

## TUTTI IN VILLA PER I GRANDI FORMAGGI

Dal 3 al 5 marzo a Villa Braida il meglio dei formaggi abbinati a vini e birre



### L'EDITORIALE

Italiani, popolo di navigatori, quelli di un tempo, poeti... e "furbisti"? E' proprio così, la furbizia è nel nostro DNA. Perché? È molto semplice, le nostre tradizioni agro-alimentari sono sempre state un fiore all'occhiello, inviate e imitate da tutto il mondo. Un bel giorno nascono le DOP, Denominazione di Origine Protetta, parola che riempie la bocca a tutti i presidenti e direttori dei consorzi, e non solo. Ma la domanda che sorge spontanea è: ma da chi dovremmo proteggerci? Dagli imitatori di altri paesi? Dai cinesi? Nooo!! Dallo stato italiano!! Pensate che esiste una società, la Sismet, che fa produrre all'estero, formaggi, salumi, pomodori, pasta, olio extra vergine di oliva, ovviamente a basso prezzo, poi veste i prodotti con il tricolore e nomi ammiccanti come: Dolce vita, Bell' Italia etc. per poi venderli in tutto il mondo. La cosa più scandalosa, e schifosa, è che più del 70% della Sismet è a partecipazione statale, e più precisamente del ministero dello sviluppo economico!! Incredibile ma vero!! Allora cosa servono queste benedette o maledette DOP? A un fico secco!! Oltre ai furbacchioni esistono, per fortuna, anche gli onesti, produttori che non scenderebbero mai a compromessi, e sono quelli che hanno accettato il nostro invito a partecipare alla seconda edizione di "Formaggi in Villa" dal 3 al 5 marzo saremo tutti quanti uniti da un unico credo, cioè quello di preservare l'autenticità della nostra cultura alimentare: ed allora vi aspetto a Villa Braida a Mogliano Veneto, vi assicuro che non vi pentirete! Attenzione... le mozzarelle blu sono tornate...!

Alberto Marcomini

### DAL 3 MARZO VI ASPETTIAMO A FORMAGGIO IN VILLA '12

E siamo arrivati alla seconda edizione di Formaggi in Villa! Dopo il successo della prima vogliamo coinvolgere ancora di più i nostri amici produttori. A loro saranno riservati numerosi incontri con i consumatori, attraverso degustazioni mirate, abbinando i grandi vini e le grandi birre italiane. Verrà dedicato un ampio spazio ai formaggi francesi con i vini della borgogna, ed una verticale di acque minerali che incontreranno i formaggi dei nostri produttori. Non mancheranno gli artigiani che producono confetture che con i formaggi ci vanno a nozze, pani e dolci rigorosamente fatti a mano. Non mancheranno gli chef emergenti che in cucina interpreteranno piatti rigorosamente a base di formaggio. Il sabato sera cena con abbinamento dei grandi vini italiani, la domenica una serata di gala dove ogni espositore darà il meglio di sé e per finire il lunedì sera abbiamo chiesto al miglior chef italiano e fra i primi dieci al mondo, l'amico Massimo Bottura, di preparare piatti dove il formaggio è il principale interprete, e la sua arte di sicuro avrà un successo indimenticabile. Quindi il formaggio sarà il solo interprete di questi tre giorni a lui dedicati. Allora vino, birra, acqua, confettura, olio extra vergine di oliva, aceto balsamico tradizionale di Modena, pane, dolci, tutti



per il re formaggio. Questa seconda edizione dev'essere anche un trampolino per far conoscere queste eccellenze anche oltre confine perché è arrivata l'ora di dire basta ai furbi che esportano prodotti italiani tarocchi fatti in Romania, Egitto, Stati Uniti, etc., spacciandoli per autenticità italiana. Andiamo tutti a maggio nella prima tappa internazionale, a S. Pietroburgo in una due giorni dedicata ai nostri produttori onesti senza l'aiuto di uno stato poco attento ai piccoli produttori!! Vi aspettiamo numerosi perché solo l'unione fa la forza!!



