

**Roberto Rubino**

---

# **Il Latte non è bianco**

---

**Istruzioni per chi vuole acquistare o produrre  
formaggi del livello qualitativo desiderato**

Roberto Rubino

---

# Il latte non è bianco

---

Istruzioni per chi vuole acquistare o produrre formaggi del livello qualitativo desiderato

Prima edizione: Giugno 2018

## INDICE

<b>Istituzioni in cerca d'autore .....</b>	<b>4</b>
<b>Qualità vo' cercando .....</b>	<b>48</b>
<b>I fattori che influenzano la qualità .....</b>	<b>75</b>
<b>Difficile è la domanda, non la risposta.....</b>	<b>100</b>
<b>A ciascuno il suo.....</b>	<b>116</b>

## **Istituzioni in cerca d'autore**

Agricoltura e retorica dovrebbero essere un ossimoro, una contraddizione in termini. L'agricoltore, il contadino, l'allevatore, è gente tenace, rigorosa perché costretta a seguire i ritmi della natura, che sono lenti e precisi. Sempre con i piedi per terra, essenziale e scevra da voli pindarici. La retorica è esagerazione, ridondanza, ricorso a esercizi complicati pur di dimostrare le proprie ragioni. L'agricoltura utilizza tutta una serie di tecniche per esercitare e svolgere al meglio il proprio lavoro, ma la retorica non dovrebbe far parte della sua cassetta di attrezzi. Non ne ha bisogno, perché la materia prima, quella che produce, dovrebbe parlare da sola. Fa un po' eccezione il mondo del vino. Ciascun produttore ha un catalogo variegato, che racconta in maniera abbastanza semplice, ma con prezzi variabili e diversi, non solo da quelli della cantina vicina o lontana ma anche all'interno del proprio catalogo. Il produttore, nel decidere il prezzo di ciascuna tipologia di vino, tiene conto dei costi, della qualità che sa di aver ottenuto e poi si confronta con il mercato. Non ha bisogno quindi di ricorrere a messaggi pubblicitari ridondanti, ammiccanti perché le chiavi di lettura della qualità sono ormai un patrimonio condiviso con i consumatori.

Negli altri settori del comparto agricolo purtroppo la situazione è molto diversa. Per tutta una serie di motivi che vengono da lontano e che non è il caso di riprendere in questa sede, negli altri settori esiste la “miscela” e “la borsa merci”. La materia prima, al momento della raccolta, viene miscelata e trasportata presso l’azienda di trasformazione. E il prezzo? Lo decide qualcuno posizionato in un posto lontano, sconosciuto al produttore, forse anche in un altro continente. Non a caso esiste la borsa merci, un posto spesso virtuale, dove nella formazione del prezzo domina solo il rapporto domanda/offerta. E così il prezzo del latte di un allevatore dell’Appennino o del Campidano viene deciso da qualcuno che non sa nemmeno dove si trovano queste località.

Se il prezzo è unico, allora tutto il latte, il grano, il riso, ecc. saranno uguali e il consumatore comprerà il prodotto che costa meno. E poi, se tutto è uguale, possiamo benissimo dire che il nostro è il migliore, ci troviamo di fronte ad un assioma, che non ammette dimostrazioni. Dalla sofistica alla retorica il passo è breve. I messaggi pubblicitari sono un inno alla sfrontatezza, alla falsità, alla dabbenaggine. Latte e formaggi prodotti con animali sempre alla stalla vengono presentati con immagini di verdi pascoli, in paesaggi sempre di montagna. I difetti vengono presentati come pregi: il latte deve essere bianco e se è giallo è prodotto

con acido citrico. Non ne parliamo poi quando si punta sul valore nutrizionale. E non mi riferisco solo all'esagerazione dei prodotti delattosati, per i quali vale il detto: *de gustibus*, ma soprattutto a quei latti a cui vengono aggiunte determinate molecole alle quali viene riconosciuto uno specifico valore nutrizionale. E questo vale per l'omega-3, per il calcio, le vitamine, ecc.. L'aggiunta, di per sé, dovrebbe essere un'attestazione di carenza del prodotto e quindi di certificazione che quel latte ne è carente all'origine, altrimenti non ci sarebbe stato bisogno di correggerne la composizione. C'è da dire che un principio che non dovremmo mai dimenticare è quello che in natura *tout se tien*, tutto si tiene in equilibrio e che serve a poco aggiungere o sottrarre solo una molecola.

E che dire poi dell'esaltazione agiografica che regna nel mondo della stampa enogastronomica. Tutto è unico, legato al territorio, tradizionale, genuino! Gli chef stellati discettano sul chilometro zero, come se quello fatto vicino casa fosse sinonimo di qualità, e sul valore nutrizionale della materia prima che ci stanno mostrando.

Insomma, per dirla in breve, non sapendo cosa raccontare e ignorando i parametri e i fattori che sono alla base della diversità del proprio prodotto, si sceglie la strada più corta e più semplice dell'autocelebrazione.

A me ricorda un po' una di quelle classiche storielle che si raccontano nelle piccole comunità di paese: la donna più brutta del villaggio si vanta da sola di essere bella, visto che nessuno mai le ha fatto un complimento.

Questo modello di racconto non solo ha raggiunto livelli tali di linguaggio da sfociare spesso nel ridicolo, ma ha finito per spostare l'attenzione dalla luna al dito. La semplificazione del linguaggio ha portato anche alla semplificazione dell'analisi. L'agricoltura mondiale è in crisi? Non ci riguarda, perché anche la nostra agricoltura è in crisi. E le ragioni? Ma è chiaro, la colpa è dello straniero, che produce a costi più bassi perché ha meno regole e ci invade con prodotti scadenti e più economici. Più semplice di così!

Purtroppo per noi consumatori le conseguenze ci sono e basta solo guardare con un po' di attenzione i banchi dei supermercati o le etichette. Se il prezzo è unico, va da s'è che anche la qualità del latte e dei formaggi è molto simile. Ma noi sappiamo che così non è, che fra un formaggio di bassa qualità e uno di grande eleganza e personalità c'è una differenza di dieci-venti volte. Invece nei banchi dei supermercati e persino delle gastronomie i prezzi dei formaggi sono molto vicini tra di loro. Senza dire che a volte i formaggi gialli di vacca, che valgono enormemente di più di quelli bianchi, si fa fatica a venderli allo stesso prezzo dei bianchi.



A questo punto è chiaro che i produttori di formaggi di qualità, avendo costi più elevati, sono destinati a scomparire, oppure, se vogliono resistere, devono individuare scorciatoie che permettano loro di abbassare i costi. Di qui l'uso dei mangimi negli alpeggi, dei fermenti, dell'acido citrico nelle paste filate e di tanti altri mezzucci, tutti meccanismi che hanno come immediato effetto quello di far abbassare la qualità del latte e dei formaggi.

Se l'analisi è corretta, la situazione non può che apparirci paradossale: da una parte, la qualità dei formaggi si abbassa sempre più e dall'altra l'orgoglio nazionale ci porta sistematicamente a vantare il nostro patrimonio caseario nazionale. È la solita storiella della brutta del paese.

Morale della favola: i prodotti di origine animale -ci possiamo inserire benissimo anche la carne- salvo rare eccezioni, unici fra tutti i prodotti agricoli, costano poco e la differenza fra il formaggio più caro e quello meno caro è ridicola, penalizzante per i consumatori e offensiva per i produttori. Nel mondo del vino ci sono vini onesti ma che si possono comprare con pochi euro e vini costosi e altri costosissimi.

Fa sorridere pensare a qualche gourmet che, volendo offrire ai suoi ospiti cibi di alto livello, debba mettere, a fianco di Champagne pregiati, vini famosi, foie gras e

salmone scozzese, insomma cibi ricercati e costosi, un formaggio italiano con nome altisonante, naturalmente unico e legato al territorio, ma che costa pochi euro e, quasi sempre, banale.

Naturalmente non sto dicendo che in Italia non ci siano formaggi di grande qualità. Ce ne sono, ma si possono contare sulle dita di una mano e, salvo rarissime eccezioni, costano poco, pochissimo. Penso ai formaggi di alpeggio, al Vezzena, al Montasio, alla Fontina, al Monte Veronese e poi al Ragusano, al Casizolu. Ma sono tutti gialli! Quindi il problema non è che manchino i formaggi di qualità, ma manca la cultura per riconoscerli e per produrli. Se l'uso dei mangimi e dei fermenti viene considerato un fattore di qualità da parte dei protagonisti, se il giallo viene considerato dai consumatori un difetto, se il latte di Alta Qualità viene scambiato per un latte di "qualità", allora vuol dire che il problema è culturale e, come si dice in questi casi, la cultura non è un prodotto che si compra al supermercato.

C'è un rimedio a questa deriva? E se sì, da dove partiamo, quali sono i soggetti, le categorie che potrebbero essere interessati a risalire la china? Purtroppo la domanda non è pleonastica, perché i protagonisti della filiera, chi più chi meno, sono tutti responsabili di questo stato di cose, altrimenti avremmo almeno un modello a cui fare riferimento.

Proviamo brevemente a prendere in rassegna chi, a vario titolo, opera o interviene in questo settore.

### *I protagonisti*

La filiera è piuttosto lunga, perché si va dalla terra alla tavola e gli attori spesso non dialogano fra di loro, con ripercussioni evidenti sulla qualità dei formaggi. Proviamo a farne una rapida carrellata.

### **Gli allevatori**

Sono gli attori principali, quelli che lavorano più duramente, perché l'animale richiede la presenza costante di qualcuno che si prenda cura di lui. L'allevatore dedica tutto il suo tempo al lavoro e non ha spazi liberi per occuparsi di mansioni anche importanti tipo la vendita, il marketing, l'aggiornamento. Per questo, da decenni, il prezzo del latte viene contrattualizzato annualmente ed è praticamente unico su tutto il territorio nazionale, salvo differenze che dipendono essenzialmente dalle distanze dai centri di raccolta. Il prezzo unico è stato messo in discussione dall'industria già a partire dagli anni ottanta del secolo scorso per motivi essenzialmente tecnologici. A quel tempo, l'igiene era ancora precaria e le difficoltà in caseificio e nella conservazione del latte comportavano perdite di

immagine e di prodotto. L'industria allora impose regole sulla carica batterica e sulle cellule somatiche, inserendo nei contratti penalità o premialità se i valori superavano le soglie stabilite. Nel frattempo il mercato dei prodotti caseari cresceva, la produzione di latte, sulle spinte della genetica, aumentava e le aziende casearie, per contrastare la concorrenza, adottavano la strategia della riduzione dei costi. Non della differenziazione della qualità. Inizia l'era della resa casearia. E siccome i parametri che intervengono sono grasso e proteina, ecco che i contratti incominciano a prevedere premialità in relazione al loro contenuto. I tecnici forniscono le istruzioni del caso, e lo vedremo più avanti, gli allevatori eseguono, purché il prezzo e il ritiro del latte sia garantito. Quindi le ultime generazioni di allevatori sono cresciute in un ambiente culturale che prevedeva lo sfruttamento intensivo degli animali, una alimentazione spinta a base di concentrati e silo-mais e un concetto di qualità che era semplicemente resa in formaggio e igiene. Si spiega così perché un paese come il nostro abbia una legge sul latte denominato di "Alta Qualità", cioè una legge che individua e privilegia il latte dei sistemi intensivi come espressione della massima qualità, e i produttori, che ogni giorno hanno l'opportunità di assaggiare o semplicemente di toccare il latte appena munto, non si siano accorti che questa qualità andasse scemando e che stesse toccando il fondo. Io sono convinto che tutti lo danno con soddisfazione ai propri

figli, perché frutto del loro lavoro altamente professionale.

Ma, se non tutto il latte è uguale, anche gli allevatori non lo sono. Chi sta in montagna, ma anche gli allevatori del Ragusano, del Casizolu e tutti quelli che portano gli animali al pascolo, sanno di avere un latte totalmente differente. Ma l'industria continua ad usare i parametri di carica batterica, cellule somatiche, grasso e proteina per dare una premialità al latte. Ma si premia davvero la qualità in questo modo? L'allevatore è disorientato. Se gli andiamo a raccontare che per aumentare la qualità del latte occorre ridurre i concentrati e che, per questo, produrrà meno latte, la risposta non potrà che essere: bene, sono disponibile, ma da domani chi mi paga di più questo latte?

La spinta verso la qualità dipende dall'allevatore e, soprattutto, dall'alimentazione che può dare agli animali, ma non è sull'allevatore che possiamo puntare per arrestare la deriva della qualità e arrivare ad ottenere formaggi di grande pregio.

## **I servizi**

Negli ultimi quaranta anni il settore ha avuto un'assistenza di tutto rispetto. Forse per questo si trova in una situazione così precaria? Vediamo.

### La ricerca

Oggi la ricerca è in crisi, pochi bandi e, quelli che ci sono, sono complicati, alcune prestigiose Unità di ricerca sono in seria difficoltà e a rischio di chiusura. Ma fino agli anni novanta del secolo scorso i finanziamenti ci sono stati e chiunque aveva un'idea accettabile poteva sperare in sostanziosi contributi. In Italia, due erano i settori trainanti e che godevano di stima e relativi finanziamenti: la genetica *in primis* e, a leggera distanza, la scienza dell'alimentazione.

La parola d'ordine era produrre, il più possibile e a costi sempre più bassi. Un gruppo di scienziati agguerriti e ben formati negli USA realizzò il sogno americano in Italia. La produzione schizzò verso l'alto a velocità inimmaginabile e in pochi anni il settore poté vantarsi di avere raggiunto performances produttive simili se non superiori a quelle dei paesi più evoluti. In questo percorso i genetisti furono accompagnati dagli alimentaristi, i quali riuscirono a formulare razioni a basso costo e capaci di supportare produzioni sempre più elevate.

Ma la bravura dei nostri scienziati non si limitò solo ai risultati produttivi. Poiché in natura ad ogni azione c'è sempre una reazione uguale e contraria, l'impennata della produzione ebbe come effetto secondario un abbassamento della fertilità e, più in generale, del benessere animale e una riduzione della qualità del latte. Qui allora intervenne il colpo di genio da parte degli scienziati delle due specialità: trasformare l'handicap in risorsa. La genetica riduce la fertilità e aumenta le cellule somatiche? Bene, allora affronteremo questi due problemi utilizzando comunque la genetica per selezionare animali più fecondi e che producano meno cellule somatiche. Che è un poco come affidare le pecore al lupo. Però a questa storiella hanno creduto in molti e per alcuni decenni si è lavorato intensamente in questa direzione. Naturalmente i risultati sono quelli attesi, ma non da costoro, da noi: la durata dell'interparto si è allungata di una settimana all'anno, il che significa che il sogno di avere animali sterili, se si va di questo passo, ha gli anni contati.

