



Affinamento

l'arte della perfezione

Dalle latterie di una volta all'alta specializzazione dei maestri

di Enrico Surra e Elio Ragazzoni

Nella filiera produttiva del formaggio sono molti gli attori. Tra questi spiccano due figure importanti, molto diffuse in Francia, che assumono ruoli e contorni propri: la figura dell'affinatore e dello stagionatore. Sulla carta le due definizioni si differenziano per la possibilità di modificare l'essenza stessa del prodotto prima dell'eventuale stagionatura da parte dell'affinatore e di curare essenzialmente il solo invecchiamento da parte dello stagionatore.

Insomma, l'affinatore inventa, aggiunge, modifica e trasforma con la sapienza di chi ricerca un prodotto nuovo da presentare al mercato mentre lo stagionatore, lava, rivolta, controlla, a volte unge, verifica e cura affidandosi al solo trascorrere del tempo.

C'è però un fatto: quasi tutti gli affinatori sono anche stagionatori e molti stagionatori comunque qualcosa affinano. Di qui nasce un ragionevole dubbio: si potrebbero unificare i due termini?

L'esperienza francese, che in merito è maestra, considera unicamente il ter-

mine "affineur", potremmo quindi anche noi riunire i due concetti in uno solo: l'affinatore.

In effetti il termine affinatore si riconduce al verbo "affinare" che tra gli altri significati ha proprio quello di "perfezionare". Lasciamoci quindi trascinare dal pensiero che, letteralmente, l'affinatore sia un "perfezionatore di formaggi", ovvero colui che è in grado di offrirci un prodotto comunque migliorato dalla sua passione e dal suo lavoro.

Si deve però considerare che pur con la medesima definizione le realtà francesi e italiane sono differenti.

La causa va ricercata nella storia, nella cultura e nella tradizione del formaggio. In Francia da sempre sono diffusi i negozi specializzati, "les fromageries", presenti anche nei piccoli centri. Da noi, nei paesini, c'erano le "latte-rie" che poi in realtà, nel dopoguerra, sono diventati quei punti vendita cosiddetti "negozi di commestibili" dove il formaggio era solo uno tra i tanti prodotti venduti. Questa situazione fa sì che gli affinatori francesi siano

Segue a pagina 12

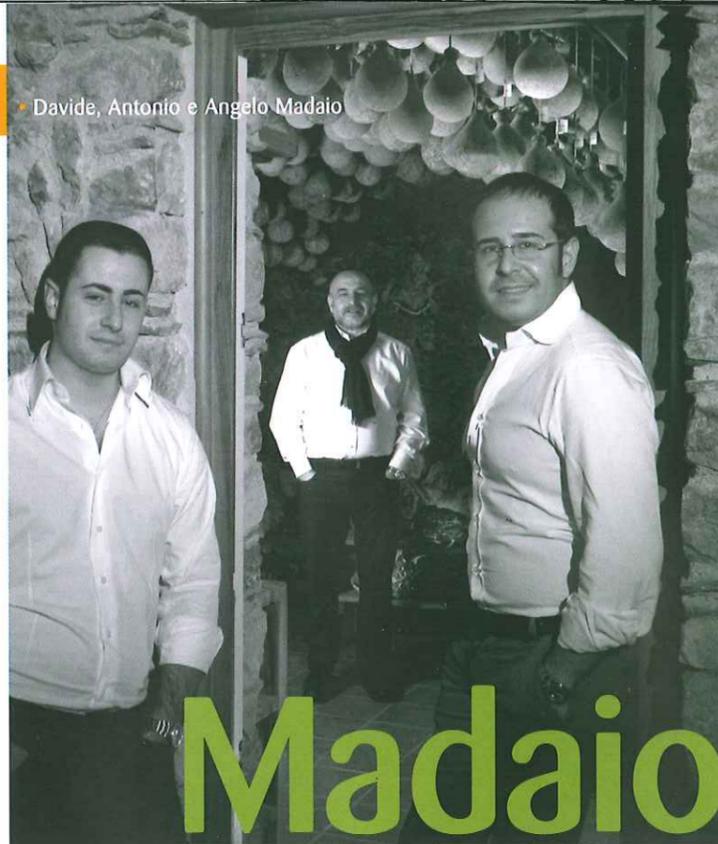
Segue da pagina 11

Un marchio mai scritto: scelto per te

più considerati dal consumatore. Il grave errore che commettiamo noi italiani è sovente quello di considerare l'affinatore come un semplice commerciante, fatto non vero e assolutamente restrittivo.

