



Il consumo
di formaggi
abbinati
a miele
e marmellate

Esce la nuova Guida di Alberto Marcolini: 379 prodotti da tutta Italia
E alcune chicche come il Piave riserva Oro e il Parmigiano di Collecchio

Eccellenza e rarità la forza del formaggio

TENDENZE

Per lungo tempo "esiliato" per ragioni di dieta, il formaggio sta vivendo una sua stagione di gran moda. Difficile non trovarne selezioni importanti nei luoghi cari ai gourmet, con un processo virtuoso in crescita tra produttori di nicchia e consumatori intelligenti. Peraltro, in questo campo, l'Italia può vantare un primato incontestabile. Lo sa molto bene Alberto Marcomini, massimo esperto nel campo, da anni impegnato in una intelligente attività di selezione e divulgazione, capace come pochissimi a cogliere ogni sfumatura di un prodotto nato dal latte. Così, dopo due anni di lavoro e dopo un goloso lavoro di degustazione, è nato un libro prezioso "Formaggi italiani. Guida essenziale all'acquisto" (Giunti, 20 euro).

«C'è tutto il nostro Paese, con 379 schede, per 129 produttori, con 50 eccellenze assolute, premiate col simbolo delle quattro forme, l'equivalente per me delle tre stelle Michelin. Ma non va dimenticata una prefazione che serve a guidare il consumatore ad orientarsi nel complesso mondo dei formaggi, senza farsi abbindo-

lare da molti degli slogan oggi in circolazione», spiega Marcomini.

LE REGOLE

Si parte quindi dal latte e dal suo trattamento (crudo, pastorizzato, scremato), poi si va alla coagulazione, alla rottura della cagliata e alla salatura, prima di affrontare l'arte della pazienza, ovvero la stagionatura e all'affinamento. Un breve passaggio è dedicato alle caratteristiche organolettiche e alle

Tocco di classe

Le deliziose bontà del monastero

Il monastero delle benedettine di clausura dei Santi Cosma e Damiano a Tagliacozzo nell'aquilano è un luogo di grande bellezza e di intensa spiritualità. Per i gourmet il valore aggiunto deriva dai prodotti. Grande genuinità, sapori e una magnifica serie di bontà, magari anche per un regalo di solidarietà. Da non perdere, per restare in tema formaggi, la straordinaria confettura di marroni.

diverse tipologie (in base a grassi, consistenza, stagionatura). L'ultimo passaggio nelle mani del consumatore. Come si conserva? Come si taglia? come si presenta? Come si abbina (dal vino al pane, mostarde, gelatine e confetture comprese). Ecco allora lo strepitoso Parmigiano fatto a Collecchio dalla famiglia Gennari, proposto anche nella saporosa stagionatura di 110 mesi, oppure la Stracciata di latte vaccino prodotta dalla famiglia Di Nucci ad Agnone, in Molise, il paese delle campane, «come un cachemire» al palato. Il "colpo di cuore" della Guida? Il Piave riserva Oro prodotto nel Parco delle Dolomiti bellunesi, squisito incrocio tra una Groviera e un Parmigiano. Alberto Marcomini si diverte: «È incredibile il numero di sciocchezze che si dicono in materia casearia. Una per tutte? Che la Groviera abbia i buchi, mentre è l'Emmenthal che ha i buchi, a causa dei fermenti probiotici che provocano delle bolle che poi esplodono con dei gas. Quindi quelli che dicono che le strade di Roma sono come una Groviera stanno senza volerlo facendo un complimento alla loro manutenzione...meglio dire come un Emmenthal».

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA