

Saluto del Presidente

Care colleghe e cari colleghi assaggiatori,

Vi do il mio più cordiale benvenuto all'odierna assemblea che abbiamo il piacere di tenere presso questa sede gentilmente messa a disposizione dalla nostra associata Ing. Alessandra Alberti, direttrice della Chocolat Stella.

Procediamo quindi con l'ordine del giorno che prevede

1. Verbale dell'assemblea 2014

2. Relazione Presidente

Cari socie e soci, cari amiche e amici assaggiatori,

Eccoci giunti al decimo anniversario della nostra associazione, dopo la costituzione del 9 giugno 2006 ad Airolo.

Ringrazio quindi già sin d'ora chi partecipa assiduamente ai nostri incontri e chi porta nuove idee e suggerimenti propositivi.

L'attività 2014 è iniziata il 19 febbraio con una serata dal tema "Vini e formaggi" organizzata dal Centro professionale del verde di Mezzana; alla stessa sono stato invitato come relatore unitamente al sommeliers Davide Comolli.

Il 29 marzo si è poi tenuta l'assemblea, sempre a Mezzana, dove abbiamo avuto l'occasione di conoscere il nuovo Centro professionale del verde. L'assemblea si è poi conclusa con il pranzo presso il Ristorante "La Lanterna" di Mendrisio gestito dal nostro socio Renato Bordogna dove abbiamo assaporato due eccellenti formaggi d'alpe, Pontino della Leventina e Mùgaia della Verzasca.

Di seguito il 9 aprile, chi vi parla unitamente al Presidente della STEA Valerio Faretti, su invito della CORSI ha partecipato ad una degustazione di formaggi e vini organizzata presso la sede della RSI di Besso, alla stessa erano presenti una cinquantina di persone.

Il 26 aprile con i colleghi di comitato Patrizia Riva, Eugenio Micheli, Giancarlo Croce, Mauro Gendotti, abbiamo partecipato in qualità di giudici al 1° Concorso sui formaggi caprini ticinesi organizzato dalla Fondazione capra a Prato Sornico in Valle Maggia.

Il 29 maggio con un bel gruppo di partecipanti siamo andati alla scoperta del "Parmigiano Reggiano" visitando il Caseificio e le cantine di maturazione del "Parmareggio" a Montecavolo di Quattro nella provincia di Reggio Emilia. Qui è doveroso ringraziare ancora una volta per l'interessante visita e per la perfetta organizzazione, per l'accoglienza e per l'invito al pranzo, la ditta Cetra alimentari di Mezzovico e in particolare il direttore Juerg Drayer, il quale è sempre stato molto disponibile anche con la sponsorizzazione dei formaggi per i diversi corsi assaggiatori svolti finora.

Il 7 giugno 2 nostri soci, Eugenio Micheli e Hans Van der Linden hanno partecipato in qualità di giudici al concorso caseario sui formaggi caprini a Milano, dove erano pure presenti 3 produttori del Ticino e più precisamente il nostro socio Sargenti Silverio dell'azienda "Campiscioni", Poma Filippo di Tremona e Patà Fabrizio di Sonogno. Tutti hanno ottenuto la menzione Qualità.

Il 9 settembre chi vi parla ha partecipato alla giuria dei formaggi d'alpeggio della fiera agricola Olma di S.Gallo, (qui devo far notare che in più di vent'anni di partecipazione ho visto al massimo 2 o 3 formaggi ticinesi ed è un vero peccato!) Nel corso del mese di ottobre ho poi partecipato a 2 serate sul tema formaggio organizzate dal Lyons Bellinzona e dal Rotary del Luganese.

L'11 ottobre con i colleghi Rezzonico e Vizzardi abbiamo partecipato alla giuria sui formaggi d'alpe del mercato Bellinzona.

Il 4.10 abbiamo organizzato una visita alle cantine di affinamento della ditta Emmi a Kaltbach alla quale hanno partecipato 22 soci.

Il 15 ottobre con Giancarlo Croce abbiamo partecipato alla giuria del Bitto a Morbegno.