C'è poi da dichiarare che l'affinatore, o stagionatore che dir si voglia, italiano non è certo da meno di quello d'Oltralpe. Il gallico affineur si occupa normalmente di tutta la produzione casearia francese, mentre in Italia il campo si restringe ad aree e prodotti più limitati consentendo una maggiore specializzazione e la più sicura individuazione e salvaguardia della tradizione e della tipicità.

L'affinatore vende il formaggio, ma prima ancora di lavorarlo lo sceglie, risultando prezioso tratto di unione tra il produttore e il mercato. Quindi al di là della sapiente fantasia per produrre novità o del costante impegno nella stagionatura del formaggio, esiste una continua e puntigliosa ricerca della qualità di base. C'è chi dice che manca una istituzionalizzazione della categoria e l'osservazione forse è giusta, sarebbe auspicabile che la figura di chi segue la vita del formaggio uscito dal caseificio potesse ottenere l'importanza che merita. Si vedrà, intanto è certo che gli uomini che fanno questo splendido mestiere abbiano un marchio mai scritto: "scelto per te" che testimonia al consumatore la certezza di un acquisto interessante, sicuro e buono.



Davide, Antonio e Angelo Madaio

Madaio

Piedi saldi nella tradizione di un Sud in crescita

di Antonio Madaio

Affinare è migliorare quello che ti appartiene per renderlo semplicemente unico, valorizzare al massimo il lavoro degli allevatori, dediti a seguire le bestie in montagna, e tornare al passato, per ritrovare la dieta e i ritmi di un tempo, vero elisir di una vita migliore. Mio nonno era allevatore, produceva i formaggi e li conservava per lungo tempo quando gli inverni in montagna erano tanto rigidi da non permettere di nutrirsi di altro se non quello che si aveva in casa. Mio padre, acquisiti gli strumenti e il sapere, con amore seguiva la campagna e gli animali. Io ho girato un po' tutta l'Italia e l'estero prima di tornare a casa, convinto che Castelcivita, il mio paese, sito nel Parco Nazionale del Cilento, fosse realmente un paradiso dove conservare il formaggio in modo naturale. Oggi ho anche io dei figli, e un'azienda composta da giovani menti è un continuo confrontarsi e condividere. Angelo e Davide rappresentano il presente e il futuro di Casa Madaio, e garantiscono la salvaguardia del mestiere di affinatore in tutte le sue sfaccettature, dalla presentazione dei formaggi, al miglioramento del prodotto, attraverso la continua collaborazione con le strutture locali e l'Università. L'affinatore oggi non può infatti improvvisarsi, deve tenere i piedi ben saldi nella tradizione e allungare il collo verso il futuro, aggiornar-

si e seguire il mercato con attenzione. Gli affinatori francesi con abilità trasformano le lattiche, modellandole ad arte, in Italia l'affinatore del nord è specialista delle tome, l'affinatore del sud è figlio delle paste filate e dei formaggi ovicaprini. Le paste filate hanno una diversa composizione rispetto ai formaggi ovicaprini, sono maggiormente soggetti a fermentazioni e dunque il processo di stagionatura risulta più delicato, il formaggio deve essere curato con maggiore frequenza, e rivoltato durante la stagionatura come accade per lo spumante.

Oggi saper custodire un formaggio, significa preservarne le tecniche di lavorazione, mantenere intatta la tradizione, valorizzare un territorio. L'acqua, l'aria, le mani, l'abilità del casaro e la capacità di attendere rendono il formaggio unico e inimitabile.

Si parla tanto di marchi e prodotti da standardizzare, ma non è giusto, nè possibile credere di poter replicare le tipicità. La standardizzazione può avvenire nella qualità, nel controllo della materia prima, ma non nel tentativo di clonare quello che già gli altri fanno. Il formaggio vive, ed è di per sé come un figlio o un nipote, lo si aiuta a nascere e lo si segue in tutte le sue fasi, fino a quando saggio ed anziano, abbandona i luoghi natali per condividere la sua esperienza con i mercati italiani ed esteri.

