

ATALE



Ho incontrato il Gran Ciambellano della "Confrerie du Taste-Framage" durante un tipico pranzo, chiamato dai francesi semplicemente "dégustation", a base di formaggi e vini della prestigiosa produzione di Francia. Monsieur René Robineau m'intrattenne volentieri sul suo tema preferito: i formaggi. Ed intanto ebbe inizio il pasto, che ricorderò a lungo, perché in quattro portate ebbi modo di gustare circa 150 formaggi di diverse qualità, associandoli a dieci differenti marche di vini provenienti dai vigneti più celebrati d'Alsazia e Lorena, di Bordeaux, di Borgogna e di Champagne. Temevo per il mio povero stomaco, sebbene fossi al corrente di queste "dégustation" che si svolgono periodicamente senza che causino ai partecipanti male alcuno, poiché si tratta di cibi e vini genuini i quali non possono suscitare guai. Mentre l'imbandigione creato dai soci della Confraternita si impoveriva man mano che gli invitati gustavano i formaggi e i vini scelti, Monsieur Robineau sollecitato dalla mia curiosità cominciò a parlare del "Taste Formaggio". La Confraternita fu creata il 18 marzo 1954 con atto legale sottoscritto nel "Grand Palais" parigino da 41 soci fondatori "fedeli amatori della buona tavola creata dai grandi formaggi di Francia". Già nell'atto di fondazione questi paladini buongustai s'impongono di tramandare ai posteri il loro titolo di "Taste Formaggio". Sembrerebbe uno scherzo, una carnevalata, questa Associazione se non ci fossero ormai documentazioni e attestati di merito, verso questi cavalieri che potremmo definire degli specialisti della buona cucina, ai quali è legato il buon nome e la genuinità dei formaggi francesi. La Confrerie sorse per volontà di quattro grandi buongustai, tra i quali appunto il mio amico René Robineau che per aver raggiunto la settantina sembra un giovanotto di vent'anni quando si tratta di mettersi a tavola e gustar buone vivande. Al momento di scegliere un nome per l'Associazione tutti furono concordi in quello di Brillât-Savarin, il celeberrimo autore delle nozioni di gastronomia universale meglio note sotto il titolo de "La Fisiologia del gusto". Un lunghissimo e meticoloso Statuto regola le faccende associative del Taste Formaggio, la cui sede è fissata in rue de Scribe al 7 del nono arrondissement di Parigi. Che cosa fanno esattamente i Taste Formaggio? Essi rappresentano un Ordine

(continua a pag. 134)



i taste formaggio

Nata nel 1954 con lo scopo di valorizzare i circa 300 formaggi francesi e di favorire il turismo attraverso la gastronomia, questa "Confraternita" è un mezzo che consente di propagandare i valori nutritivi di questi cibi, i loro usi in cucina e soprattutto di far apprezzare la loro genuinità

Un'immagine di un tipico pranzo chiamato "dégustation" in cui vengono serviti principalmente formaggi e vini della prestigiosa produzione francese



no, il
posto,
rateli
sima

A L
ORINO

nobilizzare vero e proprio i cui scopi sono quelli di valorizzare i circa 300 tipi di formaggi francesi, di conservare e far conoscere le tradizioni del folklore regionale, di favorire il turismo attraverso la gastronomia e stabilire contatti perpetui con le Confraternite vinicole; in altre parole i Tasta Formaggio sono Ambasciatori del loro cibo preferito. Tra i molti episodi che la Confraternita è riuscita a scovare negli archivi storici, per dare blasoni di regalità o comunque nobili ai formaggi, merita ricordare quello del Congresso di Vienna del 1815 durante il quale trenta Ambasciatori, in una pausa dei lavori politici che li impegnavano, costituirono un giuri presieduto da Metternich e conferirono titolo "regale" ad un noto formaggio prodotto nella regione dell'Île-de-France. In Francia, tutto ciò che riguarda cucina e vini ha ormai una tradizione, ed è perciò che la Confrerie dei Tasta-Fromage ha acquistato in breve tempo una reputazione veramente eccezionale (rendendosi interprete dei desideri dei buongustai francesi che sono esigentissimi e non ammettono che cibi di qualità) subentrando di diritto in questa tradizione.

I formaggi, alimenti energetici e appetitosi, non mancano mai sulle mense dei francesi ed in proposito sarà bene ricordare che fu proprio Brillât-Savarin ad affermare che «Un pasto senza formaggio! Ma è una bella donna alla quale manca un occhio». E Gaston Derys dell'Accademia dei gastronomi rincarò dicendo che: «Un pasto senza formaggio! Una bella donna senza cuore». Tutta una letteratura sul formaggio è fiorita con il concorso dei più rinomati cultori di gastronomia. Tra le cose più interessanti, per il pubblico ed i buongustai, sono state dettate norme per associare i vini francesi con tutti i formaggi. A parte ne dà una breve selezione, tenendo presente il luogo di produzione dei formaggi, la loro marca ed i vini a cui vanno associati.

