

Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

16

GIUGNO 2016

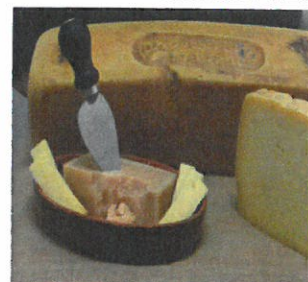
euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CINEO n° 2 anno 2016



**Palermo baluardo
del cibo di strada**
Razza e Dop: l'unione felice



**Ragusano, sugli Iblei
una storia meravigliosa**



**Aggiornamento Onaf
parola agli esperti**



**In Olanda ne fanno
di tutti i colori**



**La Terra dei Fuochi:
intervista a Fagnano**

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Raccontino
semiserio
di una valutatrice
Onaf, sedotta
e contenta



I PROTAGONISTI

La sedotta: una valutatrice in un concorso caseario

Il seduttore (galante): un intrigante sublime Piave, Gran Riserva, di marca ignota, che ha conquistato la sedotta in barba a formaggi ben più prestigiosi (nel mondo) - sempre quelli -, se è consentito commentare.

Si è presentato solingo, in punta di piedi, e con poche pretese, ma ha rivelato una ruota sensoriale da stupore.



E IL FORMAGGIO RIVELÒ LA SEDUZIONE

di Elsa Emanuela Cugola

*Credo nelle sensazioni a pelle,
nel colpo di fulmine, nell'istinto.
Credo in tutto quello che il mio corpo
sceglie prima della mia testa.*

(Aforisma anonimo)

Accade quando meno te lo aspetti. Lunghe sessioni di assaggio, sia individuale sia collettivo, propagandate con orgoglio, fanno credere di essere maestri valutatori, inesorabilmente oggettivi. Di quelli che, ormai, non si sconvolgono più di fronte alla più complicata delle matrici casearie, perché hanno valutato lo scibile planetario. Dal Reggianito en Estado de Cordoba al Geitost di Tromsø. Ma talvolta non è sufficiente.

In un luogo il cui nome non ha importanza, un inerte pezzettino di formaggio è abbandonato centralmente in un bianco piattino, anonimo. La vista informa che il colore della pasta è ocraceo, presumibilmente è un formaggio a pasta cotta, con rade occhiature, mediamente elastico. Uno come tanti (formaggi). Presto, con le dita si sviluppa l'intreccio alchemico, inconsapevolmente e consensualmente, tra il silenzioso seduttore e la caseonauta, incline alla relazione. Lui, languidamente paffuto, si offre, dorato come un campo di grano maturo con il suo pentagramma di sfumature. Odora di mandorla e di anacardo cotto, compaiono i fiori secchi edulcorati dal diacetile 1: danza sensoriale perfettamente bilanciata. E lei? Lei ammicca, pronta a decodificare l'intreccio di sensazioni (o reazioni chimiche): appagamento dato da pienezza unica del formaggio. In bocca ha una pienezza unica, che appaga e concilia. Ogni porzione della mente dice: "Che io abbia sete d te!". Dopo pochi secondi dal morso, comincia la salivazione, a conferma dell'avvenuta estasi.

È un momento che deve essere vissuto nella sua volatilità, la valutatrice si sente degna del seduttore, il formaggio appunto, e gioisce inten-

samente prima che la magia dello scambio sensoriale svapori via. Scomodità della sedia, rumore dei colleghi ciarlieri, afosità dell'aria, freddezza delle pareti: sono temporaneamente un eco lontano. Ah che bel vivere, Ah che bel piacere, per un formaggio di qualità! di qualità, facendo il verso al noto barbiere rossiniano nell'opera buffa. Sì perché lui, il formaggio di qualità, fortunatamente, non è delicato, né leggero: ha personalità, tra i descrittori annovera anche l'animale (la stalla, le bestie, grazie cui è nato). E con decisione si offre alle mucose, supremo atto di un narcisista galante, che per estasiare la prescelta è pronto al sacrificio mortale. Del resto, era giunto il suo tempo, qualche settimana in più e l'umami avrebbe prevalso, disarmonico come nota stridente in una sonata romantica. Mentre le sensazioni diventano un ricordo, contando la persistenza del retrogusto, in secondi, è da dire che si sono incontrati seduttori caseari ben più "impostati", praticamente perfetti, nel bilanciamento sensoriale. Ciò, a conferma che non sempre l'attrazione dei sensi, giocata in base alla

**Un intrigante Piave
riserva porta
l'autrice
della degustazione
a un'inedita
forma di estasi**

pura bellezza, ovvero alla fetta corrispondenza ai canoni di eccellenza casearia, conduce al piacere. Appunto: formaggi troppo perfetti: la formulazione è talmente validata che appare quasi scontata, un po' arrogante; non stuzzica alla comprensione. Costui invece, ha sfidato il decorso naturale della sua stagionatura standard, riscattando

la banalità dell'aspettativa, sbaragliando ogni avversario. Non servono abbinamenti, compromessi con marmellate, mostarde da shock insulinico o grissini multicereali, e altri "contaminanti": lui vince solo stregando il palato, con la sua peculiarità. Genius loci del casaro, che lascia muti d'accento e riconoscenti nel cuore. È una vecchia spuria ragione per la quale serve, dogmaticamente, la guida della scheda di valutazione del formaggio, che orienta ad esplicitare un punteggio, prima valutando l'aspetto, poi l'odore e così via.... Per questo troppo spesso si interpreta per difetto punibile, l'esposizione di una creatività casearia. Viaggio sensoriale compiuto, non serve altro.