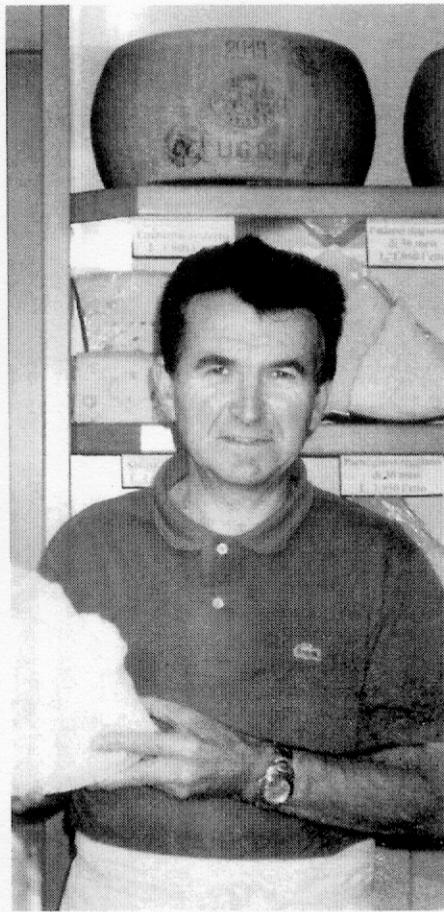


Giulio, chel del formai

di Gualtiero Spotti



Giulio Signorelli, proprietario de "Ol formager"

Fra pochi giorni Signorelli, 55 anni, da 30 anni anima de "Ol formager", terrà due seminari a "Cheese '99". Intanto difende i prodotti italiani e bergamaschi ("impariamo dai francesi", dice), attacca i salutisti radicali e fa una propria classifica sui formaggi più buoni e sui gusti dei clienti

«In Italia manca la cultura del formaggio che invece esiste in Francia. Si tende a classificare questo alimento come essenzialmente povero e ciò non aiuta certo lo sviluppo in senso qualitativo dei prodotti caseari. Le persone sono ormai abituate a fare la spesa nei centri di grande distribuzione o nei supermercati, dove i sapori si appiattiscono e la qualità non è certo ad alti livelli». Sono parole di Giulio Signorelli, 55 anni, bergamasco, da trent'anni proprietario del rinomato negozio cittadino "Ol Formager" e da quindici affinatore di livello internazionale. Signorelli anche quest'anno, come è già accaduto in passato, parteciperà nelle vesti di esperto relatore, a un paio di seminari di Cheese '99, la principale rassegna del formaggio che si tiene a Bra dal 17 al 20 settembre. Temi da affrontare: "Italia-Francia: sfida alle croste lavate" (domenica 19, ore 18) e "Al sapore di fumo" (lunedì 20, ore 15). Roba da intenditori, come si può vedere. Giulio Signorelli, dietro al bancone del suo negozio di piazzale Oberdan parla della sua passione, che dura ormai da una vita. «La mia famiglia vive grazie al formaggio da tre generazioni, anche se l'attenzione verso i prodotti di qualità è iniziata quando ero occupato in una gastronomia del centro di Bergamo. Esattamente nel 1969, quando ho scoperto che gli stagionatori con cui lavoravo tenevano conto più del guadagno che della qualità: allora è maturata la decisione di staccarmi da un ambiente che non sentivo molto professionale per aprire un mio negozio e poter dedicare tutti i miei sforzi a una maggior qualità del prodotto». Una scelta coraggiosa che in questi ultimi anni si è scontrata anche con la sempre maggiore attenzione dei consumatori alla dietetica. Signorelli è contrariato: «In questo momento c'è la convinzione, da parte di certa clientela, che alcuni formaggi facciano male alla salute provocando l'innalzamento del livello di colesterolo. In realtà, come in tutte le cose, bisogna trovare la giusta via di mezzo, e dunque, non si deve eccedere nel consumo. Questo, ovviamente, non significa che bisogna evitare di avvicinarsi a determinati formaggi, basta consumarne in quantità moderata. Un'altra difficoltà comune ai negozi specializzati è quella di reperire prodotti di alta qualità, perché altrimenti tanto vale servirsi al supermercato». Per i formaggiai specializzati il problema è soprattutto quello di trovare formaggi artigianali, spesso dalla produzione limitata. Talvolta questi formaggi sono prodotti addirittura per pochi. «Non è un lavoro semplice» - spiega Signorelli - «ma col tempo, con l'esperienza e con la passione ho superato i principali ostacoli. Si è trattato di frequentare le malghe di montagna, di iniziare ad avere rapporti con distributori e rivenditori di altre regioni, in modo da poter scambiare o acquistare i prodotti. Ad esempio, quando mi servono formaggi del sud Italia, spesso lo scambio con il nostro Formai de Mut, che nel meridione è introvabile. E ancora, capita che amici mi segnalino con vere e proprie "soffiate" piccoli produttori poco conosciuti. Così, nel mio tempo libero, vado a incontrarli e conoscerli e stabilisco un primo contatto. Proprio in questo modo ho portato alla ribalta un formaggio ricercato che rischiava l'estinzione come lo Strachi Tund, originario di Vedeseta. E' un peccato che le dure normative Cee rischino di spazzare via molti di questi formaggi artigianali». Già, le tante discusse leggi imposte dalla Comunità Europea sono una delle note dolenti che l'affinatore bergamasco non può fare a meno di sottolineare. E la globalizzazione sembra essere un fenomeno capace di mettere a repentaglio la qualità del cibo sulle no-