Casa Madaio srl - Via Roma 23, 84020 Castelcivita (Sa) - Tel. 0828 364 815



Giulio, Paolo, Luciana e Simone Signorelli

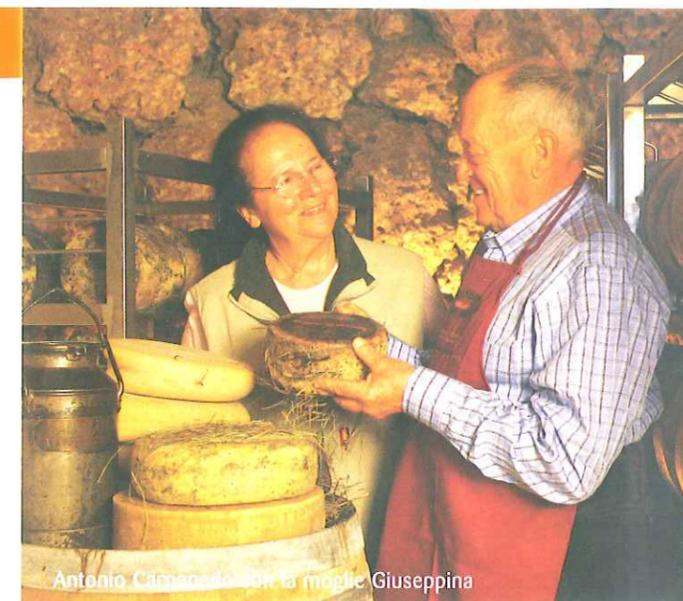
Ho cominciato unguendo, raschiando e spazzolando

di Giulio Signorelli

I miei primi approcci con il formaggio, visti con gli occhi di oggi, sono stati dei veri traumi infantili: nel 1954, a 11 anni, mio padre d'inverno mi metteva in un magazzino a raschiare la morchia degli stracchini a temperatura ambiente di quattro gradi per renderli più appetibili e... piangevo, povero bambino anch'io. Correva l'anno 1965 quando a mio padre venne il pallino del grana cappato nero, all'epoca colore distintivo del grana di qualità. Perciò papà acquistava le forme con la crosta naturale come la conosciamo oggi e si procurava olio di lino e terra d'ombra per produrre una poltiglia scura con cui il giovane Giulio, nelle poche giornate di licenza dal servizio militare, doveva unguere le forme di grana anziché andare a trovare gli amici.

Nonostante queste due significative e non esattamente positive esperienze iniziali, nel 1969 abbiamo lasciato la licenza di ambulante ed aperto il primo negozio. Sembra incredibile, ma ho iniziato da ignorante in materia casearia. Nel tempo, con l'aiuto prezioso di mia moglie Luciana, ho imparato a conoscere e valutare l'intero ciclo: dai pascoli, alle bovine, ai caseifici ed alle tecniche di lavorazione fino alla stagionatura ed all'affinamento. Lo stimolo che mi ha portato a dedicarmi anima e corpo al formaggio, è giunto nel 1984, quindici anni dopo l'apertura del negozio, grazie all'incontro con due splendidi personaggi: Guglielmo Locatelli e il notaio Carlo Leidi. Il primo è l'uomo grazie a cui lo Strachitund è arrivato sino ai giorni nostri, il secondo è stato l'illuminato Fiduciario della Condotta Slow Food di Bergamo. L'ultima svolta importante è arrivata nel 2000 quando Bruno Martinelli con l'Onaf ha organizzato il primo corso per Assaggiatori a Bergamo, corso che mi ha permesso di avvicinarmi al formaggio in maniera più scientifica e meno istintiva, come invece era stata sino ad allora. Da vero sperimentatore poi negli anni, buttando anche un piccolo patrimonio perché non sempre le prove hanno esito positivo, ho potuto migliorare le mie tecniche di affinamento... unguendo, raschiando, spazzolando, lavando, operando su temperature ed umidità, aspettando che il tempo facesse il suo corso. Ora oltre alla grande soddisfazione per i risultati si aggiunge la fortuna dei figli Paolo e Simone che stanno proseguendo sulla strada tracciata dal bisnonno Alessandro, continuata prima da mio padre Luigi e poi da me.

