

— Duecentotrenta specialità per tutti i palati alla kermesse dedicata alle rarità casearie che si chiude domani nel Castello di Donnafugata. Le professionalità da valorizzare

Cheese Art, formaggi da tutto il mondo Da Algeri a Cipro, è il trionfo di sapori

(sui) Cen è veramente per tutti i palati. Alcuni provengono dalle basse latitudini africane, altri dalle montagne alpine. Francia, Spagna, Portogallo, ma anche Inghilterra, Israele e Libano. In mostra anche alcune forme prodotte in Turchia o preferite da stelle e strisce. Sono 14 le duecentotrenta formaggi protagonisti della Cheese Art 2002, la kermesse dedicata alle rarità casearie mediterraneo-organizzate dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia (Co.R.F.L.a.C.) a Ragusa nel castello di Donnafugata fino a domani sera.

Si possono assaggiare, dall'Algeria, il De Lbeys e il Djibeti che va consumato fresco e accompagnato da spezie e piante aromatiche. Unica specialità proveniente da Cipro è l'Halloomi, di pasta soffice con rostaglio alla menta. Si presenta invece con la crosta copiosa di ceneri che passa dal nero esterno al blu a seconda del periodo di stagionatura, il francese Cabri Ardégois.

Il Selles Sur Cher offre un bizzarro contrasto tra il blu scuro della crosta e il bianco latte della pasta. Ha un sapore piccante acido e viene salato con una miscela di sale e cenere di carbone vegetale. Dalte alpi italiane è arrivata a Ragusa, Siirama del Bled Montecrisin, un formaggio erborinato dal sapore deciso, ben abbinabile con macedoine di frutta piccanti.

È ormai quasi introvabile invece il caciocavallo Podulico, stivato dei formaggi del Sud Italia. Per la sua liofilizzazione viene utilizzato il latte di una razza bovina molto rara. Ha un sapore irrisolto, forte e pieno. Presentati Cheese Art 2002 anche alcuni tipi di formaggi di fuso italiani. Il nome nasce dal fatto che le forme vengono fritte fermentate da agosto a novembre in fosse scavate nel tufo. Assume un sapore davvero particolare il formaggio di grota sulfurea.

I pecorini di Picena vengono approssimati fermamente all'interno di una



I vertici del Co.R.F.L.a.C. il Consorzio filiero per la ricerca lattiero-casearia.

grota scavata nel tufo sulfureo, e acquistano un aroma inconfondibile. Il Picón de Cabrales, dalla Spagna, presenta una crosta rigata marrone, pasta granulosa e umida. Il gusto è forte e piccante, acido ed erborinato. Il Rucsal arustiano è rivestito da una crosta molto spessa di colore grigio e ha un sapore leggermente piccante.

Hanno attraversato invece l'Atlantico l'Old Kentucky Trismo, il Piperin Pi-

ramide e il Vermont Shepherd Cheese.

Dietro la creazione dei grandi formaggi ci sono professionalità quasi sconosciute alla massa dei consumatori: è il caso degli affinatori. Dal Cheese Art 2002 parte un appello per tutelare un mestiere che in Italia, a differenza di quanto accade per esempio in Francia, non vede la presenza di alcuna associazione di categoria. Nessun

organizzazione è stata mai creata, ma adesso è pressante la richiesta degli addetti ai lavori. La loro voce si è alzata durante il seminario "Caseari, affinatori e specialità sotto a confronto", svoltosi al castello di Donnafugata e coordinato da Luigi Crumora del Tutting Club.

Ma la tavola rotonda è stata l'occasione anche per ridare dignità a mestieri troppo spesso dimenticati e a chi li porta direttamente nelle nostre case: dalle mani dei maestri caseari, dall'attenzione che gli affinatori dedicano alle forme, i prodotti approdano nelle botteghe. Dove oggi un buon venditore decanta non solo la qualità del formaggio, ma ne ricostituisce la sua storia fatta di uomini, pascoli e animali. A Ragusa ieri c'era anche Erasmo Gastralde, che gestisce a Marostica in provincia di Vicenza uno dei negozi più rinomati del settore. "I nostri clienti - ha detto - sono sempre più curiosi: i sapori spesso straordinari devono essere accompagnati dal percorso del prodotto e dalla bravura di chi lo ha lavorato".

S.M.