Sulle cellule somatiche c'è poco da dire. La loro presenza nel latte è indice di uno stato infiammatorio della mammella. Se il valore è alto, l'allevatore deve isolare la vacca e intervenire con trattamenti antibiotici. Quindi, la conta delle cellule somatiche interessa soprattutto l'allevatore, perché in questo modo può controllare lo stato di salute dell'animale. Interessa meno

il consumatore, perché i riflessi sulla qualità sono nulli o non dimostrati. Anche perché se il latte o il formaggio non sono buoni, smetterà di comprarli.

Restava il problema della qualità del latte. Non ci voleva molto a capire che la diluizione di quel liquido era nell'ordine delle cose. Bastava far riferimento a quello che succedeva nel mondo del vino dove, proprio in quel periodo, in coincidenza con lo scandalo del metanolo, i vignaioli accorti abbassavano le produzioni di uva per ettaro oppure, semplicemente, limitarsi a sorseggiare il latte o a osservare il peggioramento della qualità del burro. Troppo semplice! I nostri scienziati hanno fatto qualcosa di più geniale. Prendendo in prestito da Socrate: *quello che è buono è anche bello*, hanno sentenziato che la quantità è anche qualità! Quindi, in quegli anni, sostenuti da centinaia di pubblicazioni su riviste rigorosamente in inglese, *ça va sans dire*, hanno ripetutamente dimostrato che si poteva aumentare tranquillamente la produzione di latte senza comprometterne la qualità, anzi. Anzi, spesso la si poteva migliorare, con il supporto della scienza dell'alimentazione. E i risultati davano loro ragione. Solo che si limitavano a misurare il grasso e le proteine, il cui unico contributo era un aumento, non certo inaspettato, delle rese in formaggio. Quindi aumentava la quantità del formaggio ma non la qualità. Questa diminuiva drammaticamente, ma nessuno se ne accorgeva.



Ricordo le ricerche, tante, fatte dando paglia trattata con ammoniaca per aumentare la quota proteica del latte e per abbassare i costi dell'alimentazione. Grassi protetti per aumentare la quota di grasso. Nella razione si aggiungeva urea, un potente concime, sempre per aumentare la quota proteica e poi cemento per tamponare lo squilibrio che loro stessi procuravano. E poiché l'industria chiedeva più caseine, allora è partito un grosso filone di ricerca per far aumentare le kappa caseine nel latte. Un programma selettivo massiccio che ha spostato di poco il contributo delle caseine, ma che è costato tantissimo allo Stato e ai consumatori, perché la qualità del latte è ulteriormente peggiorata.

Per ritornare ai genetisti, mentre selezionavano gli animali per aumentare la quota del grasso, a loro insaputa si sono ritrovati con un aumento della quota dei saturi. Quando se ne sono accorti e quando hanno visto che il consumatore incominciava a chiedere più grassi insaturi e più omega-3, indovinate quale è stata l'idea geniale? Utilizzare la selezione per avere più grassi insaturi e più omega-3. Il bello è che questi progetti richiedono molte risorse e tempi lunghi ma i risultati saranno modesti e oltretutto contribuiscono a sbilanciare quell'equilibrio delle molecole a cui prima abbiamo accennato. **Quando basterebbe migliorare l'alimentazione degli animali, aumentando la quota di fieno di buona qualità e quei risultati sarebbero**

**immediati, a costo zero e con ripercussioni positive sul benessere animale.**

Ma l'effetto più deleterio di questo modello di alimentazione è stata l'apoteosi della monocoltura, che ha avuto come contraltare, la sparizione dei prati stabili e dello stesso concetto di qualità dei fieni. La parola d'ordine era: il latte si fa con i concentrati ma, siccome gli animali sono ruminanti e, quindi, oborto collo bisogna assicurare loro una quota di fibra, non importa che il foraggio sia di qualità, ma che la fibra sia di qualità. Concetto astruso e difficile da capire per chi non ha studiato negli USA, come la gran parte dei nostri ricercatori. Però il risultato è stato raggiunto. Ci spieghiamo allora perché alle vacche siano stati distribuiti la paglia, le polpe disidratate, il pastazzo, la senza di olive, e fienacci della peggiore specie. Tanto negli alimenti di origine vegetale la valutazione si limitava alle proteine e alla qualità della fibra. E gli aromi, e tutte quelle molecole che contribuiscono a dare personalità ad un formaggio, l'animale da dove li prende? Le conseguenze, anche in questo caso, erano prevedibili: oltre ai prati permanenti, che sono quasi spariti, non si riescono a trovare sul mercato le sementi per poterli impiantare; il fieno, nella maggior parte dei casi, è scadente, si vende a peso e mai a qualità; in molti angoli del paese i fienili sono scomparsi, sostituiti da tettoie improbabili.

Naturalmente non tutta la ricerca è andata in questa direzione. Se ne sto scrivendo io, che di mestiere ho fatto proprio questo, è perché delle note stonate si sono sentite qua e là. C'è stato, in questi anni, più di qualche solitario soldato, tanto caro a Novalis, che si è chiesto, meravigliato, come mai il battaglione marciasse con passo diverso dal suo.

Ma la lettura di questi anni è questa. Ultima chiosa: poiché ormai di latte ce n'è troppo nel mondo, la nostra ricerca non sa più cosa fare, non ha modelli da proporre, non ha strade da indicare. Tace, anche troppo. Come giustificare altrimenti la persistenza di una legge del 1989, quella che ha codificato l'Alta Qualità del latte sulla base di parametri che ormai, è stato dimostrato, sono ininfluenti? A chi spetta far cancellare quella legge se non a chi ha fatto di tutto per promuoverla. E, mi scusi Levi se cito una sua frase per cose più modeste, se non ora, quando?

Quindi, non sarà dal mondo della ricerca che potrà venire la spinta per una risalita della china. Troppo debole e intento a salvare il salvabile.

I servizi di sviluppo

Agli inizi del secolo breve, l'assistenza agricola era affidata alle cattedre ambulanti. Fior di tecnici sparsi per le campagne d'Italia provavano, con i pochi mezzi a

disposizione, a diffondere le nuove tecniche agricole per accelerare i processi di sviluppo. Le innovazioni venivano prodotte o introdotte dai Regi Istituti di ricerca, strutture anch'esse innovative che il Ministero della Agricoltura stava attivando in quegli anni un po' in tutta Italia. Dopo la prima guerra mondiale c'era un estremo bisogno di aumentare l'offerta delle materie prime, visto l'incremento demografico in atto e la parola d'ordine era: aumentare i livelli produttivi per capo anche attraverso l'importazione di animali più produttivi. A Bella, un paesino della Basilicata occidentale, nel 1912, Saverio Nitti, allora Ministro dell'Agricoltura, fondò il Regio Istituto Zootecnico e il primo direttore, E. Romolotti, una delle prime azioni che mise in atto fu quella di importare la Bruna Alpina, il Large White, la Saanen, costruì i silos cremaschi per la produzione di insilati, avviò la coltivazione della soia. Dopo alcuni decenni le cattedre ambulanti furono sostituite dagli ispettorati agrari, mentre gli Istituti di ricerca del Ministero dell'Agricoltura, pur continuando nell'azione di supporto al trasferimento di innovazione, andavano accentuando il lavoro di ricerca e di sviluppo.

Mancava però un supporto costante agli allevatori, mancava un organismo che facesse da trait-d'union fra la ricerca e il settore primario. Quel ruolo fu occupato dagli stessi allevatori attraverso la costituzione dell'Associazione Italiana Allevatori, una organizzazione

che in poco tempo raggiunse un livello organizzativo e di efficienza molto elevato. In quel momento il mondo della ricerca era tutto concentrato sulla genetica, anche perché l'AIA, per statuto, si doveva occupare della tenuta e della gestione dei libri genealogici che allora si andavano costituendo. Poiché si era tutti convinti che solo aumentando le produzioni per capo attraverso il miglioramento genetico (era possibile ottenere lo stesso risultato con la sola alimentazione) si poteva far fronte ai consumi in aumento, l'Associazione Allevatori finì per identificarsi con la genetica e specializzò tutti i suoi tecnici in questa direzione. (ivi compresa l'alimentazione, per supportare, a costi bassi, le enormi quantità di latte che si andavano producendo).

Il ruolo e la stessa figura giuridica dell'Associazione sono un caso più che unico, direi anomalo del panorama agricolo nazionale. È una struttura privata, ma nei primi decenni va avanti sostanzialmente con i soldi pubblici. Dovrebbe essere gestita dagli allevatori, ma di fatto dietro ci sono le Organizzazioni professionali e soprattutto la Coldiretti. Ma in quegli anni la soddisfazione è unanime. Gli allevatori avvertono che l'agricoltura sta cambiando e mostrano con orgoglio i risultati raggiunti dalle loro vacche campionesse! Come non esprimere soddisfazione sapendo che tutto veniva offerto (quasi) gratis perché a spese dello Stato? Il mondo della ricerca corteggiava l'Associazione, sia

perché questa poteva permettersi il lusso di finanziare gli studi e sia perché forniva loro supporti logistici, quali aziende, animali, modelli di alimentazione, fondamentali per chi deve far ricerca in campo zootecnico. La simbiosi fra le due istituzioni è stata perfetta e proficua per entrambi. I primi decenni sono stati un accumulo di successi condivisi, gli ultimi vedono una deriva non solo delle due istituzioni ma anche del modello di sviluppo. Appiattita su un mondo della ricerca incapace di effettuare una analisi approfondita delle cause che hanno portato alla crisi dell'agricoltura e sostanzialmente prigioniera di modello produttivo che, come vedremo più avanti, non riesce a venirne fuori dalla logica che: tutto il latte è uguale, tutto il latte italiano è di qualità", l'Associazione non riesce a trovare la forza per cambiare, per dare agli allevatori i servizi di cui hanno bisogno. Se la qualità dei formaggi è in discesa, se il benessere animale è ai minimi termini a causa dell'intensità di selezione e di una scadente alimentazione, se i fieni sono pessimi e i prati scomparsi, è di questo che ha bisogno il settore. La selezione e, più in generale, il miglioramento genetico sono una sovrastruttura di cui non si sente più il bisogno. O che altrimenti gli allevatori dovrebbero fare a proprie spese. Una corretta alimentazione e un'assistenza di altissimo livello sulla tecnica casearia potrebbero ridare slancio alla zootecnia.

Per la verità alla fine degli anni ottanta il settore aveva beneficiato di una ventata di ottimismo. La UE, sulla spinta di paesi all'avanguardia in agricoltura quali la Francia e l'Olanda, aveva imposto agli stati membri l'attivazione dei Servizi di Sviluppo. Tutte le regioni si attivarono, furono costruiti i Centri di collegamento Ricerca-divulgazione, fu selezionato e formato in maniera adeguata un numero elevato di tecnici. La gran parte di questi fu assunta dalle Regioni, un'altra parte dalle Organizzazioni professionali, ma sempre pagata dalla UE. I risultati si videro subito. In quegli anni le denominazioni di origine erano ancora nazionali e si apprestavano a diventare europee. Occorreva rivedere i disciplinari vecchi e individuare nuovi prodotti che meritassero il marchio comunitario. Un lavoro importante che fu fatto abbastanza bene, tenuto conto che non si aveva molta esperienza in questa direzione.

Inutile dire che nessuno puntò il dito o accennò a un segno di protesta quando tutta questa organizzazione fu rapidamente smantellata. Oggi, quei tecnici che furono formati per essere quotidianamente sul campo a fornire un supporto adeguato all'agricoltura, stanno comodamente seduti negli uffici dei palazzi regionali ad ingolfare quella orrenda macchina burocratica che sta asfissando il settore.

Oggi l'allevatore è solo. Ha servizi di cui non sente (o non dovrebbe avvertire) il bisogno, come il miglioramento

genetico e l'alimentazione (perché fatta male), mentre non ha a chi rivolgersi per quello di cui avrebbe estremo bisogno: qualità del latte, tecnica casearia, alimentazione (quella seria), fieni e fienili.

L'Associazione Allevatori ha un patrimonio di risorse umane tecnicamente di buon livello e diffuso su tutto il territorio. Potrebbe dare un contributo importante, ma è troppo appiattita sul modello "tutto uguale", quando la parola d'ordine dovrebbe essere: dare a ciascuno il suo. **Il prezzo del latte non dovrebbe essere unico, ma diverso in relazione alla sua qualità nutrizionale e aromatica.**

Le organizzazioni professionali

In Italia le organizzazioni professionali sono essenzialmente tre: la Confagricoltura, la Coldiretti e la CIA. Ne esiste anche qualcun'altra, cosiddetta indipendente, ma la sostanza cambia poco. Nell'ultimo dopoguerra, il loro potere era molto forte. Erano gli anni del boom economico, l'agricoltura aveva l'incarico e il dovere di soddisfare le esigenze nutrizionali di una popolazione che aumentava giorno dopo giorno, la politica veniva vissuta con grande partecipazione ed entusiasmo. Erano gli anni in cui queste organizzazioni venivano considerate come la "cinghia di trasmissione" dei principali partiti nazionali. La Coldiretti si identificava nella DC, la Confagricoltura oscillava verso destra,



l'Alleanza Contadina, che poi l'allora presidente Avolio trasformò in CIA, rispondeva al Partito Comunista e, in parte, al Partito Socialista. Oggi può sembrare anacronistico, forse sbagliato, ma a quel tempo era normale che il personale di queste organizzazioni venisse designato e selezionato dai rispettivi partiti di riferimento. Lo stesso avveniva per le organizzazioni sindacali e per le cooperative. Tutto sommato, niente di male, visto che, al tempo, i partiti selezionavano il personale dopo una lunga formazione. Il problema è che queste organizzazioni si chiamavano e si chiamano "professionali", perché si trovano a gestire un gruppo di operatori che esercitano una specifica professione. Per gestire e assistere il settore in maniera efficace servono competenza e professionalità, che devono essere di livello tanto più elevato quanto più alta è la professionalità degli addetti al settore.

Ho avuto modo di conoscere da vicino e per lunghi anni *l'interprofession* francese. Incontravo i loro tecnici nel corso di convegni, ma anche durante le visite tecniche che facevo nelle varie aree della Francia e anche a tavola, dove c'era l'occasione di scambiare opinioni e informazioni. Quasi li temevo, tanta era la loro professionalità, la conoscenza dei problemi del settore, la profondità dell'analisi e delle soluzioni tecniche che prospettavano. E se le organizzazioni, che avevano come missione quella di tutelare gli interessi dei loro

iscritti, mantenevano su livelli elevati e tecnici il discorso e le azioni, va da sé che questo modello culturale era in sintonia con gli altri segmenti della filiera: la ricerca, i servizi di sviluppo, l'industria di trasformazione, i consumatori. Basta mettere a confronto i disciplinari di produzione dei formaggi dei due paesi, per dare anche una motivazione alla grande differenza che esiste.

