono nel tempo. Se Diodoro Siculo fa riferimento al nipote di Zeus detta cosa è certa: la caseificazione nel Mediterraneo come metodo naturale per la conservazione del latte che manteneva intatte le proprie caratteristiche nutritive anche dopo il processo di trasformazione, ha una tradizione millenaria descritta peraltro minuziosamente sia nella letteratura classica che dalla tradizione orale del mondo pastorale tanto che le tecniche di lavorazione e la gamma degli attrezzi utilizzati, costituiscono parte integrante del patrimonio culturale della popolazione contadina in tutto il bacino del Mediterraneo.

Senza scomodare la pur particolareggiata descrizione omerica delle primitive tecniche di lavorazione che il mitico Polifemo seguiva nella grotta dell'Etna, un'attenta e particolareggiata descrizione dei procedimenti di caseificazione è riscontrabile nel primo secolo dopo Cristo nel famoso «De Re Rustica», dove Columella si sofferma sulla caseificazione, sul caglio, sulla qualità dei formaggi da esportare o da consumare in loco, sulla stagionatura, sulle qualità nutritive sull'utilizzo come ingredienti e condimenti. Plinio il vecchio, Terenzio Varrone, Apicio furono altri grandi «narratori» di formaggi mediterranei mentre la storia non è mai stata interrotta per la tradizione casearia siciliana ed iblea in particolare per il famoso «caciocavallo» realizzato con latte dell'altrettanto famosa razza bovina «Modicana», nutrita con i pascoli dell'altopiano.

Le tecniche di caseificazione tramandate da generazioni in generazioni da esperti casari, sono assolutamente artigianali e rispettano gli usi, i costumi e le peculiarità territoriali che rendono unici questi prodotti. Riteniamo che siano delle vere e proprie opere d'arte i formaggi mediterranei e siciliani in particolare, e hanno notorietà internazionale malgrado siano tipici di aree marginali dove spesso a causa delle condizioni climatiche ed ambientali l'allevamento diventa quasi l'unica attività possibile.

Un'attività quindi legata a un'esigenza economica che mantenga nel contempo l'equilibrio sociale e produttivo e la tutela della bellezza delle forme dove «l'uomo si concilia con la natura», ma c'è anche un'esigenza culturale in quanto espressioni storiche di tradizioni plurisecolari.

Anche nella grande varietà tipologica di forme, peso, tecniche di trasformazione e di stagionatura va sottolineata l'unicità e l'importanza dei formaggi siciliani e mediterranei che tro-

INFO

Avorio
Sequestro
record
a Taiwan

Sequestro record a Taiwan di 332 zanne di elefante esportate clandestinamente da Douala, nel Camerun. Doganieri e polizia dell'isola cinese hanno scoperto il grosso quantitativo d'avorio del valore di 3,26 milioni di dollari (circa sette miliardi di lire), nel porto della città settentrionale di Keelung. Le zanne d'avorio erano nascoste in due scatoloni sotto un carico di tavole di legno in un container indirizzato a una società di Chungli, una città a Sud di Taipei. Non è stato operato alcun arresto. La legge di Taiwan, in linea con la convenzione internazionale Cites, la cui ultima conferenza si è da poco conclusa in Kenia, vieta il traffico d'avorio e punisce i trasgressori con pene superiori a tre anni di reclusione.

Qual è la strategia di valorizzazione? Intanto, vanno evitate alcune cose che spesso sono all'origine dei processi negativi delle produzioni casearie tradizionali. Fra queste si sottolineano: l'estrema variabilità dei prodotti dovuta alla polverizzazione delle produzioni; la limitata integrazione tra produzione e commercializzazione; la mancanza di strategie di marketing; l'immissione sui mercati di prodotti qualitativamente non garantiti; la mancanza di organizzazione e qualificazione dell'offerta.

Di contro un piano di valorizzazione dei prodotti caseari tradizionali dovrebbe avere come obiettivo principale e generale il censimento delle filiere lattiero-casearie, la ricerca applicata, mirata alle reali problematiche del settore, formazione professionale di tecnici e allevatori, servizi di assistenza

Formaggi, cibo degli dei mediterranei
e beni culturali da difendere

GIUSEPPE LICITRA*



vano la loro radice nei sistemi produttivi e tradizionali dai quali scaturiscono un insieme di fattori caratterizzanti la loro diversità; il latte, il caglio, le attrezzature impiegate, la stagionatura e la maturazione, sono i principali (ma non unici) elementi per salvaguardare e valorizzare i più grandi formaggi artigianali siciliani, fra cui il Ragusano Dop.