La Confraternita dei Tasta-Formaggio è retta da un Gran Consiglio dell'Ordine, composto da quattro persone che sono il Grand Maître, il Grand Chancelier, il Grand Chambellan e il Grand Commandeur. Gli associati sono suddivisi in categorie onorifiche o gerarchiche: "Tasteur honoris-causa", "Maîtres Fondateurs", "Commandeurs du Palais", "Officier de Bouche" et "Chevalier de Table".

Tra i Maîtres Fondateurs ho conosciuto anche Monsieur André Pajolec, un tipo rubicondo e simpaticissimo, dallo sguardo fiero di aquila e poco ciarliero. Un tipo insomma al quale piace più mangiare e bere che parlare. Tra un boccone e l'altro Monsieur Pajolec e moglie mi hanno detto che alla Confrerie sono ammesse anche le donne, con gli stessi titoli e diritti degli uomini. Per essere ammessi bisogna essere presentati da due soci e contare su un lungo curriculum di "tastefroumagi". La quota sociale è

fissata in 5 mila franchi all'anno. Ogni Tasta Formaggio possiede una tessera, le insegne ufficiali dell'Ordine, il Gran Cordone delle nobili armi della Confrerie, un diploma e la caratteristica divisa con tricorno e mantellina blasonata disegnati sullo stile settecentesco.

Tra le molte loro iniziative i Tasta Formaggio contano persino la "canzone dei formaggi di Francia" dedicata al Grand Maître e che è stata posta in vendita, incisa su migliaia di dischi diffusi dappertutto e particolarmente nelle regioni a produzione casearia. Visite, mostre, banchetti, riunioni conviviali, sono gli avvenimenti che riuniscono periodicamente i diversi gruppi di Tasta Formaggio, ormai costituiti in quasi tutte le regioni della nazione d'Oltre Alpe. Il loro apporto alla culinaria è sempre un atto di alto prestigio, perchè i cuccinieri si ritengono onorati di possedere titoli onorifici e riconoscimenti che la Confrerie

assegna per le preparazioni a base di formaggio.

Come le altre, molteplici confraternite gastronomiche francesi, anche quella dei Tasta Formaggio prende forza dalla grande serietà con cui esplica il proprio mandato. Anche i produttori caseari l'appoggiano, perchè essa rappresenta una garanzia stessa per i loro formaggi, per i formaggi francesi.

E' un mezzo che consente di propagandare con metodi adeguati i valori nutritivi dei formaggi, i loro usi in cucina e soprattutto far apprezzare la loro genuinità, premesse indispensabili al più largo consumo ed al miglioramento a tutto favore dei consumatori. Con ciò non intendiamo suggerire l'istituzione di una Confraternita italiana di Tasta Formaggio, ma segnaliamo invece la buona abitudine di agevolare le forme propagandistiche che sono alla portata di tutti e che effettivamente contribuiscono a sviluppare il consumo.

Enrico Guagnini



FORMAGGI E VINI

Ogni formaggio vuole associati i suoi vini, seguendo i suggerimenti dei Tasta Formaggio della Confraternita "Brillât-Savarin"

LOCALITA'	FORMAGGIO	VINI
Savoia	Beaufort	Roussette, Apremont
Bresse	Bleu de Bresse	Brouilly, Bouzy, Pomerol
Provenza	Bossons	Côtes du Rhone, Madiran, Tavel
Normandia	Briquebec	Borgueil, Ambierle
Île-de-France	Brie de Melun	Nuits, Vougeot, Médoc-Pauillac
Provenza	Brousses	Provence rosé, Lirac, Pacherenc
Normandia	Camembert	Vougeot, Beaune, Morgon
Champ-Lorraine	Carré de l'est	Bouzy, Pupillin
Champagne	Chaource	Riceys rosé, Arbois rosé
Savoia	Chevroton	Mondeuse, Pupillin
Borgogna	Cîteaux	Nuits-St.-Georges, Volnay
Savoia	Fondus raisin	Arbois, Mondeuse
Alsazia-Lorena	Géromé anisé	Pinot Menir, Volnay
Champagne	Langres	Mercurey, Beaune
Normandia	Livarot	Morgon, Hermitage, Côte Rôtie
Thiérache	Marolles	Châteauneuf-du-Pape, Moray
Normandia	Monsieur Fromage	Chenasse, Mouton Rothschild
Alsazia	Munster	Carton, Médoc
Corsica	Niolo	Schiaccarellu, Châteauneuf-du-Pape
Pirenei	Oustet	Jurançon, Madiran
Provenza	Poivre d'Ane	Graves sec, Cassis rosé
Guyenne	Poussagnac	Gaillac, Bergerac
Languedoc	Roquefort	Châteauneuf-du-Pape, Chambertin
Auvergne	Saint Nectare	Chinon, Bouzy
France	Saint Paulin	Beaujolais, Cabernet