

La presidente dell'ATIAF ci porta nel mondo dei prodotti caseari per eccellenza I "sommelier" del formaggio



Per tutti i gusti

Signora Ambrosetti spieghiamo, in poche parole, cos'è l'ATIAF?

L'Associazione ticinese assaggiatori di formaggio (ATIAF, www.atiaf-ticino.ch) è nata con l'assemblea tenutasi presso il Caseificio dimostrativo del Gottardo ad Airolo il 9 giugno 2006. A fondarla e a presiederla per una decina d'anni è stato Renato Bontognoli, noto tecnologo lattiero caseario, già responsabile del servizio d'ispezione e consulenza lattiero casearia cantonale, coinvolto da altri validi membri di comitato. Personalmente siedo in comitato dal 2013 (vicepresidente dal 2016 e presidente dal 2018), attualmente con altri 4 membri di comitato. L'ATIAF conta oggi un centinaio di associati, e si propone principalmente di promuovere, diffondere, e valorizzare la cultura e l'appruzzamento del formaggio; promuovere e sostenere la valorizzazione dei formaggi tipici legati a un determinato territorio, in particolare quelli ticinesi; collaborare con l'Organizzazione Nazionale Italiana Assaggiatori di Formaggio (ONAF, che esiste a sua volta dal 1989). ATIAF infatti è, per certi aspetti, una specie di sotto-sezione ticinese (unica in Svizzera) dell'ONAF.



Lara Ambrosetti

Il formaggio, inutile dirlo, è uno dei simboli della nostra cultura culinaria. Quello con i buchi, poi, è conosciuto a livello planetario. Ma c'è chi, ancora, assaggia, osserva questo prodotto. Sono i membri dell'ATIAF (Associazione Ticinese Assaggiatori Formaggi). A parlarcene è la presidente Lara Ambrosetti, di professione biologa.

gio casuali, per evitare di essere influenzati da qualsiasi elemento (spesso legati a persone o territori). Si valuta un formaggio utilizzando tutti i sensi (vista, gusto, olfatto, tatto, un po' meno l'udito). L'aspetto esterno (diagramma visuale della forma, in seguito si esaminano la pasta, l'occhiatura, al naso (primo naso) e al tatto e al gusto in bocca, e dopo averlo messo in bocca e misciato con la saliva, si valutano gli aromi retronasali). Questi concorsi offrono uno spaccato della qualità dei prodotti presentati e spronano i pro-

duuttori a migliorarsi sempre di più. Personalmente sono anche membro della Commissione di tassazione DOP della Società di Economia Alpina (SIEA), organo che assegna il marchio Denominazione di Origine Protetta (DOP) ai formaggi d'alpe ticinesi.

Come si diventa assaggiatore di formaggio?

La figura dell'assaggiatore di formaggio è stata un po' delineata inizialmente in Italia attraverso i corsi organizzati dall'ONAF, organizzati da trent'anni in tutta Italia, e da circa

15 anni anche in Svizzera (da quando è stata fondata l'ATIAF sono stati organizzati 6 corsi per assaggiatori di formaggi che hanno formato oltre 300 appassionati assaggiatori). In generale l'obiettivo dei corsi (10 lezioni con esame finale) è imparare a descrivere le caratteristiche del formaggio attraverso i nostri sensi, secondo dei criteri ben precisi. Il corso di primo livello permette di acquisire una conoscenza di base di questo mondo, dalla stalla al prodotto stagionato, e tende a concentrarsi sui formaggi italiani (perché è impostato secondo il modello del Corso ONAF, con i loro libri di testo e dispensando dai loro docenti) con una lezione dedicata naturalmente anche ai formaggi ticinesi e ad altri formaggi prodotti su territorio elvetico. Gli assaggiatori sono formati e preparati con questi corsi ad individuare le sensazioni che si possono riscontrare in un formaggio, a conoscere le tecnologie di produzione, ma anche a conoscere la sua storia e chi lo produce. Al corso "secondo livello" (corso che al momento attuale si può fare solo presso le delegazioni ONAF in Italia) e che forma il Maestro assaggiatore, si sviluppa invece una capacità critica che consentirà di poter fare da giudice nei concorsi, allargando il panorama ai formaggi internazionali. Al corso "secondo livello", potranno iscriversi i soci che abbiano superato l'esame del corso di 1° livello. I Corsi alternano naturalmente la teoria alle degustazioni didattiche guidate di formaggi, con compilazione di schede qualitative e quantitative. Il prossimo Corso assaggiatori di formaggio di primo livello si terrà in Ticino da febbraio a maggio 2023.

