

SENTINELLE DEL GUSTO

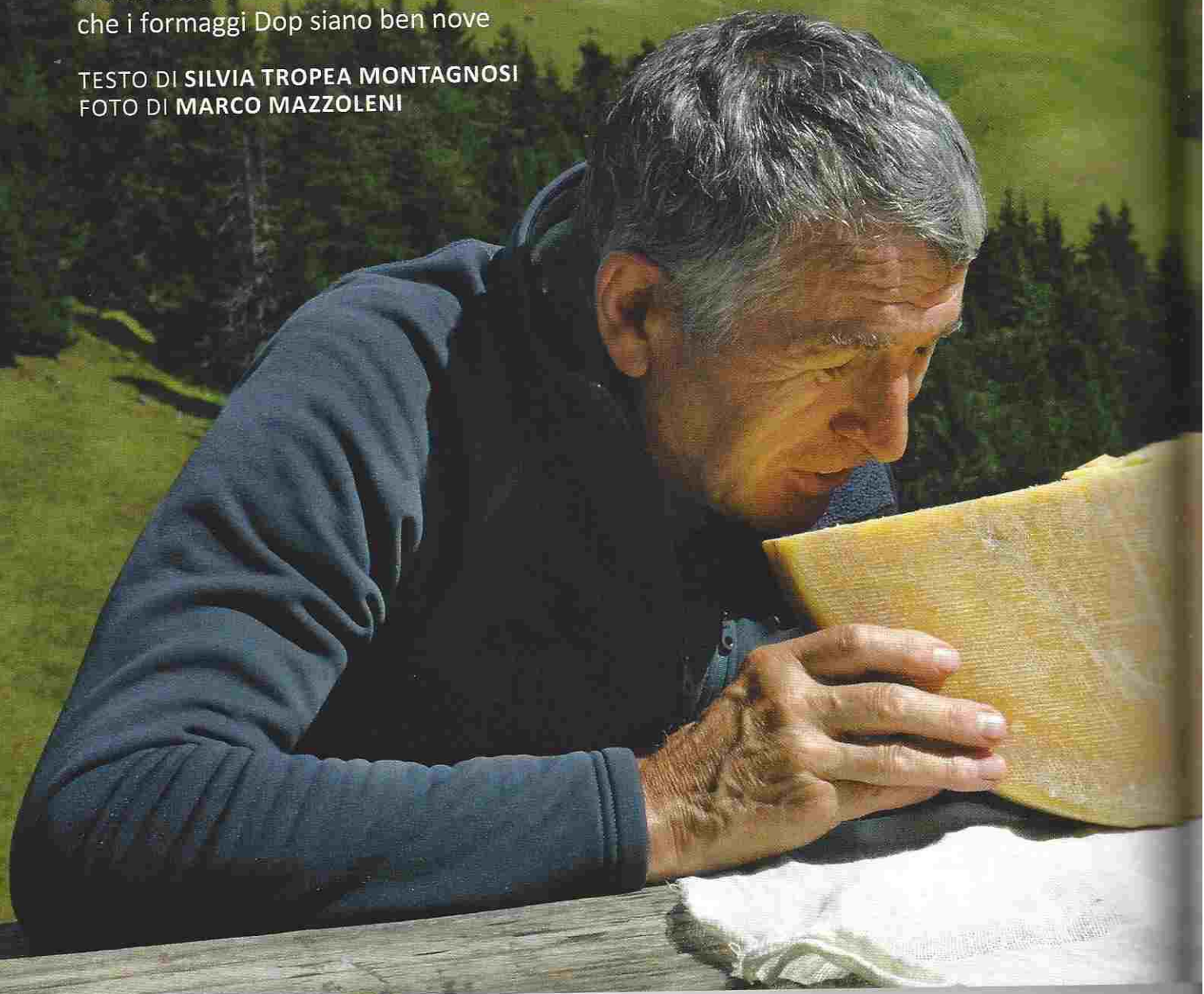
BERGAMO

GIULIO SIGNORELLI

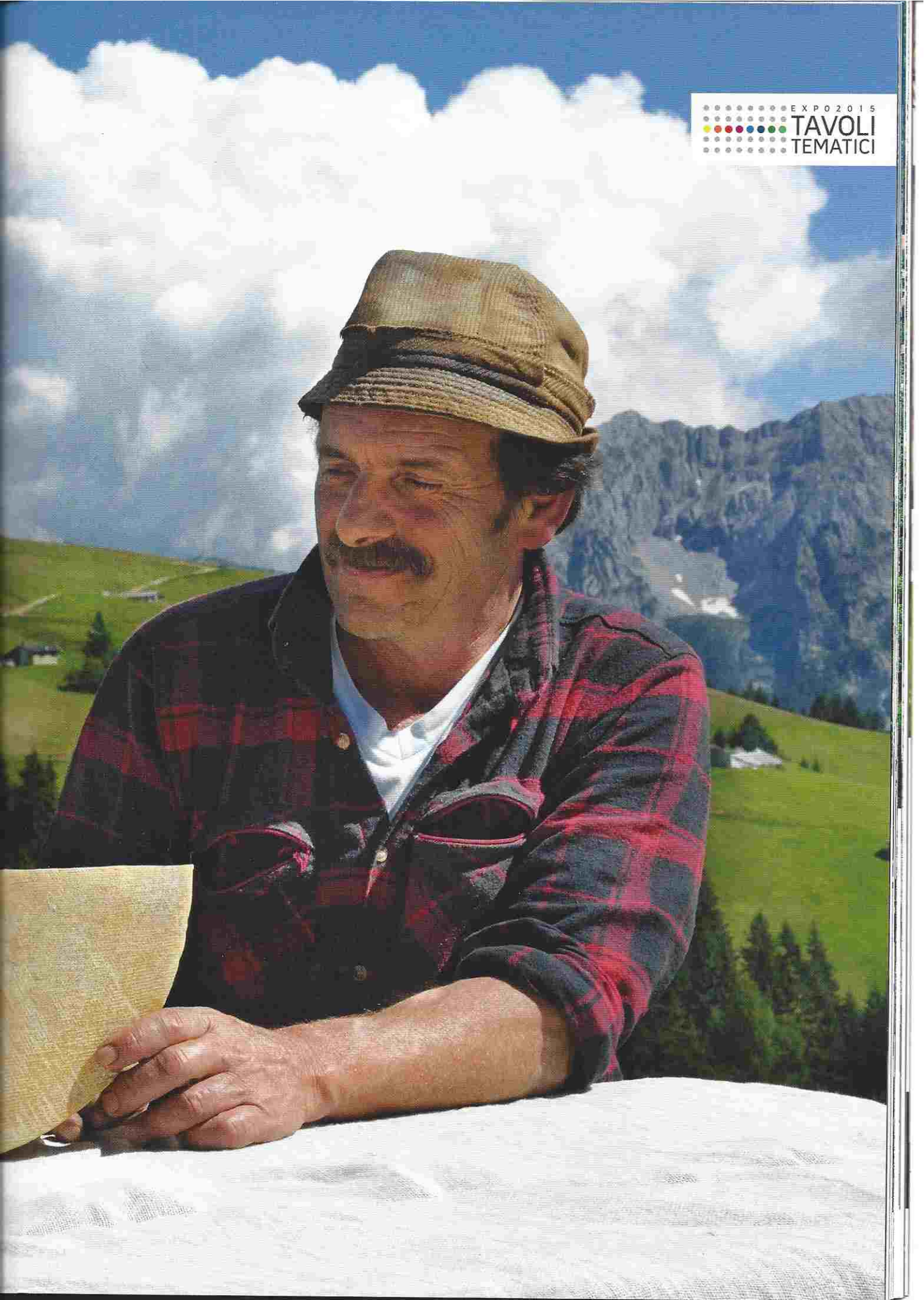
# IL SIGNORE DEI FORMAGGI

È l'erede di una secolare tradizione di famiglia al cui centro c'è ora il negozio «Ol formager», un nome che dice tutto. Giulio Signorelli va per alpeggi a cercare e selezionare il meglio del meglio contribuendo alla crescita della cultura casearia nella Bergamasca, dove non è un caso che i formaggi Dop siano ben nove

TESTO DI SILVIA TROPEA MONTAGNOSI  
FOTO DI MARCO MAZZOLENI









«**O**l formager», al secolo Giulio Signorelli. Il nome dice tutto. O quasi. Perché Giulio Signorelli non è solo un grande intenditore di formaggi, un affinatore dal naso raffinato. Nella categoria rappresenta un po' un'eccezione in quanto, a differenza di altri, declina questa passione casearia abbinando le sue doti di selezionatore alla costante ricerca di nuovi prodotti sul campo. Così, invece di aspettare che i produttori arrivino a trovarlo nelle celle di invecchiamento, vere e proprie banche del formaggio, lui da decenni trascorre l'estate tra un alpeggio e l'altro in cerca di formaggi di nicchia da battere con il suo martelletto e, dopo averne appreso le caratteristiche, li trasporta personalmente a valle, per adagiarli sulle sue assi ben pulite e coccolarli nel modo giusto fino alla perfetta maturazione.

