

Altro che mozzarelle blu: onore ai formaggi artigianali

Riconoscimenti all'operato del Caseificio Cogorno di Carasco

Prodotti solo con latte locale e in modo naturale fanno riscoprire i sapori autentici

'Si parla sempre di territorialità, di reperibilità a km zero, ma a volte non si conoscono i prodotti che vengono fabbricati sotto casa'. Riccardo Collu della delegazione genovese ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) ci spiega così la scelta di fare la prima degustazione del direttivo genovese con un casaro levantino, Davide Cogorno del Caseificio Cogorno di Carasco (vedi box sotto). 'La precisione di Davide nella realizzazione dei suoi prodotti è tanta - continua - l'impegno che ha messo in questi anni a riorganizzare la raccolta del latte è immenso'. Le sue fatiche vengono però riconosciute da chi assaggia i suoi formaggi unici e artigianali come la Robiola della Fontanabuona, la Cicherina, il Ligure stagionato, la Montina, la Fontanina, l'Alpina e tanti altri. Dato che è il periodo del latte di capra, i cui prodotti caseari sono sempre più apprezzati sia per il sapore sia per l'alta digeribilità, abbiamo pensato di approfondire questo tema con Riccardo, a cui lasciamo la parola per illustrare le caratteristiche:

- La storia dei formaggi caprini ha origine nella notte dei tempi, già nella mitologia greca Amaltea, in sembianze di capra nutrì Giove con il suo latte. Oggi come allora il latte è direttamente legato al ciclo naturale, di inverno la capra resta in asciutta e dalla primavera iniziano i parti

e quindi la disponibilità di latte. Per questo i formaggi caprini sono disponibili da primavera all'inizio autunno. Fra le caratteristiche più evidenti per cui apprezzarli vi sono una minore grassezza, ma soprattutto una maggiore digeribilità rispetto a quelli di altre tipologie di latte. Ma per una buona caseificazione è importante avere un'ottima materia prima. Davide Cogorno sa bene tutto questo e per lui conoscere chi produce il latte e dare indicazioni su come si operi è il primo passo per ottenere un buon prodotto. Procedere per conto proprio alla raccolta latte è una garanzia perché si può selezionare il latte, eseguire controlli meticolosi e separati per ogni lotto isolando eventuali problemi senza rischio di contaminazione. La lavorazione procede come segue: Davide prima pastorizza il latte per avere ulteriore garanzia di igiene, poi aggiunge fermenti e caglio che lo portano alla coagulazione. Il coagulo viene rotto alla grandezza del chicco di mais posto nelle fascere dove sgronda per gravità. Le robioline invece vengono realizzate in bicchieroni dove il latte coagula e perde da solo il siero senza rottura della cagliata. Il formaggio viene quindi salato in salamoia, asciugato e posto a stagionare da poche ore a diversi giorni secondo della tipologia e poi messo in vendita. Direttamente dal latte al banco del negozio,

senza 'preparati' né additivi, ma in modo completamente artigianale, sano e naturale. Il latte di capra si presta a fornire diverse tipologie di prodotto, dal caprino fresco ai bianchi con *penicillium candidum*, la patina che sembra velluto chiaro sulla crosta. Questa patina commestibile (come quella sul brie) è difficile da ottenere perché necessita di massima igiene in laboratorio. Altri tipi di affinamento in cui si diletta Davide sono quelli avvolto in foglie di castagno o passato nelle vinacce e molti altri. La pasta dei formaggi di capra è gessosa, e bianca per assenza di carotene e licopene che danno il colore ai formaggi. Con la stagionatura e lo sviluppo delle proteolisi diventa cremosa e color giallo paglierino, la struttura è adesiva e gli aromi intensi e persistenti. I formaggi di capra possono essere usati come antipasto, per insaporire un risotto o una torta di verdura o di riso, per ricavare dei simpatici pomodorini ripieni di caprino e spolverati di origano. Nei secondi piatti vengono usati per ottenere delle salse da accostare alle preparazioni più varie, nelle insalate estive, in bruschettoni. Consumati come piatto unico o spuntino possono essere abbinati a vini bianchi anche spumantizzati.

LA PAROLA DELL'ESPERTO:

L'ALPINA DI CAPRA

a cura di Riccardo Collu, ONAF Genova



È un formaggio di latte caprino pastorizzato intero, di forma cilindrica, facce piane, scalzo dritto. Ha la crosta giallo paglierino intenso con sfumature nocciola rossastre e piccola fioritura di geotricum biancastro. La pasta è color

avorio con unghia gialla nel sottocrosta, di aspetto compatto con occhiature di media presenza e piccole dimensioni. I profumi sono intensi, di burro, castagne, frutta disidratata appena percettibile di buona intensità e persistenza. Ha una struttura cremosa, abbastanza adesiva, solubile, leggermente sapida, aromi che ricordano il sottobosco, i funghi e il selvatico tipico del latte di capra. Ha un finale speziato che lascia appena percepire una delicata vena piccante. Un formaggio di qualità, che lascia sensazioni intense e persistenti.

Consigli per l'abbinamento: pane di segale o integrale, vino rosso speziato con buona struttura ed alcolicità, per un abbinamento territoriale si consiglia un rosso dei colli di Luni o a base di ciliegio.



'Il Caseificio'

di Davide Cogorno

FORMAGGI UNICI E GENUINI

Quando gusti il nostro formaggio, fatti raccontare la storia del suo latte.

Da un latte unico, un formaggio unico
Le stalle delle valli Fontanabuona e Cichero producono latte solo per il nostro caseificio
La garanzia di un prodotto locale, sano, genuino e unico!



INTOLLERANTE AL LATTE? VAI CON IL FRESCO DI CAPRA!!

Lo sapevi che grazie al sistema di tracciabilità possiamo sempre risalire alla stalla e alla mucca da cui è nato il latte?

Via Pontevecchio 42 B Carasco Tel 0185.351288
www.fontanabuona.com/caseificiocogorno
Dal martedì al sabato: 8:30 - 12:30 e 15:30 - 19:30
Aperto anche la domenica e festivi, chiuso il lunedì

