Cheese Art 2012: una Cacioteca al CoRFiLaC di Ragusa

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 01 Febbraio 2012 01:31

Dopo sei anni di assenza, **Cheese Art** ritorna con la sua sesta edizione, la manifestazione è stata ideata dal **CoRFiLaC** di **Ragusa**, autorevole centro di ricerca operante da tempo in campo internazionale, all'interno della quale si è svolto un evento storico per il comparto agroalimentare siciliano: l'inaugurazione della **Cacioteca Regionale**, fortemente voluta dal Presidente Prof. **Giuseppe Licitra**, fondatore e motore inarrestabile dell'ente di ricerca. Mi ricordo come se fosse ieri, esattamente due anni fa, all'interno della cacioteca ancora in costruzione, quando ascoltavo le parole rassegnate di **Giuseppe Licitra**, in seguito alla decisione dell'Amministrazione Regionale di smembrare il consorzio per accorparlo insieme ad altri enti. Un anno fa sembrava proprio che una storia, fatta di ricerche e promozione lattiero-casearia siciliana durata più di venti anni, fosse finta. A nulla valsero i mei tentativi di rincuorare **Licitra**, cercando di aprire uno spiraglio fatto di speranza, provvidenza e di "non si può mai sapere". Poi, accadde quell'impossibile che avevo tanto auspicato, un emendamento alla finanziaria regionale di quei giorni, presentato dall'On. **Innocenzo Leontini** e votato dall'assemblea, rifinanziò l'ente, dandogli la possibilità di continuare ad esistere e di portare a compimento alcuni dei suoi importantissimi progetti.

Innanzi tutto c'era la cacioteca da terminare, un luogo dove i formaggi possono stagionare nelle migliori condizioni possibili, ma anche dove possono essere studiati, in modo da capire gli ancora segreti e complessi meccanismi che avvengono durante la loro maturazione; poi, collegato alla cacioteca un altro progetto, figlio della globalizzazione buona: l'internazionalizzazione della ricerca sul formaggio. Così come l'**IRVOS**, ex **IRVV**, si sta occupando di internazionalizzazione del vino, in quel caso finalizzato alla promozione e vendita delle produzioni siciliane, allo stesso modo, il **CoRFiLaC**, sta applicando lo stesso concetto, ma applicato alla ricerca e alla difesa dei formaggi tradizionali del mondo intero. Un progetto che sembra quello di un "visionario" ma che, nei due giorni che ho trascorso a **Ragusa**, il **27 e 28 Gennaio 2012**, come vedremo più avanti, ho avuto modo di toccare con mano: il **WwTCa**.

Durante il convegno successivo al taglio del nastro, avvenuto il **Venerdì 27**, sono intervenute diverse autorità, erano presenti **Nello Dipasquale**, sindaco di Ragusa, **Franco Antoci**, Presidente della Provincia di Ragusa, **Sandro Gambuzza**, Presidente della Camera di Commercio di Ragusa, **Agatino Russo**, Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, **Roberto Ammatuna**, deputato regionali, e tre ex assessori alle politiche agricole, **Innocenzo Leontini**, deputato regionale, **Giuseppe Castiglione**, Presidente dell'Unione Provincie Italiane e **Giovanni La Via**, Europarlamentare, ed infine, come definito da **Licitra**, assente ma rappresentato da una sedia vuota con su scritto "Per uno dei padri del **CoRFiLaC**", **Totò Cuffaro**, ex Presidente della Regione Sicilia. L'internazionalizzazione si è manifestata anche durante il collegamento in videoconferenza con **Peter Van Soest**, docente emerito della **Cornell University**, tra i vari interventi sono stati premiati coloro che hanno collaborato per la piena riuscita del progetto della Cacioteca, una targa è stata consegnata da **Licitra** ai collaboratori **Gianni Tumino**, **Vincenzo Guastella** e **Saro Pedriglieri**, anche se ogni targa era virtualmente indirizzata a tutto lo staff del centro di ricerca ragusano. Poi è stata la volta dell'intervento di alcuni personaggi di spicco dell'enogastronomia siciliana: dal mondo del vino di **Alessio Planeta** e **Giusto Occhipinti**, alla ristorazione e accoglienza di **Giuseppe La Rosa**, segretario dell'associazione "Le soste di Ulisse", da **Angelo Dipasquale**, produttore e affinatore di formaggi storici, fino a **Fabrizio Carrera**, direttore di "Cronache di Gusto". Infine lo chef pluristellato **Ciccio Sultano**, **Corrado Assenza** del "Caffè Sicilia" di Noto ed infine **Teo Musso**, mastro birraio piemontese e grande esperto di birra artigianale.

