

Smile, Say Cheese!

Sorridete, Cheese

Luca Iaccarino, *Journalist*, La Repubblica - photo Realy Easy Star

Since 1470, when Pantaleone da Confidenza first codified the local production in his *Summa Lacticinorum* – our passion for “tome e tomini” has constantly grown.

Today Piedmont can boast of six “exclusive “DOPs””: Bra, Castelmagno, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Raschera and Toma Piemontese, produced only in our region, and three DOPs also made here: Gorgonzola, Grana Padano and Taleggio



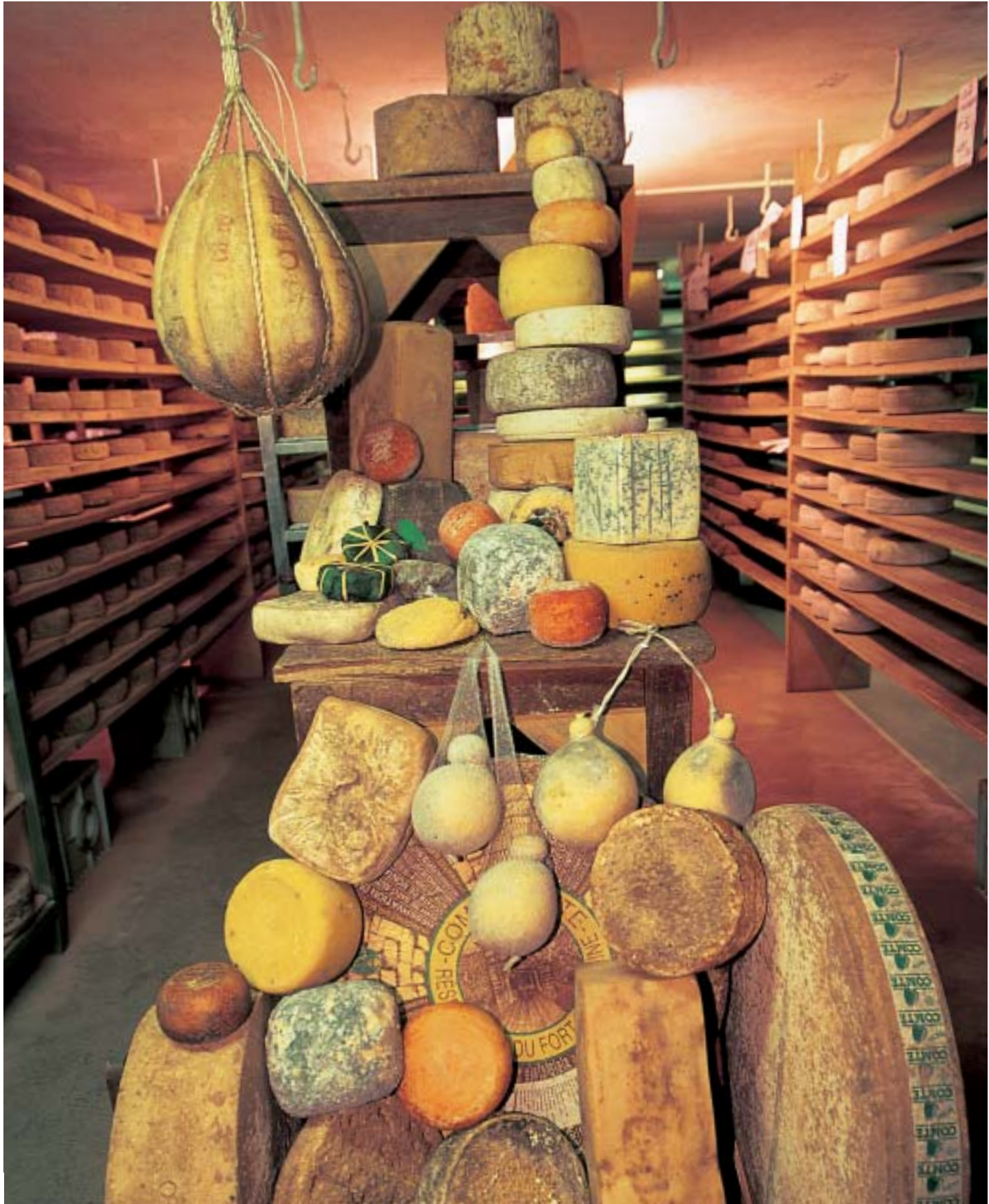
Around this time of year it's in the news: the 2005 edition is fresh like robiola; it was just held from the 16th to the 19th of September. “Cheese is the product closest to wine for the richness of its offer, for its variety and for its complexity” says Piero Sardo, vice president of the Slow Food Foundation for Biodiversity. We need only stop in at the “Casa dei Caprini” – a new feature this year of the Bra show, to realise this: there were 130 types of goat cheese from all over the world, each with its own story, with its own processing and, naturally, with its own taste. Obviously, goats' cheese is the most ancient if it is true, as some say, that goats thanks to their resistance were the first animals to be tamed by Man.