Una storia – questa della seconda «sentinella del gusto» che abbiamo scelto per presentare la grande tradizione enogastronomica lombarda in occasione di Expo – fatta di competenze maturate giorno dopo giorno, generazione dopo generazione. È da quasi cento anni che la famiglia di Signorelli, originaria di Bergamo, si occupa di prodotti caseari. Era il 1920 infatti quando suo nonno Alessandro iniziò a vendere

il granone lodigiano su un carrettino trainato da un cavallo. Il successo permise a Lisandrì, così come lo chiamavano tutti, di acquistare un negozio alla periferia di Bergamo, a Valtesse. Un negozio di generi alimentari che la moglie Leonice, rimasta vedova e con tre figli al fronte, fu costretta a chiudere. Dopo la guerra il figlio Luigi, detto «masànt» (norcino), raccolse il testimone dal padre e con il vecchio carretto si rimise a vendere il grana in piazza Mercato del fieno a Bergamo Alta, in pieno centro storico, ma anche sul ponte del Morla, all'inizio di Borgo Santa Caterina, uno dei cinque borghi cittadini, sicuramente il più attivo commercialmente per l'attività al dettaglio.

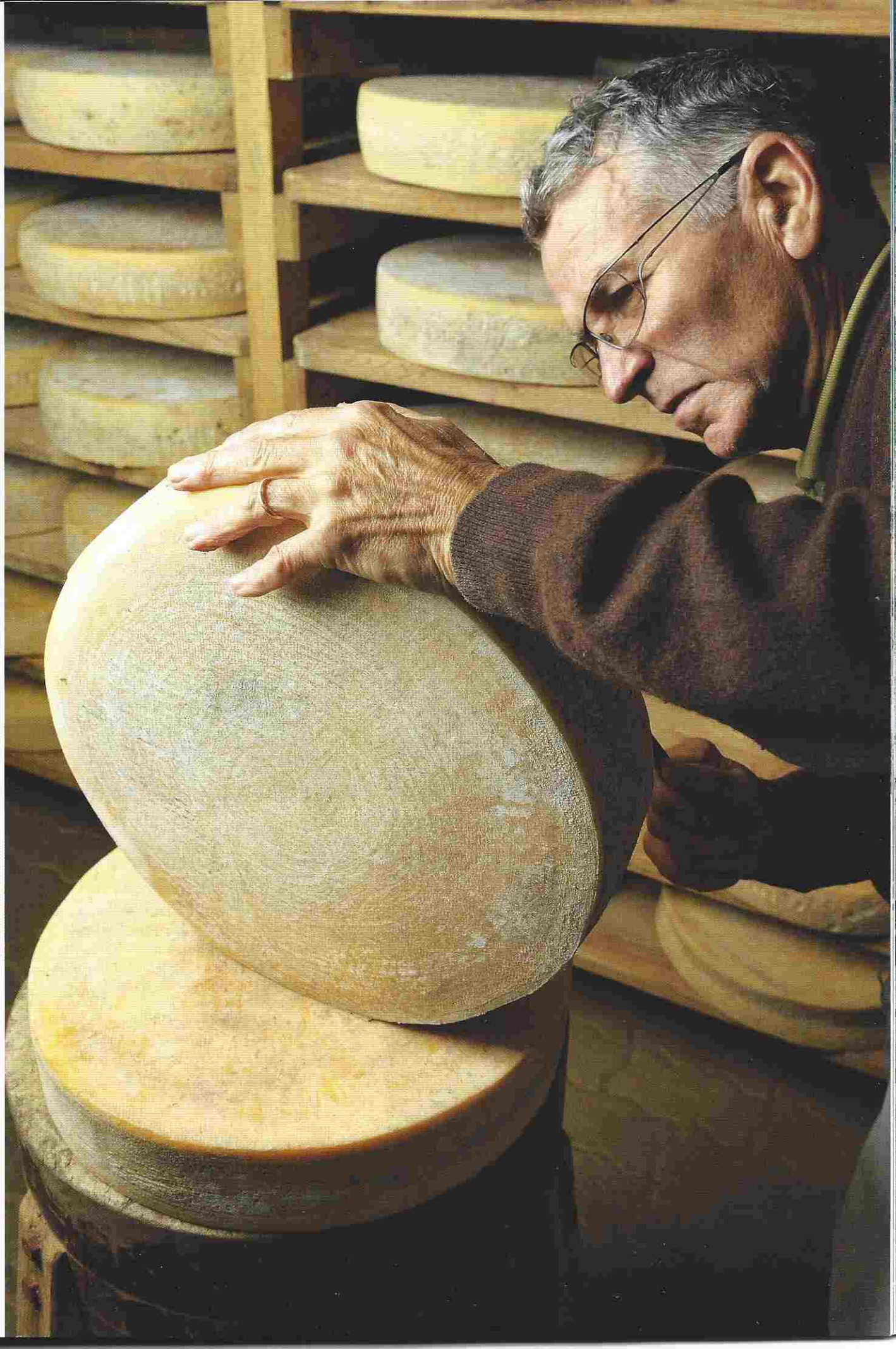
Era un commercio fatto di piccole botteghe che rappresentavano però autentiche istituzioni. Come il carrettino della famiglia di merciai Magri o quello estivo del venditore d'anguria, senza trascurare, sull'angolo di piazzale Oberdan fuori dall'osteria Paoluccio (ora sede di un istituto bancario), la bancarella di fiori dei Miglioli, il cui tendone rischiava grosso ogni volta che i camion imboccavano la curva a velocità eccessiva. E sempre in piazzale Oberdan, al civico 2 c'era la storica sede del bar Margherita e dove nel 1954 Luigi allestì un magazzino di stagionatura.