Il lungo convegno è stato anche un'occasione per assaggiare delle chicche offerte da **Angelo Dipasquale**: un **Caciocavallo Ragusano** del **2003** ed una **Provola dei Nebrodi** del **2001**, ben **10 (dieci!) anni** circa di affinamento, due formaggi speciali riservati ad un evento speciale. Ovviamente ho assaggiato, per me ma anche per voi che mi leggete, entrambe i vetusti formaggi, constatando come il **caciocavallo** aveva ancora un gusto pieno, una sapidità ben presente ma controllata, con un rosmarino molto presente, sulle dita risultava ancora abbastanza oleoso, non secco, unico neo, aveva perso un po' di complessità di profumi, ma ciò è perfettamente comprensibile considerando l'età. La **provola**, leggermente più stagionata rispetto al caciocavallo, invece, temo abbia ceduto un po', soprattutto sul fronte aromatico, anche qui il rosmarino era abbastanza netto, inoltre il suo olio non mi è sembrato perfetto, aveva un'impercettibile nota di rancido, era comunque meno sapida per ovvi motivi di salamoia, meno prolungata rispetto al ragusano. Attenzione, però, la degustazione è da considerarsi equivalente ad una semplice "impressione" in quanto da me effettuata al volo, senza potermi soffermare più di tanto, anche se comunque ha rappresentato un momento intenso e importante per la passione che nutro in ambito lattiero-caseario.

Dopo l'inaugurazione della cacioteca, l'intera giornata di **Sabato 28**, è stata dedicata ad un lunghissimo convegno che ha sancito la creazione del **WwTCa**, il World wide Traditional Cheeses association, nato dalla proficua e duratura collaborazione tra **CoRFiLaC** e **INRA** francesce. Chi conosce l'inglese può solo marginalmente intuire di cosa si tratta, durante il convegno, nel quale si sono succeduti gli interventi di ricercatori provenienti da ben **19 paesi** diversi, sono state illustrate diverse esperienze che sono servite da collante per la partenza della nuova associazione scientifica mondiale, le cui finalità appaiono subito come spiccatamente socio-culturali ma che si occuperà anche della conoscenza, qualificazione e valorizzazione dei prodotti lattiero-casari tradizionali del mondo intero. Quello che mi sorprende di più è l'interesse internazionale che si è creato attorno all'argomento formaggi tradizionali, con un pianeta suddiviso in ben 6 aree di competenza affidate ad altrettanti settori responsabili del **CoRFiLaC** che, neanche a dirlo, fa da centro di controllo e riferimento per gli attuali **140 soci** circa, dagli Stati Uniti alla Mongolia. Le belle parole spesso usate a vanvera, riguardanti la cooperazione internazionale tra ricercatori, oggi, nel settore lattiero-caserio, è una realtà inequivocabile, che ho potuto constatare con mano e della quale, gli importantissimi frutti che essa potrà regalare al mondo intero, si possono solo immaginare. Dello stesso parere sembra essere anche l'On. **Salvino Caputo**, Deputato dell'Assemblea Regionale Siciliana e attuale Presidente della Commissione Attività Produttive il quale, in un suo intervento, durante i lavori del convegno, ha biasimato il mancato sostegno del **CoRFiLaC** da parte dell'attuale governo regionale, elogiando il meritorio lavoro della struttura di ricerca, i risultati finora conseguiti nonostante le difficoltà incontrate ed esortando il Prof. **Licitra** ad andare avanti continuando con la sua opera.