And if the show “Cheese”, like the “Salone del Gusto”, is held here in Piedmont, there must be a good reason. In fact, there are many good reasons: because here, many animals still graze free in mountain pastures; because the milk is top quality; because traditions thousands of years old have passed on to us the secrets of ancient processing; because our little producers with the support of organisations, consortiums, and category associations, have defended their typical qualities, like the processing of raw milk; because the big companies strive for excellence, and, above all, because the people of Piedmont love cheese, in spite of the intransigence of those fat-free, sugar-free, sodium-free people, who want to take away from us all the really good things in life, giving themselves up blindly to cold chemistry and multivitamin compounds.

Since 1470, when Pantaleone da Confidenza first codified the local production in his *Summa Lacticinorum* – our passion for “tome e tomini” has constantly grown. Today Piedmont can boast of six “exclusive “DOPs””: Bra, Castelmagno, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Raschera and Toma Piemontese, produced only in our region, and three DOPs also made here: Gorgonzola, Grana Padano and Taleggio.

W

hen we talk about cheese in Piedmont, we can't help being happy and smiling. And a good place to start is “Cheese, le Forme del Latte”, (Cheese, the Forms of Milk), the colossal event dedicated to dairy products organised at Bra every two years by the Slow Food Association.





Anyone who loves eating must have tasted these. And if he hasn't yet, he must try them. The crumbly texture of Castelmagno, cow's milk matured at least two months, the creamy consistency of Robiola goat cheese, the pungency of Gorgonzola, the millenary delight of "Grana Stagionato", give sensations that remain memorable experiences of the palate.

And there's enough for everyone: every year in Piedmont 30 thousand quintals of cheese are produced: 12 thousand of Toma Piemontese, 8 thousand of Bra, 7 thousand of Raschera, 1,800 of Castelmagno, 130 of Murazzano and 600 of Robiola.

And this is only the tip of the iceberg: these are all extraordinary products, easy to find, that have a fixed place on the tables of many families. But there is also an immense underground world of cheese, found in artisan micro-productions, in tiny laboratories, incredible marvels generated in a few metres of space in out-of-the-way spots. First of all, at the "alpeggi" - the mountain pastures: those alpine huts and meadows, where in the summer (traditionally transhumance begins on June 24th, on St John's Day and ends on Saint Michael's, September 29th) animals are taken to graze and move freely under starry skies.

According to the latest data, there are about 1,900 mountain pastures in Piedmont, mostly in the Provinces of Torino and Cuneo. They count 87 thousand heads of cattle and 100 thousand goats and sheep, out of a total respectively of 900 thousand and 170 thousand animals on the territory. From their milk come the mountain-pasture "versions" of Raschera and Castelmagno, together with other secret masterpieces: the Saras del fen in the Turin area, the Nostrale of Cuneo, the Maccagno of Biella and Vercelli, the Ossolano in the Val d'Ossola, the Bettelmatt in Val Formazza, just to name a few.

But all this extraordinary production is not everything. Among the processes that lead to the mouths of cheese lovers, there are many other procedures to which Piedmont dedicates maximum attention. First of all the "affinamento", which is that delicate phase during and after aging, when cheese is handled, literally, with gloves. Among the "affinatori", those mythological figures who keep maturing cheeses in the most suitable environmental conditions, brushing them, oiling them, rotating them to exalt their taste to the maximum, Piedmont can count on some top-level professionals, like, just to mention one of the most famous, Tom Parola of Saluzzo.



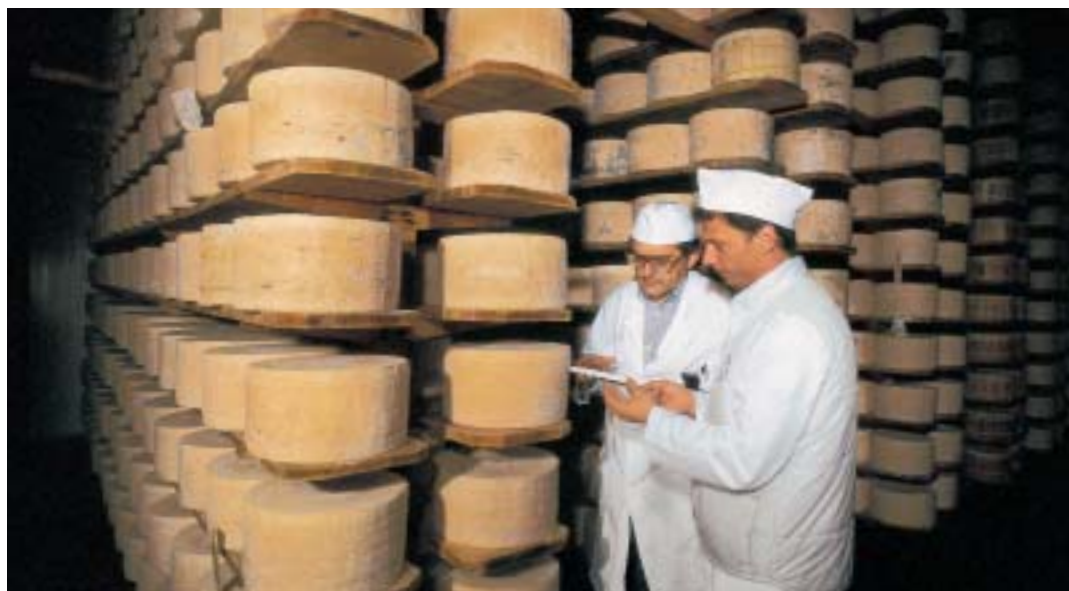
Sorridete, cheese. A parlar dei formaggi in Piemonte non si può che essere felici e soprattutto non si può che partire da “Cheese, le forme del latte”, la colossale manifestazione dedicata ai prodotti caesari organizzata ogni due anni a Bra dall’associazione Slow Food. Di questi tempi, è d’attualità: l’edizione 2005 è fresca fresca, come una robiola, essendosi tenuta dal 16 al 19 settembre. “Il formaggio è il prodotto che più si avvicina al vino per ricchezza di offerta, per varietà, per complessità” dice Piero Sardo, vicepresidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Bastava un salto alla Casa dei Caprini – la novità di quest’anno della rassegna braidese – per rendersene conto: ce n’erano 130 da tutto il mondo, ognuno con una sua storia, una sua lavorazione e – naturalmente – un suo sapore. Ovvio: quello di capra è il formaggio più antico se è vero, come sembra, che la capra – grazie alla sua resistenza – è stato il primo animale addomesticato dall’uomo. E se Cheese – come peraltro il Salone del Gusto – si tiene in Piemonte, c’è un perché. Perché qui ancora tanti animali pascolano liberi in montagna. Perché il latte è di qualità assoluta. Perché una tradizione millenaria s’è portata dietro i segreti di lavorazioni antiche. Perché i piccoli produttori – con il supporto degli enti, dei consorzi, delle associazioni di categoria – hanno difeso le loro tipicità, come la lavorazione del latte crudo. Perché le grandi aziende hanno puntato sull’eccellenza. Perché – soprattutto – i piemontesi amano i formaggi, alla faccia degli intransigenti del fat-free, sugar-free, sodium-free, gente che si vuole liberare di tutte le cose buone, affidandosi ciecamente alla fredda chimica dei complessi multivitaminici. Dal 1470 – quando Pantaleone da Confiienza codificò per la prima volta la produzione locale nella sua