"Ol formager" di Giulio Signorelli
Piazzale Oberdan, 2 - 24124 Bergamo - Tel. 035.23.92.37



Antonio Carpenedo con la moglie Giuseppina

Il formaggio che innamora per offrirci emozioni

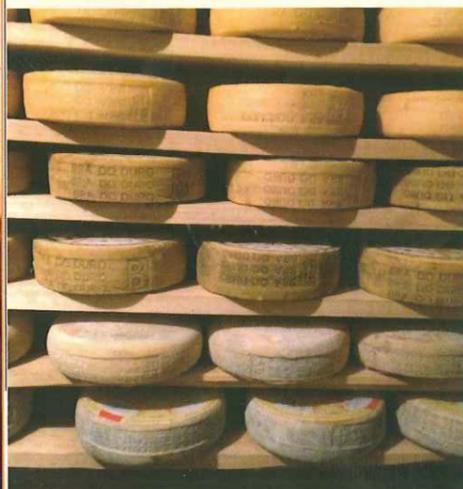
di Antonio Carpenedo

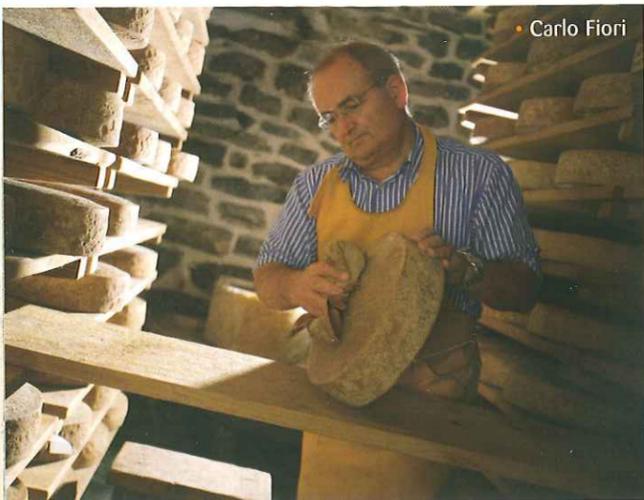
L'infanzia trascorsa tra gli scaffali di papà mi ha lasciato un imprinting di sapori genuini, di verità gustose che sono rimaste magicamente riposte nei ripiani della mia memoria. Ricordo le vecchie assi di legno affollate di formaggi in stagionatura imparando l'importanza della temperatura, umidità, tempo e ambiente. Ho sempre considerato il formaggio qualcosa di vivo, una creatura capace di evolvere straordinariamente coccolato dalle mani rugose di papà, che ogni tanto bussava in crosta quasi a chiedere permesso. Ho messo poi le mani in pasta dando vita in prima persona ai formaggi nel mio caseificio. Che splendida e ricca avventura fare il formaggio, facendo tesoro degli anni in bottega, completando così un puzzle da anni sopra il tavolo della vita, ancora incompleto. Come trasferire quei sapori perduti, cambiati dopo la guerra? Creare, stagionare, affinare e poi mutare un formaggio in un'emozione. Il mio metodo, il metodo Antonio Carpenedo era la risposta, con il primo formaggio Ubriaco, quello di Raboso, che tra poco compirà quarant'anni. Con lui ho messo tutto me stesso per sposare il vino con i sapori della terra, per tornare ad emozionarmi e farvi vivere d'istanti e d'istinti, non più distanti e distinti dai gusti. Perché la differenza la fanno i dettagli. L'esperienza mi ha dato la capacità per preparare il formaggio ad accogliere i sapori. Questo processo è spesso ignorato dai più. Riuscire ad evolvere un formaggio per essere poi affinato è parte fondamentale per creare un prodotto unico, perché cambiamo le sue caratteristiche organolettiche. Si trasforma completamente e diventa un contenitore di sapori, una banca di profumi, sia che parliamo di vino, spezie o fieno. Dico sempre che il formaggio si innamora e grazie a questo si completa per regalarci emozioni uniche.

Il lavoro inizia con l'amore per gli animali, dando loro buon cibo per poter avere un ottimo latte, sano e ricco di profumi da trasferire, mantenere ed esaltare nella stagionatura. Senza questo controllo di tutta la filiera, qualsiasi tipo di lavorazione successiva sarebbe inutile e al di sotto delle mie aspettative. Ogni anello di questa catena è importante per ottenere un risultato eccellente e duraturo.

Nella mia vita ho cercato di mettere amore in tutto quello che faccio e ho voluto celebrare mia moglie e la nostra unione con il "Blu 61", perché è stata ed è chi mi completa. 50 anni condividendo un sogno, fatica e soddisfazioni, il tutto dentro i miei formaggi, che immagino, creo e affino da quasi 40 anni.