Dalle nostre parti le organizzazioni, anche dopo lo svincolo dai partiti di riferimento, non hanno potuto o saputo cambiare pelle, restano strutture molto ben organizzate sul piano sindacale ma molto deboli su quello professionale, tecnico. Non a caso il modello unico: "tutto è uguale" è fuori discussione, non a caso la legge sull'Alta Qualità rimane intoccabile. E poi basta guardare a cosa riescono a mettere in piedi nei momenti di crisi: blocchi alle frontiere di cagliate congelate o di latte o anche delle navi nel porto di Bari con le stive cariche di grano perché solo il prodotto italiano è buono e, per questo, ha costi più alti.

Alla debolezza delle organizzazioni fa da contraltare quello della stampa, che in questo modo non aiuta a migliorare l'analisi e la ricerca della soluzione. La Coldiretti è l'unica organizzazione a tenere alta l'attenzione verso i problemi dell'agricoltura attraverso l'emissione di comunicati stampa a cadenza periodica. Purtroppo la stampa nazionale, e mi riferisco alla TV di

Stato e anche alle testate più prestigiose, non fa altro che riprendere pari pari il comunicato della Coldiretti senza aggiungervi il commento dovuto. Ecco perché in Italia l'agricoltura non fa notizia e quando lo fa le soluzioni che prospetta non sono credibili.

Anche in questo caso la spinta non potrà venire dalle Organizzazioni professionali. Non hanno le competenze tecniche per comprendere la portata di un modello innovativo e sono troppo impegnate a difendere (con risultati pessimi, come vediamo tutti i giorni) l'esistente, per provare a tentare strade nuove.

## I GAL

I GAL, acronimo di Gruppo di Azione Locale, sono degli organismi intermedi voluti dalla UE per animare e gestire lo sviluppo territoriale. Spesso se ne parla male e sono diventati quasi sinonimo di spreco di risorse pubbliche. Nel mio piccolo, devo dire che tutti quelli che ho conosciuto mi hanno impressionato per capacità di ascolto e per l'efficienza di organizzazione delle risorse umane e finanziarie. Questo non vuol dire che non ci sia stato spreco di risorse. Ma in un paese come il nostro, dove la politica e la corruzione sono sempre dietro l'angolo, la loro stessa esistenza è già un segno di forza e non di debolezza. Spesso si parla di spreco perché di risultati se ne vedono poco. E questo è vero. Ma il motivo non va ricercato nella corruzione o nell'invasione della

politica o delle Organizzazioni professionali bensì nella carenza se non assenza di modelli di sviluppo. Nella nostra, di tutti, incapacità di elaborare un'analisi puntuale delle cause che rallentano o impediscono lo sviluppo, per poi poterle eliminare.

Quindi, il problema non sono i GAL, ma la disponibilità dei modelli. Invece i GAL hanno strutture leggere, ma tecnicamente ben addestrate, per implementare modelli che ben si adattano al territorio di loro competenza.

Penso al GAL Marghine, in Sardegna, dove abbiamo attivato il concorso prati fioriti e l'evento di "arrivano i gialli", per avviare un percorso verso la valorizzazione dei prati e dei formaggi di animali al pascolo. E che dire del GAL-CILSI, in Irpinia, dove sono state poste le basi per il miglioramento e la valorizzazione dei fieni e per lo sviluppo del Latte Nobile. Finisco con il Gal Basento, in Basilicata, che ha contribuito a diffondere la cultura del Latte Nobile e dove la Podolica ha visto un decollo pressoché unico nel panorama caseario italiano.

Ecco perché ritengo che i Gal possano essere dei compagni di viaggio affidabili e strategici, sempre che si riescano ad individuare e coinvolgere i soggetti privati che vogliono intraprendere un percorso tutto nuovo e non privo di ostacoli.

I prossimi protagonisti potrebbero essere gli interlocutori giusti.

### *I caseifici e affinatori*

Abbiamo finora visto che il settore primario non ha voce in capitolo. Se il prezzo del tuo prodotto lo fanno altri, persone che non conosci e che non sai nemmeno dove sono dislocati, è chiaro che il tuo destino non dipende da te e che non puoi decidere nemmeno la qualità del tuo lavoro.

Passiamo allora a coloro che questa materia prima la lavorano tutti i giorni e tutti i giorni si confrontano con il mercato e con i consumatori.

### *I caseifici*

Il settore secondario, quello che si preoccupa di lavorare e trasformare la materia prima, dovrebbe essere in posizione più privilegiata per essere il protagonista di una rivoluzione culturale e commerciale. In fondo, è a diretto contatto con il consumatore, ne percepisce gli umori, le esigenze e persino le mode. Se c'è una fascia, ancorché ristretta di gourmet, che chiede formaggi di qualità e per i quali il prezzo è un problema del tutto irrilevante, quella è la loro. Invece così non è. La cultura del tutto uguale ha coinvolto anche il mondo dei casari. Quando, agli inizi degli anni novanta, decisi di attivare

una linea di ricerca sui formaggi, non sapendo da dove incominciare, chiamai un nostro collega che era fra i maggiori esperti del settore. Quando venne e Bella, dove avevamo messo in piedi in fretta e furia un piccolo locale di trasformazione, la prima cosa che disse e che mi sorprese molto fu: datemi un qualsiasi latte e farò il formaggio che volete. E siccome oggi, a distanza di quasi trenta anni, sono portato a pensare che il miglior casaro è quello che non compromette la qualità del latte di partenza, appare chiaro che di strada ne abbiamo fatta tanta. Non però dalla stragrande maggioranza dei casari. Molti di essi sono ancora convinti che la materia prima, purché igienicamente sana, influisca poco sulla qualità del formaggio. Insistono ancora su grasso e proteine, perché per loro il vero maestro casaro è quello che riesce ad ottenere un'alta resa in formaggio. Questo mi permette facilmente di affermare che, chi fa qualità, ma anche chi non la fa, lo fa a sua insaputa.

Qualche anno fa ho visitato uno dei caseifici di mozzarella di bufala fra i più famosi. Chi ci accompagnava vantava la unicità delle proprie mozzarelle perché “nel caseificio si lavorava a latte crudo e senza conservanti”. A parte che tutte le mozzarelle di bufala vengono prodotte a latte crudo ma a me non risulta che ci siano caseifici in giro per il mondo che usino conservanti.

E che dire del giallo dei formaggi di vacca. Tutti hanno visto lo spot del Gruppo Francia a proposito delle mozzarelle gialle: se è gialla, lasciala, perché è prodotta con acido citrico. A parte che non c'è nessuna relazione con l'acido citrico, ma solo se è gialla la mozzarella è di grande livello. Eppure molti caseifici, quando, con il sopraggiungere della primavera, il latte è giallo perché gli animali vengono mandati al pascolo si lamentano con i produttori perché: la mozzarella deve essere bianca! E se qualche consumatore lamenta il fatto che il formaggio è giallo non sanno cosa rispondere.

In generale, perché poi ci sono le dovute eccezioni, i casari hanno una formazione fortemente empirica, conoscono poco il latte e i fattori che ne determinano la qualità, anzi non se ne preoccupano minimamente e, ne deriva, che non hanno gli strumenti culturali per leggere la qualità di un formaggio, per coglierne le sfumature, il potenziale, i difetti, i pregi. Come fa un casaro ad accettare critiche perché il suo formaggio è giallo? Perché mette in commercio formaggi difettati? E mi riferisco non solo a quelli artigianali, che per loro stessa natura sono sempre diversi, ma anche a quelli industriali. Perché nessuno si accorge o pretesta per la banalità di gran parte dei formaggi industriali italiani?

E poi, come spiegare l'uso massiccio della pastorizzazione (a parte alcune DOP che prevedono espressamente il latte crudo), il ricorso generalizzato ai

fermenti anche nei casi di utilizzo di latte crudo e la diffusione dell'acido citrico nelle paste filate?

È da poco uscito in Francia un libro di Philippe Robin, *L'Or bleu* (De Borée). È la storia romanzata della nascita del Bleu D'Auvergne, uno dei grandi blu francesi. Verso la metà dell'Ottocento, Antoine Roussel, un giovane auvergnate in cerca di lavoro lascia le montagne dell'Auvergne e va in Normandia a fare praticantato in una farmacia. Una sera, a cena con amici, si imbatte nello Stilton e rimane affascinato dalla morbidezza della pasta, dall'aroma e soprattutto dalla uniformità dello sviluppo delle muffe fin nella parte centrale del formaggio. Ritorna nelle sue montagne con l'idea precisa di riprodurre un formaggio identico nel suo paese d'origine, Laqueuille. La prima cosa che fa è quella di trovare un locale di stagionatura idoneo (e questo aspetto lo riprenderemo a breve). Poi inizia le prove, cercando soprattutto di mettere a punto un metodo per riprodurre le muffe e per assicurarne la diffusione su tutta la superficie. Inventa gli aghi per perforare le forme, perfeziona il sistema di riproduzione delle muffe facendole maturare su un pane prodotto con farina di grano e segale. Dopodiché avvia la produzione. Sono anni difficili, siamo nel 1848, nelle strade di Parigi gli insorti erigono barricate al grido di "A' bas les anglais, vive la Republique". Mentre il nostro Antoine cercava di imitare gli inglesi, il popolo francese scendeva in piazza



perché imputava la crisi occupazionale alle macchine a vapore che la Gran Bretagna esportava nel loro paese. Antoine prova per circa 5 anni fino a quando, degustando l'ultimo formaggio appena arrivato a maturazione, si dichiara soddisfatto e avvia la produzione di quello che sarebbe poi diventato il Bleu d'Auvergne. A me questa storia ha impressionato perché il protagonista ha fatto tutto da solo, ha provato e riprovato e si è fidato solo del suo naso e dei suoi sensi.

Spesso i produttori mi chiedono un giudizio sul loro formaggio. Nei primi tempi mi sembrava un atto dovuto esprimere il mio parere. Ho capito, a spese mie, che nessuno di loro cercava una valutazione ma solo un complimento. Oggi rispondo semplicemente: **se è questo il formaggio che tu hai in testa e che intendi proporre ai tuoi clienti, è perfetto.**

Se questa è l'analisi, se un produttore non è in grado di raccontare la diversità del suo prodotto, se non sa rispondere al consumatore sul perché il suo formaggio sia giallo, allora si può facilmente capire perché gli unici strumenti che ha un produttore per entrare o per mantenere posizioni di mercato siano quelli di abbassare il prezzo.

E però non si può fare a meno di questa categoria e per fortuna le eccezioni ci sono. A parte il lavoro egregio fatto da quelli del Bitto storico, i ribelli che sono stati costretti

a cambiare nome al formaggio perché non volevano usare i fermenti e i mangimi, in giro per l'Italia ci sono tanti giovani e meno giovani casari che, pur nella loro solitudine, vogliono disperatamente cambiare le cose, sanno o percepiscono che il casaro non deve essere quello che dice: "datemi un qualsiasi latte e vi darò il formaggio che volete", ma chi umilmente sussurra che farà di tutto per non rovinare la qualità del latte.

E su costoro o su alcuni di essi che possiamo contare e che proveremo a coinvolgere.

### Gli affinatori

C'erano una volta gli stagionatori, imprenditori eclettici i quali, nel periodo della produzione del formaggio giravano per le malghe o per i pascoli sconfinati del Tavoliere delle Puglie, ritiravano il formaggio appena prodotto dai pastori che, essendo transumanti, non avevano altro che una capanna come rifugio, lo trasportavano nel proprio centro di stagionatura, lo salavano e lo curavano fino alla vendita, direttamente sui mercati italiani o esteri. In tempi in cui non c'erano refrigeratori e celle frigorifere, le strade e i trasporti erano precari e incerti e in cui l'igiene era più che carente, portare i formaggi a termine, senza grosse perdite, doveva presupporre una capacità logistica e tecnica non comune. Basta vedere i palazzi, o meglio i "fondaci", le cantine di residenze signorili in paesi come Moliterno,

Minervino Murge, Calitri e di tutti quei paesi che facevano da corona alle vaste aree della transumanza appenninica e alpina. Fino all'ottocento lo stagionatore è stato un mestiere complesso, difficile e redditizio se solo ci limitiamo ad osservare la bellezza di quei palazzi.

Con la sedentarizzazione degli allevamenti, la catena si è spezzata. I pastori non erano più concentrati in un unico territorio, ancorché vasto, anzi spesso ciascuno era relegato in località difficilmente raggiungibili. Obtorto collo, l'allevatore è stato costretto ad imparare un mestiere che non era il suo e di cui non conosceva i dettagli, le sfumature. Non solo, ma non disponeva dei locali idonei per poterli conservare. Con la modernità, poi, il produttore ha eliminato le vecchie dispense, tanto ormai c'era il frigorifero, e al loro posto c'è un bel garage.

Quindi, l'allevatore ha ereditato e conservato la tecnica di produzione del formaggio ma non è mai riuscito a capire fino in fondo i segreti della stagionatura. Senza parlare poi dei locali, di cui si è persa memoria. Non a caso gran parte dei formaggi artigianali sono duri e secchi già a pochi mesi, non a caso il concetto stesso di stagionatura ha assunto una connotazione negativa: è solo un inutile e costoso rinvio della vendita.

Nel mondo del vino la fase di maturazione è quella che dà il maggiore valore aggiunto all'uva, spesso pagata

pochi euro, anzi, centesimi. Nel mondo dei formaggi è un peso gravoso, di cui farebbero volentieri a meno.

Esempio classico è la Sardegna. Una regione di pastori e di formaggi non certo freschi, anzi da stagionare, in una terra dalle temperature e umidità poco indicate per questo tipo di lavoro. Ti saresti aspettato locali di stagionatura spettacolari, in ambienti naturali, vista l'assetto geologico della regione. Invece, salvo qualche rara e sconosciuta eccezione, tutti i formaggi sardi sono depositati in celle frigorifere in attesa della vendita. **Non esiste il mestiere di stagionatore, non si organizzano corsi per stagionatori, non si parla mai di questa materia, come se la fase di maturazione fosse ininfluyente ai fini della qualità e della personalità dei formaggi.**

Quindi, lo stagionatore non esiste più, salvo l'eccezione del Ragusano, dove c'è ancora chi appende i parallelepipedi legati ad una corda al soffitto di locali naturali.

Ora chi fa questo mestiere si chiama affinaio, un termine traslato pari pari dal francese *affineur*. Non credo ci sia una differenza fra i due termini, almeno se pensiamo allo stagionatore di un tempo. Entrambi si prendono cura del formaggio e provano ad esaltare le potenzialità e le specificità di ciascun formaggio attraverso una cura dei dettagli e all'interno di locali

adatti. Ma affinatore fa più tendenza, tanto poi la sostanza non cambia molto. Prendiamo dai francesi solo il nome!