La Cacioteca esprime un design esterno ed interno moderno, funzionale e sobrio, quello strutturale invece, grazie alle particolari soluzioni costruttive adottate, è forse più riguardoso nei confronti dei formaggi che dell'uomo, infatti, tutto è stato pensato in modo da creare le migliori condizioni ambientali possibili per gli ospiti in affinamento. Accedendo dall'ingresso principale, posto a piano terra, ci si ritrova subito all'interno del **Teatro del Gusto**, una sala per le conferenze, ma anche per degustazioni, con una vista impareggiabile, essa è attorniata per metà dalle camere di stagionatura a vista dotate di vetro trasparente, formando così un caleidoscopio di riflessi e formaggi al quale difficilmente ci si abitua, costituendo una potente fonte di distrazione situata giusto alle spalle del relatore di turno! Al primo piano vengono replicate di nuovo le stesse camere di stagionatura con l'aggiunta, nel loro retro, dell'**Accademia della Terra**, un'attrezzatissima sala di circa **50 posti**, con annessa cucina, dove è possibile svolgere le più disparate degustazioni, dai formaggi al vino ed alla birra.

Cheese Art, in tre giorni ha reso disponibili numerose degustazioni, coinvolgendo ben **100 formaggi** diversi

provenienti da tutto il mondo, con circa **50 etichette,** tra vini e birre artigianali. Un'esperienza indimenticabile per l'appassionato del buon cibo, ma anche del semplice curioso, interessato all'enogastronomia. Personalmente ho conosciuto sapori, profumi e persone straordinarie, alcune delle quali reincontrate altre mai viste prima, mi riferisco ai produttori come ai collaboratori del **CoRFiLaC,** uomini e donne che hanno formato un unico team, esattamente come si opera durante una ricerca scientifica, mentre in questo caso erano stati tutti prestati all'accoglienza ed alla gestione di un numeroso pubblico, dal quale si levava una babele di lingue provenendo esso da diversi paesi del mondo. Le mie vecchie conoscenze sono state rappresentate dai pecorini di **Liborio Cucchiara**, dal Piacentino Ennese di **Raffaello Maugeri**, **Luca Modica e Fabio Blanco** del birrificio Rocca dei Conti di Modica, dallo stesso **Giuseppe Licitra**, dal doppio stellato **Ciccio Sultano**, da **Corrado Assenza** del Caffè Sicilia di Noto, dal Dott. **Roberto Rubino**, Presidente dell'ANFOSC, Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo. I nuovi sono indubbiamente capitanati da **Teo Musso**, mastro birraio e sommo esperto di birra, ed infine **Simone Sabaini**, veronese trapiantato a Modica, produttore di cioccolato modicano ed alte bontà prettamente siciliane.

Durante i miei due giorni di permanenza a Ragusa, ho partecipato solo ad un laboratorio sensoriale ma che ha comunque rappresentato un momento rivelatore. In esso ho conosciuto personalmente **Teo Musso**, icona vivente del mastro birraio italiano che "ce l'ha fatta". **Teo**, grande esperto di birra, produce diverse birre artigianali e, per l'occasione, ben cinque di esse sono state oggetto di abbinamento con sette formaggi provenienti da tutto il mondo. Nel tagliere, presentato a mo' di piatto, c'erano anche quattro salumi di **Suino Nero dei Nebrodi** e un salame di bufalo. in ordine ho degustato:

Robiola di Roccaverano DOP, con latte vaccino o di pecora o di capra, dal Piemonte;
Frumage Baladin, con latte vaccino, dal Piemonte;
Piacentinu Ennese DOP, con latte di pecora, dalla Sicilia;
Perdido Cheese, con latte vaccino, dagli Stati Uniti;
Vezzena, con latte vaccino, dal Trentino;
Castelmagno d'alpeggio DOP, con latte vaccino o di pecora o di capra, dal Piemonte;
Roquefort, con latte di pecora, dalla Francia;

lardo pancettato di suino nero;
salame di suino nero;
prosciutto crudo di suino nero;
coppa di suino nero;
salame di bufalo;

marmellata di **mandarino di Ciaculli** di **Sabadì** e la gelatina di birra **Kikke Baladin**.