### BIRRA E FORMAGGI: EQUILIBRIO NON PERFEZIONE!

di Teo Musso

Eccoci ancora qui, con piacere, a parlare di FORMAGGI e, ovviamente, di BIRRA. Lo so, non è la prima volta che lo faccio ma, questa volta, vorrei procedere, per così dire, con metodo più "scientifico" (anche se, in verità, questo modo di fare normalmente male mi si adatta...). Dunque, partiamo dai FORMAGGI FRESCHI: ottimo abbinamento con birre nello stile belga delle "blanche" o delle "witbier" ma, anche, delle "weizenbier" seppure in questo caso direi che i formaggi dovrebbero essere sì a pasta fresca ma più grassi e saporiti, come ad esempio una "robiola di Rocca-verano" o comunque leggermente più aciduli proprio per incontrarsi con la natura più "acida" delle weiss rispetto alle bianche, pensate, per esempio, alla differenza tra una "Franziskaner" o una "Domn" del Birrifico Lambrate e una "Isaac Baladin". FORMAGGI A PASTA MOLLE: in questo caso stiamo parlando di MOZZARELLA di Bufala e simili. Qui direi che una bella PILS, tipo la "Pilsner Urquell" o la "Tipopils" del Birrifico Italiano se a pasta cruda (un "taleggio", o una più generica LAGER per quelli a pasta filata, anche se mi sentirei di consigliare una "Nazionale" Baladin, una bionda semplice semplice, tra le new entry nel panorama birrario italiano. Veniamo ora ai FORMAGGI A PASTA DURA: qui possiamo intanto parlare di formaggi a pasta dura "cruda" ("fiore sardo", "bra", "montasio", "emmental") da abbinare con delle Ale leggermente speziate o delle Indian Pale Ale (ad esempio nell'ordine: "Nora Baladin", "ReAle extra" di BirraDelBorgo, "IPA" del Birrifico Scarampola o "100% Farro" di La Petrognola) in questo caso alternando l'accostamento per "armonia" o per leg-

gero "contrasto". Per quelli invece a pasta dura "filata", tipo il "caciocavallo" o la "scamorza affumicata" direi che è d'obbligo l'abbinamento con birre scure tipo "stout", la classica "Guinness", una "porter" come la "Black Lizard" di Maltovivo, o addirittura qualche "dark IPA", come la "Dahlia" del birrifico Turan. Abbiamo ancora in questa categoria formaggi "semicotti" (il classico "pecorino" o la "Toma Piemontese") da abbinare a delle "ale da abazia" sullo stile della "Super Baladin" o della "Shangri-la" del birrifico Troll o a delle Bock o Doppelbock tipo la "Chagall" di Piazza dei Mestieri. Infine, sempre formaggi a pasta dura ma "cotta" dove troviamo il "grana padano"

e il "parmigiano reggiano" che devono essere supportati da birre particolari come la "Mielika Baladin" o qualche "barley wine". In questo piccolo "schema", che non vuol essere esaustivo ma solo indicativo, sia ben chiaro, mancano solo i FORMAGGI ERBORINATI: qui il terreno è scivoloso e scabroso e mentre l'abbinamento con il classico "gorgonzola" chiamerebbe in causa birre in stile trappista, per citarne alcune famose tipo la "Chimay blu" o la "Trappe", per erborinati più stagionati tipo "Castelmagno" direi che serve una "Elixir Baladin" piuttosto che una "strong golden Ale" come la "Stoner" del birrifico Brütton. Spero, a questo punto, che questa breve carrellata nel mondo degli abbinamenti birrari, dedicata ai formaggi, possa aver stimolato la fantasia di chi ha avuto la bontà di leggermi fino a questo punto, così da spronarlo a provare altre soluzioni ed accostamenti poiché, come ben sappiamo, non esiste l'abbinamento perfetto ma semplicemente quello più equilibrato e, diciamo così, quello che più ci piace. Va detto che senz'altro molto giocano anche altri fattori ovvero... con che altro state accompagnando il formaggio? Pane?, di che tipo? Verdure? Cotte o crude? Miel o confetture esaltano o coprono certe sfumature! Insomma... non sempre si sta "degustando" anzi più spesso stiamo mangiando e basta! In definitiva, come spesso mi capita di dire, l'importante è "giocare" con i gusti ed i sapori fino a farli entrare nel nostro quotidiano così da poterli usare per renderci ogni giorno la vita più piacevole. Come vedete basta poco. Un brindisi allora ancora una volta alle cose semplici ma ben fatte... Teo!