In Francia l'affineur è un mestiere prestigioso. La quasi totalità di essi dispone di locali di stagionatura naturali, spettacolari, a volte imponenti. Jean Charles Arnaud stagiona le sue oltre 50.000 forme di Comté nel forte napoleonico Des Rousses, un complesso con oltre 300 stanze e con equivalente spazio nelle cantine sottostanti. Ancora più grande è il forte Saint Antoine di Marcel Petite, situato sempre nel Jura e con in “cave” un numero ancora più alto di forme. Chi non conosce poi le grotte di Roquefort, dove vengono affinate tutte le forme dell’omonimo e famoso blu di pecora. E poi ci sono importanti affinatori che hanno ripreso antiche gallerie di treni dismesse e comunque la miriade di affinatori francesi si vantano di usare solo cantine naturali. Così come molti disciplinari di formaggio DOP, oltre a quello del Roquefort, prevedono l’uso esclusivo di locali naturali.

In Italia, le grotte naturali più spettacolari sono quelle della Cooperativa Produttori di Fontina che utilizzano la galleria Santa Barbara della miniera abbandonata di Preslon, in Val D’Aosta. Poi ci sono dei locali interessanti qua e là in giro per l’Italia, ma di fatto, affinatori conosciuti e riconosciuti si possono contare sulle dita di una mano.

Ai fini del ragionamento che vado facendo, distinguerei due tipologie di affinatori, perché a noi interessano quei professionisti che potrebbero essere motivati a differenziare la propria offerta ampliando la gamma dei prezzi. In Italia la gran parte dei formaggi stagionati viene conservata e curata in celle frigorifere e riguarda sempre una sola tipologia di formaggio. Penso ai grana, alle DOP di vacca delle pianure e alla quasi totalità dei pecorini. Il fatto stesso che questi formaggi siano DOP, che abbiano cioè un disciplinare, spesso generico, ma univoco, che non dà spazio a deviazioni o eccezioni, la dice lunga sulla possibilità di differenziare i prezzi in base alla qualità. Perché per definizione, almeno questo è il comune sentire dei protagonisti, tutti i formaggi sono uguali. Anche se poi non è vero, almeno in molti casi, alcuni dei quali eclatanti.

Non è da questo versante che possiamo trovare interlocutori sensibili all'ascolto.

L'altra tipologia, questa sì più interessante, è quella di alcuni imprenditori che comprano diverse tipologie di formaggi, che poi affinano nei loro locali naturali e che spediscono nelle migliori gastronomie di tutto il mondo.

Se non loro, chi? Questi professionisti devono saper scegliere il formaggio da stagionare, devono conoscere e risalire alpeggi e vallate, devono capire subito le potenzialità di un formaggio ancora in fucella, devono

adeguare ed adattare l'affinamento a ciascuno di loro perché ogni formaggio è una storia a sé. E poi è la volta del mercato, di consumatori dai gusti molto diversi, di buyers esigenti e di una stampa quasi mai all'altezza della situazione. Hanno comunque il polso del mercato internazionale e sanno che c'è una domanda di prodotti di eccellenza, di formaggi con una forte personalità e percepiscono che il prezzo, spesso, non è un problema. Però anch'essi sono prigionieri del:” tutto uguale”. Cosa puoi rispondere al buyer canadese che ti dice che lui il Parmigiano riesce a comprarlo a prezzi più bassi del tuo? Che tu vai sulle colline dell'Appennino bolognese a cercare quell'allevamento che ha prati polifiti e fieni di qualità? Ma perché, le vacche non mangiano tutte la stessa cosa? E anche se fosse, che differenza fa?

Carlo Fiori è fra i più stimati affinatori italiani. Spesso ci sentiamo e discutiamo a lungo sulle strategie che potremmo attivare per uscire da questo circolo vizioso. In fondo, se sto scrivendo queste pagine è per rispondere a qualche sua domanda o meglio, non solo per rispondere in maniera circostanziata a questa sua mail, ma soprattutto per provare a individuare un possibile modello di sviluppo.

Carlo scrive a me e agli altri quattro amici del cheese bar: *voglio lasciarmi andare ad un paio di riflessioni estive. Non prendetemi mai seriamente.*

*La prima riflessione: in passato, quando praticavo il mondo delle valvole industriali, ho avuto modo di maturare interessanti esperienze quando polacchi e cinesi (anni 70/80 del secolo scorso) si sono affacciati sul mercato con prezzi bassissimi.*

*La forza di stracciare il mercato europeo derivava da costi (generali e salari) sottopagati e da produzioni enormi gestite senza troppi riguardi all'ambiente (tanto da far apparire oggi l'Ilva di Taranto, al confronto, un giardino fiorito).*

*Quello che fecero taluni settori industriali di allora mi ricorda, pur se riferito ad un altro ambiente tecnico commerciale, certi atteggiamenti odierni dei ns. allevatori: tentare di reggere il mercato meno profittevole aumentando le quantità (ma senza riguardo al fatto che se non guadagni. perdi!).*

*40 anni fa lo slogan, sostenuto da una meccanizzazione sempre più esasperata era: (sembra un paradosso ma spesso è andata così! vendere sottocosto per stare nel mercato):" ...perdo una lira al pezzo ma produco un miliardo di pezzi e sulla quantità guadagno!"*

*Inutile dire che erano imprenditori che finivano a fallire per un miliardo di perdita.*

*Quasi lo stesso avviene oggi con gli allevatori: accettano prezzi che fanno perdere un tot per ogni litro di latte ma non riflettono assolutamente sul fatto che, perlomeno, meno producono e meno perdono. Se poi fosse vero (e può essere vero!) che produrre meno significa produrre meglio e produrre meglio e meno permette di accedere ad aree di mercato disposte a pagare di più per avere miglior qualità, allora la*



*quadratura del cerchio sembrerebbe perfetta. Solo teoria e molta follia ?? può darsi, ma varrebbe almeno la pena di provare.*

*Riflessione n. 2: follia per follia, a proposito di possibili ed auspicabili revisioni dei disciplinari delle DOP, a quando una parametratura dei fattori che garantiscono l'eccellenza e la non imitabilità del prodotto che si vuol proteggere e tale da permettere l'individuazione e la oggettiva valutazione di una soglia minima almeno di un prezzo-costo per quel prodotto??? Sembra difficile ma è facile (e le classi di qualità casearie ipotizzabili sono lì a dimostrarlo); vero che il "buon" formaggio si fa con il "buon" latte e che il "buon" latte si produce con la "buona" alimentazione degli animali  
altrettanto vero che "buona" alimentazione = minor resa in quantità  
più vero ancora che la resa in formaggio del latte di partenza è misurabile e predeterminabile, latte per latte, formaggio per formaggio  
vero dunque che, sostituendo al virgolettato "buono" la ricetta tecnica che la scienza e l'empirismo pratico insegnano, si può arrivare OGGETTIVAMENTE A DEFINIRE IL PREZZO-COSTO minimo, caso per caso, ricetta per ricetta, ambiente per ambiente, formaggio per formaggio, SCENDENDO SOTTO IL QUALE, altrettanto OGGETTIVAMENTE il formaggio esce dall'ambito della eccellenza per entrare nella categoria dei prodotti indifferenziati dove finisce ad essere*

*normale che l'unica discriminante sia il prezzo. Oggi, invece, una scala prezzi differenziata per il prodotto con una denominazione specifica, in assenza (spesso obbligata) di informativa sul significato di detta differenziazione (e ancor di più in assenza di un prezzo- costo minimo di riferimento), dà al consumatore la certezza di essere compratore razionale ed attento nel momento in cui sceglie un prodotto a denominazione specifica al prezzo più basso: la denominazione è garanzia di qualità e quindi perché pagare di più potendo acquistare a meno?? Difficile far crescere il mercato cambiando un po' le cose???*

*Ma no! basterebbe volerlo fare e serenamente accettare che tutti possono giocare al pallone ma non tutti possono essere pagati come Ronaldo. Ma sappiamo che per il formaggio non è così: fosse vino, sarebbe tutto diverso. Nessuno fa una piega davanti a bottiglie di Barolo (o di Champagne) a prezzi diversissimi tra loro (anzi, più costa e più immaginiamo che sia "buono").*

*E entro certi limiti è proprio così.*

*Quanto dobbiamo ancora aspettare perché sia così anche per il formaggio?*

*O meglio come INFORMARE il ns. mercato??*

*Proviamoci a PRODURRE QUESTA INFORMAZIONE , proviamoci PRETENDENDO LATTE DI QUALITA' DAGLI ALLEVATORI, PAGANDOLI DI CONSEGUENZA, proviamoci NON CEDENDO ALLA LUSINGA DELLE QUANTITA' , se fare quantità*

*significa obbligatoriamente NON FARE QUALITA' , proviamoci NON FACENDOCI FARE OFFERTA E BILANCI AZIENDALI DAI COMPRATORI , soprattutto dai compratori che RIFIUTANO di fatto l'argomento QUALITA' parlando solo di PREZZI e di ARBITRAGGI basati solo su questo parametro: lasciamoli nel loro brodo e cambiamo strada. Se il compratore da prezzo troverà produttori/fornitori NON RASSEGNAI, dovrà fare di necessità virtù. E di virtù ha bisogno oggi come non mai il mondo caseario. Solo teoria e molta follia ?? può darsi, ma varrebbe almeno la pena di provare.*

Detto fatto, mi sono messo a scrivere, nella speranza di fornire o meglio di trovare le risposte giuste a domande non certo retoriche.

### *I rivenditori e i consumatori*

Questo anello della filiera, che pure esiste ed è importante, potremmo anche lasciarlo fuori dal tema che ci interessa, perché è fuori dalla nostra portata.

Ammesso che il consumatore o anche il supermercato possa essere determinante ai fini di un recupero della qualità dei formaggi, come possiamo coinvolgerlo? Da dove incominciamo, a chi ci rivolgiamo? Io credo che sia inutile provare a condividere con loro un progetto di tale natura per il semplice fatto che non sono soggetti attivi della filiera, al di là di quello che sentiamo dire e delle responsabilità che vengono loro attribuite.

### I rivenditori

Ormai i supermercati utilizzano i formaggi come specchietto per le allodole, come richiamo per quella categoria di consumatori, che per costoro comprenderebbe praticamente tutti, che si muovono e acquistano solo utilizzando il parametro del risparmio. Secondo un luogo comune duro a scomparire, i consumatori sono tutti uguali, ebbene sì, anche loro, e il formaggio è uno dei prodotti simbolo della spesa degli italiani, al pari del dentifricio, della pasta, del pomodoro e del caffè. Si spiega allora perché le catene degli ipermercati si facciano la concorrenza a suon di spot pubblicitari in cui si vantano ribassi incredibili su formaggi DOP con mesi di stagionatura che farebbero impallidire un buon vino d'annata.

Le ripercussioni di questa corsa al ribasso sono diverse e solo qualcuna positiva. Se un buon formaggio viene venduto a prezzi stracciati, il consumatore non può che

beneficiarne. Ma, visto che questa politica commerciale non porta ad un aumento dei consumi, la crisi viene solo spostata nel tempo e poi il consumatore si convincerà sempre più che l'oscillazione del prezzo è solo dovuta a strategie di mercato e non a variazioni nella qualità.

Ma l'impatto peggiore è sui mercati stranieri. Il nostro importatore canadese, quando vede che il prezzo al supermercato è molto vicino al prezzo internazionale all'ingrosso, dove troverà le informazioni necessarie per capire che il prezzo del formaggio che gli viene offerto è più alto solo perché quello che gli viene proposto, si chiama sì allo stesso modo, ma proviene da un caseificio che cerca di fornirsi di un latte prodotto con animali al pascolo o alimentato con ottimi fieni polifiti e con un minimo apporto di concentrati?

Qualcuno poco informato potrebbe subito dire: per questo ci sono i Consorzi di Tutela, in fondo sono formaggi DOP e, per questi scopi, dispongono di non poche risorse economiche. Vero, ma in Italia i Consorzi sono i tifosi del tutto uguale, anzi potremmo dire, usando il gergo calcistico, sono gli hooligans del tutto uguale, gli ultras dell'omologazione e dell'appiattimento. Non a caso, la loro risposta a queste campagne pubblicitarie è sempre e solo una generica accusa di miopia commerciale, di strategie di marketing selvaggio, di assenza di rispetto per i lavoratori del settore. Al solito si

preferisce guardare il dito che indica la luna, al massimo la mano, ma la luna mai.

Non c'è bisogno di essere grandi economisti laureati ad Harvard per capire che i supermercati, come qualsiasi struttura commerciale, devono solo chiudere i bilanci in attivo. Se il messaggio che viene dal mondo produttivo è che i formaggi sono tutti uguali, se sono gli stessi allevatori, e poi le loro organizzazioni “professionali” e poi i loro Consorzi di tutela a rafforzare questa affermazione, su cosa possono contare i responsabili delle vendite per attrarre i consumatori? Abbassando il prezzo, *ça va sans dire*.

Eppure la grande distribuzione una responsabilità ce l'ha, anche se a sua e loro insaputa. Un discorso del genere regge e reggerebbe se il “tutto uguale” potessimo trasferirlo ai consumatori. Se fossimo cioè certi che tutti i consumatori siano influenzabili allo stesso modo e che il formaggio sia per tutti un semplice componente del pranzo, come il sale, anzi il pepe, perché ormai c'è sale e sale, con prezzi molto differenti.

Capisco che i Consorzi la pensino così, che i formaggi siano uguali e che i consumatori non siano disponibili a spendere di più per un formaggio di qualità, ma che anche la distribuzione arrivi a queste conclusioni ci appare un comportamento piuttosto schizofrenico. Faccio solo due esempi.

Negli ultimi due anni il salmone affumicato ha visto un'esplosione dei prezzi che non ha eguali. Fino a due anni fa pagavo il salmone dai 20 ai 30 euro al Kg. Oggi, non so se quello stesso salmone, ma spero che sia un altro di migliore qualità, io lo pago circa 100 euro al Kg. Come mai? C'è stata una improvvisa moria dei salmoni per cui sono diminuite le scorte? Sono entrati sul mercato produttori che prima ne erano esclusi perché i prezzi erano alti? Non so, non conosco questo settore, ma questa mia esperienza personale mi serve per prendere atto che, i supermercati, quando vogliono, aumentano di colpo i prezzi dei prodotti, e stiamo parlando di 4 volta di più, e senza preoccuparsi di darne spiegazioni, perché sono convinti che i consumatori non siano tutti uguali, non tutti chiedono al banco: mi dia il prodotto in offerta!

