

Appuntamenti Arte, Libri e Musica

Formaggi Naturali, il 21 ottobre Piero Sardo presenta il suo libro da Ruralia

di: Redazione

15 ottobre 2018



Formaggi Naturali

VIAGGIO ALLA SCOPERTA
DEI MIGLIORI D'ITALIA

A LATTE
CRUDO
—
SENZA
FERMENTI
AGGIUNTI

Formaggi. Il silenzio attorno al tema "fermenti" è assordante. Grazie al fatto che non è necessario indicarli in etichetta, si ignorano il rischio di standardizzazione e la perdita del legame con il territorio che l'aggiunta di fermenti porta con sé. I fermenti lattici, svolgono un lavoro davvero insostituibile, sono quei batteri che trasformano il latte in formaggio. Si trovano naturalmente nel latte, ma anche sulle mani del casaro, sulle mammelle degli animali, sull'erba e sul fieno, nel secchio usato per la mungitura, sugli attrezzi di legno... Oggi, però, il latte passa di tubo in tubo, di acciaio in acciaio: attraversa un ambiente igienicamente perfetto. Rincorrendo la massima igienicità richiesta dalle normative igienico-sanitarie si è azzerata o quasi la flora batterica. La pastorizzazione infatti elimina circa il 99% dei batteri del latte, senza distinzioni tra quelli dannosi per l'uomo e quelli che invece conferiscono un sapore unico a ciascun formaggio. Così il sapore si standardizza, diventa uniforme, identico in ogni stagione. Il peggio che possa capitare a un produttore artigianale: produrre un formaggio pressoché uguale a un analogo prodotto industriale. Poche multinazionali, le più importanti delle quali sono Hansen, Alce, Dsm e Sacco, producono fermenti per tutto il mondo. Ceppi di batteri estratti da latte munto chissà dove, selezionati e moltiplicati in laboratori specializzati, poi confezionati e rivenduti a centinaia di fornitori che provvedono alla distribuzione sul mercato sotto diversi marchi. Ci sono fermenti per fare l'Emmental, il Camembert, lo Stracchino e così via.

Oggi, però, esistono delle **alternative** che valorizzano la biodiversità ed esaltano il gusto, e finalmente i casari cominciano a prenderne coscienza. Grazie a loro si diffonde il movimento dei formaggi naturali, che **Piero Sardo**, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità e responsabile scientifico di Cheese, ha raccontato in un libro pubblicato da Slow Food Editore: **Formaggi naturali. Viaggio alla scoperta dei migliori d'Italia**. Il libro include una cinquantina di produzioni a latte crudo ed esenti da aggiunte non autoctone scelte dallo stesso Sardo, ideatore e promotore di questa svolta. Le storie eroiche di chi li produce e le schede per scoprire l'assoluta eccellenza italiana nel panorama caseario.

Programma, domenica 21 ottobre

Durante l'evento l'autore – Piero Sardo – presenterà il suo libro **Formaggi naturali. Viaggio alla scoperta dei migliori d'Italia**

Ore 11.00: benvenuto con caffè e biscotti di Maiorca. Visita fattoria e animali / giro a cavallo. Laboratorio arte bianca dei grani antichi (Perciasacchi, Maiorca), dal grano al pane. Degustazione. Laboratorio del latte e trasformazione in formaggi e ricotta. Degustazione.



Ore 13.00: Pranzo

- Pane di grani antichi cunzato con olio extravergine di oliva
- Perciasacchi con verdure spontanee e pomodoro siccagno
- Macco di fave con finocchietto selvatico e crostini di pane
- Pasta con qualeddo e ricotta
- Pasta con astratto di pomodoro, acciughe, olio extravergine e mollica atturrata
- Patate, peperoni, pomodoro e pecorino.
- Frutta di stagione
- Cotognata e Mostarda d'Uva

- Calice di Vino

Prezzo al pubblico: € 25,00, sconto 10% per gruppi superiori a 10 adulti

Bambini: 0-4 anni gratis; 4-12 anni, sconto 50%

Prezzo soci Slow Food: € 22,50 (sconto 10%)

Ruralia

Contrada Porcheria, SS 121 Palermo-Catania km 182.500

Alia (Pa)

tel. 3343517518 – 3664519067

Facebook: www.facebook.com/fattoriadidatticaruralia

brano tratto dal libro

Formaggi naturali. Viaggio alla scoperta dei migliori d'Italia

Slow Food Editore

A parità di tecnica di lavorazione non conta più da dove provenga il latte né che uno stesso formaggio sia prodotto in Abruzzo, nel Galles, in Nuova Zelanda o nel Vermont: il legame con il territorio non c'è più, perché la microflora specifica di quel territorio e di quel caseificio è stata soppiantata, azzerata da una superflora microbica selezionata in laboratorio.

