

Il formaggio finisce alla sbarra ma viene subito assolto

RAGUSA. (anfi) In un'Italia dove i processi durano un'eternità, è bastata una sola udienza per assolverlo. Forse perché l'imputato era, in fondo, amato da tutti, accusatori e difensori. Lui, il formaggio, ha convinto gli estimatori, tanti, e i denigratori, pochi e privi di acredine. Ideato dal giornalista Fabrizio Carrera, il processo semiserio al formaggio, ha trasformato la Sala degli Stemmi del Castello di Donnafugata in una gremiottissima aula di tribunale (centinaia di persone sono rimaste fuori) e ha rappresentato il clou della giornata conclusiva di «Cheese Art», una sei giorni dedicata a convegni, seminari, incontri, degustazioni con un incontrastato protagonista, il formaggio, appunto.

Presidente del processo Severino Santiapichi, giudice che ha presieduto il primo processo contro gli assassini di Aldo Moro, difensore il nutrizionista Giorgio Calabrese, pubblico ministero, ahilui, Enzo Vizzari, curatore delle guide dell'Espresso. L'imputato, il Ragusano, stava lì, presenza forte di fronte alla giuria, per nulla imbarazzato anzi, sicuro che istigare a premeditati atti di golosità non è poi una colpa.

Calabrese tra peptine, aminoacidi, calcio, proteine e microclimi ha sciorinato le virtù del formaggio, assicurando che fa bene e fa star bene, non ha nulla da invidiare ad alimenti quali la carne e anche una corretta alimentazione permette di abbinarlo senza timore a pasta, riso, patate. Difensore a oltranza del formaggio anche un ispirato Beppe Bigazzi - presenza televisiva alla «Prova del Cuoco» - che auspicava non un processo ma un'orazione nei confronti di questo totem dell'alimentazione.

Nino Aiello di Slow Food ha persino scomodato Pantaleone da Confienza, medico di gran fama e autore di un «Trattato dei latticini» grazie al quale, perfino a distanza di secoli noi, donne e uomini del terzo millennio, possiamo attingere utili informazioni per curare stati collerici o malinconici. Insomma, il formaggio surrogato di Freud.

Vizzari è stato abile nell'ingrato ruolo di pubblico ministero con un semplice giochetto: per le sue arringhe ha usato la ragione, mettendo da parte il

cuore e la pancia. Solo così è riuscito a elencare le accuse nei confronti del formaggio: fa ingrassare, crea dipendenza, in certe quantità, e soprattutto se ingurgitato a fine pasto, fa male, pur se soddisfa la gola. Ma poi non ha resistito: «Lo si può odiare perché è troppo buono», ha urlato. Poi, di nuovo calato nel ruolo, ha detto: «La difesa non ha portato argomenti sufficienti per dimostrare che l'imputato non faccia muovere pericolosamente verso l'alto l'ago della bilancia. Insomma, è impossibile assaporarlo serenamente. Al limite, meglio mangiarlo in sostituzione di un piatto, non in aggiunta».

E mentre Bigazzi - esagerato! - azzardava che chi non ama il formaggio non può far bene l'amore, un'ospite inglese ha spiegato perché il formaggio è un cibo insostituibile: «È una combinazione perfetta di genialità umana e di intervento di madre natura, serve ad assicurare la sopravvivenza dei pascoli, indispensabili per garantire alle generazioni future ambiente e paesaggio».

L'assoluzione è cosa ormai fatta, a nulla serve accennare al fatto che il formaggio possa essere il responsabile della formazione dei pidocchi e che funga, in certi casi, da ammazza sapori. Concesse al pubblico ministero, le attenuanti generiche e una condanna agli arresti domiciliari. Con pasti a

base di formaggio, ovviamente. Santiapichi conclude con un appello: «Elogiamo il formaggio per le sue qualità ma il consumatore deve saper scegliere tra i vari prodotti che il mercato offre».

Il formaggio fa tendenza. Nei giorni di «Cheese Art», al Castello di Donnafugata la proposta è stata enorme sia nel gusto e nella consistenza delle differenti qualità, sia nella provenienza geografica: formaggi siciliani dove si ritrovano i profumi del pascolo, il timo selvaggio. Formaggio di cammella proveniente dalla Mauritania. Formaggio alla menta direttamente da Cipro; l'Old Kentucky Tomme dagli Usa: chi ha detto che in quello stato si mangi solo pollo fritto?

Uno spazio è stato riservato al vino, altro vanità di Sicilia. Enologi e produttori si sono trovati a confronto sull'ar-



Da sinistra Giuseppe Licitra, Enzo Vizzari, Severino Santiapichi, Giorgio Calabrese

te di fare il vino, sulle contraddizioni che certi numeri riflettono: la Sicilia è tra le prime regioni d'Italia quanto a produzione vinicola ma il consumo pro capite la relega in fondo alla classifica. Gli imprenditori per essere competitivi sul mercato devono avere più coraggio negli investimenti: conviene acquistare che pagare tasse, no? Il concetto lo capiscono meglio al Nord: Zonin e Marzotto in testa.

A «Cheese Art», inoltre, pregiate bottiglie di vini siciliani sono state battute all'asta: il ricavato, circa 4000 euro, sarà devoluto al Vis, Volontariato italiano per lo sviluppo. Curiosità: sono stati alcuni degli stessi produttori a «scambiarsi», a suon di euro, le rare etichette.

Una masseria restaurata è la sede del Consorzio Ricerca Lattiero-Casearia che ha messo su l'evento: qui convivono in armonia tradizione e modernità. Il presidente Giuseppe Licitra - supportato da tutto il suo staff di sessantacinque persone che ha retto il peso dell'organizzazione e del funzionamento di una macchina complessa - non s'è risparmiato e ora tira le somme: «Abbiamo presentato un formaggio, a pasta filata prodotto con il latte della rara capra argirgentana e che nella forma rappresenta le caratteristiche corna dell'animale. È realizzato in via sperimentale: una proposta da migliorare a livello organolettico e da proporre a un mercato d'élite. Inoltre sta per uscire un'ambiziosa guida in cui si indicheranno i formag-

gi d'autore il cui sistema di produzione è fortemente influenzato dall'uomo. Siamo soddisfatti per l'intenzione manifestata dal vice presidente della Regione Siciliana, Giuseppe Castiglione, di affidare al Consorzio la promozione della produzione storica: un

modo per trasferire cultura attraverso il mondo del formaggio. Abbiamo pure inaugurato, all'interno del Consorzio, il MICAS, Mediterranean Institute of Culinary Art of Sicily, una scuola di informazione per coloro che vogliono saperne di più sul patrimonio enogastronomico della Sicilia, in cui si studieranno le materie prime».

Infatti la prima lezione, davanti a un'attenta platea internazionale, con giapponesi e americani in prima fila, l'ha tenuta Carmelo Chiaramonte, chef fautore del rispetto delle materie prime e noto per i suoi insoliti accostamenti. Dice: «Mi piace lavorare con i prodotti del territorio. Nella piana di Catania cresce spontaneamente molta liquirizia, ingrediente non contemplato nella tradizione culinaria siciliana, e che noi adoperiamo per la preparazione di un budino al latte di capra». E passa tra i banchi degli «studenti» con ciliegie da assaggiare, spighe di grano - simbolo di fertilità - da toccare, odorare.

A tavola, tutti i sensi devono essere coinvolti. La nuova frontiera dell'alimentazione? «Via dalla tavola rucola, prosciutti e funghi in scatola. E occhio alla natura».

Presidente il giudice Santiapichi A difendere l'imputato il nutrizionista Calabrese, pm Enzo Vizzari