"Teo Musso a Formaggio IN VILLA 2011 - degustazione Birre Baladin abbinata ai formaggi"

**3 - 4 - 5 marzo '12**  
**Villa Braida**  
Mogliano Veneto - TV  
Dalle  
ore 10.00  
alle 18.30  
2ª EDIZIONE

Alberto Marcomini presenta  
**formaggio IN VILLA**  
Il programma è su:  
[www.cartadaformaggio.it](http://www.cartadaformaggio.it)

**3 GIORNI CON I FORMAGGI PIU' BUONI D'ITALIA!**

- Assaggi con i produttori
- Degustazioni guidate con vini e birre artigianali
- Cene con chef stellati



## L'AFFINATORE MA NON SOLO...

### Andrea Magi

Andrea Magi è un affinatore, un ricercatore di formaggi. Le sue creazioni nascono da una passione antica e da una ricerca continua. I formaggi De' Magi nascono grazie al suo amore per le cose buone. Già a dodici anni, finita la scuola e a compiti fatti, uno dei suoi lavori e giochi per aiutare la famiglia era lavare il formaggio. Questa operazione, all'apparenza semplice, rappresenta molto: regolare l'acqua fredda, tiepida o calda in funzione della tipologia di formaggio è infatti fondamentale per esaltarne il gusto. Lui i prodotti li cerca, li assaggia, li sceglie. E li fa crescere. Solo dopo infinite prove li propone ai suoi clienti: gastronomie specializzate, enoteche, bar, ristoranti. Dice Andrea Magi: "Il lavoro di affinatore è quello di mettere a punto dei percorsi per ottenere una qualità più alta o semplicemente una diversa caratterizzazione dei formaggi. Capita con i produttori più piccoli, che da soli non avrebbero né lo spazio né le risorse per farlo. A volte facciamo maturare il formaggio direttamente nella nostra azienda, altre volte lo portiamo a balia in aziende specializzate, che si avvalgono di tecniche o luoghi con un particolare microclima." E il gusto cambia. Formaggi dello stesso lotto di produzione assumono gusti completamente diversi a seconda che si facciano stagionare in grotta,



in cella o piuttosto sotto le vinacce di vin santo o dentro a delle foglie di olivo. Affinare significa perfezionare, trasformare la materia, renderla migliore.

De' Magi - Alchimia de' Formaggi  
Via Tevere, 116 - Castiglion Fiorentino (AR)  
t. 0575 659995 [www.demagi.it](http://www.demagi.it)

## IL PIATTO: LA ROSA DI GORIZIA

Osteria Ai Turians loc. Villalta - Fagagna (Udine)



### Ingredienti:

Ova di Gallina  
Ova di Quaglia  
Pancetta affumicata  
Olio extravergine d'Olio  
Aceto di vino bianco  
Ristretto d'aceto Balsamico  
Rosa di Gorizia  
Formaggio Frant

### Preparazione:

Cucinare le uova di gallina in acqua; a fine cottura separare il tuorlo dall'albume e frullare il solo tuorlo con olio d'oliva fino ad ottenere una crema morbida. Cucinare le uova di quaglia in acqua, a fine cottura pelarle e tagliarle in due parti uguali nel senso della lunghezza. Tagliare a julienne la pancetta, rosolarla al tegame e infine bagnare con dell'aceto bianco. Alla fine decorare con formaggio Frant.