(iscrizioni aperte fino a fine agosto 2022, per ulteriori informazioni vi invito a consultare il sito www.atiaf-ticino.ch).



Chi frequenta i corsi di assaggiatore di formaggio?

Troviamo al primo livello tanti semplici appassionati e golosi come pure persone che già lavorano nel mondo caseario, per esempio degli addetti al servizio nei ristoranti, ma anche cuochi e sommelier, chi lavora nella rivendita, nei caseifici e nella filiera produttiva, fino a chi è attivo nel turismo enogastronomico: un settore in continua espansione. In ogni caso posso affermare che in generale esiste un pubblico sempre più ampio e preparato con le conoscenze di base per poter valutare la qualità e apprezzare appieno il valore di questo nobile prodotto delle nostre tavole. L'assaggiatore o degustatore di formaggio è una sorta di esploratore del gusto, ricerca emozioni nell'aroma di un formaggio. Anche per me questo mondo è una continua scoperta e conoscenza, come pure una ricerca di conferme di qualità. Ci sono molte affinità con il sommelier del vino e della birra (infatti viene anche chiamato a volte sommelier dei formaggi), anche nei formaggi si ricercano emozioni nel profumo, aroma e gusto, sensazioni piacevoli insomma. Il formaggio è passato da essere un alimento, a universo da esplorare in tutti i suoi significati culturali e legati alla tradizione, proprio come il vino. Occorre avere curiosità di capire e scoprire cosa sta dietro un pezzo di formaggio, alla base trattamenti di un prodotto "vivo" ci sono sempre dei processi biochimici, ma gli aromi e sapori che sprigionano possono davvero emozionare oltre che appagare il palato.

Come si assaggia un formaggio?

Prima viene presentato nelle sue caratteristiche principali, il latte di provenienza, la tecnica applicata, la cagliata, la stagionatura, l'affinamento. In seguito, l'approccio è simile a quello per il vino: si basa sui sensi. Alla vista si guarda la crosta, la pasta, il colore e le variazioni cromatiche, come si presenta l'occhiatura, ovvero i buchi, che possono essere un pregio o un difetto a dipendenza della tipologia di formaggio; la presenza di muffe. Poi si spezza e si porta al naso, che deve cogliere l'intensità e trasferire le sensazioni in una descrizione. Il gusto ovviamente è fondamentale, si parla di dolce, salato, amaro, acido, ma anche di aromi, quindi quelle sensazioni olfattive che si avvertono dapprima nel naso e successivamente anche nella bocca. Bisogna poi dire se è sabbioso, friabile, elastico. Fino agli aspetti retro-olfattivi, che arrivano dopo un po' che lo si è assaggiato.

Nel concreto cosa fate dunque?

Organizziamo visite a caseifici e cantine di affinamento, visitiamo tutti gli anni un'alpe diverso in Ticino, seguiamo le transumanze, organizziamo serate di tecnica di degustazione e abbinamento con vino, birra, ecc. Le nostre visite in generale sono didattiche e culturali, a scopo conoscitivo, abbinate sempre a dei momenti conviviali dove il formaggio fa la parte del padrone. Partecipiamo a giurie di concorsi per ex. al concorso dei formaggi di capra promosso dalla Fondazione Centro Capra che ha sede a Gordoleno solitamente nel mese di maggio, come pure al concorso dei formaggi d'alpe che si tiene a metà ottobre di ogni anno a Bellinzona. Si degusta allora la cecca, analizzando prelievi di formag-



Eccellenza

“Quello ticinese d'alpe DOP è una vera prelibatezza per ogni tavola e palato”

Prodotto che tiene in... forma

In Ticino ci sono eccellenze casearie?

