

Passione per i formaggi: 35 anni di Onaf, un fenomeno in crescita con mille nuovi assaggiatori

18 Giugno 2024



GRINZANE CAOUR - Nell'assemblea che ha sancito i 35 anni di attività dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio (Onaf), domenica scorsa, i dati forniti da **Pier Carlo Adami**, presidente nazionale dell'ente, testimoniano un interesse crescente e progressivo in merito ai formaggi, alla loro produzione e al loro consumo consapevole, attento e meditato.

A dimostrarlo sono i numeri in aumento costante negli ultimi anni. Corsi, iscritti, nuovi assaggiatori e nuovi maestri assaggiatori di secondo livello, Città del Formaggio, luoghi dove batte un cuore Onaf e persino delegazioni. Ogni voce, nell'elenco formulato dal presidente nella sede istituzionale, il castello di Grinzane Cavour (Cuneo), ha accanto un segno più e racconta l'impegno costante dell'Organizzazione nella promozione di un approccio che unisce curiosità, rispetto, piacere e analisi e si riassume in una tecnica: l'arte dell'assaggio.

L'hanno codificata in 35 anni di attività i maestri assaggiatori impegnati nelle migliaia di corsi svoltisi in tutta Italia, elaborando un metodo esclusivo che garantisce l'acquisizione di una maggiore sensibilità olfattiva e competenza sensoriale oltre che descrittiva, conoscenze circa i processi di lavorazione e produzione del formaggio e consapevolezza in merito alla qualità dei prodotti e all'impegno dei produttori.

"Siamo molto fieri perciò di aver formato, con questo metodo, quasi 1.000 nuovi assaggiatori nel 2023", afferma Adami. "Nel 2023 abbiamo avuto 2.817 soci effettivi, si è riscontrata cioè una decisa crescita rispetto ai 2292 del 2022 e ai 1877 del 2021. 626 di questi soci provengono dai 20 corsi di primo livello del primo semestre dell'anno; 13 sono stati i corsi del periodo settembre-dicembre. 37 corsi, quindi, nell'intero anno solare (34 nel 2022), di cui 4 di secondo livello, con 928 neo assaggiatori e 109 neo Maestri. L'accuratezza didattica è fondamentale per noi, pertanto, durante i due giorni precedenti l'assemblea, abbiamo tenuto dei corsi di aggiornamento per tutti i maestri assaggiatori italiani, impegnati come relatori nei corsi di primo e secondo livello".

In questi primi sei mesi del 2024 i corsi sono stati ben 27; nelle prossime settimane sarà completato il calendario dei corsi del secondo semestre che, ad oggi, registra 3 corsi di secondo livello a Fermo, Napoli e Arezzo, tutti in partenza tra il 22 settembre e il 5 ottobre e un corso di primo livello a Parma, che sarà seguito a febbraio 2025 da un corso di secondo livello.

Nel corso dell'assemblea nazionale di Onaf, sono stati nominati 3 maestri assaggiatori onorari. Si tratta del professore **Luca Maria Battaglini**, docente dell'Università di Agraria di Torino, per le sue ricerche sull'incidenza dei pascoli nel benessere animale e nella qualità del latte, di **Mauro Carosso**, presidente di Ais Piemonte e responsabile della didattica dei sommelier a livello nazionale, per la passione e l'attenzione nella ricerca applicata alle metodiche di assaggio. A completare la terna, **Natalino Giordano**, presidente dell'Associazione Alte Terre Dop, per l'impegno profuso nello sviluppo delle piccole dop montane caratteristiche di territori particolarmente difficili.

Ottimo successo anche per i concorsi gestiti da Onaf durante l'anno, che si vanno sempre più affermando a livello internazionale. **Giuseppe Casolo**, responsabile dei concorsi Onaf, chiarisce: "Il nostro approccio è costruttivo e i produttori si iscrivono perché sanno che otterranno delle valutazioni che li aiuteranno a migliorare. Non stiliamo classifiche ma assegniamo menzioni di eccellenza, qualità superiore o qualità, a cui alleghiamo una accurata scheda di valutazione che prende in esame aspetto esterno e interno, struttura-consistenza, percezioni olfattive e gustative, sensazioni trigeminali, persistenza e retrogusto".

A conferma di quanto queste valutazioni siano fondamentali per migliorare, i commenti di molti premiati al 16esimo concorso internazionale All’Ombra della Madonnina, giunti a Grinzane Cavour da tutta Italia e dalla Svizzera, per ricevere le menzioni meritate.

