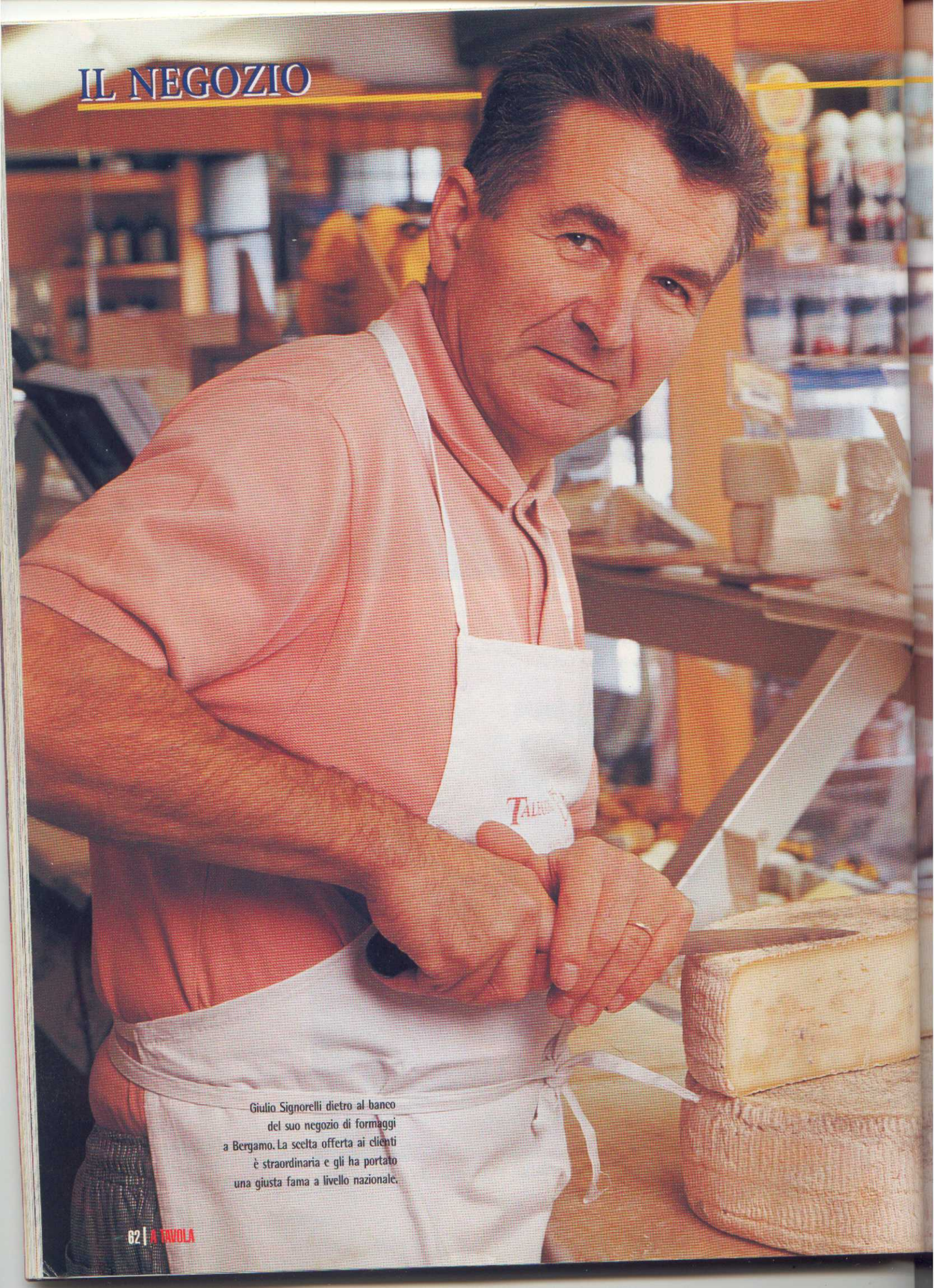


IL NEGOZIO

A man with dark hair, wearing a pink polo shirt and a white apron with the word 'TALAMO' printed on it, is shown in a cheese shop. He is leaning forward, focused on slicing a large wheel of cheese with a long, sharp knife. The background is filled with shelves of various cheeses and other products, creating a warm and professional atmosphere.

Giulio Signorelli dietro al banco del suo negozio di formaggi a Bergamo. La scelta offerta ai clienti è straordinaria e gli ha portato una giusta fama a livello nazionale.

Ol Formager, la boutique dei formaggi di Giulio Signorelli, gode meritata fama anche fuori della Bergamasca. Merito di una serie straordinaria di prodotti selezionati con cura maniacale



Da Bergamo con passione

Giulio Signorelli è formaggiaro come suo nonno, che vendeva il formaggio girovagando con il carretto tirato dai cavalli, e come suo padre, che invece usava il carrettino

tirato a mano. Lui finalmente si è potuto permettere il negozio e, dal 1969, è un punto di riferimento per i gourmet che amano il formaggio. E non solo per quelli della sua

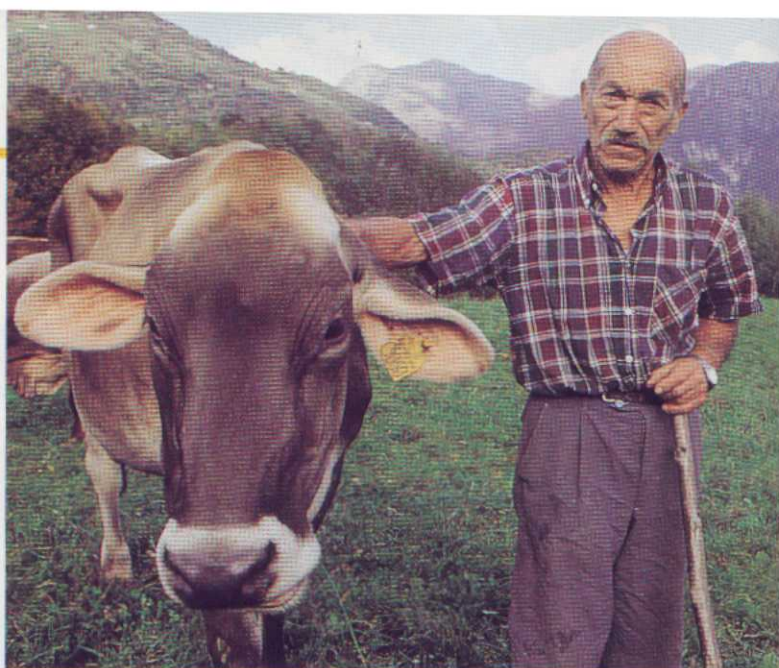
città, perché la bottega "Ol formager" di Bergamo, il suo regno, è ormai una meta di pellegrinaggio per gastronomi italiani e stranieri. A vederla non è niente di speciale, pare

IL NEGOZIO

un negozio come tanti in una posizione neppure prestigiosa, ma se non è la vista è l'olfatto che fa comprendere subito di essere entrati in un tempio caseario.

Niente odori d'ammoniaca, ma un insieme di afiori che ricordano prima il latte fresco fermentato, poi il tartufo bianco. Già, proprio il tartufo bianco, perché i preziosi formaggi delle valli orobiche, Valsassina e Val Taleggio in testa, quelli autentici stagionati nelle casere naturali a ridosso dei pendii montani, fermentano e maturano grazie ai microrganismi provenienti dai boschi che si insinuano attraverso le pareti di terra e roccia e che appor-

Guglielmo Locatelli con una delle sue mucche ai Piani di Artavaggio in provincia di Lecco. Qui nasce lo strachitunt, un formaggio grasso, gustoso, rarissimo, il preferito di Giulio Signorelli che lo mette ai vertici della sua hit parade.



tano sostanze aromatiche assai vicine a quelle dei tartufi. Giulio Signorelli è stato un pioniere - ben prima che si svegliassero certi soloni e certe associazioni - nella di-

fesa di queste antiche tipicità di montagna, gli autentici taleggi, robiole, quartirolo, stracchini di monte, nate dalla collaborazione secolare tra i pastori e questi microbi gourmet, come li ha definiti argutamente Giorgio Ottogalli, microbiologo all'Università di Milano, e ritenuto uno dei più grandi studiosi del mondo nel settore (è suo il recentissimo *Atlante dei Formaggi* della Hoepli). Gli stessi for-

maggi hanno fatto la fortuna delle più famose dinastie di casari - i Galbani, gli Invernizzi, i Locatelli, i Cademartori - tutte scese in Val Padana dalla Valsassina.