La Casearia s.r.l. - Via Santandrà 17 - 31050 Camalò di Povegliano (Tv)
Tel. 0422 872178





• Carlo Fiori

Fiori

L'allevatore di formaggi con attenzioni amorevoli

di Carlo Fiori "Guffanti"

Nel corso degli ultimi 25 anni, il formaggio ha vissuto una focalizzazione fino ad allora sconosciuta. Sull'onda dell'interesse che ha trasformato l'enogastronomia quasi in oggetto di spettacolo, anche il vocabolario si è arricchito di denominazioni mai usate. Tra queste, all'inizio timidamente e poi via via più prepotentemente, ha preso piede la parola "affinatore" a qualificare un'attività strettamente correlata al mondo del formaggio. Va sottolineato che si tratta di una denominazione vaga perchè lascia molto spazio alla libertà interpretativa di ognuno in quanto si tratta di una professione per cui non esiste un albo istituzionale, nè è prevista una conclamata consacrazione per "titoli ed esami". In breve quando si dice "affinatore" non ci si esprime oggettivamente come quando si dice dottore, avvocato o cuoco. Nessuno di questi può autoreferenziarsi, cosa che è invece possibile ad un affinatore. Può essere quindi interessante approfondire un po' il discorso e cercare di proporre qualche riflessione. Quelle che seguono, sono considerazioni mutate dalla mia esperienza rapportata a quella di altre aree casearie, come la Francia dove la professione è ben definita, e dalla tradizione della mia famiglia che si dedica a questo "mestiere" ininterrottamente da centotrentotto anni. Che cosa sia un "affinatore" è abbastanza presto detto: è un allevatore di formaggi.

Che cosa faccia un "affinatore" prevede qualche precisazione in più. Generalmente non è un casaro, ma chi seleziona i formaggi sui luoghi di produzione, individuati tra quelli con una personalità già ben definita e rispettosa della tradizione. Come selezionatore l'affinatore dovrà essere conoscitore degli antichi saperi cioè di quelle regole ben definite ed irrinunciabili secondo cui ogni formaggio va prodotto. La qualità, poi, non viene solo dal rispetto di queste regole ma dal fatto che si sia lavorato il latte fresco, "giusto", cioè del luogo e degli animali vocati alla produzione di "quel" formaggio, preferibilmente a latte crudo. Selezionati i suoi formaggi il buon Affinatore a questi applica una cura continua e professionalmente consapevole fatta di manualità, di attenzioni, spesso amorevoli. Un affinatore che si rispetti deve quindi predisporre e gestire ambienti adatti per i diversi formaggi che necessitano di differenti temperature e umidità mentre, per quanto riguarda la conservazione, dovrà essere esperto conoscitore e gestore del tempo necessario affinché il formaggio arrivi ad esprimere tutto quello che può. Dovrà offrire al consumatore il meglio in termini di aspetto, profumo, tessitura della pasta e gusto. Quello dell'affinatore è un vero "mestiere" artigianale nella speranza che, come recitava una vecchia pubblicità dovrebbe d'ora in poi...bastare la parola.

Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona (No) - Italy - Tel. 0322 242038

Beltrami

di Vittorio Beltrami

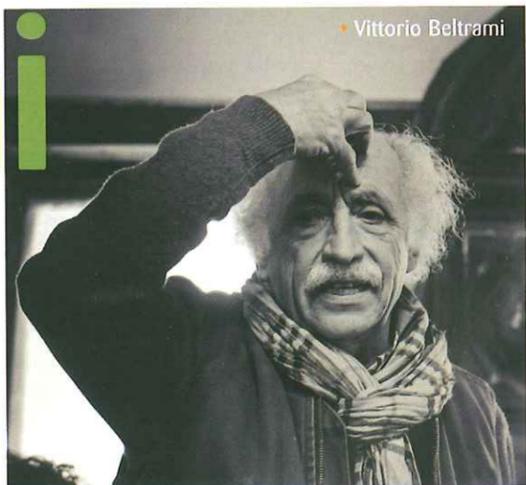
L'affinatore di formaggi è un conoscitore delle razze di bestie che sa individuare un territorio ideale adatto a consentire ad esse una vita di qualità; inoltre l'affinatore interiorizza le sue conoscenze per elevare maggiormente il cacio.

L'affinatore conosce il mondo dove gira il formaggio e a volte riesce a coglierne i primi vagiti; è come l'immagine di un padre che pensa e si domanda come sarà suo figlio da adulto.

