

FORMAGGIO, PANE E VINO: ARTE AGRICOLA AL MASTER OF FOOD CON SLOW FOOD PESCARA

di Jolanda Ferrara



MONTESILVANO - Ficu di capra girgentana, formaggio unico al mondo per essere cagliato con lattice di fico, la forma poi avvolta con la stessa foglia. Pane contadino di solina, carosella e frassineto molite a pietra da “agricoltori guerrieri”, i Vadini, di Elice. Il vino cotto della

tradizione povera abruzzese, quella che faceva di necessità virtù correggendo i vini non più bevibili con l'aggiunta di altro mosto, "lu mmisticotte" delle feste e delle nascite, oggi interpretato con moderna e dinamica passione dalla famiglia Di Camillo, presidio della cultura vitivinicola delle colline teatine. Straordinario incontro di sapori nobili in una serata di "necessaria" educazione targata Slow Food Pescara.



"Cantus" - vino cotto di Tenuta I Fauri - come canto della terra, concentrato di dolcezza e acidità, sostenuta gradazione alcolica, intenso e tannico. Perfetto per accompagnare i formaggi più stagionati a pasta dura e semidura. Come il Piave delle Dolomiti bellunesi, il Maccagno d'alpeggio della Valsesia, o un malga di Madonna di Campiglio. Solo qualche assaggio tra le innumerevoli, pregiate espressioni di

geodiversità del latte.

Arte casearia italiana, un patrimonio di valori antropologici che la condotta Slow Food Pescara guidata da Marco Cirillo, ha voluto portare sotto i riflettori con il Master of food/Formaggio appena concluso. "Perché golosi va bene, ma monofagi no".

Consumare quasi sempre gli stessi formaggi, spesso per mancanza di informazione, è a dir poco delittuoso, premette Slow Food (www.slowfood.it), considerando che nel Belpaese se ne contano più di quattrocento tipologie prodotte secondo le tradizioni e la cultura dei luoghi.

“Ogni forma naturalmente diversa dall’altra, una filiera che solo la produzione a latte crudo può garantire, insieme all’arte del casaro e l’arte della stagionatura” sintetizza il maestro affinatore **Gianni Faieta** di Taberna Imperiale (www.lataberna-roccacalascio.it), intervenuto all’incontro.



Sotto la lente la materia prima, il latte. Vaccino, caprino, ovino, bufalino. Sue provenienze e variabilità in base alle razze allevate. Dove, come e quando – parola chiave, stagionalità – gli animali vengono tenuti e alimentati. Di qui il manifesto firmato da SF in difesa del formaggio a latte a crudo.

Al contrario del latte pastorizzato – il trattamento termico è oggi la norma, dettata dalla grande produzione – il latte crudo è ancora integro di microbatteri benefici all’organismo, si è sottolineato. Quella microflora piuttosto arricchisce il formaggio e va salvaguardata. È ciò che rende ogni formaggio diverso dall’altro per aromi e gusto. Solo così il prodotto potrà dirsi naturale, espressione del territorio di provenienza, unico e inconfondibile.



Quanto di più lontano dal prodotto industriale, talvolta addirittura fatto con latte in polvere. L’appello contro l’appiattimento, non solo del gusto, SF l’ha finalmente siglato dopo migliaia di firme raccolte sul palco internazionale di Cheese, lo scorso settembre.

Difesa delle più tipiche produzioni artigianali, spesso limitate a pochi pastori rimasti e perciò

a rischio di estinzione, ha ricordato **Giorgio Davini**, l'esperto che nei quattro giovedì didattici ha guidato l'analisi sensoriale dei formaggi presentati.

“Di qui l'importanza della compartecipazione al lavoro del contadino/allevatore” ha sottolineato il fiduciario della condotta SF Peligna. “Diventare co-produttori assicurando l'acquisto di quei prodotti non omologati, significa non vederli scomparire dal mercato, salvarli dall'estinzione e invertire la tendenza. Significa motivare i piccoli produttori a restare dove sono sempre stati, anche isolati sulla montagna, come i pochi pastori rimasti”.

Pieno di iscrizioni al Master Formaggio svolto nell'accogliente saletta di Pan & caccòs (www.panecaccos.com), sulla Vestina. Alto gradimento dei prodotti in degustazione: oltre venticinque formaggi provenienti da tutto lo Stivale, con la partecipazione di due produttori abruzzesi d'eccellenza, il monumentale **Gregorio Rotolo** (www.vallescannese.com) e la cooperativa agricola Masserie del Parco (www.pecorinodifarindola.it).

A complemento indispensabile, i vini di tre cantine rappresentative del territorio: spumante di Montonico (nuovo presidio SF) dell'agricola Valente (Bisenti), i vini in anfora di **Francesco Cirelli** (Atri), i rossi e il mosto cotto di Tenuta I Fauri (Ari) .

“Un'esperienza buona, pulita e giusta” commenta Davini.

Un'esperienza che continua: giovedì prossimo, consegna degli attestati di partecipazione, si parlerà di olio. Presente il titolare dell'oleificio La Selva d'Abruzzo (Moscufo). Aggiornamenti sulla pagina *Facebook* dedicata.