Qual è la strategia di valorizzazione? Intanto, vanno evitate alcune cose che spesso sono all'origine dei processi negativi delle produzioni casearie tradizionali. Fra queste si sottolineano: l'estrema variabilità dei prodotti dovuta alla polverizzazione delle produzioni; la limitata integrazione tra produzione e commercializzazione; la mancanza di strategie di marketing; l'immissione sui mercati di prodotti qualitativamente non garantiti; la mancanza di organizzazione e qualificazione dell'offerta.

Di contro un piano di valorizzazione dei prodotti caseari tradizionali dovrebbe avere come obiettivo principale e generale il censimento delle filiere lattiero-casearie, la ricerca applicata, mirata alle reali problematiche del settore, formazione professionale di tecnici e allevatori, servizi di assistenza

tecnica, concentrazione e qualificazione dell'offerta, e caratterizzazione del profilo dei consumatori nonché evoluzione dei consumi, modernizzazione della commercializzazione ed informazione ed educazione del consumatore. Per concludere occorre sottolineare come per i formaggi Dop siciliani e

iblei in particolare si tratti di vere e proprii testimonial del patrimonio storico e culturale delle popolazioni e dei territori cui appartengono e quindi da annoverare tra le opere d'arte. Il Ragusano Dop, il palermitano la Vastèda, la provola, il pecorino siciliano, Dop, il Maiorchino, il Piacentino, il Cane-

strato, il fiore sicano, così come i formaggi dell'Egitto domiate, Ras e Karish, di Israele Raya e Dew of Galilee, dell'Etiopia Ayib, della Turchia Tulum, Otlum e Kokelec, di Cipro, Haloumi, dalla Grecia Graviera di Creta, Metsovone, Latodiri di Mitilene, Feta, Kalathaki di Lemmo, Formaela del Parnaso sono opere d'arte casearie che rientrano fra i beni culturali che vanno tutelate e preservate nel contesto storico e paesaggistico, artistico, e culturale che rappresentano.

Tutto questo lo troverete a Cheese Art 2000 nei quartieri barocchi di Ragusa Ibla: tutelare tali beni culturali è tra gli obiettivi strategici del Consorzio di Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia di Ragusa, operante già come progetto universitario dal '90. Con la ricerca sviluppata da 60 tecnici e ricercatori specializzati, il consorzio ha realizzato un nucleo scientifico multidisciplinare con uno straordinario know-how rivolto anche al settore di analisi dei consumatori per la definizione di strategie di marketing sperimentale per meglio qualificare e valorizzare i prodotti di «nicchia», come i formaggi storici tradizionali.

* Prof. Università Catania
Facoltà Agraria

L'APPUNTAMENTO

Laboratori e convegni a Ibla

È alla seconda edizione il Cheese art 2000 di Ragusa Ibla, ma questa volta ha l'ambizione di far davvero le cose in grande. L'ambizione è di diventare lo snodo essenziale «nell'integrazione del mondo della ricerca più avanzata nel settore delle componenti aromatiche dell'agroalimentare - dicono gli organizzatori - e il mondo delle tradizioni enogastronomiche». Dal 23 al 28 maggio, a Ragusa, andrà di scena il confronto tra le produzioni più pregiate di 15 paesi che gravitano nel bacino del Mediterraneo con almeno 100 formaggi tradizionali in esposizione e degustazione, testimonianza dell'enorme patrimonio storico culturale di questi Paesi. All'evento saranno presenti compratori e operatori del settore, esperti del gusto e delle tradizioni, produttori. Due le sezioni: una convegnistica, presso l'Università di Ibla con oltre 50 relatori da tutto il mondo, l'altra con degustazioni nei laboratori del gusto curati da Slow Food e in alcuni locali tipici del centro siciliano, con «l'isola dei sapori» e «i sapori in grotta». Per informazioni, tel.: 0932.668542/668551.

I formaggi soprattutto quelli artigianali tipici, rappresentano uno dei più ricchi e variegati patrimoni alimentari della tradizione italiana

L ARDO

Colonnata
vuole la tutela

È nata ufficialmente l'associazione di tutela del lardo di Colonnata, promossa da undici produttori che realizzano il lardo con le modalità tramandate dalla tradizione secolare, nelle conche di marmo. Presidente è stato nominato Fausto Guadalupi. Tra i primi obiettivi, quelli di perfezionare le pratiche, con la Regione e con l'Unione Europea, per poter arrivare a ottenere - da tempo è pronta una bozza di disciplinare - il marchio Dop (Denominazione di origine protetta) oppure Igp (Indicazione geografica protetta), ritenuti indispensabili per poter sgombrare il campo una volta per tutte dai tentativi d'imitazione e di frode che, secondo i promotori dell'associazione, ormai proliferano ovunque.