Certamente, oltre a innumerevoli altri prodotti caseari di altissima qualità prodotti in Ticino, posso senz'altro affermare che ad esempio il Formaggio d'alpe ticinese DOP è un'eccellenza casearia. Rappresenta il fiore all'occhiello, l'ambasciatore della nostra agricoltura di montagna e ha ottenuto la DOP nel 2002. La gestione della DOP e dei criteri per potersene fregiare è affidata alla Società Ticinese di Economia Alpina (STEA). La STEA ha proprio tra i suoi scopi statutari, il mantenimento della qualità del formaggio d'alpe ticinese nel rispetto della tradizione e la sua protezione tramite la DOP. Attualmente gli alpeggi ticinesi che hanno aderito e ottenuto la DOP sono circa 40. Le caratteristiche e la qualità della materia prima, ovvero dalla flora naturale pascolata dalle vacche in alpeggio che producono il latte, determinano la tipicità di questo formaggio. I formaggi d'alpe DOP del Cantone Ticino sono e devono essere rigorosamente prodotti a partire da latte crudo di vacche e di capre che brucano l'erba dei pascoli situati tra i 1'500 e i 2'400 m.s.m. e devono inoltre rispondere alle severe esigenze dettate dall'elenco degli obblighi. Sono formaggi dotati di una spiccata qualità per il rigoroso metodo di produzione, ma anche di forte personalità, in quanto sono il riflesso del nostro territorio alpino, dove le mandrie hanno a disposizione pascoli con una grande biodiversità con più di 150 specie di erbe diverse e con una predominanza di foraggiere aromatiche (grazie al contenuto dei



“ La bocca l'è mia straca se la sà mia da vacca ”

ossidizzati eterpenici), quali il Ligusticum matellina (ligustico), il Crepita dorata (crepide), la Plantago alpina (piantaggine alpina), ecc. che dal pascolo vengono poi trasmesse al latte e ai suoi derivati fino a ritrovarli quali componenti aromatiche nel formaggio. Questa tipologia di formaggio ha un gradevole aroma franco, dolce e aromatico nel prodotto fresco.

Pagine a cura di Mauro Botti

mentre si ritrova un gusto più pronunciato e saporito nel formaggio più maturo che si accentuano appunto con la stagionatura, un tocco davvero particolare insomma. Globalmente in Ticino abbiamo dei formaggi da vacca e azzellati. I migliori si distinguono dall'intensità degli aromi (quando i sapori delle erbe dei pascoli alpini ad alta biodiversità si riflettono nel formaggio), e per la struttura perfetta della pasta.

Un prodotto del terroir, insomma... Il formaggio oltre a essere un attimo alimento è anche espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio, un prodotto del terroir insomma, e rappresenta il risultato di un grande lavoro di squadra. La qualità del formaggio dipende dalla competenza e dalla mano del casaro, dalle condizioni in cui lavora (temperatura e umidità del caseificio), ma anche dalla qualità del foraggio che le vacche hanno a disposizione (me-

l'insieme influenzano le caratteristiche organolettiche del formaggio, liberando aromi ma anche conferendo morbidezza alla pasta. Il tutto si potrebbe sintetizzare in questa frase di Italo Calvino: "Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'an diverso verde sotto un diverso cielo: prati con una flora alpina profumata d'aromi sui pendii delle nostre montagne; ci sono le mandrie, i segreti della lavorazione e le mani dei casari con le tradizioni tramandate nei secoli".

Inoltre, è un prodotto sano.

Il formaggio d'alpe, se consumato nelle dovute quantità, è oltretutto un prodotto sano. Studi scientifici hanno dimostrato l'alto valore nutrizionale (contiene vitamine e minerali), e sostitutivo di questo prodotto, dato dal contenuto di acidi grassi a catena corta (CLA) e Conjugated linoleic acids, come pure perché contiene i precursori degli acidi grassi omega-3 ("grassi buoni"), ALA, acido linolenico, provenienti dall'erba degli alpeggi d'alta quota, rispetto ai formaggi prodotti da latte di animali foraggiati in pianura o a insilati (che sono più ricchi di grassi saturi, "grassi cattivi").

Quali sono i formaggi più rinomati?

Tutti i formaggi accuratamente prodotti secondo standard di qualità, affinati e stagionati possono essere considerati rinomati indipendentemente dalla provenienza geografica. Non esistono classifiche precise, esistono invece consensi anche a livello internazionale guidati da giurie di esperti che ne sanciscono la qualità.

Qual è il formaggio simbolo che può rappresentare il Ticino? E la Svizzera? E il mondo?

Per il Ticino direi ancora il formaggio ticinese d'alpe DOP. Per la Svizzera direi che i più conosciuti e apprezzati sono il Gruyères e l'Emmentaler. Per il mondo, a livello internazionale l'Emmentaler, il tipico formaggio con i buchi (dati dalla particolare fermentazione propionica che avviene in questo tipo di formaggio, rappresenta l'immagine del formaggio e simbolo della Svizzera per eccellenza. In ogni caso tutte le nazioni a vocazione agricola hanno i loro formaggi tipici e cercano di offrire qualitativamente i migliori prodotti possibili.

