

# “Dop e qualità? Non sempre coincidono”

*Parla Beppe Casolo, vicepresidente nazionale dell'Onaf. “Il consumatore associa la Denominazione ad un marchio di garanzia, mentre spesso le due cose non collimano. Credo sia necessaria una maggiore condivisione degli obiettivi da parte dei soci dei Consorzi di Tutela”*

**L**a Lombardia è ricca di formaggi, in un contesto geografico che ha saputo trasformare i contrasti in veri e propri punti di forza. Oggi la nostra regione vanta una produzione casearia tra le più ampie ed interessanti di tutto il territorio nazionale. Passato e presente talvolta si confondono in un settore che ha saputo mantenere intatto un certo fascino legato alla tradizione. Chi può immaginare, per esempio, che il Bagoss sia nato sotto un mucchio di letame per sfuggire ad un saccheggio? O che il Valtellina Casera sia stato addirittura citato nel codice Atlantico di Leonardo da Vinci? E che dire di quel casaro scansafatiche responsabile dell'erborinatura accidentale del Gorgonzola? Ogni formaggio ha la propria storia, ogni zona la propria peculiarità, in un susseguirsi di scoperte gustative che possono regalare grandi emo-

zioni. Facciamoci accompagnare in questo percorso da Beppe Casolo, agronomo e zootecnico, nonché vicepresidente dell'Onaf, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio.

## **Ambiente e formaggi, un rapporto fertile in Lombardia.**

“Decisamente, la nostra regione ha un territorio estremamente vario che ha prodotto, nei secoli, scenari differenti e numerose tipologie di formaggi, prodotte in quantità limitata. Il risultato è che oggi la nostra regione è tra le più importanti per varietà”.

## **Grandi caseifici e piccole produzioni di nicchia, che strategie seguono oggi?**

“La produzione industriale ha tra i suoi obiettivi, oltre all'alta produzione, anche la riconoscibilità del prodotto e l'uniformità delle caratteristiche organolettiche. Una for-

ma non può essere diversa dall'altra, deve seguire certi standard, rispondere al gusto del consumatore medio e, soprattutto, dev'essere uguale tutto l'anno. Anche per questo le differenze tra i singoli allevamenti rappresentano un grosso limite per la grande industria che ovvia a questo problema con trattamenti diversi (termici e non) per ottenere un'elevata standardizzazione del prodotto”.

## **Mentre il piccolo caseificio?**

“Beh, la produzione artigianale tende a valorizzare la materia prima e le differenze rappresentano il valore aggiunto. L'allevamento di razze autoctone, il foraggio, l'utilizzo di latte crudo e quant'altro danno formaggi con caratteristiche che possono variare di stagione in stagione. L'importante è che non si scambino certi difetti per caratteristiche organolettiche richieste”.



### In che senso?

“Nel caso del Formai de Mut dell’alta Val Brembana, per esempio, si sente dire che quello d’alpeggio dovrebbe avere un sapore amarognolo. Niente di più falso. Se si percepisce l’amaro è certamente presente un difetto nella forma. Questo formaggio, al contrario, dev’essere dolce, con un’occhiatura abbastanza regolare (meglio se ad occhio di pernice), con una consistenza elastica, tanto che torcendolo dovrebbe fare un’elica senza rompersi”.

### E sullo Strachitunt cosa ci dice?

“È uno straordinario prodotto, non sempre facile da trovare, soprattutto d’alta qualità. Anche qui, spesso, interviene l’amaro a causa di fermentazioni indesiderate che nulla hanno a che fare con la sua tipicità. L’erborinatura è di colore chiaro, non eccessiva ma presente, con un aroma che presenta una leggera nota di fungo che arricchisce le tipiche note di burro”.

### Come mai, spesso, non lo si trova ad una giusta fase di maturazione?

“Ovviamente è una scelta commerciale. Purtroppo nel nostro Paese è rarissima la figura dell’affinatore di formaggio”.

### Parlando di tecnologia casea-



Beppe Casolo

### ria, quanto ha rivoluzionato il settore?

“In minima parte. Naturalmente le condizioni igienico-sanitarie degli ambienti sono migliorate e si è registrata, soprattutto nella produzione industriale, una certa meccanizzazione. Rispetto ad altri settori, però, non abbiamo assistito ad uno stravolgimento dell’attività casearia, perché l’aspetto umano è ancora altamente determinante nella produzione del formaggio”.

### Quindi il casaro è ancora l’unico maestro di quest’arte?

“Certamente, è un fine conoscitore della materia prima e di tutte le fasi di produzione del formaggio. È colui che seleziona i batteri, che sa decidere il momento giusto per rompere la cagliata, monitorando anche le fasi di stagionatura in azienda”.

### È vero che le fasi di produzione

### del formaggio seguono ancora “certe antiche consuetudini”?

“Direi di sì. Questo è un lavoro nel quale tradizione ed esperienza fanno ancora la differenza. Lei non vedrà mai un casaro, anche di un grande caseificio, tagliare la cagliata fidandosi unicamente di un acidimetro, nossignore. La prova sarà più empirica che mai: infilare un dito nella caldaia per verificare che sia giunto il momento adatto! Ogni casaro è diverso, ha dei piccoli riti che nascono dalla tradizione, ma che sono più efficaci che mai”.

### E gli aspetti innovativi del mestiere?

“Il casaro sta diventando sempre di più un intenditore di formaggi. Ai corsi Onaf ci chiedono una formazione tecnica ad hoc. Il fatto di capire e riconoscere, non solo i pregi, ma anche i difetti di un formaggio, attraverso l’approccio sensoriale e la degustazione guidata di un prodotto, dà loro le competenze necessarie per prevenire e correggere certi errori già in fase di produzione”.

### Venendo alle Dop, quanto riescono davvero a garantire la tipicità di un prodotto?

“Sicuramente garantiscono il legame col territorio, perché tutta la filiera produttiva deve necessariamente es-

## IL DELEGATO AIS DI MILANO, HOSAM ELDIN ABOU ELEYOUN

### Formaggio e vino, gli abbinamenti consigliati dal sommelier egiziano

Formaggi e vino. Sull’abbinamento abbiamo chiesto consiglio a Hosam Eldin Abou Eleyoun, delegato di Milano dell’Associazione Italiana Sommelier. Laureato in chimica all’Università di Alessandria d’Egitto, diventa sommelier nel 2003 e, grazie a Fiorenzo Detti (attuale presidente di Ais Lombardia), inizia la sua collaborazione con la delegazione di Milano, diventando direttore dei corsi e degustatore ufficiale.

Ecco i suoi abbinamenti:

✓ **Bitto Dop:** formaggio a pasta cotta, occhiatura rada (a occhio di pernice). Il sapore è dolce in gioventù, via via più intenso con la stagionatura.

*Vino consigliato:* Valtellina superiore Sassella Docg - Az. Mamete Prevostini.

✓ **Branzi Dop:** formaggio a pasta semicotta, di colore giallo paglierino con leggera occhiatura uniforme. La stagionatura incide molto sulle caratteristiche organolettiche che evolvono col tempo da un sapore dolce a piccante. *Vino consigliato:* Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Rile Nero - Az. Mrchese Adorno.

✓ **Formaggella della Val di Scalve:** pasta molle, consistenza compatta, con piccola occhiatura, poco fitta. Aromi di erbe di montagna, sapore leggermente acidulo. *Vino consigliato:* Lugana Riserva Doc (Sergio Zenato) - Az. Zenato.

✓ **Formai de Mut dell’Alta Val Brembana:** formaggio a pasta semicotta, elastica, compatta con occhiatura