I Laboratori del Gusto di Cheese 2021

Autore : Redazione

Data : 22 Luglio 2021

28 occasioni per scoprire le connessioni tra il regno animale e il lavoro di casari, pastori, formaggiai, affinatori e cuochi

Riceviamo e pubblichiamo.

Ventotto occasioni per approfondire un mondo che tanto ci appassiona attraverso gli incontri con affinatori, cuochi dell'Alleanza Slow Food, Presìdi di razze e formaggi, ma anche vini e birre proposti in abbinamento.

Tornano in presenza a Cheese 2021 - a Bra (CN) dal 17 al 20 settembre - i Laboratori del Gusto con i loro rituali di saperi e tecniche produttive, di parole e degustazioni, raccontando un nuovo e antico modo di considerare gli animali e chi li alleva ricavandone formaggi e carni.

In compagnia dei cuochi dell'Alleanza

E si presentano con una novità assoluta: una vera e propria serie di 10 appuntamenti in cui i protagonisti sono i cuochi dell'Alleanza Slow Food che si cimentano in piatti realizzati con uno o più formaggi di Presìdi del proprio territorio o con le carni di razze locali.

Un tour dell'Italia per incontrare alpeggi e rifugi, fiutare sentori di prati e assaggiare aromi di latti, grazie ad ambasciatori dei loro territori, sapienti conoscitori delle risorse che hanno la fortuna di trasformare in cucina.

Così incontriamo Tiziana Favi e Hassan Ismail Gafar di Namo Ristobottega di Tarquinia (VT) in un Laboratorio che unisce tradizione, il Caciofiore della campagna romana, Presidio Slow Food, e contaminazione, grazie a una ricetta egiziana a base di fave; Marta Foglio di Foodopia (BI) e Cristian Borchi, dell'Antica Porta di Levante di Vicchio (FI) che con i loro piatti raccontano la tradizione del burro, lungi dall'essere considerato un prodotto di scarto in molte zone d'Italia; Fabio Torchia della Tana del Ghiro di San Sosti (CZ) con cui ripercorriamo le vie della transumanza calabrese.

Direttamente da Campo di Giove (AQ), incontriamo Massimiliano Colelli, cuoco di La Scarpetta di Venere, che porta a Bra la mugnaia, un piatto di agnello realizzato utilizzando due Presìdi Slow Food: la ventricina vastese e il canestrato di Castel del Monte. Mentre a raccontarci la storia antica e curiosa del provolone del monaco è Franca Di Mauro del Cellaio di Don Gennaro di Vico Equense (NA).

Ci trasferiamo tra i pascoli delle regioni del Nord insieme a Marco Di Dedda della Corte di Bacco di Edolo (BS) per un pellegrinaggio tra i Presìdi delle terre alte lombarde e rivisitiamo le mode culinarie di Pellegrino Artusi con Belinda Cuniberti dell'enoteca con cucina La Zaira di Valsamoggia (BO), che prepara la carne di agnello cucinata alla bolognese e una crème caramel d'eccezione, realizzata con parmigiano reggiano di vacca bianca modenese Presidio Slow Food.

E poi andiamo in Veneto con Giovanni Caltagirone del ristorante 13 comuni che presenta le carni di pecora e agnello dei pascoli di queste terre: la pecora brogna e l'agnello d'Alpago, entrambi Presìdi Slow Food.

Un laboratorio che parla della pura essenza dei pascoli, delle erbe che danno loro profumi e sapori è quello in cui viene raccontata la storia di due rifugi resistenti, in Piemonte e Trentino.

Lo facciamo grazie alle parole della cuoca Valeria Morichi e del pastore Gian Vittorio Porasso che hanno stabilito il loro patto al rifugio Paraloup di Rittana (CN), in Valle Stura, e alla testimonianza di Paolo Betti, del Rifugio Maranza, sulle montagne di Trento.

Dall'Italia… e dal mondo

Protagonisti dei Laboratori del Gusto, come da tradizione, sono coloro che producono e curano il formaggio.

E quindi, largo ai giovani che hanno "il latte nelle vene", con una degustazione che ci porta a scoprire le loro storie e la loro visione del futuro in un laboratorio tutto italiano.
E allora si parte con Nicola del Vecchio e Michela Bunino della società agricola Alba di Campolieto (CC) e con Serena Di Nucci del Caseificio Di Nucci, di Agnone (IS): tutti molisani ed ex studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche, ci raccontano storie profondamente diverse ma unite dallo stesso impegno per la loro terra. E continuiamo facendo rotta verso le Marche con Emilio Spada di Cau & Spada, di Sassocorvaro (PU).

Hanno cominciato a incontrarsi a Bra alla fine degli anni 90, durante le prime edizioni di Cheese, e da allora non hanno mai saltato un'edizione, facendo della manifestazione organizzata da Slow Food un luogo d'elezione per questo mestiere così nobile e antico: sono gli affinatori, come il francese Joseph Paccard e il belga Kaasaffineurs Van Tricht, che potete incontrare nei Laboratori e nell'area del mercato a loro dedicata.

Calice o boccale?

E poi ancora gli abbinamenti perfetti con le birre. Cosa ne dite di gorgonzola, stilton, *roquefort* con i *barley wine* dai toni caramello intensi, le *imperial stout* con le loro sensazioni tostate e di liquirizia o alcune birre chiare alcoliche passate per qualche mese in botte? E perché non provare la robiola di cinque casari abbinata ad altrettante birre tra blanche, helles, pils, blonde e Summer ale?

Infine, anche quest'anno a Cheese abbiamo modo di addentrarci tra i segreti della norcineria italiana per scoprire che dietro a ogni salume c'è un'economia, e che l'impiego di carne bovina, ovina e caprina hanno spesso lo scopo di promuovere la pastorizia e le aree marginali, creando un reddito integrativo alla produzione di formaggi.

I salumi naturali, inoltre, fatti senza nitriti e nitrati ma con il solo ricorso a conservanti naturali sono più salubri, oltre a rispecchiare pratiche di allevamento rispettose del benessere animale, e particolarmente attente all’alimentazione degli animali e ai loro tempi di crescita.

Chiudiamo con un breve tour dei 9 Laboratori del Gusto organizzati presso la Banca del Vino di Pollenzo, in cui i formaggi sono proposti in abbinamento a grandi vini, in interessanti verticali o inedite letture del territorio.

Qualche esempio? I formaggi spagnoli dell'affinatore Queseria Cultivo in abbinamento a diverse declinazioni del Vermouth di Torino; gli abbinamenti tra splendidi vini ossidativi selezionati da Velier e formaggi naturali stagionati; i territori del vitigno pecorino proposti in abbinamento a tanti pecorini dei Presìdi Slow Food.

E ancora, per stare più sul "classico"", le imperdibili verticali di Barolo 07-17 abbinato a diverse stagionature di tome della Valchiusella o di diverse annate di Amarone proposte in degustazione con diverse stagionature di Castelmagno.

Raccontiamo ancora altre storie, a Pollenzo, come il laboratorio che propone diverse tipologie di formaggi caprini, ovini e vaccini e la storia di un rapporto indissolubile con chi se ne prende cura e che di mestiere "considera gli animali" nel modo migliore possibile, allevandoli allo stato brado. In abbinamento, proposte enologiche dalle medesime regioni di provenienza dei caci: Trentino Alto Adige, Sicilia e Toscana.