## TOC TOC CON IL MARTELLETTO: QUANDO IL SUONO FA LA DIFFERENZA

**Pagina a fronte:** Giulio Signorelli impegnato nella selezione di una forma da destinare all'affinatura e alla vendita: battendo con il martelletto d'acciaio, l'orecchio esperto riconosce la presenza di eventuali difetti. **Sopra:** una forma con il marchio del Consorzio dei produttori del Formai de mut dop. **Pagine precedenti:** Signorelli con Gianfranco Paganoni, produttore di Formai de mut dop, nell'alpeggio Torragella di Valnegra: per valutare le forme, non basta osservare; bisogna toccare, accarezzare e soprattutto annusare.







## CARTA D'IDENTITÀ

**Nome:** Giulio Signorelli

**Età:** 70 anni

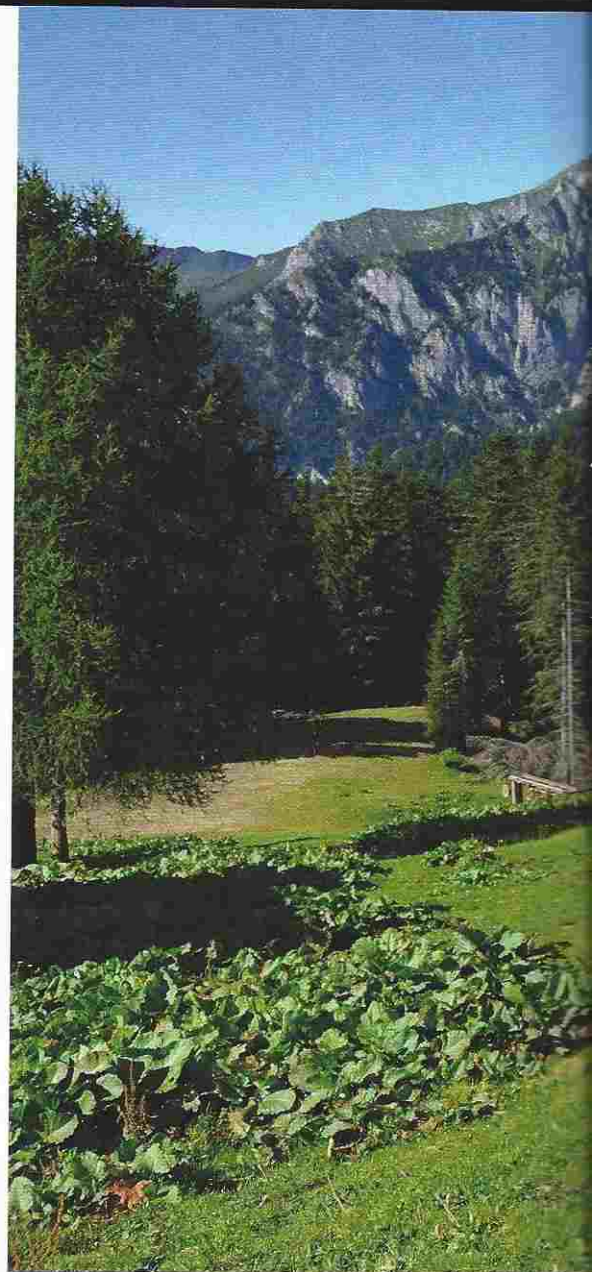
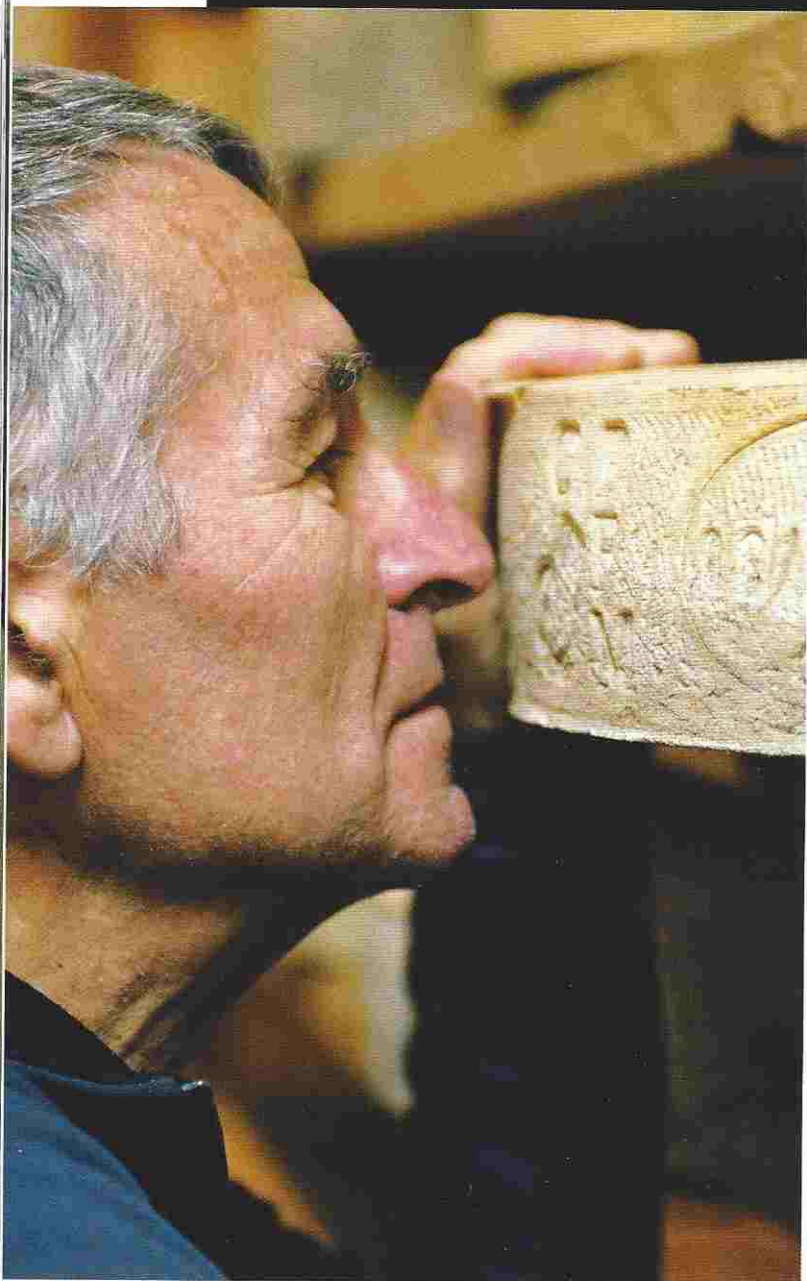
**Professione:** affinatore di formaggi

