

PROFESSIONE affinatore di formaggi. Lui è Andrea Magi, giovane imprenditore e artigiano castiglioneese, che gestisce la Igal, azienda di famiglia nel settore della distribuzione di generi alimentari. Tra questi, Andrea ha sempre avuto un debole per i pecorini, tanto da far fruttare tale passione e sviluppare nel tempo una vera e propria attività che lo ha portato nei mesi scorsi anche ad ottenere un buon piazzamento al Trofeo S. Lucio, competizione nazionale aperta a tutti i caseifici e produttori di formaggi. Tra centocinquanta-cinque concorrenti, Magi è arrivato terzo nella categoria formaggi aromatizzati con "L'Affienato", pecorino prima stagionato e poi barricato nel fieno. Una bella soddisfazione, considerando che la gara è gestita dall'Asso Casearia di Pandino (Cremona), unica scuola di arte casearia in Italia.

MA CHE SIGNIFICA affinare i formaggi? Significa lavorarli con tecniche naturali per esaltarne il gusto: scegliere luoghi di maturazione quali grotte o celle, avvolgendoli in foglie di noci, ulivo o fieno, come nel caso del prodotto premiato. L'amore per i "caci" è una tradizione familiare per i Magi: il fratello maggiore Romano, proprietario del ristorante La Bucaccia di Cortona, è stato tra gli esperti del gusto del Tuscan Sun Festival che ha appena chiuso i battenti nella città etrusca. Anche lui, come fa regolarmente Andrea, ha condotto degustazioni guidate, per introdurre gli interessati alle tecniche di stagionatura e affinamento, agli abbinamenti e alla preparazione dei piatti. Tornando al fratello minore, Andrea punta molto su questo ramo della sua attività. Al momento, la linea "De' Magi. Alchimia de' Formaggi" rappresenta l'8% del suo fatturato e per il futuro il castiglioneese ha in serbo grandi progetti. Non si può parlare quindi di solo diletto personale: in questo momento, trovare chi riesce a diversificare ed investire è sempre più raro ed è senza dubbio lodevole che a farlo sia un giovane che sta tragettando l'azienda familiare ultraventennale.