Più significativo e illuminante è l'esempio della farina. Fino a qualche anno fa, per trovare un pacco di farina dovevi esercitarti alla caccia al tesoro perché al massimo si riuscivano a trovare 3-4 pacchi di farina di altrettante ditte. Oggi per scegliere una farina devi prima dotarti di occhiali, meglio di una lente di ingrandimento e poi fare ricorso a tutte le tue reminiscenze universitarie per capire se la farina che stai comprando può servire allo scopo per cui sei stato incaricato. E sì, perché le farine, almeno per i mulini o i pastifici che ce le propongono. Ora c'è il reparto

farine. C'è la farina per la pizza, quella per i dolci, per il pane, per la pasta e via impastando. E i prezzi sono diversi, molto diversi da quelli di un tempo, quando non c'era molta scelta. Anche 10 volte di più costa oggi la farina, per essere esatti, le farine. A questo punto la curiosità nasce spontanea e gli occhiali servono assolutamente. Cosa cambia da una farina e l'altra? Tra quella che costa 2 euro e quella che costa 4-5, anche 8 euro? Elementare Watson, la proteina!

In effetti, tempo fa, un mio collega ricercatore, fra i più accreditati, mi ha confermato che la proteina è un indice di qualità importante, perché è grazie a questa molecola che la pasta "tiene", si aggrega e mantiene la cottura. Non avendo competenze in questo settore, l'unica cosa che mi rimane è fare un giro fra le paste per verificare il ruolo della proteina nella formazione del prezzo delle paste. Girando 3-4 supermercati, anche in città diverse, per fare un confronto fra paste ho potuto facilmente verificare che il prezzo della pasta non ha alcuna relazione con il contenuto proteico della stessa. Spesso le paste che costano meno hanno un contenuto proteico alto, mentre quelle che costano di più, molto di più hanno un contenuto medio-basso. Ma se la proteina non interviene nella formazione del prezzo, allora perché le paste costano in maniera così diversa? E per adesso fermiamoci qui, perché più avanti entreremo anche nel merito della proteina, perché quest'ultima non è affatto



un indice di qualità. L'esempio della pasta ed anche quello del salmone mi servono solo per dire ai vari attori della filiera, ivi compresa la distribuzione, che i tempi sono maturi per ampliare la forbice dell'offerta dei formaggi. I consumatori hanno voglia di prodotti di qualità e sono disponibili a non fare del prezzo l'unica barriera all'acquisto. Se pagano molto il salmone e la farina senza sapere il perché, credo che non avrebbero problemi a pagare il giusto formaggi di qualità, visto che siamo anche in condizioni di spiegarne loro le motivazioni.

## 2

### **Qualità vo' cercando**

Nella prima parte abbiamo fatto un rapido excursus sui protagonisti della filiera casearia per provare ad individuare chi potrebbe interrompere il circolo vizioso della deriva dei prezzi e della qualità ed attivare invece il circolo virtuoso della risalita dei prezzi in seguito o contemporaneamente ad un incremento o consolidamento della qualità.

A questo punto la domanda è d'obbligo, così come è d'obbligo la risposta: cosa è la qualità o cosa dovremmo intendere per qualità?

Oggi per definire e anche pagare il latte in funzione della qualità, si tiene conto e si monitorano: grasso, proteina, carica batterica e cellule somatiche. Nella trasformazione di questo latte in formaggio, hanno finito per assumere una connotazione positiva la pastorizzazione e l'uso dei fermenti. Mentre la stagionatura in grotta o locali naturali è roba da radicalchic. Le conseguenze di questo approccio culturale le abbiamo descritte e le possiamo sintetizzare così: un appiattimento dei sapori e dei prezzi come nessun altro prodotto alimentare.

Se allora la qualità non è quella ufficiale come possiamo raccontarla, descriverla e, se del caso, certificarla?

Negli anni novanta del secolo scorso, quando si incominciò a parlare di qualità, nelle aule universitarie partì una vera e propria corsa alla definizione della qualità. Ciascuno si sentiva autorizzato a dare le definizioni le più strane, tanto che ad oggi abbiamo ancora le idee confuse e concetti non condivisi.

L'unico punto fermo e condiviso dalla gran parte degli utenti è l'approccio di cui sopra e che ci porta a parlare di qualità tecnologica. In pratica la qualità vista dalla

parte dell'industria di trasformazione e che si limita alla resa del latte in formaggio o, nel caso della pasta, ad un contenuto di proteina per facilitare i processi di trafilatura e di essiccazione.

Per comprendere quanto questo approccio sia fuorviante e non corrispondente ad una verifica anche superficiale, basta mettere insieme un po' di formaggi della stessa tipologia o paste dello stesso formato. Per restare ai formaggi, se degustiamo un formaggio prodotto con latte di animali al pascolo ed uno della stessa tipologia ma derivante da latte di animali alla stalla, non c'è bisogno di essere specialisti o di fare analisi sofisticate per capire che fra i due formaggi la differenza è enorme, mentre la composizione chimica e cioè grasso e proteine, è praticamente la stessa. E allora cosa è la qualità e quali molecole ci permettono di quantificarla?

Io purtroppo non sono uno specialista del settore. Anzi, sono arrivato ai formaggi quando già ero direttore dell'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Potenza e anche per caso. Sì, perché a quel tempo nessuno parlava di formaggi; l'unico settore produttivo che poteva accedere ai finanziamenti per la ricerca e per la ristrutturazione delle aziende agricole era quello della carne. Agli inizi degli anni Settanta, la Cassa per il Mezzogiorno si trovò a dover mettere in piedi un grande progetto di sviluppo della zootecnia del Sud. Consultò le migliori menti di allora e il responso fu che il futuro della

zootecnia era solo nella carne, perché il reddito stava crescendo e c'era da attendersi un forte incremento della domanda di carne. Nessuno si era accorto che nel Mezzogiorno non esistevano animali da carne e che anzi tutti venivano munti e che il patrimonio caseario era di tutto rispetto.

E anche noi a Potenza avviammo qualche progetto di ricerca sulla carne. Importammo le pecore Ile de France per incrociare le nostre merinos con animali spiccatamente da carne e iniziammo a studiare la Podolica, prontamente inserita, per accedere agli incentivi, nelle razze da carne. Inutile dire che di quella montagna di soldi e di ricerche non è rimasto niente, anzi abbiamo perduto un po' di razze locali, alcuni prodotti gastronomici, la tradizione culinaria, oltre al tempo e preziose risorse umane.

Questo modello di sviluppo, o almeno, la lettura che io ne ho dato, mi ha fatto capire che quello che serve ad un territorio per attivare il potenziale di risorse è una analisi attenta e puntuale delle cause che ne hanno impedito lo sviluppo e, di conseguenza, degli obiettivi per poter orientare le risorse. Chi si occupa di sviluppo deve utilizzare la stessa tecnica che si usa in medicina: anamnesi e terapia. Se non riusciamo a capire le cause della malattia, la terapia sarà peggiore del male. Ed è quello che è successo con la carne.

Ma torniamo ai formaggi. Nel mondo della ricerca si parlava sempre e solo di carne. Tutti studiavano la qualità della carne e dopo 40 anni di ricerca la carne si paga sempre un tanto al chilo e dal macellaio troviamo sempre e solo la carne di un solo animale. Il consumatore può solo scegliere il tipo di taglio o andarsene. In quegli anni mi rendevo conto che c'era una discrepanza fra le esigenze del territorio e le linee di ricerca, anche quelle nostre, ma non riuscivo a trovare il bandolo della matassa. Dovendo rilanciare la struttura di Bella, dove avevamo un'azienda che allevava vacche e tacchini, decisi di togliere entrambi per dedicarci esclusivamente ai caprini, una specie che a me appariva come il paradigma del Mezzogiorno di quel tempo: possedeva grandi risorse inespresse e non valorizzate. Un giorno ricevetti la telefonata di uno sconosciuto allevatore che non ha mai saputo quanto abbia inciso sul futuro delle nostre ricerche. Aveva visto le capre che pascolavano sui prati polifiti del Centro di Bella e con voce preoccupata mi disse: voi volete valorizzare le capre, io sono un allevatore di capre ma non so a chi dare il latte. Capii subito la situazione perché in quel periodo mi occupavo di transumanza e di terre pubbliche. Nel Mezzogiorno le capre venivano allevate sempre insieme alle pecore in una percentuale che non superava mai il 10%. Quando le pecore risalivano le valli per raggiungere i pascoli verdi delle montagne, le capre venivano lasciate in pianura. E questo succedeva

d'estate, quando le temperature erano piuttosto elevate. Cosa fare del latte di capra? L'unica tecnica utile per superare la calura estive era quella del cacioricotta, perché permetteva di ottenere un formaggio senza rischi di gonfiore o difetti. Finita la transumanza il latte caprino veniva miscelato a quello ovino. Il problema era che tutti questi formaggi si chiavano "pecorino" e, con l'entrata nella UE, non si poteva continuare a chiamare pecorino un formaggio fatto anche con latte di capra. Ecco che allora i caseifici rifiutavano di ritirare il latte caprino, anche perché non conoscevano alcuna tecnica che permettesse di valorizzare quel latte.

Capii allora che il problema del Mezzogiorno non era la carne bensì il formaggio. Guardandomi bene attorno e leggendo un po' gran parte dei libri scritti sull'argomento a partire dal medioevo, mi accorsi che tutti gli animali, a prescindere se allevati per il lavoro, le vacche, o per la lana, le pecore, venivano comunque munti e che tutto il latte veniva trasformato in formaggi. A metà anni novanta feci una indagine in Basilicata dalla quale risultò che oltre 4000 allevatori di pecore (con annesse capre) producevano formaggio. Dopo un quarto di secolo i produttori sono poco più di un centinaio e la qualità non è certo migliorata.

Nel giro di pochi mesi, misi su un piccolo locale di lavorazione ed avviammo il filone di ricerca sui formaggi.

Non c'era la burocrazia di adesso, riuscii a trovare i soldi per i lavori e non doveti fare ricorso ad alcuna autorizzazione. Anzi, quando dopo cinque anni, preso da un improvviso rigurgito burocratico, comunicai alla nostra direzione di Roma il lavoro in atto, tempo 10 giorni e fui convocato dal direttore generale della ricerca del Ministero dell'Agricoltura il quale, senza giri di parole mi impose di chiudere tutto e limitarmi a studiare il latte. A quei tempi solevamo dire che "chi sta vicino al fuoco si riscalda", lamentavamo che la distanza da Roma penalizzasse il nostro bilancio. Quella volta doveti prendere atto che l'altra faccia della medaglia può essere anche più utile. E non solo perché potevamo scegliere noi il tipo di riscaldamento ma soprattutto perché nessuno si curava di una piccola struttura di ricerca localizzata in un piccolo paese della Basilicata.

Perché ho fatto questa lunga premessa? Perché, nonostante che tutto il mondo zootecnico producesse formaggi, intorno a noi c'era il deserto. Nessuno o quasi si occupava di formaggi, non sapevamo con chi parlare di questi problemi, la ricerca zootecnica privilegiava essenzialmente la carne e la genetica, quest'ultima da latte però. Siamo stati costretti a diventare autodidatti, ad imparare tutto, molto lentamente e sui nostri errori.

Per prima cosa avevo capito che dovevo cercare strade nuove, perché tutto o quasi quello che sapevamo o leggevamo doveva essere messo in discussione e che,

dovevo cercare un mio modello personale per raccontare la qualità non solo a me stesso, se volevo capirla a fondo, ma anche a chi si avvicina al formaggio solo per curiosità gastronomica.

Provo a raccontare come mi immagino la qualità e come questa immagine mi rassicuri quando vado elaborando ipotesi a prima vista bizzarre.

I testi di tecnologia casearia ci dicono che la qualità dipende soprattutto dal contenuto di grasso e proteina. Queste due molecole sono alla base della resa in formaggio ma anche dell'aroma, perché, con la lipolisi e la proteolisi si formano composti in grado di conferire e di configurare la specificità di un formaggio. Qualche testo va un poco oltre e cita le molecole nutrizionali e quelle aromatiche, ma così, *en passant*. Non a caso gli animali sono stati selezionati per le Kappa caseine, non a caso oggi si parla di quella A2 caseina che fa miracoli, non a caso, anagrammando, c'è il caos.

Non avendo la cultura e la preparazione necessaria per contestare questi che sembravano assunti, ho dovuto far ricorso ad osservazioni dirette sui formaggi. Se io assaggio due formaggi che hanno lo stesso contenuto di grasso e di proteina, per esempio un caciocavallo prodotto con latte di Frisona ed uno con latte di Podolica, che hanno più o meno le stesse caratteristiche, perché le differenze sono così enormi? Eppure la lipolisi e la



proteolisi dovrebbero essere simili. E poi, quale è il ruolo del grasso e delle proteine?

Alla fine, per capirci meglio, mi sono raffigurato il formaggio come una casa, sì una costruzione qualsiasi, palazzo, grattacielo, capanna. Tutte hanno bisogno di una struttura portante, di mura e di rifiniture (intonaco, colore, infissi). Nel caso del formaggio, la proteina è il cemento armato o i muri portanti, il grasso i divisori, le mura delle varie stanze e il resto delle componenti aromatiche e nutrizionale si possono identificare nelle finiture, negli intonaci e i colori.

La proteina, o meglio la caseina, mantiene in piedi e dà una forma alla pasta del formaggio. Nei formaggi prodotti con caglio vegetale, dove è elevata la presenza di proteasi, l'enzima che rompe le catene amminoacidiche delle proteine, o quando scatta un'acidificazione eccessiva della pasta per problemi tecnici, il formaggio perde la sua forma rigida, cede e si accascia; proteolizza, la pasta diventa colante.

Il grasso a sua volta viene imbrigliato nelle maglie della caseina e va a formare le mura della casa. Il rapporto fra grasso e proteine, fra struttura e mura deve essere sempre equilibrato e oscilla fra un minimo e un massimo. Non possiamo fare una struttura molto spessa e mettere poi mura sottili e viceversa. Quindi, se nel costruire una casa il direttore dei lavori si ritrova cemento e mattoni in

eccesso, se cioè abbiamo un latte con un alto contenuto di grasso e di proteina, non è che possiamo utilizzare questi materiali per abbellire la casa, per renderla più funzionale, il progetto è quello e tutto deve essere in equilibrio. Va da sé che quel cemento e quei mattoni in più permetteranno di costruire qualche altra cosa, a volta qualche annesso abusivo. Quindi, con grasso e proteina in più possiamo aumentare la quantità di formaggio non la sua qualità.

Ma le case non sono fatte solo di cemento armato e mura, salvo le varie eccezioni che troviamo in giro per l'Italia, soprattutto del Sud. Tutte vengono anche rifinite con intonaco e colorate con tonalità diverse. Ma non tutte le case sono uguali, anzi! Al di là della qualità del progetto, che pure conta, ma non è questa la sede, quello che fa la differenza sono proprio le rifiniture, i dettagli, la qualità degli intonaci e l'accostamento dei colori. Quando osserviamo una casa o un palazzo non vediamo certo le mura e le strutture in cemento, ma siamo colpiti dall'insieme e dai particolari che riusciamo a distinguere. Quando i colori sono tenui, quando gli intonaci sono solo accennati, allora tutte le case sembrano uguali, danno un senso di tristezza, come quando si percorrono le autostrade dell'Inghilterra e si attraversano quei paesi minerari, tutti uguali e tetri, per l'uso di quella pietra grigia. E che dire di molti paesi del nostro Sud, dove spesso le case non sono nemmeno

finite o gli intonaci sono solo accennati. Uno squallore tanto che spesso mi chiedo perché mai lo Stato non faccia una legge per abbattere tutte queste brutture.

