

Gourmet

# La Valcuvia sfida la Normandia

Al concorso Cheese of the Year il tronchetto di capra Aristeo di Rancio Valcuvia ha battuto i gioielli di scuola francese.

**I** formaggi varesini lanciano la sfida alla Normandia. Iniziata in primavera, la stagione del latte di capra ha prodotto e immesso sul mercato un esercito di 20 mila formaggelle del Luinese che hanno già ottenuto il riconoscimento Dop in Italia (denominazione d'origine protetta) e sono in attesa della ratifica a Bruxelles. *"Le forme vanno da 7 a 9 etti, costano 20 euro il chilo e ogni produttore le sigilla con il proprio marchio a fuoco - spiega Paride Peloso, presidente del Consorzio di tutela -. Per ora è un mercato locale e produce un business di 350 mila euro l'anno. Stiamo studiando iniziative con i ristoranti che fanno menu tipici come il risotto con la formaggella e pensiamo a come sbarcare nel mercato estero".*

Esagerazioni? Il paragone con la Normandia affacciata sul canale della Manica, battuta dai venti freddi del Nord e con il paesaggio scandito da fattorie, immensi meleti, bovini e cavalli al pascolo vi sembra eccessivo? Vi pare tirata per i capelli l'equazione tra i caprini della Valcuvia e lo squisito Camembert a pasta molle con muffa biancastra che nell'alto Medioevo era utilizzato per pagare le decime e con gli altri pregiati "fromages a croûte fleurie" a crosta fiorita?

Invece sì, il paragone ci sta. Anzi, i nostri formaggi hanno già incominciato a vincere le prime sfide dirette. Nel novembre scorso al concorso Cheese of the Year, 80 formaggi in gara al salone mondiale delle eccellenze alimentari a Cremona, il tronchetto di capra del caseificio Aristeo di Rancio Valcuvia ha vinto nella categoria dei



**Abbiamo più varietà dei francesi, purtroppo siamo meno capaci di valorizzarle e di fare coraggiose scelte d'eccellenza.**

formaggi a pasta molle ed è giunto secondo nella classifica finale, dietro un impareggiabile caciocavallo della Sila e davanti a un brie della campagna parigina e ad altri gioielli della scuola francese.

*"E' un tronchetto di latte crudo, morbido, cremoso, con breve stagionatura di 10-15 giorni - spiega Paolo Satta, l'ormai celebre*

*veterinario di Varese convertitosi all'arte casearia e titolare dell'azienda di Rancio -. E' un formaggio che cambia secondo che sia giovane o stagionato, all'inizio delicato con profumi muschiati e vegetali, poi diventa piccante, saporito e intenso. Ha ricevuto gli elogi personali di Gianfranco Vissani e di un giurato francese".*

Prima di dedicarsi ai formaggi, Satta si è documentato con lunghi viaggi di studio in Provenza, Alsazia, Normandia e Rhone-Alpes. *"Mi sono ispirato al formaggio di capra Pelardon - spiega - ho imparato come produrlo, piccole quantità molto curate, ho*



studiato il Banon della Provenza, avvolto in foglie di castagno. Non amo le imitazioni, voglio imparare, non copiare. Abbiamo creato una linea monoporzione, i Giardini della Valcuvia abbinati al miele d'acacia e di castagno, con fiori ed erbe commestibili, ortica, prezzemolo, erba cipollina e timo. Abbiamo più varietà dei francesi, purtroppo siamo meno capaci di valorizzarle e di fare coraggiose scelte d'eccellenza". Il Consorzio per la tutela della formaggella del Luinese è nato l'11 dicembre 2007, con una quindicina di soci. "La Dop stimola la volontà di fare bene in tutti i produttori - spiega Satta - Personalmente ho creato specialità che hanno ricevuto importanti riconoscimenti. Con la robiola a crosta fiorita bianca Bedùra ho vinto il primo premio all'Expo dei sapori di Milano nel 2005. In dialetto Bedùra significa betulla e ha l'aroma di sottobosco, foglia e corteccia bagnata. Con la Capriola a pasta molle, invecchiata in foglia di castagno, ho vinto il primo premio al Mipam 2004 di Luino. Perché un formaggio sia buono contano la razza delle capre, che cosa mangiano, la mungitura, come si conserva e trasporta il latte. Ho faticato a risolvere il problema del reperimento della materia prima, il latte appunto. Finché ho trovato una stalla ad Azzio, 150 capre che danno 1.000 quintali l'anno di latte e un'altra più piccola a Sesto Calende (fuori zona rispetto al disciplinare di produzione)".

La formaggella del Luinese ha avuto l'onore della copertina sulla prestigiosa rivista internazionale "La cucina italiana" con i formaggi Aristeo a proposito della

gastronomia con prodotti a base di latte di capra. Altre specialità dell'alto Varesotto sono il caprino fresco, il gorgonzola Dop, la ricotta (splendida con il miele di castagno), la robiola, la toma stagionata da tre mesi a un anno e il sancarlino (zincarlin per gli svizzeri) presidiato da Slowfood e dichiarato prodotto di pregio in Val di Muggio nel Canton Ticino. Il nome ha radice celtica e significa "recupero, salvataggio" (nel Varesotto l'assonanza lo ha fatto accostare al carattere spigoloso e aspro di San Carlo Borromeo). E' un formaggio di risulta. Ogni territorio ha la sua tradizione. Era messo in solaio dentro bacinelle di terracotta e miscelato con spezie per mitigarne il sapore forte. Qualche mese fa a Mezzana (Mendrisio), sede della scuola professionale di agricoltura e capitale insubrica, c'è stato un incontro con degustazione sensoriale di 12 produttori piemontesi, lombardi e svizzeri. Per scambiarsi le idee.

Il futuro? Dopo la formaggella sarà il turno del caprino della Valcuvia, un prodotto tradizionale riconosciuto dalla Regione Lombardia. E' la massima espressione del latte di capra e dà il massimo nelle maturazioni. Quello fresco è delicato, morbido e acidulo, a pasta bianca quasi perlacea, da spalmare o da condire con olio, pepe e aromi. Secondo le stagionature da vita a un ventaglio di prodotti dai sapori decisi, inconfondibili, estremi, con la crosta fiorita a pelle di rospo, cremoso sotto la crosta, quasi liquido. Ogni caseificio ha il proprio stile. Si sente l'impronta del casaro, del microambiente e del microclima.

Sergio Redaelli