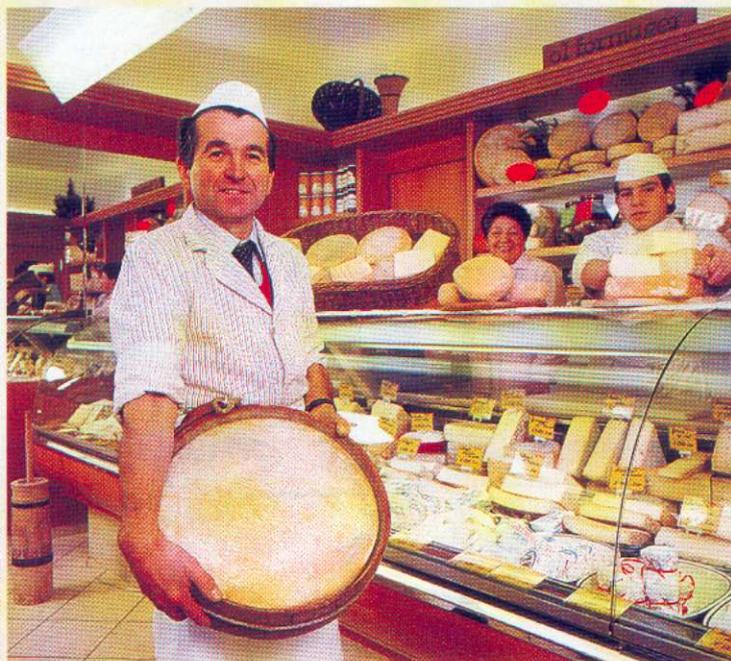


A Bergamo Giulio Signorelli è sinonimo di grandi formaggi. Tra le 85 specie in vendita nella bottega il suo orgoglio sono, però, quelli locali

UN TALEGGIO COSÌ LO TROVI SOLO QUI



Giulio Signorelli, sopra, formaggiario in Bergamo. In basso, Sergio Rossi dell'azienda La Gerla di Montalcino.

Non è Uto Ughi, ma con l'archetto è un vero virtuoso. Un novello Paganini? Niente affatto, molto più semplicemente un signore di 48 anni che, invece di eseguire capricci e sonate, taglia con mano sicura taleggi e robioli nella sua bottega. Ol formager (piazza Oberdan 2, tel. 035/239237, chiuso il lunedì) che dal '69, a Bergamo, è sinonimo di grandi formaggi. Giulio Signorelli è erede di una dinastia di formaggiari inaugurata negli anni Trenta dal nonno Alessandro che girava la città con un carretto a cavalli, oggi posto davanti al negozio. Poi venne il turno del padre di Giulio Signorelli, Luigi. Il futuro è in buone mani, quelle del diciottenne Simone, già contagiato dalla passione di papà.

Sono ben 85 le varietà casearie disponibili nel negozio, ristrutturato nel '92; per

mantenere un assortimento così importante, Signorelli non manca di visitare fiere e caseifici, di mantenere contatti stretti con stagionatori e malgari, tanto da essere sempre al corrente sull'andamento della produzione, da proporre piccole modifiche e suggerire qualche esperimento. Convinto che ogni formaggio vada proposto all'esatto punto di maturazione, Signorelli non si limita ad acquistarne le partite giuste, ma, quando lo ritiene necessario, interviene direttamente. Infatti, per ultimare la stagionatura dei "suoi" branzi (18 mila lire il chilo, quello di 7 mesi), formai de mut (19.500 lire il chilo), e Valtellina tipo bitto leggermente piccante (16 mila lire) usa

una baita di sua proprietà in Alta Val Brembana. Anche l'Asiago (a 17 mila lire il chilo) è un pezzo forte, "colto" a un anno di età in una latteria cooperativa, dove opera da 37 anni lo stesso casaro. Ma è sul formaggio orobico per eccellenza, il Taleggio, che Signorelli raggiunge il vertice. Complice, un allevatore di Reggato di Vedeseta, Guglielmo Locatelli, che non solo gli fornisce, oltre a quelle normali, speciali forme di 4 mesi dalla crosta color marroncino e dal gusto potente (sulle 12 mila lire il chilo), ma gli prepara anche espressamente, quando gli riesce bene, uno specialissimo formaggio, molto simile al Gorgonzola, a 2 paste e stagionato 3 mesi, conteso dagli amatori nonostante il prezzo: 22 mila lire.

Autentico appassionato, prima che semplice commerciante, Giulio Signorelli è una vera miniera di consigli negli abbinamenti vini-formaggi (ha frequentato il corso per sommelier). Ma non solo. «A una ricotta, per esempio, propongo di accostare il miele (leggermente amaro) di corbezzolo di Montalcino di Franci, disponibile insieme ad altri prodotti e vini di qualità nel mio negozio», suggerisce Signorelli. Che la sa lunga anche sulla conservazione dei formaggi in frigorifero: il Parmigiano reggiano o quello padano va avvolto in un canovaccio asciutto e infilato in un sacchetto di cellophan; è bene collocare il Taleggio, senza alcun tipo di pellicola protettiva, nell'apposita campana, purché con base di legno. E, naturalmente, deve essere poi tagliato con il tipico archetto, un sottile filo d'acciaio con impugnature ai lati. Proprio come quello usato da Signorelli in negozio. Perché? «Per non sbriciolare la speciale pasta morbida e, poi, anche l'occhio vuole la sua parte» sentenza.

Fulvio Zorzi