Lo stesso vale per le produzioni casearie. I formaggi prodotti con latte scadente, proveniente da animali che non hanno visto mai un pascolo o erbe di prati polifiti ma soprattutto mangimi, sono un po' come quei palazzi grigi, tristi: tutti uguali nella loro banalità e nel loro anonimato. Che è però solo nel mio immaginario, perché questi formaggi sono DOP, sono acquistati da consumatori meno abbienti ma anche molto abbienti, sono studiati da grosse strutture di ricerche che ci raccontano invece la quantità di note odorose che il Gasmassa capta e registra.

I formaggi prodotti con il latte di animali al pascolo, pur avendo lo stesso rapporto grasso/proteina degli omonimi alla stalla, sono profondamente diversi: hanno profumi, aromi, gusto complessi e variabili in relazione alla stagione e al tipo di erbe. E questa diversità non dipende da grasso e proteina ma solo da tutte quelle molecole presenti in quantità minime, che però fanno la differenza. I colori sono carotenoidi, i profumi rimandano ai VOC (composti volatili), il valore nutrizionale a tutte queste molecole e in più le vitamine, alcuni minerali, gli acidi grassi (sui quali tornerò più avanti).

Naturalmente diamo per scontato che se una casa è bella sarà anche funzionale, così come se un formaggio si presenta nel migliore dei modi, i colori giusti e la struttura che ti aspetti, non ci dovrebbero essere sorprese. In genere così è, anche se il difetto può essere sempre dietro l'angolo. Soprattutto se si tratta di formaggi o di case d'autore. È noto che la famosa Casa sulla cascata di Wright non è stata mai abitata perché invasa dall'umidità e dalle muffe. A chi gliene chiedeva conto, il famoso architetto rispondeva che lui progettava la bellezza, non si occupava di funzionalità.

Quindi, noi possiamo avere case belle o brutte a tutte le latitudini e di qualsiasi formato e la loro bellezza o meno dipende dall'insieme, dall'equilibrio delle forme e, comunque, dalle rifiniture. Tutte hanno struttura portante, mura e intonaci, ma non tutte sono belle, la bellezza dipende dal resto, dalle rifiniture.

**Tutti i formaggi hanno grasso e proteina, ma le differenze possono essere enormi e sono quasi esclusivamente legate a tutto il resto, a molecole che sono presenti solo in minime quantità e a cui non si dà nessuna importanza.**

E vediamo ora quali sono queste molecole e quali strumenti conoscitivi abbiamo per poterle individuare.

### *I medici dicono che il formaggio fa male*

Il cibo è innanzitutto un piacere, lo si cerca, lo si acquista per poterne godere a tavola e per farne oggetto di conversazione con gli amici. E a tavola non si conversa solo di cose amene, si prendono, a volte, anche decisioni importanti. Tanto che Feuerbach ne ha fatto argomento di un libro molto di moda in questi ultimi tempi: l'uomo è ciò che mangia". Sempre più spesso però i consumatori guardano al formaggio con riserva, perché: "contiene colesterolo o grassi che fanno male".

Per contrastare questo approccio culturale, per dare risposte scientifiche ai dubbi posti dal mondo della medicina, da almeno un ventennio la ricerca sta cercando di approfondire il ruolo delle varie molecole che hanno un risvolto nutrizionale sulla salute. Personalmente, già alla fine del secolo scorso, avviai una collaborazione con Laura Pizzoferrato, una bravissima collega scomparsa troppo presto, insieme alla quale ci dedicammo essenzialmente a due indici: il rapporto omega-6/omega-3 e il Grado di Protezione Antiossidante(GPA). È di questi due indici che parlerò, anche se ne farei volentieri a meno e non solo per il fatto che per me il cibo deve essere solo un piacere (anche perché so che se è buono fa pure bene). Finora ho sempre insistito sul "tutto uguale", su quello che, almeno per me, è il vero problema dell'agricoltura e non solo del settore lattiero-caseario. Ebbene, il motivo fondamentale

per cui continua a non piacermi la piega salutistica che ha ormai letteralmente conquistato il mondo del cibo è che entrambi utilizzano lo stesso approccio: tutto è uguale. Il mondo della produzione dice che tutto il latte (e il grano, il riso, l'orzo, i fagioli, la carne, ecc.) è uguale, e contemporaneamente tutto il mondo della medicina dice che il formaggio fa venire il colesterolo, la carne rossa fa male, quella bianca no; il pesce azzurro fa bene, i crostacei no. A parte che si potrebbe dire, anche senza sapere niente sull'argomento: e perché mai la carne rossa fa male e quella bianca no? Possibile che un pollo allevato in batteria sia migliore di un vitello al pascolo? Che a sua volta è pericoloso? E poi, tutti i polli sono uguali, tutti il pesce azzurro fa bene? Anche il tonno ricco di mercurio? Sembra di essere ritornati in pieno medioevo, sempre che i protagonisti del tempo non si offendano. Continuiamo tutti a credere a ciarlatani che non hanno altro da vendere che le parole per campare. E allora ci tocca rispondere con la scienza a chi, per pigrizia mentale, vuole convincerci che tutto il cibo è uguale e che alcuni fanno molto bene (che meraviglia la papaya!), altri (carne e formaggi) fanno male.

Noi siamo fatti di molecole e, per definizione, tutte sono in equilibrio tra loro. E questo significa che è sempre pericoloso o limitante prendere una sola molecola, estrapolarla dal contesto e portarla come testimone del proprio ragionamento. Meglio ricorrere agli indici, perché

in questo modo vengono presi in considerazione più molecole in stretta relazione fra loro. Oggi due sono gli indici che meglio ci danno l'idea del contenuto salutistico di un formaggio: il rapporto omega-6/omega-3 e il GPA.

### *Il rapporto omega-6/omega-3*

Il primo è ormai entrato nella prassi quotidiana dei medici i quali sanno che, per una corretta alimentazione, questo rapporto si deve mantenere sotto 5. In sostanza, entrambi sono grassi insaturi che, nell'immaginario collettivo, fanno bene per definizione, ma gli omega-6 sono responsabili dei processi infiammatori e, quindi, più basso è il loro contenuto e meglio è. E già questa asticella ci mette in condizione di capire che non tutti i cibi e, nello specifico, i formaggi, sono uguali. Infatti l'ampiezza della forbice, nel latte e nei formaggi, oscilla da 0 a oltre 15. Il valore massimo, che poi sarebbe il peggiore, non si conosce perché non ci sono lavori specifici sull'argomento. Il disciplinare del Latte Nobile ha posto l'asticella a 4, perché i risultati delle ricerche finora svolte hanno confermato che se gli animali ricevono una razione con un rapporto foraggi/concentrati di 70/30, tale rapporto scende sotto 4. Quindi sono le erbe, come vedremo più avanti, ad influenzare i grassi insaturi e sono i mangimi, i concentrati a far alzare il livello degli omega-6.

## Il Grado di Protezione Antiossidante(GPA)

Questo indice fu ideato e messo a punto da Laura Pizzoferrato perché, lei diceva, i medici puntano il dito sul colesterolo ma il vero problema è la sua ossidabilità e i relativi radicali liberi. Quindi, oltre al colesterolo, dobbiamo monitorare gli antiossidanti del latte per capire quale è il suo grado di protezione antiossidante. In sostanza, a parità di contenuto di colesterolo, un valore di GPA più elevato, per esempio il doppio, ci dice che il colesterolo di quel latte ha una protezione doppia rispetto a quello dell'altro latte. E poiché gli unici antiossidanti del latte sono il beta-carotene e la Vitamina E, ecco che mettendo gli antiossidanti al numeratore e il colesterolo al denominatore si ottiene un indice che ci dà una informazione preziosa sul potenziale di "stress" del latte e dei formaggi che ci accingiamo a gustare.

### *Il rapporto grassi saturi/insaturi*

I primi due sono indici studiati per lo più da ricercatori che hanno strumentazioni idonee per effettuare analisi complesse e costose. Raramente troviamo informazioni in merito. Sono però abbastanza precisi perché, come vedremo più avanti, rispondono bene al variare dell'alimentazione.

Il rapporto acidi grassi saturi/insaturi è invece a disposizione di tutti perché è un dato che



obbligatoriamente deve essere riportato sull'etichetta del latte alimentare e del formaggio. E cosa molto interessante, è un indice di qualità abbastanza attendibile e, per questo, visto lo scarso interesse che c'è in Italia per la qualità, ignoto o ignorato sia (d)ai produttori e sia (d)ai consumatori. I più giustificati sono i consumatori. Il dato è riportato in assoluto, per esempio: grassi totali 3,6; di cui insaturi 2,5. Solo qualche esperto può capire quale sia il peso dei saturi sul totale, perché il dato assoluto non dà alcuna informazione. I produttori credo che si possano catalogare in due categorie: la grande e la piccola e media industria e, comunque, nessuna delle due da importanza a questo dato. La prima, non può correre rischi, fa le dovute analisi e le riporta così come prescrive la legge. L'altra, o fa fare le analisi a laboratori che di routine non si occupano di acidi grassi oppure copia il dato da altre aziende, tanto, pensa, più o meno il latte o i formaggi sono tutti uguali. E comunque il dato che accomuna tutti è che, tanto, nessuno li legge o li capisce, a cominciare da loro stessi. Nel mese di agosto ho visitato uno di quei grandi store enogastronomici molto di moda. Naturalmente in queste occasioni mi soffermo non tanto a guardare i formaggi in esposizione, in fondo l'offerta è sempre la stessa e sempre esposta per categoria (freschi, stagionati o per area geografica), ma mi attrae molto l'etichetta e quello che scrivono i vari produttori. Nel banco dei preparati c'erano le paste filate fresche di un caseificio pugliese:

mozzarelle, trecce, burrata, quindi tutte prodotte con lo stesso latte. Ebbene, non solo il valore dei grassi saturi era diverso da un prodotto all'altro, ma tutti erano sballati, improponibili, sembravano messi lì a caso.

Resta però un dato, l'unico, allo stato attuale, che ci permette di arrivare molto vicino al livello qualitativo del latte di partenza. Occorre però prendere il telefonino e fare una semplice operazione. Poiché vogliamo conoscere la percentuale dei saturi, occorre dividere questi per il grasso totale e moltiplicare il tutto per 100. Quindi:  $2,5:3,6 \times 100 = 69,44$ . Una volta avuto il dato relativo come ci orientiamo? Normalmente il limite a cui si attestano la maggior parte dei latti prodotti in allevamenti intensivi è 70% dei saturi e il 30% insaturi. Se dovesse risultare oltre 70, allora vorrà dire che o l'analisi è stata fatta male, peggio ancora non è stata fatta, oppure c'è qualche problema nell'alimentazione o nella tecnica di produzione. Una situazione del genere mi è capitata su un alpeggio del Nord. Gli animali erano al pascolo e mi sarei aspettato un valore di quasi 50/50. Invece mi ritrovo sopra 70, quasi 80. Faccio una indagine e mi accorgo che gli allevatori non solo distribuivano concentrati, per avere una maggiore produzione di latte ma che quei concentrati contenevano olio di palma, il famoso olio ricco di acido palmitico, un acido saturo che spinge verso l'alto il valore dei saturi.

Quindi, più il dato che rileviamo scende sotto 70 e meglio

è. Quando ci troviamo intorno al 50/50 vorrà dire che siamo vicini ad un sistema di allevamento al pascolo, senza l'integrazione di concentrati.

Ma, almeno per adesso, nessuno ci fa caso e i dati riportati in etichetta sono solo il paradigma dell'attenzione che il mondo caseario ha verso la qualità.

### *L'aroma, il profumo*

In verità e per fortuna, molti di noi comprano il formaggio semplicemente perché il fatto di dover pensare all'acquisto di quella particolare tipologia dà un'emozione e un piacere impagabile. Il formaggio può essere la nostra *madelaine*, e comunque è profumo, aroma, note odorose che rimandano all'erba, ai pascoli di montagna, alle assolate colline siciliane, agli aspri pascoli sardi.

Cosa sono questi odori, quali molecole entrano in gioco e quali fattori le determinano? Di studi ne sono stati fatti tanti ma, come ho già scritto, se rileggiamo i testi universitari o scientifici e tecnici sui quali si formano centinaia di studenti o di addetti al settore, vediamo che tutti concordano nel circoscrivere la complessità aromatica alla lipolisi ed alla proteolisi, riservando solo qualche paginetta agli aromi. In sostanza sembrerebbe che il sapore, il gusto di un formaggio dipendano essenzialmente dal grasso e dalle proteine in seguito al

loro catabolismo e che le note odorose diano un modesto contributo, episodico e di poca importanza.

Non essendo un esperto dell'argomento, ho dovuto ricorrere alla solita metafora per semplificare concetti complessi, possibilmente senza fare errori e, soprattutto, sforzandomi di non innamorarmi troppo delle mie idee.

Le note odorose, che contribuiscono o determinano l'aroma e il gusto del formaggio, essendo volatili, si misurano con il Gas-massa, uno strumento messo a punto e utilizzato per la prima volta nel corso delle prime spedizioni lunari per analizzare l'eventuale presenza di sostanze volatili. Il meccanismo è relativamente semplice. Si estraggono dal formaggio queste sostanze con metodi diversi (primo e vero problema) e poi si iniettano nel gas-massa. L'apparecchio è dotato di una lunga colonna, attraversando la quale queste molecole si distanziano per il diverso peso molecolare e all'uscita vengono registrate o con un rilevatore (ed abbiamo i composti volatili organici, VOC) o da un operatore esperto (in questo caso abbiamo le sostanze odorose attive, OAC)

Nel primo caso vengono fuori decine, centinaia di note odorose(VOC), la cui soglia di percezione è molto variabile, per cui solo alcune di queste vengono captate dai nostri sensi. Nel secondo caso le note registrate(OAC) sono esattamente quelle che qualsiasi

consumatore (più o meno) sarebbe in grado di percepire e, quindi, il loro numero è nell'ordine di qualche decina.