**Il progetto:** Ol Formager

piazzale Oberdan 2, Bergamo, tel. 035.239237

## SEI MESI CON OROBIE

Durante i sei mesi di Expo Giulio Signorelli è a disposizione dei lettori di Orobie per approfondire il tema del biodinamico. Quanti volessero contattarlo possono farlo telefonando allo 035.239237



## SIGNORELLI, «NOMADE» A CACCIA DI FORMAGGI

Giulio Signorelli è un grande appassionato di montagna: per molti anni ha praticato l'arrampicata e lo scialpinismo. Durante le escursioni estive, unisce l'utile al dilettevole e cioè il piacere della gita con la visita agli alpeggiatori a caccia di forme. Anche per questa sua propensione all'esplorazione e alla ricerca, conosce i più bravi produttori di formaggio dell'arco alpino, anche se non trascura puntate al Centro e al Sud Italia per assistere, ad esempio, alla estrazione del formaggio di fossa a Roncofreddo nel Cesenate o in Basilicata per incontrare gli amici produttori di caciocavallo podolico.

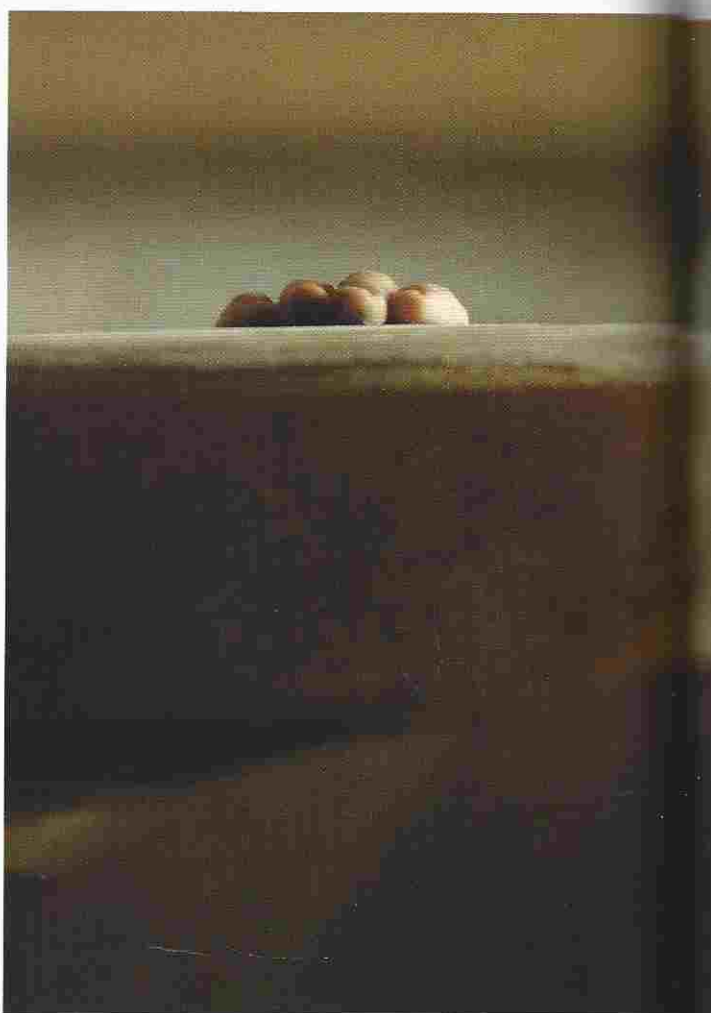
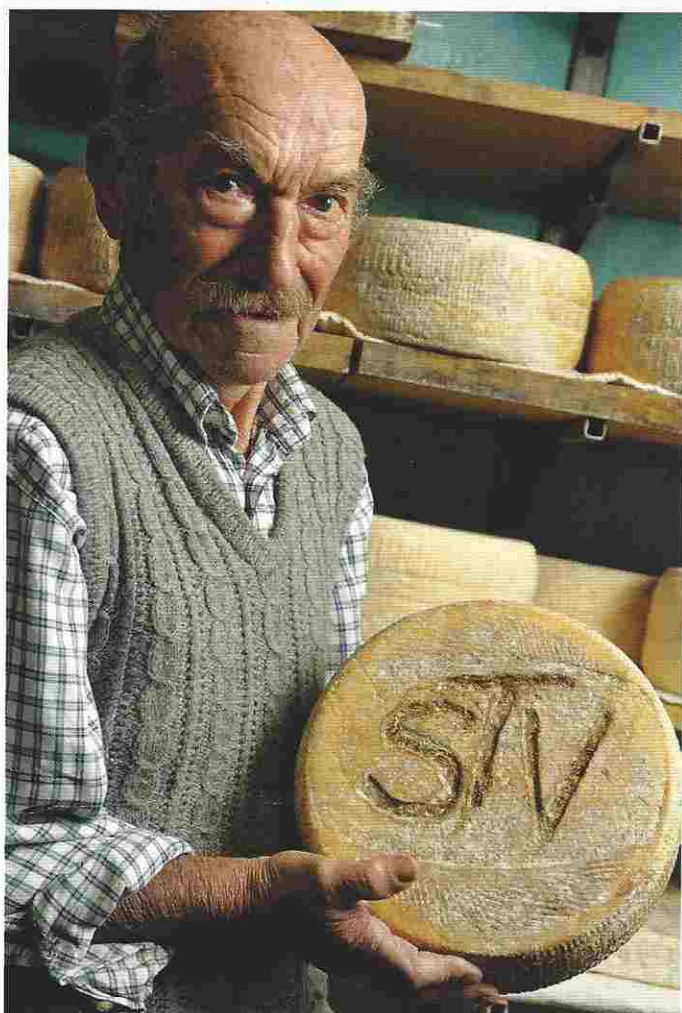




Gli affari iniziarono a girare e così le consegne in Città Alta vennero affidate a Giulio, il «nostro» Giulio, che di Luigi era figlio e che in bicicletta cominciò a fare la spola tra il colle e il negozio paterno. Era solo l'inizio. «Perché – racconta Signorelli – è nel mio carattere cercare di migliorare e così cercai di fare altre esperienze. Tanto per cominciare riuscii a lavorare presso quella che all'epoca era la gastronomia più importante della città e cioè il negozio, in via Zambonate, di Ernesto Marchesi che acconsentì alla mia richiesta e per me divenne un grande maestro». Per Giulio tutta esperienza che utilizzò quando il 19 febbraio 1969 aprì, nella parte di edificio antistante il magazzino, il negozio specializzato di soli formaggi, dove lo aiutava la madre Rosina. L'incontro con il notaio Carlo Leidi, buongu-