TERRA COTTA

Taleggio, bagoss e... semifreddo di gorgonzola

STEFANO POLACCHI

La nostra «geografia dei sapori» si arricchisce di un contributo d'eccezione per un grande argomento: Gualtiero Marchesi, grande padre spirituale (ma non solo) dei migliori giovani chef italiani, ci guida attraverso i «suoi» formaggi. E dal suo regno di Erbusco in Franciacorta (030.7760562) ci racconta come mangiarli.



«Non posso che avere una predilezione per i formaggi del Nord: sono i miei formaggi, quelli con cui sono cresciuto. Parlo del Taleggio, delle robioline, del gorgonzola, del parmigiano reggiano. Ho spesso in testa quel sentore di tartufo del buon taleggio. Ricordo, anni fa, quando vennero a trovarmi i fratelli Troisgras, grandi chef francesi. Il loro giudizio, ovviamente, non può che essere «pezzante». E fu con una certa soggezione che

gli offrì dell'ottimo taleggio. Quando mi dissero che era meglio del Pont-L'Évêque, beh... detto da un francese, non c'è complimenti migliore».

Ma non solo i grandi formaggi maturi conquistano il re della gastronomia italiana. «Sarà anche l'età, ma ora sento il bisogno di mangiare cose fresche. Se c'è una cosa cui non so resistere è la mozzarella di bufala: corro a mangiarla di nascosto, con le mani... penso sia il modo migliore per mangiarla! Penso poi alle crescenze, alle ricotte. Per la prima colazione spesso servo la ricotta fresca con miele amaro di corbezzolo o di castagno. Oppure crescenza con la mostarda di Cremona classica. Il gorgonzola, poi, sta bene con le noci a pezzi, o con i pani preparati che risolvono molto la situazione e sono lavorati con pere seche, o fichi... Mi torna in mente, adesso, un recente incontro da Cecchini, il famoso macellaio di Greve in Chianti: sono stato tutto il tempo a gustarmi la sua grandiosa mostarda di mele cotogne con

peperoncino insieme a una caciotta toscana. Poi l'uva: a settembre, ottobre l'uva con i formaggi è un bell'abbinamento. Non amo invece molto il formaggio di fossa. Nella mia zona trovo un ottimo bagoss: quando è perfetto è un formaggio straordinario, con quella commovente gocciola che fa quando è ben maturo, a tre anni. E il Castelmagno: lo stavo dimenticando, ma è un gran prodotto. I formaggi di capra, invece, mi piacciono solo se ben maturi: non amo le paste troppo gessose. A volte però - ammette Marchesi - gli abbinamenti possono disturbare il formaggio, che già di per sé è un prodotto importante e completo, da gustare da solo o magari con un po' di pane, come il taleggio. Un parmigiano reggiano, uno sbrinz vanno benissimo da soli».

«Tra le mie creazioni, invece - sorride Marchesi - voglio scegliere una che ha un bel formaggio come protagonista. È un semifreddo di gorgonzola, una ricetta che mi sembra interessante...»

LA RICETTA

Semifreddo di gorgonzola

Ingredienti per 4 persone: 50 gr. di gorgonzola dolce; 10 gr. di crema pasticcera; 10 gr. di arancia candita; 120 gr. di panna montata; 32 gr. di albume d'uovo; 75 gr. di zucchero; 4 piccoli cerchi di pan di Spagna. Per la guarnizione: spicchi d'arancia, indivia belga, salsa all'arancia.

Preparazione: Con una forchetta schiacciare il gorgonzola fino a farlo diventare morbido e cremoso. Unire quindi i canditi sminuzzati e la crema pasticcera. Separatamente montare a neve il bianco d'uovo con lo zucchero e aggiungerlo al composto precedentemente ottenuto. Adagiare il pan di Spagna sul fondo dello stampo, versare all'interno l'impasto e lasciarlo raffreddare nel congelatore. Quando si sarà solidificato adagiare al centro del piatto e guarnire con gli spicchi d'arancia, l'indivia belga e la salsa. Vino consigliato: Pinodisè, Contadi Castaldi.

OLIO

Il preferito
è italiano

L'olio d'oliva italiano è il più amato dagli stranieri. È quanto emerge da una indagine dell'Ifsma, condotta in 5 mercati guida (Danimarca, Svezia, Giappone, Canada e Usa), nell'ambito di un programma di promozione commerciale all'estero delle produzioni tipiche e di qualità del nostro paese. Secondo il giudizio degli intervistati, l'olio d'oliva «nostrano» risulta in assoluto il migliore, seguito dal prodotto spagnolo e greco. I fattori di successo dell'olio made in Italy sono costituiti dalla sua tipicità e dall'ampia gamma di scelta, mentre il prezzo elevato e i timori di frodi e di carenze di controlli rappresentano i principali punti di debolezza. Ma nonostante l'apprezzamento del Folio italiano le esportazioni sono calate sia in Nord America sia in Giappone.