Ma mentre costoro cedevano il loro buon nome alle multinazionali e davano vita alla più ambigua (nel nome almeno) delle denominazioni d'origine, consentendo infatti che formaggi con il nome e la storia di montagna diventassero



Strachitunt

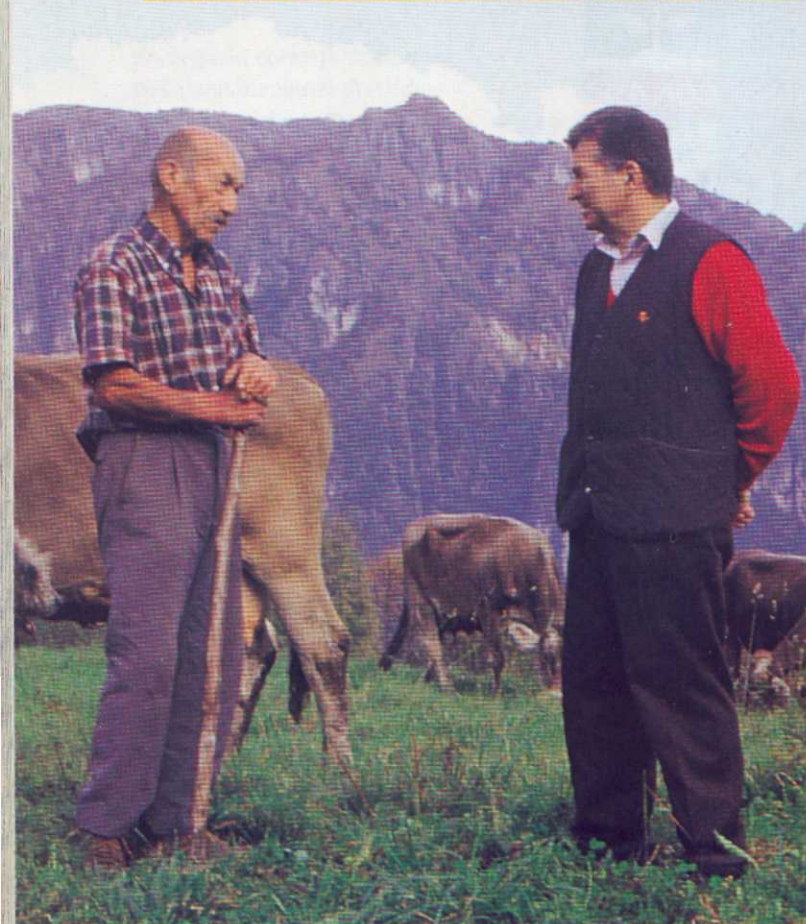
di Guglielmo Locatelli, in vendita a 14,46 € (28 mila lire) al kg. Giulio Signorelli lo considera il suo fiore all'occhiello per bontà e rarità. È prodotto con latte vaccino intero ed è delizioso spalmato sul pane.

La hit parade di Giulio Signorelli

Stracchino della Val Taleggio

ancora di Guglielmo Locatelli (8,26 €, 16 mila lire al kg), in definitiva un taleggio non marchiato, a pasta bianca, leggermente occhiato, cremoso e di gusto pieno. Eccellente anche passato rapidamente alla piastra su cui avrete sciolto un poco di burro frullato con tartufo nero scorzone.





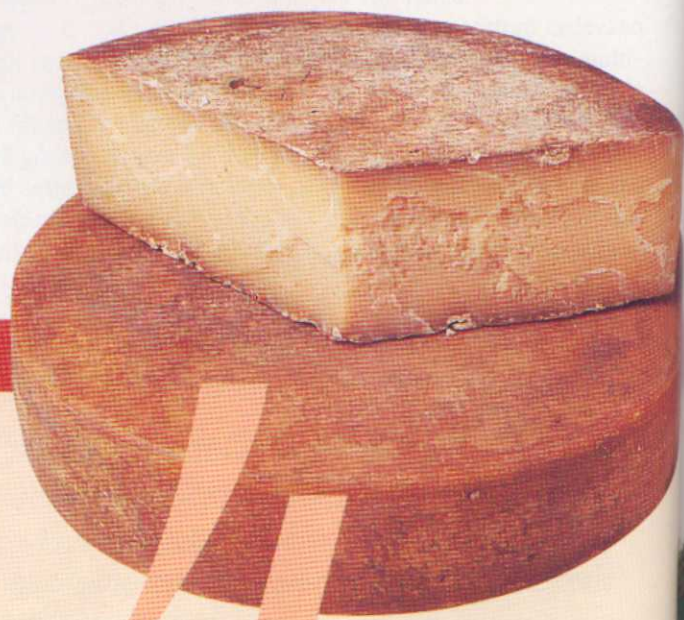
Eccoli insieme, Locatelli il malgaro e Signorelli il formaggioiaio. I due sono amici e si intendono a meraviglia. E così lo strachitunt è stato salvato dall'oblio commerciale.

di pianura e vivessero da orfanelli dei loro papà, i microbi gourmet appunto, Signorelli si incaponiva nel ricercare gli originali girovagando di malga in malga nei giorni di chiusura del suo negozio.

Il suo grande amore naturalmente sono i capolavori delle montagne lombarde, per cui le mete preferite restano la Valsassina, la Val Taleggio, le bergamasche Brembana, Seriana, Scalve, la Val Camonica, la Val Sabbia. Ma non trascura il Piemonte e il Veneto, mentre per il Centro-Sud si affida ad amici di antica data che hanno il naso fino e selezionano formaggi anche nei luoghi più remoti. Poi, na-

turalmente, frequenta le sempre più numerose e interessanti fiere del settore.

È cercando il taleggio autentico prodotto con latte delle montagne tra Valsassina e Val Taleggio e maturato in quelle casere naturali che Giulio ha trovato un amico e alleato, Guglielmo Locatelli, uno degli ultimi bergamini, pastori e casari di montagna che lavoravano il latte delle loro bestie in alpe, poi, di tanto in tanto, scendevano a valle con le forme giovani, morbide e grasse più o meno come le attuali crescenze, per portarle nelle camere di stagionatura valsassinesi già note a Leonardo da Vinci, che aveva intuito co-

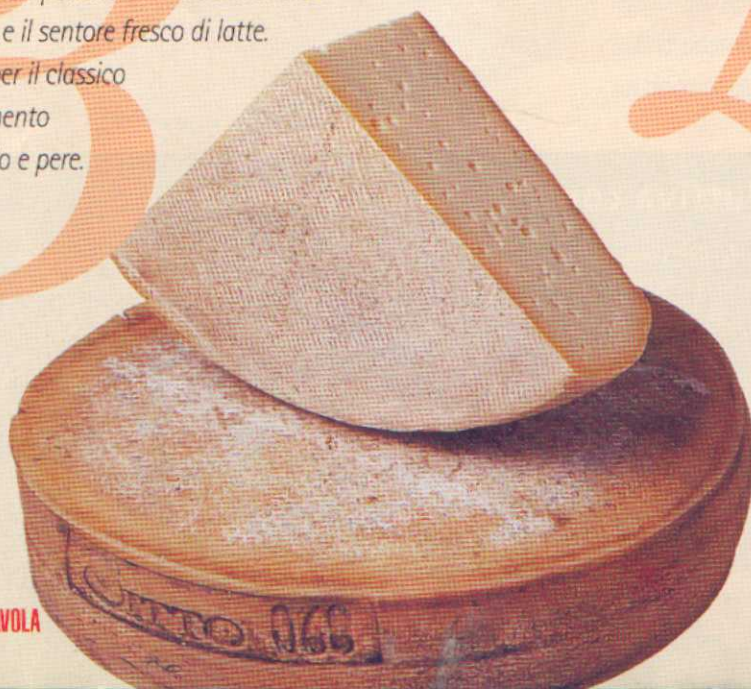


Il montanaro e lo stagionato

Bitto della Valtellina

di malga, stagionato per 4 mesi (14,46 €, 28 mila lire al kg). Un matrimonio tra il sapore intenso con forti componenti aromatiche di erbe montane e il sentore fresco di latte.

È ideale per il classico accostamento formaggio e pere.



Bagoss di Bagolino

stagionato 2 anni, di Cesare Salvadori. È definito il parmigiano di montagna, ma il gusto è più forte e l'aroma diverso ogni anno e in ogni forma. Da provare grattugiato sui sottaceti fatti in casa, come si usava nelle case contadine. Alla griglia è semplicemente eccezionale. Costoso (23,24 €, 45 mila lire al kg).

IL NEGOZIO

me le Grigne, per esempio, fossero attraversate da infinite e misteriose gallerie, alcune percorse da acque minerali, altre da flussi d'aria impregnati degli afiori e della vita dei boschi. Quelle stesse casere sono state fino all'inizio del Novecento luoghi di stagionatura dei gorgonzola fatti con il latte delle marcite milanesi e con questi si sono fatti le ossa i nonni dei più famosi industriali caseari.

I bergamini scendevano a valle utilizzando anche in estate delle slitte che scivolavano veloci e rumorosissime (chi andava per funghi in quei boschi sobbalzava convinto di trovarsi coinvolto in un terremoto) su curiose piste di grossi sassi umidi e levigati nascoste nei pendii più ombrosi del bosco. Questi percorsi ci sono ancora oggi e sono sentieri che portano i giganti ai rifugi.



La moglie di Locatelli segue di persona la lavorazione dello strachitunt, questo raro formaggio lombardo d'alpeggio. La sua particolarità sta nel mischiare la forma fredda della mungitura serale con quella calda del mattino dopo. Così i microrganismi penetrano nella pasta.



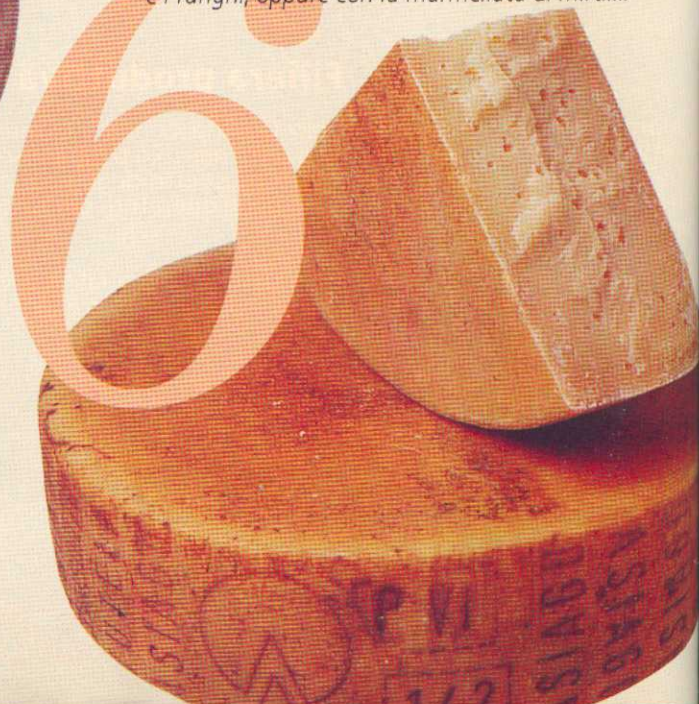
Bettelmatt

di Alpe Kastel (23,24 €, 45 mila lire al kg), mitico formaggio d'alpeggio buono quanto quello dell'Alpe omonima, seppure con aromi leggermente diversi. Il massimo per una signora fonduta. O con la Cugnà (mostarda d'uva piemontese con noci, pere e altra frutta).

Dal cucuzzolo della montagna

Asiago stravecchio

del Caseificio S. Antonio di Villaverla (12,65 €, 24.500 lire al kg). Con la polenta caldissima e i funghi, oppure con la marmellata di mirtili.



IL NEGOZIO

La foratura dello strachitunt in più punti avviene dopo quasi due mesi dalla mungitura delle mucche. Questa tecnica, tramandata da una tradizione che si stava perdendo, serve a far penetrare meglio le muffe nella pasta del formaggio.



Il bergamino Guglielmo Locatelli non ha mai smesso di fare i formaggi come una volta, col latte crudo e secondo tecniche antiche, e produce tuttora, in estate ai Piani di Artavaggio e a Monte Sella, nei mesi più freddi in fondovalle a Vedeseta, taleggi e formai de mut, oltre allo strachitunt, il suo fiore all'occhiello, che già nel suono del nome evoca una cremosa golosità e che invece sta per stracchino rotondo, dimenticato fino a pochi anni fa e risorto grazie a questi due bergamaschi doc.

È questo un antico formaggio realizzato con tecnica simile a quella del gorgonzola a due paste, che per decenni era scomparso, finché proprio Locatelli, convinto da Signorelli, ha ripreso a produrlo. Il latte vaccino intero appena munto

Famosissimi, eppur artigianali

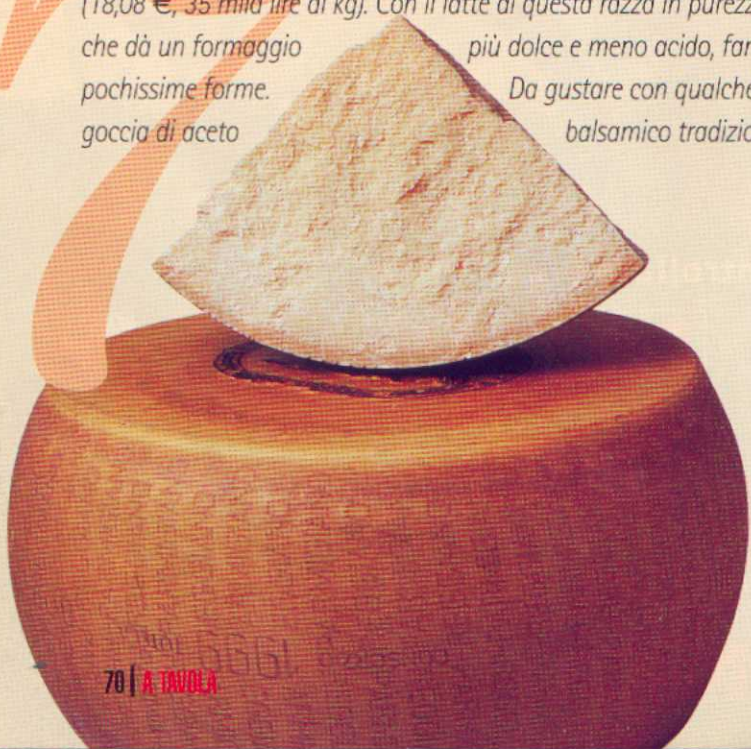
Parmigiano Reggiano

del Consorzio delle Vacche Rosse di Reggio Emilia, invecchiato 24 mesi (18,08 €, 35 mila lire al kg). Con il latte di questa razza in purezza, che dà un formaggio più dolce e meno acido, fanno pochissime forme. Da gustare con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale.



Pecorino di Pienza stagionato

di Armellini (16,53 €, 32 mila lire al kg), duro, quasi da grattugia, eppure si scioglie in bocca, piccante in giusto equilibrio con il sentore di latte ancora presente. Da provare con le noci sotto miele di Montalcino.



IL NEGOZIO



Lo strachitunt è pronto e Giulio Signorelli può portarlo a valle nel suo negozio di Bergamo. È un formaggio che sa di tartufo, a pasta molle erborinata, più o meno piccante. La sua crosta fiorita è buonissima da mangiare.

viene fatto fermentare con il caglio alla temperatura naturale (quello della mammella della mucca) o poco meno, ovvero da 30 a 36°, la cagliata viene rotta due volte alle dimensioni di una nocciola, poi passata nelle fascere in ambienti a 20-22° e al 90% di umidità.

La particolarità sta nel fatto che la forma fredda della mungitura serale viene unita a quella calda del mattino, in modo che i microrganismi trovino spazi per penetrare. A favorire ancora di più il lavoro delle muffe, le stesse del gorgonzola, a un mese e mezzo di stagionatura in ambiente molto umido il formaggio viene forato in più punti. Ne risulta una delizia con pasta bianca molle, più o meno erborinata, cremosa e piccante, molto aromatica (sa appunto anche di tartufo) con crosta fiorita edule.

Al Formager,
piazza Oberdan 2, Bergamo
Tel. 035239237

Il meglio da Sicilia e Sardegna

Ragusano

selezionato sul pasto di 8 mesi (18,08 €, 35 mila lire), un caratteristico caciocavallo a pasta filata in grandi forme rettangolari. Gusto pieno e rotondo, piccante ma non "puzzolente". Ottimo con la caponata autentica (agrodolce e con uvette e pinoli).

Gavoi sardo

dei pastori locali (pecorino, 14,46 €, 28 mila lire al kg), leggermente affumicato, stagionato. Tipico, anche questo che dà la sensazione di avvolgersi in bocca. Con le olive in salamoia di Dolianova e la carta musica è una straordinaria merenda antica.