stre tavole: «Le multinazionali che vendono prodotti caseari in quantità industriale hanno, chiaramente, tutto l'interesse ad appiattare la qualità del prodotto. Questo è uno dei risultati ottenuti dalle normative Cee, che se da un lato impongono delle regole ben precise affinché si lavori bene sotto un profilo igienico, dall'altro impediscono un'elasticità in grado di consentire la produzione di prodotti di qualità. Se vogliamo, è anche la cultura del supermercato, dove i formaggi finiscono per assomigliarsi tutti e dove non c'è molto spazio per il gusto e per i sapori particolari». Ma a proposito di gusti, quali sono quelli preferiti dai bergamaschi? E quali formaggi si vendono di più nella nostra provincia? «La tendenza è sicuramente per i prodotti freschi, facilmente digeribili e dai sapori sempre più dolci, in particolare le robiote e i formaggi di capra, che hanno un mercato in espansione. Di questi tempi invece, i bergamaschi snobbano i pecorini, ma credo si tratti di una questione di pregiudizio; si pensa che i pecorini siano solo piccanti, ma in realtà non è così. Per quanto riguarda invece i formaggi locali, se dovessi consigliarne alcuni, direi sicuramente di puntare sul taleggio prodotto dalla Latteria "S. Antonio" di Vedeseta oppure sul Formai De Mut di Valtorta o, meglio ancora, su quello d'alpeggio. Ci sono anche ottimi produttori di formaggelle in Val Seriana, ma tutto è lasciato alla libera iniziativa e non convogliato in una realtà consorziale che aiuterebbe lo sviluppo». Un'altra questione che divide i consumatori e gli estimatori di formaggi da tempo immemorabile, è la disputa tra Francia e Italia sulla leadership continentale relativa alla produzione casearia. Signorelli non si trattiene dal dire la sua anche su questo argomento: «La differenza sostanziale è che i francesi sanno vendere meglio i prodotti rispetto a noi italiani. Anche perché poi, nella realtà, sulla quantità e sulla tipologia di formaggi, la produzione italiana è nettamente superiore, solo per il fatto che Oltralpe non esistono i formaggi a pasta filata. In Francia, inoltre, ogni località ha un suo formaggio che in realtà è riconducibile ad una sola categoria. Ad esempio, il Brie viene prodotto in diversi paesi e ognuno di questi, come il Brie de Meun, il Brie de Meaux o il Brie de Nangis, viene considerato singolarmente e non fa parte di un'unica categoria. Questo porta a catalogare un numero impressionante di formaggi, che poi non sono molto diversi l'uno dall'altro». E si arriva così ai gusti personali di Giulio Signorelli, che punta decisamente su prodotti italiani. «Le mie preferenze vanno principalmente al parmigiano reggiano, un formaggio unico e inimitabile che è il vanto della produzione casearia nazionale, al gorgonzola e al taleggio. Più in generale preferisco i formaggi a pasta cruda. Se invece usciamo dall'Italia, punto senz'ombra di dubbio su alcune produzioni artigianali francesi di grande qualità, come quelle del Cantal e del Brie de Meaux, due formaggi decisamente saporiti».

Principali formaggi bergamaschi e zone di produzione:

Taleggio	(Val Taleggio)
Formai de Mut	(Alta Val Brembana)
Formaggella	(Val Seriana e Val Brembana)
Branzi	(Branzi e San Giovanni Bianco)
Stracchino	(Val Taleggio)
Agri'	(Valtorta e paesi limitrofi)
Caprino	(Val Seriana e Val Brembana)
Quartirollo	(Vedeseta)
Ricotta	(Val Seriana e Val Brembana)
Strachi Tund	(Vedeseta)