In ordine di degustazione anche le birre **Baladin** di **Teo Musso**:

Wayan, **Nora**, **Elixir**, **Leon**, **Xyauyù**.

Fortunatamente, contrariamente a quanto avviene di solito in laboratori del gusto, compresi ahimè anche quelli che a volte conduco io, la durata della degustazione si è protratta per più di due ore, lasciando ai partecipanti tutto il tempo per apprezzare le bontà assaggiate. Ottimi i formaggi ed i salumi, tutti rigorosamente a latte crudo, profumate ed ammalianti le birre che spaziavano dai fiori di zagara della **Wayan**, le speziature aomatiche della **Nora**, la corposità caramellosa della **Elixir** e della **Leon**, fino alla madeirizzata **Xyauyù**. In tale guazzabuglio di profumi e sapori ecco ciò che più ha catturato i miei sensi: il **Frumage Baladin**, il **Rochefort** e la birra **Xyauyù**. Il **Frumage Baladin**, non a caso porta il nome del pub e del marchio delle birre di Teo, infatti è un formaggio di latte vaccino da lui realizzato con caglio vegetale che contiene anche birra, esso aveva una consistenza morbida che sprigionava grassezza pannosa e sentori di pascolo. Il **Roquefort** non ha bisogno di presentazioni, è un formaggio francese conosciutissimo, famoso per la sua erborinatura naturale, che gli conferisce il caratteristico sapore che lo ha reso celebre nel mondo. L'erborinatura speziava alla perfezione la base cremosa del **Roquefort**, creando un gusto deciso, ma mai pesante. Infine, la birra **Xyauyù,** mi ha colpito per la sua ambiguità tra tostatura, sentori di frutta secca e una leggera abboccatura, tra il suo essere birra e l'essere vino leggermente ossidato, un esperienza troppo piacevole per non rifarla.

{youtube}_vdQ9j3NChA{/youtube}
Intervista a Teo Musso, mastro birraio ed esperto di birra

{youtube}Go09TgtTtck{/youtube}
Aggiornamento: Teo Musso intervistato due anni dopo nel Novembre 2014

La giornata di **Sabato** si è infine conclusa con un laboratorio del gusto che ha visto protagonisti i vini dell'azienda **Planeta** abbinati con formaggi internazionali, marmellate e mieli.

Domenica 29, invece, oltre alle consuete degustazioni si è svolta l'assemblea costituente del **WwTCa**, che ha proceduto a nominare il direttivo della nuova associazione che sarà così composto: Presidente **Giuseppe Licitra,**Vice presidenti **Sylvie Lortal** dalla Francia e **Catherine Donnelly** dagli Stati Uniti, Tesoriere **Stefania Carpino**, direttore di ricerca del **CorFiLaC**. Altri componenti del direttivo sono: **Zorica Radulovic** dalla Serbia, **Tsetsegee Ser-Od** dalla Mongolia e **Evanthia Litopoulou** dalla Grecia.

Momento di eccellenza è stato anche il brunch di Domenica, laboratorio del gusto con **Accursio Capraro**, chef stellato della "Gazza Ladra" di Modica, e **Corrado Assenza** del "Caffè Sicilia" di Noto. Un'accoppiata vincente, tra chef e pasticciere, che purtroppo non ho potuto presenziare a causa di impegni che mi hanno prematuramente riportato a casa.

moocasa_albumid=5702436455921667537

Secondo album con foto dal laboratorio del gusto di Teo Musso e altro

Registrazione dell'intera inaugurazione a cura di Video Mediterraneo

{youtube}Tf53jGJEW9o{/youtube}