È rimasto un mestiere poco conosciuto ma che solo l'immaginazione di questa figura fa acquisire sulla tavola sentori vivi, veri e liberi.

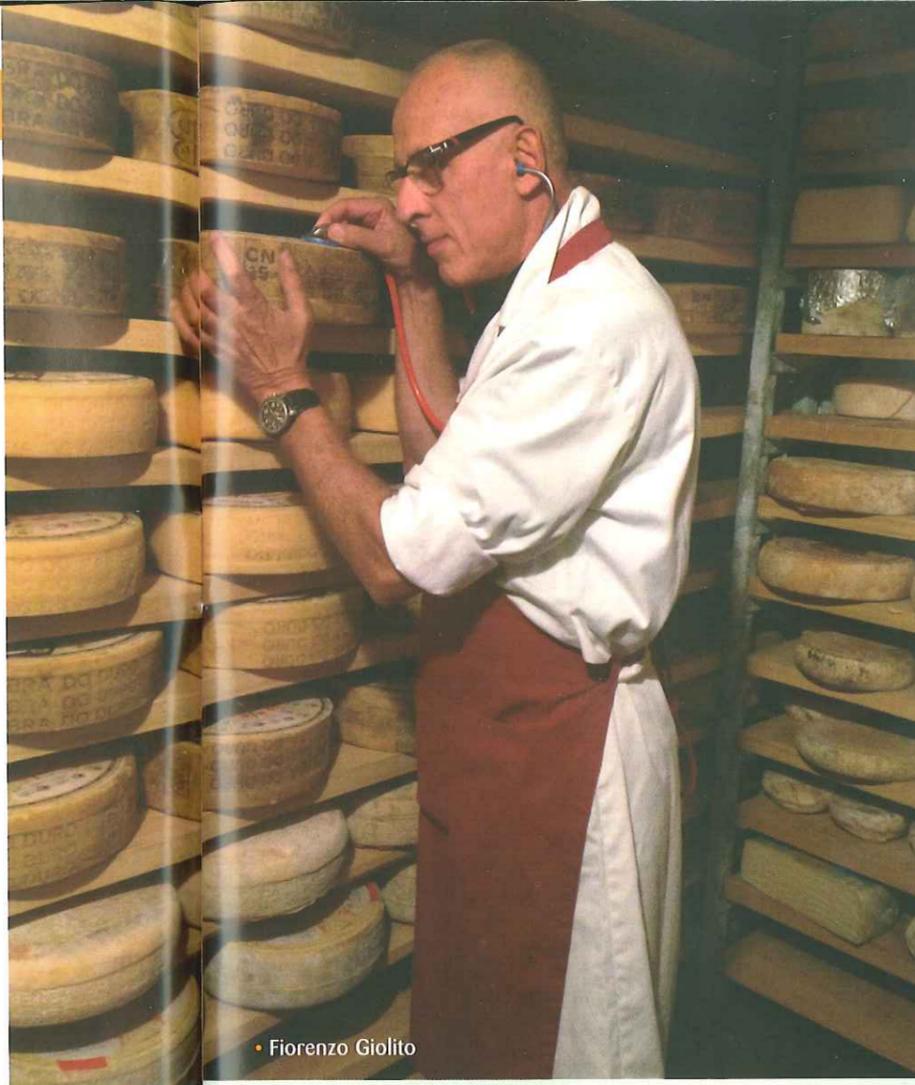
Quante delusioni, ma alcune volte è un vero godimento d'anima, poiché con la fantasia e l'esperienza si elabora un capolavoro della tavola.

Gastronomia Beltrami - Via Umberto, 21/23 - 61030 Cartoceto - (Pu) - Italia - Tel. 0721 893006



• Vittorio Beltrami

Affinare è un vero godimento dell'anima



• Fiorenzo Giolito

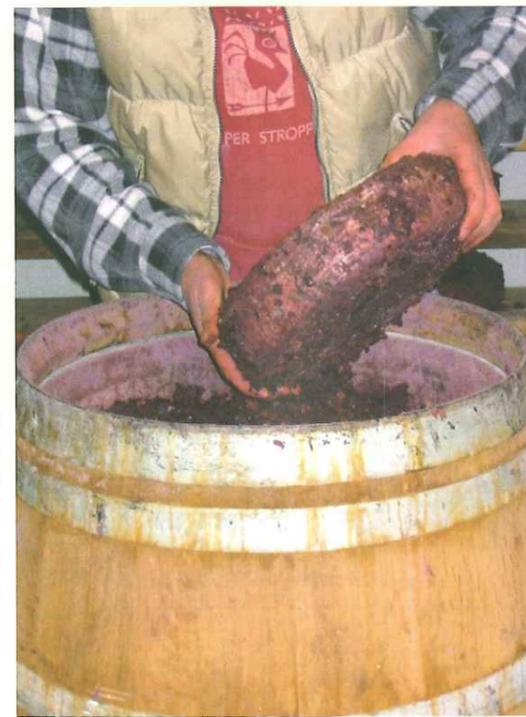
Il cacciatore di formaggi che va di valle in valle

di Fiorenzo Giolito

"Affinatore" ...bella parola... Mi sono permesso di consultare il dizionario della lingua Italiana di Fernando Palazzi, che alla voce "Affinare", dice testualmente: "render fine, sottile, più acuto; affinare l'ingegno, di metalli, purificarli, separandoli dalle scorie...". Fig. migliorarsi, perfezionarsi...

La lingua italiana non fa riferimento all'ambito alimentare né tanto meno a processi di stagionatura del formaggio. "Affinatore" in quest'accezione è una parola nuova, presa a prestito dal francese "Affineur", stagionatore, alla quale tendiamo ad aggiungere l'idea di miglioramento e perfezionamento nella definizione italiana. Se questo è il senso, allora ben venga questa nuova professione (in Francia già effettivamente ben radicata), anche se temo che si faccia ancora un po' di confusione a proposito, talvolta forse abusando di questo bel termine. Diamo dunque per scontato che l'affinatore sia una figura con il preciso compito di migliorare e perfezionare il formaggio, e fin qui ci siamo. Ma chi stabilisce che un tal prodotto è stato semplicemente stagionato, oppure è stato affinato?

Alla voce "Stagionare", il suddetto dizionario dice: "...il periodo o il processo necessari per-



“
Gli affinatori sono un po' poeti e un po' casari, commercianti che impreziosiscono, ricercatori che salvaguardano, saggi formaggiai creativi, pazienti custodi della tradizione, inventori di sapori nuovi, difensori di antichi saperi, sapienti appassionati
 ”

ché alcuni prodotti rispondano a determinati requisiti". A questo punto, mi chiedo se io sia uno Stagionatore oppure un Affinatore, perché negli anni ho sperimentato alcune forme di trasformazione dei formaggi, con vinacce, foglie, olio, alcol, ed altro ancora.

A volte, con clienti esteri, mi definisco un "Cheese Hunter" (Cacciatore di formaggi), un modo originale di definire quel continuo peregrinare sulle valli alpine alla ricerca di piccole realtà, spesse volte sull'orlo dell'estinzione, per poi proporle ai miei clienti, cercando di trasmettere quella poesia e quel duro lavoro che c'è dietro alla produzione. La mia attività è forse indispensabile avendo alcuni di questi piccoli produttori l'impossibilità di stoccare e commercializzare i loro formaggi.

Al di là delle definizioni credo che sia proprio questa la vera essenza del mio lavoro. Non dimentichiamoci dunque che per quanto possiamo essere osannati noi affinatori spesso citati sui menù dei ristoranti, se abbiamo ragione di esistere, lo dobbiamo a quei pastori, margari, contadini e casari, che si fanno delle levatacce con ogni tempo, che mungono tutti i giorni, che non fanno un giorno di ferie all'anno, e che debbono combattere con i burocrati ed ora anche con i lupi. E non sai chi sia peggio tra i due. Loro sono i protagonisti. Noi affinatori o stagionatori, come dir si voglia, continuiamo pure sulla strada del miglioramento ed il perfezionamento del nostro lavoro, il formaggio di qualità, non avrà che da guadagnarci.

Giolito Formaggi - Via Montegrappa, 6 - 12042 - Bra - (Cn) - Tel. 0172 412920

Giolito

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

10

DICEMBRE 2014
euro 7
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 4 anno 2014



Affinatori mondo da scoprire A Caseus Veneti Eleonora Daniele Maestra Assaggiatrice



Genova, crocevia
di aromi e sapori



Il formaggio visto
da tre grandi chef



Nasce la filiera
del latte d'asina



La favola di Osella,
il patriarca del fresco

Sonaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI