

LA CUCINA ITALIANA

Novembre 1998
Lire 7000

Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione

SOLO FORMAGGI

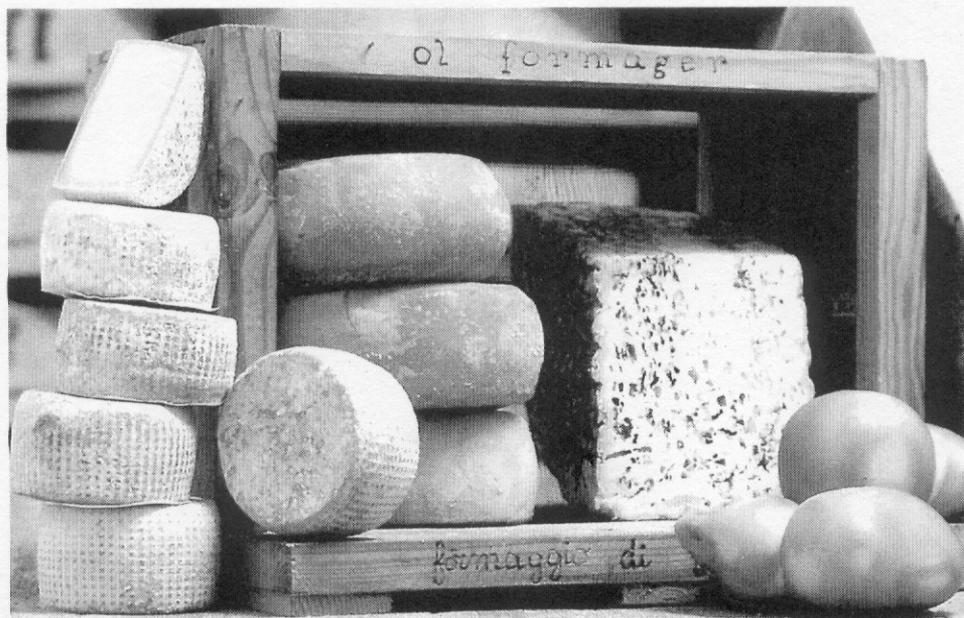


foto Gino Menozzi

renta metri quadrati, con annessa una vecchia cantina dal soffitto a volta, a Bergamo, nella zona dello stadio. In questo spazio, non grande, ma bene attrezzato, Giulio Signorelli svolge la sua attività, offrendo alla clientela un centinaio di formaggi diversi, quasi esclusivamente italiani. Pochi, dice lui, se si pensa che in Italia se ne producono circa quattrocentocinquanta tipologie... D'altra parte, lo spazio non è molto ed è meglio non allargarsi troppo; concentrarsi sulla qualità, inoltre, richiede molto impegno. E anche tempo. Ce ne vuole tanto per tenere i contatti con i produttori, che Signorelli visita personalmente, almeno in tutto il Nord, e per cercarne di nuovi, an-

che piccolissimi. Tempo anche per fare degli scambi, quando ne vale la pena, con gli stagionatori, oppure per recarsi alle fiere specializzate o seguire i periodici corsi di aggiornamento. Ma, soprattutto, serve tempo per far

stagionare i formaggi nella cantina del negozio. In questa fase, che Signorelli segue di persona, con competenza e passione, infatti, le forme si affinano e si perfezionano, ma possono anche deteriorarsi irrimediabilmente.

A OCCHI CHIUSI

Suo padre vendeva cinque o sei varietà di formaggio su una bancarella. Trent'anni fa, concluso il servizio militare, Giulio Signorelli decise di ampliarne l'attività, aprendo il negozio, ristrutturato da qualche anno, dove ancora lavora. Per lui il formaggio è una grande passione, che spera di trasmettere anche al proprio figlio. Prodigio di consigli per acquisti e abbinamenti, è un punto di riferimento per la sua clientela, un quaranta per cento della zona, per il resto proveniente da altre parti della città o della regione. Signorelli, per esempio, sostiene che il formaggio va acquistato... a occhi chiusi, valutandone, cioè, più il sapore che l'aspetto, a volte ingannatore. Suggerisce anche di acquistarne poco alla volta, ma più spesso, per evitare di conservarlo male e, quindi, di rovinarlo. *Oi Formager - piazza Oberdan 2 - 24100 - Bergamo - tel. 035239237.*

■ I formaggi di Signorelli provengono tutti da fattorie e piccoli caseifici che lavorano con sistemi artigianali. Da provare, certamente, il taleggio: quello in vendita qui, è realizzato in esclusiva da Locatelli, un produttore che fornisce pure un erborinato (tipo gorgonzola) ottenuto partendo dalla stessa pasta. Dalle alture della bergamasca provengono il formai de mut (di monte), le formaggelle della val Seriana. Si spazia anche in altre regioni: per esempio con un Parmigiano-Reggiano di latte di vacche rosse, venduto solo qui, o con il montasio d'alpeggio, il pecorino fresco di Pienza, la fontina valdostana, la mozzarella di bufala campana... C'è il miele toscano di corbezzolo, da abbinare alla ricotta, e una specialissima farina di polenta. Prezzi: Taleggio lire/kg 14 000; Parmigiano lire/kg 34 000.