Il mondo del vino ha saputo segnalare questo fenomeno da parecchi anni: anche lì l'impiego di tecniche di cantina invasive e l'uso spropositato di lieviti selezionati avevano ridotto in modo catastrofico la relazione vitigno-territorio. Così è nato un gruppo di produttori in grado di esaltare le caratteristiche singole di ogni vino, a partire dalla salubrità e integrità ambientale del prodotto e rifiutando l'uso di lieviti selezionati. E di pari passo ha preso sempre più vigore una categoria di consumatori capaci di apprezzare questa "nuova" visione produttiva. Si è autodefinito movimento dei "vini naturali", salvo poi parcellizzarsi in tanti sottomovimenti più o meno conosciuti. Ma, tralasciando l'inesauribile capacità dell'uomo di farsi del male da solo, è stata sicuramente una svolta. Ora è giunto il tempo che il mondo del formaggio prenda coscienza sino in fondo di queste tematiche, avvii la sua rivoluzione e dia vita al movimento dei formaggi naturali: a latte crudo, ovviamente, e senza fermenti o con fermenti realizzati in casa. Non stiamo parlando di dare vita a una sorta di Vandea casearia né di riportare indietro le lancette della storia alimentare: si tratta semplicemente di delimitare bene, con chiarezza, i vari campi di azione.

L'industria continuerà a lavorare utilizzando fermenti selezionati e gli artigiani che non vorranno imitare l'industria ne faranno a meno. Ma che tutto sia chiaro e leggibile: i fermenti selezionati vanno indicati in etichetta e il consumatore deciderà dove orientare le sue preferenze. Sapendo che per i "naturali" dovrà pagare un prezzo più alto perché il casaro "naturale" si assume rischi produttivi più alti, necessita di più tempo di lavorazione e di competenze maggiori. [...]

Per ora abbiamo imposto almeno ai Presidi il latte crudo, e abbiamo voluto a Cheese, rassegna internazionale dedicata ai prodotti caseari che si svolge ogni due anni a Bra, produttori che rispettassero questo vincolo. Arriveremo – bisognerà arrivarci – a imporre latte-innesto o siero-innesto, per chi non può farne a meno, invece dei fermenti. Lo faremo per dare una prospettiva a chi non si adegua alle logiche dell'omologazione del gusto e dell'agroindustria, per affermare che un altro modo di fare formaggi è possibile, per dare un senso alla parola trasparenza. Che la storia abbia inizio".



Piero Sardo

Piero Sardo, nato a Bra nel 1946, è presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità dal 2004. Tra i fondatori di Slow Food e membro del primo direttivo nazionale Radio Libere, è giornalista e si occupa, tra le altre cose, di enogastronomia. Curatore di diversi volumi su formaggi e prodotti tipici (come "Il buon paese", "Formaggi d'Europa", "Formaggi d'Italia" e "Verso i cru del Roccaverano"), assaggiatore e redattore per la Guida Vini d'Italia dall'inizio sino a 5 anni or sono, la sua attività giornalistica, iniziata nei primi anni '90 con la collaborazione alle Guide dell'Espresso e a l'Unità, è proseguita su numerose testate: redattore della rivista Slow Food, collabora regolarmente con diversi quotidiani e settimanali. È tra gli ideatori di alcuni dei più importanti progetti di Slow Food (Arca del Gusto, Presidi, Mercati della Terra) ed è impegnato nelle varie campagne di Slow Food, in particolare quelle per la difesa dei formaggi a latte crudo, per una corretta etichettatura dei prodotti di qualità (etichetta narrante) e per il benessere animale.

Rispetto a vent'anni fa, quando i produttori di latte crudo erano un gruppo di carbonari, la situazione è sicuramente migliorata – spiega Piero Sardo – ma ci sono ancora molte difficoltà; il latte crudo è ancora considerato pericoloso, fa ancora paura. In Italia e Francia la situazione è buona, ma ci sono tanti Paesi in cui si deve lottare contro resistenze e nuove limitazioni. E' il caso degli Stati Uniti, dove rischia di essere peggiorata o addirittura cancellata, la regola che ammette i formaggi a latte crudo purché abbiano oltre 60 giorni di stagionatura. Nei Paesi anglosassoni le contaminazioni più importanti. I formaggi a latte crudo, se fatti bene, hanno gli anticorpi giusti, possono reggere alle contaminazioni, al contrario di cosa succede dove si crea un ambiente asettico

Scarica locandina/brochure: Fattoria RURALIA- Autunno d'Autore 2 edizione – 14 ottobre 2018