### Composizione:

Disporre al centro del piatto la Rosa di Gorizia e disegnarle attorno con la salsa al tuorlo un quadrato decorativo, su tre angoli del quadrato disporre le metà delle uova di quaglia precedentemente tagliate. Ornare il piatto con un gioco a zig zag di ristretto d'aceto balsamico, completare il piatto adagiando la pancetta calda sulla Rosa di Gorizia. Servire con una leggera spruzzata di sale e petali di formaggio Frant.

## IL NEGOZIO

### Scherzerino

La "Bottega di Scherzerino", di proprietà della famiglia La Rocca, nasce da una antica tradizione ed è la sintesi di un lavoro svolto con passione, competenza e onestà, mirato alla soddisfazione del cliente. La sua origine è da ricercare negli anni Quaranta, quando Scherzerino La Rocca commerciava nel vicino porto di Gaeta, bovini, caprini e suini provenienti dai vicini Monti Aurunci e Ausoni. Nel 1953 il figlio Antonio, grazie all'esperienza acquisita attraverso il commercio del padre, apre una macelleria nel centro storico di Itri. Da subito il suo negozio si distingue per la genuinità del prodotto offerto (proveniente direttamente dai pascoli della pianura pontina), per i tagli particolari che propone, per il rispetto delle norme igieniche e per le aggiornate tecniche di pesatura. I consensi via via negli anni sono aumentati tanto da richiedere un ampliamento della struttura. Nella seconda metà degli anni Ottanta, la Bottega di Scherzerino apre un nuovo punto vendita, quello attuale, all'avanguardia in fatto di tecnologia e strumentazioni. Nel punto vendita si trovano carni a indicazione geografica protetta come razze italiane pure

come Chianina e Marchigiana, e da poco anche Angus aberdeen Italiano, oltre al maiale di razza nero Casertano vini italiani e francesi e un buon assortimento di salumi e in particolare di formaggi regionali italiani, morbidi, semi stagionati e stagionati, ricercati dalla valle D'Aosta alla Sicilia di alta qualità selezionati direttamente dal produttore. Le specialità sono: Carni Bovine Pregiate, Capocollo Stagionato, Suino Nero Casertano e Salsiccia al Coriandolo Scherzerino, il suo più famoso insaccato. Tramandato fino ad oggi, Scherzerino realizza questa Salsiccia ancora senza alcun tipo di additivo, lavorando i tagli selezionati della carne e del grasso a punta di coltello. Si miscela il tutto nei contenitori tradizionali in legno (le manielle) o in acciaio, aggiungendo peperoncino piccante, peperone rosso dolce, sale marino e un poco di vino Moscato di Terracina, ma soprattutto il caratteristico Coriandolo coltivato localmente (la petarda) tostato e macinato.

Scherzerino Via Vittorio Emanuele II - 04020 Itri (LT)  
Tel. +39 0771727140 - [www.scherzerino.it](http://www.scherzerino.it)



## IL RISTORANTE

Osteria Ai Turians

L'Osteria Ai Turians, posizionata nel centro di Villalta, frazione del comune di Fagagna nota per il castello medievale, vestigia dell'antica famiglia feudataria del luogo, estinta nel Cinquecento, si propone come ristorante dalla giusta ambizione, in grado di soddisfare una clientela ampia e variegata, offrendo ogni tipo di proposta culinaria: da quella a prezzo "normale", mangiando cose "normali" seppur preparate e presentate con gusto, a specialità internazionali con proposte agroalimentari di pregio e di costo elevato. Il tutto racchiuso in una cornice caratteristica. Il locale al suo interno non è di lusso, ma nemmeno ordinario. Ha una sua immagine ben precisa, non assicurata appieno dall'esterno che potrebbe far pensare a una qualsiasi trattoria e non da un ristorante che punta, riuscendovi, ad essere ricercato, al di là della definizione di "Osteria", peraltro negli ultimi tempi recuperata con una vena di "chic" nelle intenzioni. Gestori e personale cordiali e premurosi nei consigli, chef di sicuro livello... Il tutto sotto la regia occulta di un placido gattone che è la mascotte del locale.

Osteria Ai Turians - loc. Villalta - Fagagna (Udine)  
tel. 0432 810059