

OGGI

WWW.OGGI.IT

RCS | EBC

IL NEWSMAGAZINE
DELLE FAMIGLIE ITALIANE
N° 46 - 12 / 11 / 2014 € 2,00



«HO SEMPRE
AVUTO LA
PASSIONE PER
LE MOTO. B. NON
VUOLE, MA NON
HO OBBEDITO:
HO COMPRATO
UNA HARLEY»

RENZI
TUTTI QUELLI
CHE NON LO
SOPPORTANO

CESTE
MA DAVVERO
IL MARITO È
COLPEVOLE?

VISSANI
IL GRANDE
CHEF CI
PRESENTA
I «CIBI VERI»

MODA
TRA LE STAR
SPOPOLA
IL VESTITO
TRASPARENTE

**NUMERO
SPECIALE
TUTTO
NUOVO!**

ESCLUSIVO: **FRANCESCA PASCALE**

«COSÌ HO CONQUISTATO SILVIO B.»

«IN PRIVATO LO CHIAMO AMORE». DAL NUOVO LIBRO DI BRUNO VESPA LA FIDANZATA DI BERLUSCONI SVELA NEI DETTAGLI SEI ANNI DI CORTEGGIAMENTO. FINO AL GIORNO IN CUI...

SEPERTINO: CASARI PER PASSIONE

di Gianfranco Vissani

Si narra che Annibale, scendendo dalle Alpi verso Roma, dopo aver assaggiato la toma decise di fermarsi in Taurinia, antico nome del Piemonte.

Leggenda a parte, **la tradizione casearia piemontese è antichissima**; i graffiti neolitici testimoniano che 3 mila anni fa si allevavano bovini e si producevano formaggi. E oggi è vastissima l'offerta di prodotti caseari d'eccellenza. Tra le aziende di successo, spicca il Caseificio Sepertino, di **Anna Maria Sepertino** che, insieme al marito Mario e al figlio Gabriele, si dedica alla **produzione, alla stagionatura e all'affinatura di burro e formaggi DOP piemontesi con metodi di lavorazione artigianali**. È una tradizione avviata negli anni Trenta che si tramanda da quattro generazioni. Oggi, **nel caseificio di Marene, in provincia di Cuneo**, la tecnologia è al servizio dell'artigianalità; si usano ancora tele di lino; la stagionatura

avviene su tavole di legno, le forme si rivoltano a mano e i formaggi a pasta dura, come il Bra Duro, si passano in crosta con olio. La produzione casearia comprende formaggi Dop, molti dei quali pluripremiati: il Bra Duro e

PLURIPREMIATA

Anna Maria Sepertino con lo chef Gianfranco Vissani.

Tenero, la delicata Raschera, un formaggio semigrasso, crudo, a pasta semidura di colore bianco avorio; il Di Bianca, prodotto con latte di razza bianca piemontese, un formaggio unico come profumo dalle intense connotazioni organolettiche; la Toma Piemontese a pasta morbida dal sapore dolce e gradevole e la Toma a pasta semidura dal sapore intenso ed aromatico; e poi il Castelmagno, la Lobia, la Sola, il Marajot Nostral Piemonteis, il Vej e lo Stravj Nostral Piemonteis, la Paglina, il Paglierino, la Robiola d'Alba al tartufo e al peperoncino. **Chicca finale: la Seirass, formaggio simile a una ricotta**, di forma conica: morbida, dolce, delicata. Da sola vale un dessert.

SCOPRI DOVE TROVARE LE SPECIALITÀ LOCALI SU **OGGI.IT**



UNA BIRRA DA BRINDISI

Gianfranco Vissani con Mario Chiaradia, titolare del Birrifico Zago specializzato in Cuvée di Malto, birra artigianale non pastorizzata.

→ lì, in un luogo preciso, con quel sole, quelle piante, quella terra. E cresce o prende forma grazie alla passione, all'impegno e al lavoro delle persone. Un tempo, non possiamo negarlo, i cibi avevano più sapore, ma non possiamo tornare a far razzolare le galline per il paese, mettere le mele a maturare nei granai o tenere da parte il letame per nutrire gli alberi da frutta. Oggi dobbiamo sottostare alle norme igieniche e abbiamo strumenti più efficienti, e questo va bene».

E cosa non funziona?

«Sono le regole del mercato che prediligono i sistemi meccanici, le culture intensive, le sostanze chimiche. Tutto quello che fa rendere di più la produzione. Penalizzando

spesso la qualità. Eppure la forza dell'Italia è racchiusa proprio nelle sue tradizioni contadine, montane, marinare. Girando alla ricerca delle specialità locali ho scoperto mondi meravigliosi».

Ci faccia qualche esempio...

«Il caseificio Sepertino che produce formaggi Dop piemontesi (*Vissani ne parla qui a lato*, ndr), ma anche il birrifico friulano Zago: qui si produce una birra artigianale non pastorizzata che tocca i 12 gradi. Da bere come uno spumante. Queste sono le eccellenze del territorio su cui la nostra economia dovrebbe puntare. Perché non parliamo solo di cucina, ma anche di agricoltura».

