

## TOSCANA

Cerca nel sito

EDIZIONI: LIVORNO CECINA-ROSIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI PIOMBINO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERSILIA TOSCANA



Sei in: HOME &gt; TOSCANA &gt; IL GRANDE AFFINATORE DEI SETTE...

VAI ALLA PAGINA SU GUSTO

## Il grande affinatore dei sette erborinati

*Andrea Magi impone loro nomi come Blu di Grotta o Gobbo di picche, che hanno spopolato di recente a Taste di Corrado Benzio*

SPECIALI CUCINA

07 aprile 2014



0 COMMENTI

Condividi

0

Tweet

1

g+

0



**CASTIGLION FIORENTINO.** Non è un mestiere facile, e comunque non diffuso. In effetti in Italia i «grandi» si contano sulle dita di una mano sola. In Toscana, terra non troppo vocata per i formaggi (non si va, in buona sostanza, oltre il pecorino), i nomi sono ancora meno. Parliamo degli affinatori di formaggio. Mestiere precipuamente francese (come lamentava il generale De Gaulle: «Come si può governare un paese con 200 tipi di formaggio»), ha preso piede anche in Italia,

partendo \_ naturalmente \_ dal Piemonte terra di grandi fomaggi. Un nome per tutti Gino Guffanti ma anche Ocelli.

In Toscana, dalle parti di Agliana, abbiamo avuto Zummo, un grande, che ora si è ritirato a Pavana, il paese di Guccini sull'Appennino pistoiese, dove ha aperto la Caciosteria, fortunato esperimento fra negozio di formaggi e osteria di qualità.

Altro nome che sta facendo parlare di sé è Andrea Magi, da Castiglion Fiorentino, provincia di Arezzo, paese finora conosciuto soprattutto per villa Wanda, residenza di Licio Gelli.

Andrea ha iniziato nel 2001 lavorando per altri. Solo quattro anni fa ha fondato la De' Magi – Alchimia de' Formaggi. L'affinatore gira, assaggia, sceglie, compra e poi decide di stagionare le forme presso i propri depositi. Ma non solo. Girando per pastori e caseifici decide anche di pensare lui stesso a formaggi particolari per materia prima, consistenza, stagionatura, sapori.

Accade così che nella sua sede, Magi abbia realizzato anche due grotte di stagionatura. A differenza di quanto accade in Romagna per il pecorino di fossa, queste due grotte sono state realizzate artificialmente, con tanto di controllo elettronico di temperatura e umidità

**ELEZIONI REGIONALI 2015**

**LA TOSCANA VOTA**

**31 MAGGIO 2015**

Clicca qui per avere tutte le informazioni

IN EDICOLA

Sfoglialo su tutti i tuoi schermi digitali.

3 Mesì a soli 19,99€

ATTIVA

PRIMA PAGINA

**UISP**

sportper tutti

Comitato Terre Etrusco-Labroniche

**Per informazioni  
chiamare il numero  
0586.811809**

**F.I.V.A.**  
Confcommercio

**MERCATO ALLA ROTONDA  
DI ARDENZA**

**Le forbici**

bagno bar ristorante  
terrazza sul Mare  
www.bagnoleforbici.it

rivenditore **ARQUATI** **VALLA**

**CECINA - Via Marrucci, 33**

**Tel. 0586 685540 - 684723**

(che insieme alla luce sono i tre elementi che possono differenziare una affinatura).

Nelle grotte si affinano i pecorini, facendo attenzione anche al legno sul quale vengono posate le forme. Non solo. Ci sono anche pecorini affinati nelle barrique, quando si tratta di metterli a contatto con vinacce o con altre specie vegetali.

Insomma un vero e proprio mondo che ci porta oltre il classico cacio toscano (come molti sapranno lo stesso termine pecorino in Toscana arriva soltanto nella prima parte del Novecento, prima era semplicemente cacio).

La proposta della casa (è chiaro che molto viaggia verso ristoranti, gastronomie d'élite, grandi hotel) è decisamente ampia. Andrea Magi propone fino a sette tipi diversi di erborinati di pecora, un genere che va decisamente, anche perché può abbinarsi con grandissimi vini da meditazione (oppure assaggiati con un sigaro toscano: abbinamento già trattato). Per differenziare questi formaggi, la De' Magi impone nomi come il Blu di Grotta (perché naturalmente è lì che viene affinato) oppure il Gobbo di picche (ricordando una classica figura delle quaranta carte toscane).

Formaggi che hanno ottenuto successi in concorsi (compresa l'ultima edizione di Cheese a Bra) e che hanno spopolato a Taste a Firenze.

Andrea ha cominciato a 12 anni a lavare le forme. E continua

a farlo ancora oggi che ne ha «qualcuno in più». Sempre a mano: anche il lavaggio (come la scelta della temperatura dell'acqua usata) è un'arte.

**De' Magi – Alchimia  
de' formaggi, via Tevere 116,  
Castiglion Fiorentino  
Tel. 0575 659955**

**SPECIALI CUCINA**



CASE

MOTORI

LAVORO

# miojob

annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

## AZIENDA DI COSTRUZIONI CERCA RESPONSABILE TECNICO

Il profilo ricercato dalla ns. azienda con sede nella provincia di Venezia...

### CERCA UN LAVORO

**Provincia**

Firenze

**Area funzionale**

-

Cerca

### ASTE GIUDIZIARIE

#### Appartamenti Altopascio - 75834 €

*Tribunale di Lucca  
Tribunale di Livorno  
Tribunale di Grosseto  
Tribunale di Pisa  
Tribunale di Grosseto - vendite mobiliari*

Visita gli immobili della Toscana

### 5 X MILLE

