



Visita a la "De Magi – Alchimia de' formaggi"

Durante la visita della delegazione romagnola di A.M.I.R.A. a Castiglion Fiorentino, è stata visitata la duplice azienda dell'affinatore Andrea Magi, ovvero la De' Magi – Alchimia de' formaggi e la Base Alimentare.

La cittadina della Valdichiana offre diverse realtà interessanti per il palato, ma senza dubbio quella di via Tevere è la regina dei cultori del gusto. Ok alla tradizione, ma il tratto distintivo del lavoro di Andrea è l'innovazione e la ricerca di nuove tendenze in fatto di sapori. La De' Magi lo scorso ottobre ha inaugurato due grotte sotterranee per l'affinatura dei formaggi e non si può che rimanere stupiti dalla professionalità e dalla cura con cui questo lavoro viene portato avanti. Un ambiente davvero suggestivo per i cultori di questo prodotto, che viene lavorato accuratamente e dove la scelta della materia prima riveste il ruolo da protagonista nel formaggio che verrà. Andrea Magi ha condotto la delegazione A.M.I.R.A. in un percorso fatto di bontà che provengono non solo dal territorio della Valdichiana, infatti nell'opera di scelta dei prodotti, il raggio di selezione si allarga molto, andando a ricercare ciascuna specialità là dove esprime il suo meglio.

La De' Magi è una realtà molto conosciuta dalle

aziende di ristorazione ed affina e seleziona una straordinaria varietà di prodotti caseari, dal pecorino giovane a quello caratterizzato da esuberanti alchimie: con foglie d'olivo, fieno e paglia, al vino o in foglia di noce...

Grazie alla sua passione Andrea Magi negli anni è divenuto non solo un conoscitore dei formaggi ma Delegato per Arezzo e Siena dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio) non ché Maestro Assaggiatore e promuove corsi in materia di conoscenza, taglio e degustazione formaggi dedicato a ristoratori oppure agli appassionati di questo pregiato alimento.

Nel suo assortimento, oltre ai suoi circa 60 pecorini riesce a proporre una scelta fra 460 tipi di formaggi, tra locali di piccoli produttori, ma anche spagnoli, francesi, svizzeri, irlandesi ed inglesi, interessante anche la serie di erborinati.

L'altra azienda, ovvero la Base Alimentare è la struttura di distribuzione della prima oltre ad avere tutta una serie di ulteriori specialità alimentari dedicate alla ristorazione ed alla gastronomia di alto livello. Non mancano ovviamente anche salumi tipici toscani, insaccati e prosciutti (notevoli anche quelli iberici) oppure varietà di aceti balsamici, pasta fresca e secca, carni alternative, baccalà norvegese di alta qualità,

salmoni e sfziosità di ogni genere purché abbiano struttura e carattere autentici.

Durante la visita la delegazione romagnola è stata accolta nell'Emporio dei Sapori, una sala preposta alla cultura alimentare dei prodotti che la stessa azienda propone con seminari dedicati al canale della ristorazione e gastronomie.

Andrea, come si diventa selezionatori di prodotti alimentari?

Occorre come primo requisito avere un buon palato, ma non solo, essere curiosi ed avere una passione per le cose buone ed ovviamente visitare molti paesi. Non accontentarsi mai e quindi non credere di avere mai raggiunto il top come prodotto, ma cercare sempre di migliorarsi. Elevare il proprio standard non solo in funzione di quello che il mercato riesce a recepire, ma provare a dare la propria impronta con prodotti nuovi e a volte non caratteristici ma di grande qualità oggettiva è cosa che non necessariamente va d'accordo col gradimento soggettivo delle persone. Il mio modo di selezionare i prodotti inizialmente è emotivo ed intuitivo, per questo preferisco presentare le anteprime nella sala di Base Alimentare, dove invito circa 50 miei clienti che desiderano venire a testare in anteprima un determinato prodotto (corredato da tutte le

informazioni del caso) e dopo averlo assaggiato riempiono una scheda di gradimento che mi consente di avere un feedback immediato e decidere se un prodotto poi avrà un successo nel nostro mercato o meno.

Secondo te fra i consumatori prevale un principio di standardizzazione del gusto, oppure la ricerca di sapori e l'innovazione rivestono un ruolo importante?

Ritengo che in momenti come questi è ancora più importante dare valore al denaro che il consumatore decide di spendere andando a pranzo oppure a cena fuori. Una frase che ripeto sempre ai miei clienti ristoratori è: "tutti danno da mangiare.. in pochi fanno provare un'emozione". Sono convinto che una persona, indipendentemente dalla spesa, se è stata davvero bene, coccolata ed ha gustato cose davvero uniche.. che non vuol dire la cucina "spaziale" con cose assurde, ma anche un "semplice" piatto di formaggi raccontato dal cameriere o dal proprietario... Ecco sono convinto che questo consumatore se ne ricorderà e magari ne parlerà con altri. Tutto il resto è moda e tendenza oppure semplicemente voglia di mascherare ciò che non si è capaci di fare davvero, per spiegarmi meglio in una metafora: come si può sforzarsi di essere simpatici se in realtà non lo siamo? Ne usciremo ancora più falsi agli occhi di chi abbiamo davanti!