Summa Lacticinorum – la passione per tome e tomini non ha fatto che crescere. Oggi il Piemonte conta sei DOP “esclusivi” – Bra, Castelmagno, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Raschera e Toma Piemontese, prodotti solamente da noi – e tre DOP realizzati anche qui: Gorgonzola, Grana Padano e Taleggio. Chi ami la tavola, non può non averli assaggiati. E se non l’ha fatto, non può non assaggiarli. La pasta friabile del latte vaccino stagionato almeno due mesi del Castelmagno, la crema caprina della Robiola, il piccante del Gorgonzola, la millenaria delizia del Grana Stagionato sono sensazioni che è bello concedere al proprio palato. E ce n’è per tutti: ogni anno in Piemonte vengono prodotti 30mila quintali di formaggio, di cui 12mila di Toma Piemontese, 8mila di Bra, 7mila di Raschera, milleottocento di Castelmagno, centotrenta di Murazzano e seicento di Robiola. Questa non è che la punta dell’iceberg: prodotti straordinari e facili da trovare, che finiscono sulle tavole di tante famiglie. C’è poi uno immenso mondo sommerso, fatto di microproduzioni artigianali, di minuscoli laboratori, di incredibili meraviglie che nascono in pochi metri quadrati in posti sperduti. Primi tra tutti, gli alpeggi. Cioè le baite alpine in cui d’estate – tradizionalmente la transumanza inizia il 24 giugno, il giorno di San Giovanni, e si conclude a San Michele, il 29 settembre – vengono portati i pascoli per muoversi liberi sotto cieli stellati. Secondo gli ultimi dati, gli alpeggi in Piemonte sono circa 1900, principalmente in provincia di Torino e di Cuneo. Contano circa 87mila capi bovini e 100mila ovi-caprini su un totale rispettivamente di 900mila e 170 mila capi sul territorio. Dal loro latte nascono le “versioni” d’alpeggio di Raschera e Castelmagno e altri, segreti, capolavori: il Saras del fen nel torinese, il Nostrale nel Cuneese, il Maccagno a Biella e Vercelli, l’Ossolano in val d’Ossola, il Bettelmatt in val Formazza, per fare alcuni esempi.

**Dal 1470 – quando Pantaleone da Confiienza codificò
per la prima volta la produzione locale nella sua Summa Lacticinorum –
la passione per tome e tomini non ha fatto che crescere.**

Oggi il Piemonte conta sei DOP “esclusivi”

**– Bra, Castelmagno, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Raschera e Toma Piemontese,
prodotti solamente da noi –
e tre DOP realizzati anche qui: Gorgonzola, Grana Padano e Taleggio**



Then, there are some great cheese events, like “Cheese”, or like “Maggioformaggio”, that every year draws 25 thousand visitors to the town of Moretta in the Cuneo province.

Finally, there’s “la tavola”- the dinner table. First of all, the tables of restaurants, today more careful than ever to offer dairy products of top quality combined with other fine foods of the territory, like “cugnà” (made cooking wine must over a low fire), jams, honey or just a simple bunch of grapes. Then, there are the tables of private homes, always richer, thanks to the refusal of the above mentioned fat-free products, and finally, the offers of shops and markets, which, responding to the demand, more and more often propose exquisite products discovered in little dairy workshops and in the “malghe” - alpine shepherds’ huts. With all these blessings, there is plenty to be happy about. It’s worth smiling! Say Cheese!



Ma tutto questo straordinario lavoro di produzione non è tutto. Nel percorso che porta fino alla bocca dei golosi, ci sono tanti altri passaggi cui il Piemonte dedica la massima attenzione. Prima di tutto, l’affinamento, cioè quel delicato momento durante e dopo la stagionatura in cui il formaggio va trattato – letteralmente – con i guanti. Tra gli affinatori – figure mitologiche che si occupano di mantenere le forme nelle condizioni ambientali più consone, di spazzolarle, oliarle, girarle per esaltarne al massimo i sapori – il Piemonte conta professionisti di primo piano, come, per citare uno dei più importanti, Tom Parola di Saluzzo. Poi ci sono le manifestazioni, come “Cheese” o come “Maggioformaggio” che tutti gli anni

porta a Moretta – in provincia di Cuneo – 25mila visitatori. Infine c’è la tavola.

Innanzitutto quella dei ristoranti, oggi ancora più attenti d’un tempo a offrire prodotti di qualità abbinati ad altri alimenti del territorio, come la cugnà (prodotta cuocendo a fuoco lento il mosto), le confetture, il miele o un semplice grappolo d’uva. E poi quella delle case private, sempre più ricca grazie al rifiuto del succitato fat-free e all’offerta di negozi e mercati che – rispondendo alla domanda – propongono sempre più spesso deliziosi prodotti raccolti in piccoli laboratori e malghe. Con tutto questo ben di dio, c’è davvero da essere felici. C’è da sorridere. Dite cheese.