In cucina, dimezza il sale e non gelare il pane

Per tradurre in pratica il Vissani-pensiero, abbiamo rubato al maestro qualche strategia da adottare ai fornelli. Prendete nota. Dimezzate il sale. «In passato serviva per conservare gli alimenti, oggi, che siamo tutti ipertesi, fa male al cuore», spiega lo chef. «Nell'acqua della pasta, per esempio, potete anche non metterlo e sull'insalata basta il sapore di un buon olio extravergine». Se dovete cuocere le verdure saltatele velocemente in padella: «La frittura è troppo aggressiva», aggiunge il maestro.



Non congelate il pane: nel freezer resta buona parte dell'aroma. E in ogni caso usate il meno possibile gli alimenti surgelati. Evitate la cottura a bassa temperatura, quella sottovuoto che va molto di moda. «Ruba l'anima agli alimenti, che ne escono denaturati», dice lo chef. «Prova a riconoscere un pezzo di carne cucinato in questo modo: sarà pure tenero, ma sembra tutto un

crème caramel!» Non cuocete mai il prosciutto crudo, né al forno né in padella: perde tutto l'aroma e si trasforma in una fetta di carne molto sapida e "stopposa".



**AL SUPER
APRI GLI OCCHI**
Leggere con
attenzione
le etichette è
la regola numero
uno per scegliere
bene cosa mettere
nel carrello.

LA QUALITÀ NEL CARRELLO

PER TROVARE AL SUPER

i prodotti del territorio si può fare affidamento sui i marchi di tutela.

● Denominazione di Origine Protetta (Dop)

è attribuita ai prodotti realizzati in un'area geografica specifica con metodi conformi a un preciso disciplinare.

● Il marchio Indicazione Geografica Protetta

attesta che almeno una delle fasi della produzione e della trasformazione è avvenuto in un preciso territorio. La materia prima può provenire dall'estero.

● I presidi Slowfood (200 in Italia)

sono assegnati alle piccole produzioni da tutelare.

● I Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali)

sono i cibi tipici garantiti dal Ministero dell'agricoltura, che li ha inseriti in un elenco.



→ Il sistema agricolo, però, è molto cambiato negli ultimi decenni...

«Sì, certo: i terreni sono stati abbandonati perché rendevano poco. I contadini sono andati in città. Eppure c'è chi è controcorrente. Il mio amico Plinio, per esempio: aveva diverse concessionarie di auto di lusso; ha mollato tutto e si è ritirato in Valtellina a produrre Bitto. Ha capito che la terra è un'ottima risorsa. Sa cosa dice Paul Bocuse (*tra i più grandi chef al mondo, ndr*)?».

No, ce lo dica lei...

«Finché gli italiani non si accorgeranno che la loro forza è la materia prima, noi francesi saremo sempre grandi». Invece noi ci proiettiamo altrove, ci facciamo affascinare dal ristorante Noma di

Copenhagen, quello che serve insetti, o dallo chef spagnolo Ferran Adrià e la sua cucina molecolare: quanti italiani mangerebbero ragù di formiche o un piatto cucinato con l'azoto? Noi dovremmo recuperare le nostre tradizioni. E la lentezza».

È un ingrediente indispensabile?

«Sì, i piatti migliori si preparano con calma. La fretta ha distrutto la nostra cucina, la bontà, la raffinatezza. Apriamo il frigo, tiriamo fuori una scatola, versiamo il contenuto nel piatto e lo mangiamo velocemente, senza quasi sentirne il sapore. E poi corriamo fuori. Peccato, perché la tavola riunisce; in cucina, dico sempre io, si raccolgono i cocci della famiglia».

Enrica Belloni

Dove trovare la bontà: dal tour enogastronomico al mercato dei contadini

Il modo migliore per scoprire i tesori enogastronomici del nostro Paese? Girare per l'Italia, proprio come sta facendo Gianfranco Vissani, per visitare i luoghi e conoscere le persone, che producono le varie specialità. Dal nord al sud, sono tantissime le zone da esplorare.

Come l'area dell'Alto Salento, tra Fasano e Ostuni, dove si coltiva il Pomodoro Regina di Torre Canne

(nella foto, la famiglia di produttori Mastrochirico). Qui, il terreno salmastro dà sapore ai pomodorini dal tipico picciolo a coroncina. Oppure Marina di Pisciotta, piccolo borgo del Cilento dove sette/otto



pescatori escono la notte a pescare le alici di Menaica (è il nome delle reti antiche utilizzate per la cattura).

Altri canali per acquistare specialità locali sono le cascine

(un elenco su prodotti-a-km-zero.it) o i mercati di Campagna amica della Coldiretti (su campagnamica.it). In alternativa, ci si può iscrivere a un **Gas, Gruppo di acquisto solidale**: consumatori che prendono contatto con le aziende produttrici e acquistano direttamente i prodotti (retegas.it)

Infine, non sottovalutate il mercato rionale: andateci la mattina per acquistare formaggi, salumi, frutta e verdura fresche. E di stagione.