staio e primo fiduciario Slow Food a Bergamo, lo pungolò ad andare a vedere come veniva prodotto il formaggio in loco. Iniziarono così i suoi viaggi in alpeggio per capirne di più e si creò con i casari quel rapporto di fiducia e stima che ancora oggi è palpabile. Nel corso degli anni ha conosciuto tutti gli alpeggi che, solo nella Bergamasca, sono più di 180. Spiega che migliore è il pascolo, migliore è il latte e se poi la mucca è una Bruna alpina il latte prodotto sarà poco ma la sua qualità migliore e quindi il formaggio ne sarà avvantaggiato. E poi sottolinea che ogni casaro ha una sua mano e il prodotto finale dipende anche dalle condizioni atmosferiche durante la lavorazione: troppo secco o troppo umido non giovano al formaggio. Insomma, se non vai sul posto, non chiedi, non ti informi e non osservi, non





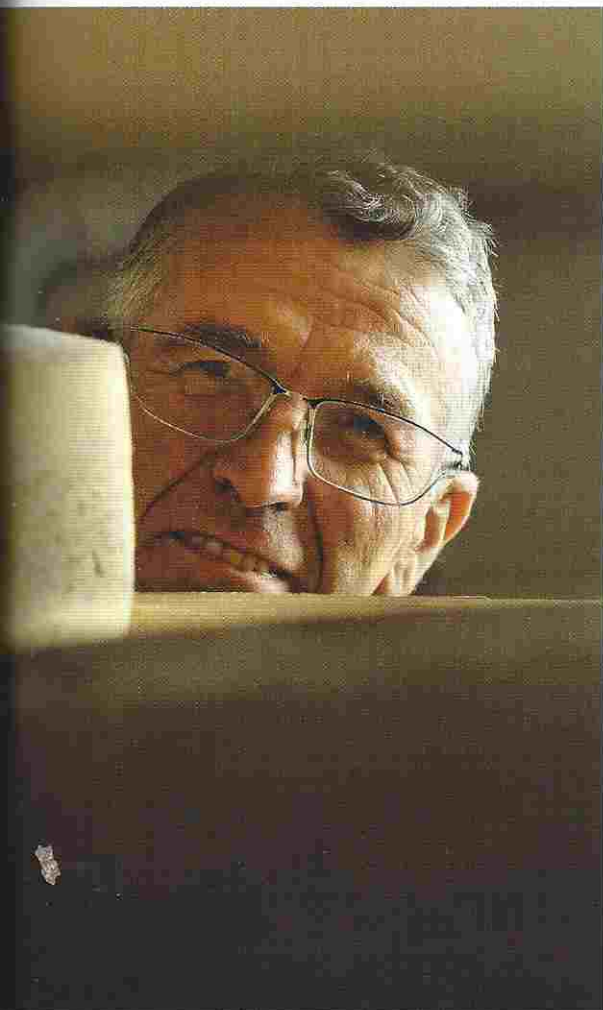
## CON LOCATELLI LA RISCOPERTA DELLO STRACHITUNT

**Sopra:** Guglielmo Locatelli è lo storico casaro il cui nome è legato alla riscoperta dello Strachitunt, formaggio un tempo prodotto con gli avanzi della mungitura precedente, sbriciolati fra tre strati della cagliata fresca. Giulio Signorelli ha contribuito, con i suoi consigli, a migliorarne l'erborinatura.

puoi comprendere bene. Ma devi anche studiare. In questo l'Associazione Onaf è stata molto importante: Giulio ne fa parte fin dal momento in cui Bruno Martinelli fondò la delegazione di Bergamo. Dal 2009 al 2014 è stato Giulio il delegato Onaf Bergamo e la sua attività ha avuto un ruolo fondamentale nel far crescere la cultura casearia nella Bergamasca, che non a caso può vantare il più alto numero di formaggi Dop in tutta Italia. Oggi sono ben nove. È grazie a lui che lo «Strachitunt della Valtaleggio Dop» – formaggio erborinato d'alpeggio a latte intero crudo a due paste – è cresciuto di fama fino a essere conosciuto in città del mondo come New York, Londra e Tokyo. Era il formaggio che nelle casere utilizzavano in famiglia. Veniva fatto con gli avanzi della cagliata della mungitura precedente (troppo poca per

completare una forma), sbriciolata fra tre strati di cagliata fresca e messa in fascere rotonde in modo da distinguerla dai soliti stracchini. In pratica, un formaggio del recupero. L'ossigeno imprigionato tra i diversi strati genera la caratteristica erborinatura e fu Giulio che suggerì a Guglielmo Locatelli, storico casaro di quello che allora veniva chiamato «naturale di Locatelli», di forare con un ferro da calza in rame le facce di questo formaggio in modo da agevolarne lo sviluppo dell'erborinatura. Da affinare appassionato, Signorelli si chiude nelle sue celle per ore a curare le sue forme, le gira, le rigira, le spazzola, le annusa, fa loro le spugnature e ci parla anche: insomma, vero amore. E il bello è che fa quasi fatica a vendere i formaggi. Consiglia ai clienti: «Ne compri poco e più di frequente e non me lo rovini!». Ha





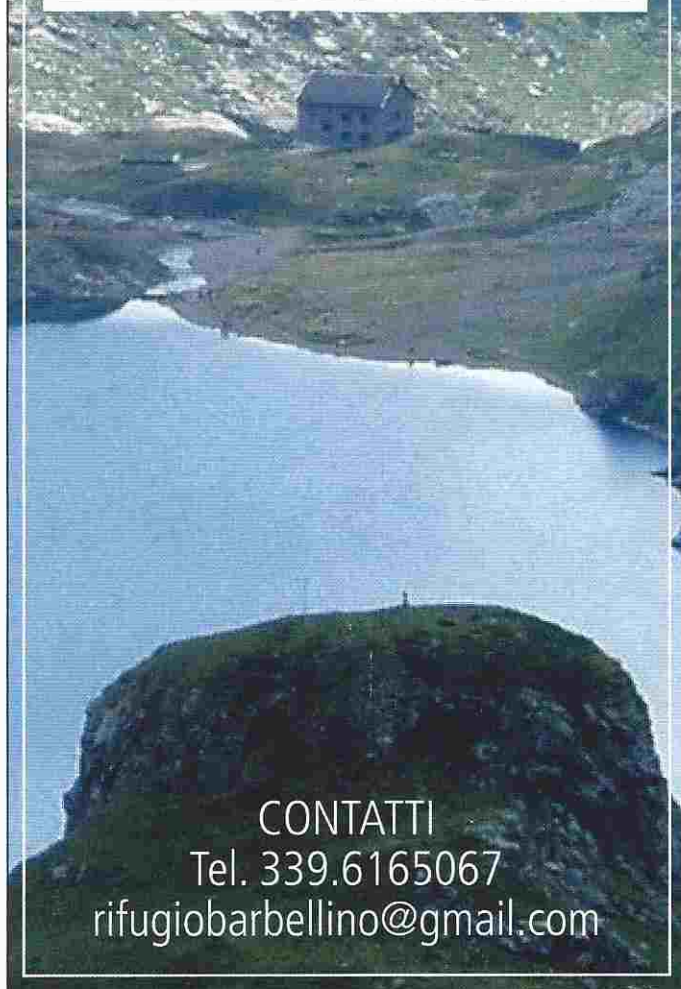
la fortuna di essere sempre stato assecondato dalla sua famiglia: mamma Rosina, Silvana, la giovane e bella cassiera divenuta sua moglie, e infine dalla sua seconda moglie Luciana, la roccia della sua vita. Donna d'oro, come dice lui, forte e dolce al tempo stesso e dalla voce celestiale, è contralto del Coro Verdi. Lei, secondo Giulio, è il «Parmigiano Reggiano» della casa, cioè la regina della famiglia Signorelli, che peraltro comprende altri «formaggi»: i tre figli Luigi, ottimo «Taleggio» i cui aromi intensi e persistenti si scoprono poco alla volta; Paolo, un «Gran Sardo» moderno, intelligente (dottore in economia e commercio), dalle note favolosamente seducenti; Simone, un gran buon «Bagoss», formaggio che va sempre bene, una certezza.

E Giulio? Per noi Giulio è un vero Formai de mut: sincero perché a latte crudo, mite e riservato perché d'alpeggio, bergamasco e poi... perché entrambi invecchiando migliorano. Una vera «sentinella del formaggio».

Silvia Tropea Montagnosi

## Rifugio Barbellino

Oasi di pace immersa nella natura. Un lungo silenzio interrotto dal rumore delle candide e fredde acque del fiume Serio che scorrendo tra le rocce levigate dai ghiacciai, ti attirano e incantano la vista. È da qui che la mente si libera, il corpo si rilassa e il pensiero si innalza fino ad arrivare lassù oltre le imponenti vette; lassù dove qualcuno ci osserva, ci guida, ci protegge e ci benedice. Raggiungibile a piedi da Valbondione seguendo il sentiero n°305-308 in 3-3,30 ore (dislivello 1230m) da Lizzola seguendo il sentiero n° 306-308 in 3,30-4 ore (dislivello 880m).



CONTATTI

Tel. 339.6165067

[rifugiobarbellino@gmail.com](mailto:rifugiobarbellino@gmail.com)