Quale importanza ha il profilo umano del produttore nel bene finale?

Totale! È un po' come rimarcare il concetto precedente, chiunque realizza un prodotto oppure eroga un servizio deve mettere non solo il suo impegno, ciò che conta di più è la sua passione! Chi abbiamo davanti capisce subito se facciamo il lavoro del ristoratore oppure se è la nostra vocazione, innamorarsi di quello che facciamo, provar piacere per ogni cliente davvero soddisfatto e non per l'incasso di fine giornata. Posso sembrare fin troppo sentimentale nell'affermare questo, ma ritengo che l'incasso sia solo il risultato di un'equazione matematica che proviene dal calcolo di: passione al cubo + impegno a quadrato + professionalità e conoscenza, fratto cliente estasiato... Questo significa che il cliente soddisfatto riferirà la sua emozione ad altre persone e questo moltiplicherà il suo risultato N volte.

Secondo te cosa manca nella disciplina delle specialità alimentari e al tempo stesso cosa



andrebbe rivisto nella burocrazia del settore?

Manca la trasparenza e la serietà, ci sono molti furbetti o comunque tanti che usano far frodi nel campo alimentare creando dei danni enormi di credibilità dell'intero indotto. Il mondo è cambiato, in 50 anni sono stati fatti passi da gigante nella tecnologia, oggi siamo arrivati a dei mezzi che allora si vedevano nei film di fantascienza, ma nel mondo alimentare no, non c'è interesse da parte di molti a voler adeguarsi. Con la tecnologia che abbiamo si potrebbe addirittura con ogni smartphone riuscire a capire se quel formaggio è fatto con latte italiano e volendo di quale stalla oppure se fatto con latte proveniente da un'altra nazione, ma questo anche per le verdure, carne ecc...

Da consumatore, dico che vorrei sapere e quindi scegliere quando compro e capire lealmente se questo è un prodotto fatto davvero in modo artigianale oppure in modo industriale, se le materie prime sono davvero quelle che si credono oppure stiamo acquistando una cosa che non è davvero come ce la immaginiamo? Vi faccio un'altra metafora: "ma a voi piacerebbe andare in cura da un medico sapendo che questo non ha studiato medicina? Mettereste la vostra salute in mano ad una persona di cui non sapete nulla? Ecco la maggior parte delle persone introducono cibo nel proprio organismo senza saperne nulla o sbaglio!?"

Quando è giusto valorizzare il km 0 e quando invece è superfluo se non ingannevole?

Non credo nel km 0 è un'altra trovata per poter ingannare le persone, non la vedo una cosa chiara, se un ristorante va ad acquistare la verdura al supermercato vicino al ristorante, non vuol mica dire che ha le verdure a km 0?

Oppure se un allevatore compra i capi da

macellare allevati in Olanda, poi li macella e li vende, è questo il km 0?

Pago più volentieri per un formaggio realizzato a mano, magari con latte crudo e con tutto il lavoro che c'è dietro per la mungitura, con la cura degli animali, la coltivazione della loro alimentazione, anche se ogni giorno trovi un prodotto diverso. Mentre non sarei disponibile a pagar nulla per il caseificio vicino a casa mia che però acquista latte dalla Romania, Bulgaria, Spagna o Francia, potrebbe essere stato anche congelato lavorato esclusivamente con macchinari e miscelato come se fosse un barattolo di vernice?

Non ho nulla contro ogni processo di produzione industriale, ma occorre trasparenza altrimenti abbiamo i piccoli produttori che non sono remunerati veramente per quello che fanno e le grosse aziende che mettono in commercio un prodotto che non viene strapagato nemmeno a loro, ma che nel percorso distributivo alla fine viene a volte identificato quasi come l'altro e questo non è giusto. Io sto in Valdichiana e non ho certo la sicurezza che se vado al ristorante a mangiare la bistecca Fiorentina, questa sia veramente Chianina? Oppure se vado al mare vorrei andarci per mangiare davvero il pesce fresco e non quello surgelato? Invece vorrei almeno saperlo e quindi poter scegliere, se spendere per cibi più o meno lontani, ma più o meno veri. Le Basi Alimentari o materie prime che dir si voglia sono fondamentali, ma a prescindere dai km che hanno fatto per arrivare alla nostra tavola. Ogni chef mette la sua arte, fantasia, bravura ed esperienza per assemblare i vari ingredienti, ma si chiama chef e non mago o illusionista, perché con i prodotti di un certo livello si fanno piatti di un certo livello, con i prodotti scadenti lo lascio giudicare a voi.

MASSIMO PUCCI