Davvero ragguardevoli i numeri del concorso, le cui menzioni si pongono come un traguardo sempre più ambito: 218 i campioni al concorso riservato a formaggi, ricotte e yogurt di capra, 55 i produttori iscritti, provenienti da tutta Italia, dalla Puglia al Trentino, passando per la Sardegna e spingendosi fino alla Svizzera, 60 i giudici impegnati in 5 giorni di valutazione, divisi in 12 commissioni: solo 24 le eccellenze assegnate, di cui 19 nel campo di ricotte e formaggi e 5 negli yogurt, 58 le menzioni di qualità superiore.

Nel corso dell’ultimo anno, Onaf ha poi preso parte a 242 eventi tematici proposti dalle Delegazioni, con 1037 formaggi presentati in assaggio e a 14 concorsi , in cui sono stati presentati in degustazione 966 formaggi, valutati da 298 maestri assaggiatori: All’Ombra della Madonnina, Caseus Veneti, concorsi vari (Bitto, Formai de Mut, Provolone del Monaco), attività per i Consorzi (Grana Padano, Roccaverano-Murazzano-Ossolano, Silter, ecc.), Cheese, Food & Wine a Pisa, Desco a Lucca, il Festival dei Formaggi piemontesi primo concorso a livello regionale, Formaggi e sorrisi a Cremona, Forme a Bergamo, Trinacria d’Oro, Premio Roma, Golosaria.

Tra le opportunità aperte per Onaf nel 2023 figura la collaborazione con il progetto Lost, incentrato sul tema della sostenibilità e sulla promozione delle piccole denominazioni casearie a cui aderiscono Consorzio per la Tutela del Murazzano Dop, Consorzio per la Tutela del Roccaverano Dop, Consorzio per la Tutela dell’Ossolano Dop, Consorzio Tutela Puzzone di Moena Dop, Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Dop, Consorzio di Tutela Vastedda della Valle del Belice Dop, Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano Dop, Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco Dop.

Vivace anche la fioritura di Città del Formaggio lungo tutto lo Stivale. Nel 2023 avevano meritato questo titolo 9 nuove città, che si sono andate aggiungere alle precedenti, arrivando a comporre un carnet di 24 presidi in cui la produzione del formaggio rappresenta un elemento significativo per storia, tradizione, economia, sviluppo sociale.

Nel 2024 questo numero è destinato ancora a crescere di 8 unità, che sono: Brescia (Lombardia), Campo Tures (Provincia di Bolzano, Trentino-Alto Adige) già insignita del titolo, Centro Valle Intelvi (Provincia di Como, Lombardia), Formazza (Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, Piemonte) già insignita del titolo, Gemona (Provincia di Udine, Friuli-Venezia Giulia), Moliterno (Provincia di Potenza, Basilicata), Vico Equense (Città metropolitana di Napoli, Campania) già insignita del titolo e Vizzini (Città metropolitana di Catania, Sicilia) già insignita

del titolo.

Infine, positivi anche i dati del bilancio economico, illustrato dal presidente e approvato dai soci Onaf in regola con il pagamento della quota associativa: il conto economico chiude con un utile ammontante a 198,29 euro, imposte comprese, essendo i ricavi pari a 292.506,83 euro ed i costi pari a 292.308,54 euro.

“Come sempre l’Assemblea nazionale è stata una preziosa occasione di confronto e di scoperta”, conclude il presidente Adami. “Durante la tre giorni al castello di Grinzane abbiamo effettuato importanti corsi di aggiornamento per i maestri assaggiatori incaricati di tenere i corsi di primo e di secondo livello. Abbiamo presentato la nuova app Onaf che permetterà a tutti, soci e non, con diversi livelli di accesso, di aver a portata di mano una enciclopedia ragionata dei formaggi. Abbiamo elencato i prossimi viaggi di istruzione programmati dalle varie delegazioni ed effettuato una visita con degustazione guidata alla scoperta del Castelmagno, ci siamo confrontati su corsi e progetti in programma nelle varie Delegazioni, la vera forza propulsiva di Onaf. Con soddisfazione possiamo affermare che Onaf guarda al futuro con fierazza e proattività e, grazie all’entusiasmo di oltre tremila soci attivi in tutta Italia, rappresenta sempre di più un alfiere di tutela e promozione dei formaggi e un importante veicolo di divulgazione a garanzia del rispetto e della valorizzazione del patrimonio di cultura casearia italiana”.

41 Delegazioni diffuse in tutta Italia (nel 2023 è rinata quella di Pisa), 44 esercizi commerciali (botteghe, ristoranti) in cui batte un cuore Onaf, 24 Città del formaggio nel 2023 più altre 8 nel 2024, oltre 2.800 associati attivi e 32 anni di esperienza nell’organizzare corsi di formazione fanno dell’Onaf il più importante punto di riferimento per il mondo caseario.