Il 18 ottobre si è svolto a Mezzana il primo Concorso caseario S.Martino organizzato dalla nostra associazione dove possiamo dire di aver avuto un'ottima partecipazione con 28 produttori e 70 formaggi suddivisi in 9 diverse categorie. La premiazione è poi stata fatta in occasione della Fiera di S.Martino a Mendrisio il giorno 11 novembre con ben 7 diplomi d'oro assegnati ai seguenti caseifici:

- Pedrini Omar di Chiggiogna 1° classificato con il Büscion da l'Omar naturale
- Dosso dell'Ora di Cereghetti Franco 2° classificato con il formaggino alto (Robiola)
- Togni Marco di Nante 3° classificato con il Büscion naturale senza lattosio
- la Ghiandaia di Lorenzetti Mao di Maggia con il Büscion di capra
- Togni Marco con il Büscion senza lattosio all'erba cipollina e Büscion senza lattosio al prezzemolo e aglio
- ProValM Sagl con lo Zincarlin dal Mendrisiotto

inoltre 28 diplomi d'argento

Al miglior formaggio in concorso è poi stato consegnato il premio città di Mendrisio.

Un doveroso grazie va al generoso contributo degli sponsor e più precisamente: al Municipio di Mendrisio, UCT, CAGI, Banca Stato, al mangimificio Fela di Cadenazzo.

Inoltre un grazie anche ai soci dell'Atiaf che si sono messi a disposizione, come pure alla giuria popolare.

Il 2 dicembre siamo stati invitati alla trasmissione Patti chiari della TSI per una degustazione di Gorgonzola, in questa occasione ero accompagnato dai soci Marna Soli e Anna Valli.

Tassazione formaggio d'alpe ticinese DOP

Alla fine di ogni stagione alpestre si svolge la tassazione dei 41 formaggi d'alpe che hanno aderito alla DOP.

La media dei punteggi DOP 2014, è stata di 19,2 su 20! Quindi molto buona.

Non va poi dimenticato che vi sono poi circa 60 alpeggi che non hanno la DOP, questo, però, non significa che sono di qualità inferiore. Una parte non ha semplicemente il diritto di aderirvi, in quanto i loro formaggi contengono una percentuale di latte caprino superiore al 30% concesso dalla DOP. Ogni tanto mi viene chiesto, in qualità di Presidente della commissione di tassazione della DOP, qual'è il miglior formaggio ticinese; alcuni soci a volte affermano in modo assoluto che questo o quello è il miglior formaggio d'alpe: a tal proposito vorrei far rimarcare che ogni formaggio ha le sue caratteristiche e peculiarità, pertanto a parità di punteggi è scorretto essere assolutisti. Ognuno è libero di avere i suoi gusti personali e le sue preferenze, ci mancherebbe, ma non dimenticate che "Non è bello ciò che è bello ma ciò che piace.....!".

Come avete imparato al corso vi ricordo che quando si degusta un formaggio la prima cosa che si deve fare è cercare di trovare le note positive e solo in seguito enunciare quelle meno positive o negative.

Il mese di ottobre 2014 a Jona Rapperwil si è svolto lo Swiss Chees Award a cui hanno partecipato ben 817 formaggi, stabilendo il record assoluto di partecipazione.

Tra i 27 formaggi medaglia d'oro di categoria, la super giuria ha scelto quale Swiss Champion il Gruyère AOP Scuola lattiero casearia di Grangeneuve FR.

Tra le varie categorie c'era pure quella del formaggio d'alpe ticinese: la medaglia d'oro è stata vinta dall'Alpe Pian Segno a cui vanno i nostri complimenti, in particolare al casaro Giacomo Esposito oltre che ai Boggesi del Lucomagno.

Prima di concludere il mio breve rapporto sull'attività 2014 vorrei spezzare una lancia a favore del formaggio d'alpe ticinese, che rappresenta "L'espressione più autentica del patrimonio culinario alpino", il fiore all'occhiello della nostra agricoltura di montagna!

Gli alpigiani svolgono un ruolo attivo sotto diversi aspetti, infatti oltre a produrre un impareggiabile formaggio, essi garantiscono con il loro lavoro la cura dei pascoli mantenendo vivo e vitale il paesaggio alpestre, patrimonio fondamentale per il turismo cantonale, senza di loro vi sarebbe un inesorabile degrado.

Il formaggio d'alpe ticinese è un unicum, custodisce il profumo della flora alpina di ogni singolo pascolo, portando ai consumatori più attenti i sapori e gli aromi eccelsi della natura.

Qui mi piace ricordare Italo Calvino dove dice che "Dietro a ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo: prati incrostati di sale che le maree di Normandia depositano ogni sera; prati profumati d'aromi al sole ventoso di Provenza; ci sono diversi armenti con le loro stabulazioni e transumanze; ci sono segreti di lavorazione tramandati nei secoli".

Queste parole di Italo Calvino esprimono mirabilmente i fattori naturali, umani e culturali che fanno dell'universo dei formaggi uno dei più ricchi e variati all'interno della produzione alimentare. Suggestiscono gli ingredienti che determinano l'eccellenza dei prodotti caseari, in un equilibrato combinarsi di condizioni ambientali, risorse animali e "savoir faire" artigianali elaborati nel corso dei secoli.

Termino ricordandovi che quando si parla di formaggio bisogna intendere come prima cosa "Qualità" ma senza dimenticare che ci vuole anche "Cultura" per meglio conoscere e apprezzare.

L'assaggiatore deve avere una trasparenza assoluta nel definire i formaggi, come l'acqua cristallina che sgorga dalle sorgenti di montagna degli alpi dove nascono i nostri migliori formaggi.

Corso assaggiatori 1° livello 2015

Il 6 febbraio presso La SSAT – Scuola superiore alberghiera e turismo di Bellinzona è iniziato il 5° corso assaggiatori di formaggio, con 42 partecipanti. Terminerà l'8 maggio prossimo con gli esami; la cerimonia di investitura si terrà il 22 maggio 2015.

Eventi importanti nel corso di questo 2015

1. Dal 13 al 14 aprile, si terrà nell'area archeologica di Paestum, il salone internazionale della Mozzarella di bufala Campana Dop e dell'alimentazione mediterranea. Si tratta di un evento di

fama internazionale giunto alla decima edizione. Saranno pure organizzate delle visite ai luoghi di produzione, abbinata a visite culturali.

2. Il 7, 8, 9 giugno a Tours nella regione della Loira, presso il centro internazionale dei congressi, si terrà l'incontro professionale della filiera del formaggio e dei prodotti lattieri, inoltre in questa occasione ci sarà pure il concorso mondiale del miglior formaggio!

Come avete sentito, anche durante il 2014, il comitato ha continuato a riunirsi, impegnandosi tra l'altro, a trovare delle proposte interessanti che potessero stuzzicare l'interesse del maggior numero di soci e simpatizzanti.

Permettetemi in conclusione del mio rapporto di citare un aforisma sul formaggio di Michel Tournier, scrittore e giornalista francese:

"Il formaggio costituisce, con il pane e il vino, la trinità della tavola europea".

Care colleghe e cari colleghi continuate a degustare con passione e siate orgogliosi di essere membri dell'ATIAF e di appartenere anche alla grande famiglia dell'ONAF che quest'anno compie 26 anni e conta poco meno di 2'000 soci.

Grazie per la vostra attenzione

Programma 2015

1. Nel corso della primavera, serata formaggio e birra con Roberto Storni sommelier della birra che ha pure ottenuto il diploma europeo Doemens di degustatore professionale della birra.
2. Visita alpestre: alpe Pontino in valle Leventina
3. Visita alla ditta Cetra alimentari di Mezzovico, un'azienda di preimballaggio di diversi formaggi italiani.

Eventuali

Auguri alle 2 colleghe di comitato Lara e Patrizia, che hanno appena concluso il corso di 2. Livello e che dopodomani sosterranno a Milano, l'esame per l'ottenimento della qualifica di Maestro assaggiatore.

In conclusione, ringrazio ancora tutti i colleghi di comitato e il segretario, come pure il nostro socio Riccardo Cappellini, il quale ci dà un prezioso contributo tenendo aggiornato il sito dell'ATIAF.

Nuovamente Grazie della vostra partecipazione, e un Buona serata a tutti.