Il problema quale è? Se noi leggiamo qualsiasi pubblicazione scientifica sugli aromi dei diversi formaggi, vediamo che tutte attribuiscono a ciascuno di essi un cospicuo, anche se diverso, numero di sostanze odorose. E fin qui, va bene, i ricercatori riportano e commentano i risultati che il gas-massa ha tirato fuori. Se però prendiamo due formaggi, per esempio un caciocavallo prodotto con animali a pascolo, senza integrazioni di mangimi e lavorato a crudo e senza fermenti- il massimo della qualità- e uno da stalla, il cui latte proviene da allevamenti intensivi e con una alimentazione basata su silo-mais un quantità abbondante di concentrati e poi lavorato a latte pastorizzato e con fermenti- il minimo della qualità, vediamo che c'è una forte discrasia fra le sensazioni che si provano degustando i formaggi e i risultati che fuoriescono dal gas-massa. Nel primo caso, anche un dilettante percepisce immediatamente la distanza in termini di aromi, di gusto fra i due formaggi. Nel secondo caso, entrambi si presentano con un corredo vario di note odorose. Spesso, ma non sempre, il formaggio da pascolo ha un maggior numero di molecole aromatiche, ma la differenza è minima e non spiega affatto quella grande distanza che percepiamo con la degustazione.

Provo a spiegarmi meglio. Quando vediamo in televisione una partita di calcio, verso la fine dell'incontro il telecronista da conto di tutta una serie di parametri che ci dovrebbero permettere di cogliere il valore e il comportamento delle due squadre: calci d'angolo, punizioni, tiri sbagliati, possesso del pallone. La partita comunque avrà un suo risultato e, a prescindere da questi dati, ci sarà un unico vincitore o un pareggio, perché quello che conta sono i gol. Nel nostro caso invece, è come se il telecronista avesse elencato con enfasi tutti questi dati, ivi compresi i gol, che nel nostro caso sono stati almeno 10 di più dell'altra squadra, senza però che alla fine ne risultasse un vincitore. Una squadra è stata più veloce, ha tenuto più palla, ha fatto più calci d'angolo e meno gol; l'altra ha fatto più gol ma è stata più lenta, più noiosa. Lo spettatore se ne va anche contento di aver pagato il biglietto, anzi sono soddisfatte tutte e due le tifoserie, perché nessuno ha perduto, ma non avrà mai una chiave di lettura del gioco e della raffinatezza del gioco. È un po' come quando io assisto ad una partita di baseball. Non conoscendo le regole del gioco, non capisco ne riesco ad apprezzare le sfumature, certi scatti dei giocatori, le corse folli per andare chissà dove e perché. E dopo ogni partita ne so meno di prima.

Ecco come io percepisco le pubblicazioni scientifiche sugli aromi dei formaggi: un elenco completo e

complesso di una serie di note odorose che però non solo non permettono di risalire alle cause- ma questo problema quasi nessuno se lo pone-, ma non consentono di assegnare un valore a quel formaggio. Insomma quel formaggio vale il prezzo che lo abbiamo pagato o no? Se degustiamo un certo formaggio e siamo minimamente esperti, riusciamo a capire il rapporto qualità/prezzo. Una pubblicazione sugli aromi ci potrebbe portare fuori strada, addirittura farci assegnare un grande valore ad un formaggio scadente e viceversa.

La differenza fra i formaggi della stessa tipologia può essere enorme e noi non abbiamo strumenti per poterla misurare. Non aiutano nemmeno i numerosi concorsi che si fanno un po' dappertutto. Il regolamento è praticamente sempre lo stesso e i formaggi vengono divisi per categorie: le paste filate, i pressati, le lattiche, i pecorini, i grana, ecc. Prendiamo l'esempio delle paste filate. Che senso ha mettere in concorso questa tipologia di formaggio, se noi sappiamo che fra il più scadente, quello dei sistemi intensivi, ed il migliore in assoluto, quello che è prodotto su pascoli polifiti, senza mangimi, a latte crudo e senza fermenti, c'è una differenza enorme, anche di venti volte, ammesso che si disponga di una sintetica unità di misura? Non c'è storia, non c'è gara. È come far correre una Ferrari con una Cinquecento. È come mettere in concorso il Cabernet del Tavernello con un Cabernet di Bordeaux.

Eppure i concorsi si fanno per categoria e, chi vi partecipa, si sente molto onorato di aver ricevuto un premio.

Ma se la lipolisi e la proteolisi non ci aiutano a “leggere” la componente aromatica del formaggio e se le note odorose solo in parte ci permettono di cogliere il valore di un formaggio, cosa manca all’appello?

Ero a questo punto del libro quando, e siamo in piena estate, nel periodo in cui ogni paese, contrada o sobborgo si sente in dovere di organizzare una sagra, vengo invitato per una degustazione di formaggi. Solitamente faccio in modo che ci sia la stessa tipologia di formaggio coniugata nelle diverse classi di qualità, in pratica la cui differenza sia solo nella razione alimentare degli animali. Avevo raccomandato all’organizzatore di recuperare un caciocavallo podolico di un’azienda nella quale avevo avuto modo di testarne la grande qualità. La sorpresa fu grande quando vidi che quel caciocavallo era bianco, me lo sarei aspettato giallissimo. In effetti, quest’anno è stata dura per gli animali al pascolo, la siccità ha limitato di molto la qualità delle erbe. L’odore non è stato una sorpresa, poche note di burro e di piccante. Però il gusto era importante e molto lungo. Insomma il formaggio era bianco, ma non spariva in bocca come succede con i formaggi industriali. Nel tentativo di darmi una spiegazione sono ritornato indietro nel tempo ed ho ripensato alle tante degustazioni in cui



mi ero ritrovato nella stessa situazione. Ed ho anche pensato al vino. Questi formaggi hanno un “corpo” importante; cosa dà il corpo al vino? I polifenoli. Ho allora consultato tutta la bibliografia che mi era possibile ritrovare in piena estate. E ho visto che diverse istituzioni di ricerca hanno studiato e studiano i composti fenolici.

I polifenoli sono un’ampia classe di fitocomposti naturali sintetizzati dalle piante come metaboliti secondari. La loro struttura chimica comprende un anello aromatico a cui è legato almeno un gruppo idrossilico. Nel latte sono presenti soprattutto i flavoni e gli acidi fenolici, mentre assenti sono i tannini.

Dal punto di vista della scienza e della tecnologia degli alimenti, i polifenoli sono considerati come responsabili dell’aroma, del colore e delle proprietà antiossidanti degli alimenti e, quindi, influenzano sia la qualità e sia la stabilità dei cibi.

Ma i fenoli hanno anche la proprietà di legarsi alle proteine, dando luogo a composti bioattivi. Per esempio le siero albumine e la beta-caseina, legandosi ai fenoli vengono utilizzati come agenti di trasporto (carrier, messenger). Molto nota è l’attività della prolina, un residuo di proteina che ha la proprietà di legarsi a diversi composti polifenolici. L’astringente che sentiamo in bocca quando beviamo alcuni vini molto tannici è dovuto al fatto che la prolina, presente nella saliva, si lega ai

tannini dando luogo ad un composto idrofobico che trasmette il segnale astringenza alla bocca. Le caseine, che hanno un alto contenuto di prolina, hanno una spiccata tendenza a legare i polifenoli. Solo per fare un esempio, alcuni ricercatori riportano che le micelle di caseina formano complessi con la curcumina che posso essere una valida alternativa alla formulazione di medicine per la cura del cancro. Vi è anche da aggiungere che la biodisponibilità dei fenoli diminuisce nel momento in cui si legano ad una proteina.

Quindi, gran parte del mondo della ricerca studia i polifenoli per i risvolti che questi hanno sulla salute umana e sulla stabilità dei cibi. Invece sono i polifenoli, o soprattutto essi, che danno corpo, spessore, potenza al formaggio. Per avere una ulteriore conferma ho incominciato a testare un po' di birre. Perché? Se i polifenoli determinano il corpo della birra e se l'orzo, da cui dovrebbero provenire queste molecole, è selezionato in base a parametri solo tecnologici che niente hanno a che vedere con le proprietà che vorremmo, allora nelle birre il corpo non è marcato, può essere anche assente e, se c'è, sarà per puro caso. O meglio, al momento la lunghezza del gusto viene assicurata dalle destrine, polisaccaridi non fermentescibili che lasciano in bocca un retrogusto dolce. Ma se l'orzo ha una componente fenolica, e ce l'ha, possiamo benissimo ritrovarla nel retrogusto, ma ad insaputa del produttore, che ha avuto come unico parametro da controllare gli zuccheri e non i

fenoli. Naturalmente non c'è stato bisogno di fare grandi bevute, ma è bastato testare diverse birre artigianali, anche costose, per prendere atto che l'orzo, da cui si era partiti, non dovesse avere elevate quantità di polifenoli.

## **I fattori che influenzano la qualità**

Questo capitolo non riguarda minimamente coloro che sono convinti-la quasi totalità degli addetti ai lavori- che tutto il latte sia uguale. Va da sé che, se il latte è tale da poter essere miscelato con altri latti e trasportato anonimamente al caseificio, se quando proprio vogliamo essere innovativi ci sforziamo di pagare il latte in funzione della caseina, se cioè siamo convinti che più caseina ci permette di avere un formaggio qualitativamente migliore, allora non abbiamo bisogno di conoscere i fattori che ci darebbero una migliore qualità, o meglio, li conosciamo già e li utilizziamo: la genetica.

E in effetti è vero, oggi è la genetica che gestisce e domina la zootecnia, seguita a distanza dalla scienza dell'alimentazione. Ma il miglioramento genetico non permette di produrre qualità anzi ci troviamo di fronte ad un ossimoro. Un aumento della quantità non può che determinare una diminuzione della qualità. Invece tutto il settore pensa che la genetica sia sinonimo di qualità ed efficienza e ci ritroviamo di nuovo immersi nella retorica più classica.

E il mito della razza, o delle varietà in campo vegetale, è figlio di questa retorica e ci riporta all'approccio del "tutto uguale". Se il latte è tutto uguale e se l'alimentazione serve solo a tenere in vita l'animale e a fargli produrre le quantità di latte che vogliamo, come facciamo ad ampliare la gamma dell'offerta? E visto che abbiamo tante razze diverse, alcune della quali stanno per scomparire, perché non leghiamo la diversità di un formaggio ad una razza? Anche io sono caduto in questa trappola e per anni ho studiato diverse razze ovine e caprine. Facevamo i formaggi monorazza, ma non c'era verso di trovare delle differenze percepibili. Solo dopo tanti studi, verrebbe da dire inutili, ma almeno mi sono serviti per arrivare a queste considerazioni, ho capito che l'errore stava nella premessa: perché una razza dovrebbe influire sulla qualità? Se tutti siamo fatti di molecole in equilibrio fra loro, come fa una razza ad avere un complesso di molecole diverso da un'altra razza? In fondo, perché mai una donna bianca dovrebbe produrre un latte diverso da quello di una donna nera e questa diversità è dovuta solo al colore della pelle? Tutti siamo diversi, fra razze, all'interno della stessa razza e, direi, famiglia, ma la diversità non è superiorità, perché in quel caso siamo nel razzismo.

Quindi, almeno secondo me, non ci sono motivazioni scientifiche, solo retoriche, per attribuire ad una razza

una diversa superiorità della qualità del latte. E siccome sono convinto che il latte è diverso, profondamente diverso, da cosa dipende questa diversità?

Proviamo a vederlo.

Tutti i testi antichi che io sono riuscito a leggere, da Columella, a Plinio il Vecchio, a Pantaleone da Confienza e fino all'Enciclopedia del latte di Bruni (1835) concordano sul fatto che è l'erba dei pascoli ad influenzare l'aroma del latte. In molti di questi testi vengono anche riportate le essenze che gli animali prediligono e, in qualche caso riportano anche una specie di scala galattofora di ciascuna erba. Nei primi anni della carriera incominciammo a studiare il comportamento al pascolo delle capre e ne facemmo oggetto di una pubblicazione. Nell'elenco delle essenze ingerite dalle capre inserimmo il ranuncolo e anche il geranio, oltre a tutte quelle graminacee e leguminose che erano presenti in gran numero sui prati dell'azienda del Centro di Bella. Ricordo che un professore della locale Università si esprime pubblicamente con una risatina scandalizzato che avevamo classificato come edibili piante che per i loro testi erano infestanti. Noi testardi continuammo a concentrarci sulle infestanti e capimmo che anche questo approccio: ci sono erbe infestanti ed erbe foraggere e tutte le infestanti sono uguali così come tutte le foraggere, apparteneva alla

cultura del “tutto uguale” e che bisognava andare nella direzione opposta.

A quel tempo il problema riguardava i parametri da utilizzare per valutare e misurare la qualità del latte, una volta che si era capito che grasso e proteina non davano alcune risposte alle domande che ci ponevamo. La svolta avvenne con la messa a punto degli indici del Grado di Protezione antiossidante e del rapporto omega-6/omega-3. E questo per due motivi. Da una parte vedevamo che rispondevano bene al variare dell'alimentazione e dall'altra, acquistavamo sicurezza perché appariva chiaro che il vecchio approccio doveva essere abbandonato e che avevamo la chiave per individuare nuovi percorsi.

Ma non bastava limitarsi alle sole molecole di carattere nutrizionali. Il formaggio era anche e soprattutto aroma, gusto, piacere. Incominciamo allora a studiare le note odorose senza però riuscire a trovare qualche indice sintetico che ci permettesse di raccontare e dare un valore al formaggio. Ma alla fine siamo riusciti a trovare una soluzione che, al momento e in attesa di nuovi risultati, ci permette di attribuire al formaggio un valore che si avvicina a quello reale o potenziale.

Avendo come punti fermi gli indici nutrizionali e l'aromagramma, abbiamo approfondito lo studio delle singole piante, non tanto per capire il ruolo di ciascuna

di essa, ma soprattutto per verificare se “tutte le piante fossero uguali” o, meglio, se c’era una differenza fra di esse e se queste differenza la potevamo misurare con gli stessi parametri. Naturalmente non poteva essere che così e non a caso abbiamo capito che non esiste la pianta infestante, bensì ogni pianta ha un corredo aromatico e nutrizionale diverso e, spesso, le piante infestanti sono quelle che hanno una concentrazione più elevata di sostanze odorose e/o nutrizionali. Pensiamo solo alle piante aromatiche, che basta toccarle per liberare odori intensi. Anzi, sono proprio le piante foraggere coltivate quelle che hanno un corredo aromatico e nutrizionale al più basso livello. Anche perché tutte sono coltivate intensivamente e, quindi, la loro qualità non può che essere ai minimi termini.

In sintesi, tutti gli studi fatti da noi e non solo, perché altri gruppi italiani e francesi hanno studiato la relazione alimentazione-qualità del latte, ci dicono che la qualità nutrizionale e aromatica del latte dipende dal sistema di alimentazione. E nella razione, i fattori determinanti sono essenzialmente tre: la qualità di ciascun alimento che entra a far parte della razione, il rapporto foraggi/concentrati e il numero di specie erbacee presenti nel pascolo e nel fieno.



Ho messo al primo posto, e non a caso, l'alimento e la sua qualità, anche se potrebbe apparire pleonastico, scontato che la razione che gli animali ogni giorno ricevono sia al meglio della qualità. Invece così non è, e non solo perché la cultura del "tutto uguale" è stata trasferita alla razione alimentare, che veramente è uguale tutti i giorni e per tutta la vita, ma anche perché, già da quando ero studente, imperava il dogma che l'unico modo per ridurre i costi è quello di intervenire sull'alimentazione.

Per tenere a bada la concorrenza gli economisti hanno sempre raccomandato di aumentare la produzione per capo di latte e di intervenire sull'alimentazione, che rappresenta oltre il 70% dei costi e la cui compressione può dare risultati concreti.

Ma la riduzione dei costi si può tradurre solo in un abbassamento della qualità. Ma questa è la mia opinione, non certo quella degli addetti al settore. Ed è anche comprensibile perché abbiamo usato approcci diversi nel valutare e raccontare la qualità. Il mondo zootecnico ha trasferito il concetto di qualità applicato al latte a quello dei foraggi. Se la qualità del latte si valuta misurando il grasso e le proteine, quella degli alimenti viene misurata analizzando la proteina e, siccome abbiamo a che fare con dei ruminanti, la fibra. La proteina è necessaria per sostenere le alte produzioni di latte e siccome le proteine sono costituite

sostanzialmente da azoto, ecco che è passato il concetto che anche l'urea, un concime azotato, potesse entrare a far parte della razione. In questo modo si colgono due obiettivi: si apporta azoto a prezzi bassissimi. Ma se riduci tutto a chimica di base, ti accorgi che tutto è ammissibile. La pollina, la paglia trattata con ammoniaca, le sanze esauste, un po' di cemento per tamponare il pH, ecc.

Ma non finisce qui, questi sono solo contorni. Il grosso della razione è rappresentato da silo-mais (chi non se lo può permettere o laddove sono vietati, fieno) per il 40% e per il resto mangimi, granaglie, semi di varia natura. Anche in questo caso però il metodo di valutazione della qualità è lo stesso. Quindi serve a poco. O meglio dà gli stessi risultati del latte. E così, come abbiamo il latte di Alta Qualità nei sistemi più intensivi, abbiamo silo-mais di qualità e un'erba medica di primo livello anche se le rese per ettaro sono altissime. Non si può pretendere di avere produzioni elevate e qualità. Il principio della concentrazione/diluizione vale per tutti.

Ma il paradosso dell'Alta Qualità lo possiamo vedere e capire meglio con i fieni. Attualmente il mercato del fieno è soggetto alla stessa logica che impera in agricoltura: da qualche parte c'è una borsa merci che stabilisce il prezzo del tuo fieno e siccome questo è uguale per tutti, perché sprecare tempo e risorse per fare un fieno migliore? Tanto, non solo la qualità non ti viene

riconosciuta ma, quando qualcuno si spinge a fare qualche analisi, ci si limita solo a proteina e fibra. E quindi, un fieno di grande qualità, profumato, ricco di essenze diverse, verde e gambi sottili può essere valutato peggio di un fieno bruno, senza odori, gambi spessi con polvere e una o poche erbe. Quindi si fanno analisi che ci danno poche informazioni, quando basterebbe fare una attenta valutazione visiva per apprezzarne la qualità.

Ma perché il fieno deve essere verde? Perché l'erba da cui ha origine è verde, mentre se è giallo o peggio ancora bruno vorrà dire che è stato mal conservato, spesso pericoloso perché ammuffito, ed ha perduto gran parte delle note odorose, delle vitamine, ecc.. Non a caso, quando somministriamo agli animali un bel fieno verde (e pochi mangimi), il formaggio, la ricotta sono gialli lo stesso giorno della produzione e l'aroma è ricco di note odorose diverse dal semplice burro, come avviene per tutti i formaggi.

Il ruolo della qualità del fieno è talmente importante da permetterci di capire immediatamente la qualità del latte che possiamo aspettarci. Quando capito in qualche azienda tralascio la stalla, cosa che appare bizzarra ad un allevatore, sempre molto orgoglioso di mostrare i propri animali, ma di nessun interesse per me e vado subito verso il fienile. Altro pianto greco: a che serve spendere soldi per un fienile se i balloni posso lasciarli

sotto una tettoia, tanto le analisi di proteina e fibra non cambiano?

**Basta osservare attentamente la qualità dei diversi fieni e chiedere all'allevatore la quantità giornaliera di mangimi che somministrano agli animali, per avere un'idea abbastanza precisa del livello qualitativo del latte.**

Non disporre delle chiavi di lettura della qualità significa non dominare la materia prima, non avere alcuna percezione dei limiti e del potenziale, si scambiano difetti per pregi e viceversa. E questo il motivo per cui i fieni, nella stragrande maggioranza dei casi sono di modesta qualità (ma per i produttori e gli allevatori sono più che buoni) raramente verdi, quasi sempre con poche specie. Sono scomparsi i prati naturali e l'unica coltivazione è ormai l'erbaio con le sue tre-quattro essenze, sempre le stesse dappertutto.

Ecco perché faremmo un grande passo in avanti se solo migliorassimo la qualità degli alimenti che vanno a costituire la razione degli animali.

Ma ci credo poco. Questa strada è la meno percorribile, perché tutti sono convinti di essere al massimo dell'innovazione, di aver raggiunto l'efficienza tecnologica. Non saprebbero nemmeno come fare, anzi,

pensano che sia una pazzia. Il classico mito della caverna di Platone.

### Il rapporto foraggi/concentrati

Questo parametro è la nostra testa d'ariete, la leva che potrà permettere sia di capire il livello qualitativo del latte e dei formaggi e sia di migliorare, ma anche di peggiorare tale livello. Perché, quali fattori entrano in gioco?

I ruminanti devono mangiare erba e, quindi, più la razione è a base di erba, nelle sue varie modalità di presentazione, e meglio è. Il massimo della qualità del latte la otteniamo al pascolo, su cotiche possibilmente polifite, caso mai anche ricche di infestanti e senza l'integrazione di concentrati o integratori vari. L'erba, le erbe, non spostano, se non in maniera irrilevante, il livello proteico o di grasso del latte, ma determinano il valore nutrizionale e aromatico del latte. I vegetali sono ricchi di acidi grassi insaturi e, quindi, più erba mangiano gli animali e più il rapporto saturi/insaturi si abbassa: negli animali al pascolo oscilla intorno al 50/50; in quelli alla stalla è sul 70/30. Se diamo una integrazione con semi vari, legumi o cereali, cambia anche il rapporto omega-6/omega-3, perché i semi sono ricchi di omega-6.

Ma quello che cambia in maniera percepibile dal nostro palato e dai nostri sensi è la potenza espressiva del formaggio. Io al momento non ho trovato una definizione migliore per descrivere le caratteristiche di un formaggio prodotto con un latte da solo pascolo. Le erbe sono ricche di polifenoli, di terpeni, di carotenoidi. E poi di vitamine e di minerali. Tutte queste componenti passano nel rumine, dove vengono rimescolate, in parte degradate e poi, attraverso il sangue, le ritroviamo nel latte. Quindi, più erba mangia l'animale e più ricca sarà la presenza di note odorose nel latte e nel formaggio. Non solo, ma come abbiamo già visto in precedenza, se degustiamo in contemporanea la stessa tipologia di formaggio ma prodotta nei due sistemi estremi: pascolo polifita senza mangimi e stalla con silo-mais e mangimi in abbondanza, notiamo che la differenza non riguarda le sole note odorose. Anzi, spesso siamo in grado di descrivere un pari numero, anche se diverse, di note per i due formaggi. E se poi incappiamo in quei degustatori, e ce ne sono, che, come quelli che nel vino riescono a rilevare una nota di goccia di rugiada in una notte di luna piena, sono in grado di tirare fuori da un formaggio anonimo note le più improbabili, allora è chiaro che da questo versante non si otterranno grossi risultati. Le sole note odorose non ci permettono di cogliere e di spiegare la differenza che pure è enorme fra i due formaggi.

Il formaggio da stalla, al di là delle note odorose, ha un gusto piatto e breve, in pratica non ha retrogusto, appena ingoi il pezzo di formaggio, in bocca non resta alcuna traccia. Il formaggio da pascolo, a prescindere dal tipo di pascolo ed anche dei mangimi che gli animali possano aver ricevuto e a prescindere anche dalle note odorose che sono nitide ma non in numero eccessivo, ha una forza, una potenza di fondo che l'altro formaggio non ha. Il retrogusto lungo, invadente, possente.

Sempre per ricorrere ad una metafora, è come se in entrambi i casi noi ci trovassimo a contemplare una pianura. Nel primo caso, del formaggio da stalla, la pianura è piatta, estesa e si vede di tanto in tanto una collina poco interessante, come sono sempre uguali le note odorose di questi formaggi. Nel caso dei formaggi di pascolo, la pianura è anch'essa estesa, ma ad un altro livello, ci troviamo su un altopiano, tanto alto da crearci i noti problemi di respirazione e di aritmia e da dove si elevano picchi altissimi e ben visibili. Come sono alti e ben percepibili le note odorose di questi formaggi.

Da cosa dipende questa potenza espressiva? Come abbiamo già sottolineato, dai polifenoli, che a loro volta dipendono dalla quantità di erba che l'animale assume.

Non ci sono molte ricerche su questo argomento però da quello che ho potuto leggere i valori oscillano da 10 mg/Kg a oltre 500. Qualcuno riporta dati anche superiori,

quasi intorno ai 1000 mg, ma alcuni esperti mi hanno riferito che un valore del genere è difficilmente giustificabile, quasi impossibile. È pur vero che l'analisi dei fenoli è complessa, i valori a volta sono scarsamente confrontabili da autore ad autore, ma credo che possiamo dare per ammissibile il dato estremo che arriva fino ai 500 mg. Se così fosse, va da sé che la differenza è enorme. Se accettiamo questo range, allora possiamo dire che la complessità aromatica, il numero e la variabilità delle note odorose, sono più influenzati dalla biodiversità della componente floristica dei pascoli e dei fieni, perché ogni erba apporta un patrimonio diverso di sentori. Il valore dei fenoli, probabilmente, dipende soprattutto dalla quantità di erba ingerita. È vero che le erbe influenzano comunque la tipologia degli acidi fenolici e dei flavonoidi, ma è probabile che ci sia una relazione stretta fra fenoli totali e il corpo del formaggio, E questo ci viene confermato dalla degustazione di formaggi da pascolo o anche invernali ma ottenuti con poche quantità di concentrati. Il formaggio ha una sua personalità, forte e decisa, ma le note odorose sono rare e scontate. Possiamo ipotizzare quindi, almeno fino a nuovi risultati, che i VOC, le componenti volatili ci diano la misura della complessità aromatica e dipendano dal numero di specie diverse presenti nella razione alimentare e che i polifenoli ci permettono di misurare il corpo del formaggio e che dipendano dalla quantità totale di erba ingerita.



E i concentrati?

Perché gli allevatori usano i mangimi, anche se costosi? Perché se vogliamo aumentare la produzione di latte dobbiamo per forza alimentare di più gli animali. Ma il ruminante ha una dimensione non modificabile nel breve periodo e, quindi, più di una certa quantità di fibre e di energia non può ingerire. I mangimi si chiamano anche concentrati perché concentrano in poco volume una notevole quantità di energia e di proteina. In pratica un Kg di cereali o di legumi, che occupa il volume di una scodella è pari a circa un Kg di fieno che però occupa più del doppio del volume e necessita anche di più tempo ed energia per essere digerito ed assimilato. Quindi, più concentrati diamo agli animali e più possiamo spingere in alto la produzione di latte. Naturalmente tutto questo non è indolore per il benessere animale, ma è inutile parlarne in questa sede, anche perché gli allevatori sono convinti che mai come adesso il benessere sia elevato. Non fa niente che il veterinario sia una spesa costante mentre nei sistemi al pascolo sia un perfetto sconosciuto.

Gli studiosi di alimentazione hanno sempre dimostrato che, con l'aumentare dei mangimi, la qualità del latte non cambia, anzi a volte migliora. Abbiamo già visto che tutto questo è possibile se si utilizzano parametri che niente hanno a che fare con la qualità e cioè grasso e proteina.

Invece la relazione c'è e si può così riassumere: diluizione. Questa volta utilizziamo la metafora dell'acqua nel vino. Se aggiungiamo acqua al vino ne aumentiamo il volume ma ne diluiamo il contenuto. Sperando che la qualità dei mangimi sia accettabile, cosa possibile nelle aziende intensive, dove la razione è la stessa tutto l'anno ed è facile calcolare la qualità dell'integrazione, molto difficile nei sistemi al pascolo, dove la qualità dell'erba cambia tutti i giorni mentre quella dei mangimi rimane la stessa. Quindi uno scompenso è sempre in agguato, addirittura quotidiano.

A volte i mangimi possono incidere, negativamente, anche in alcuni indici nutrizionali, come per esempio il rapporto saturi/insaturi. Spesso nel cartellino dei mangimi leggiamo la presenza di olio di palma, aggiunto per aumentare la quota del grasso nel latte. Essendo un grasso saturo, va da sé che in quel latte il rapporto saturi/insaturi sarà ancora più sbilanciato a favore dei primi.

E poi, anche i cereali (e i legumi) non sono tutti uguali. Una cosa è produrre 8 t di grano per ettaro con abbondanti concimazioni e uso di diserbanti e un'altra è arrivare a 3 senza diserbanti e senza concimi. Certo, se usi la proteina come indice di qualità, probabilmente il grano con diserbanti e concimi sarà valutato meglio e spunterà un prezzo maggiore sul mercato. Ma è sempre la stessa storia, lo stesso approccio. Cosa c'entra la

proteina con la qualità? È l'industria che chiede ed impone una qualità tecnologica per avere pochi problemi al momento della produzione della pasta o del pane. Ma il profumo, i sapori dipendono sempre e solo dalle solite molecole: i polifenoli, i flavonoidi, i carotenoidi. Per i quali vale il principio della concentrazione/diluizione: più aumenta la produzione e più esaltiamo l'effetto diluizione. In fondo è lo stesso fenomeno, e non può essere altrimenti, che avviene nel mondo del vino. Se arrivi a 300 q/ha di uva, otterrai un vinello da pasto. Se vuoi fare grandi vini, a prescindere dal vitigno, devi tenere basse le produzioni.

Ci spieghiamo allora perché, quando entriamo in una bella e raffinata panetteria, non sentiamo il profumo del grano o del pane ma solo quello degli ingredienti miglioratori che aggiungono alla farina. E che dire della pasta. Il prezzo è molto diverso da una marca e l'altra, anche dieci-quindici volte, ma se provate a degustare queste paste in contemporanea, senza sale e senza condimento, vi accorgete che si assomigliano tutte: senza odore e senza sapore. E le motivazioni sono semplici. Tutti usano le stesse miscele, con una leggera differenza che riguarda solo la proteina e di qualche mezzo punto percentuale. Queste miscele provengono da grani coltivati intensivamente e, quindi, praticamente simili, a prescindere dalla varietà. Stesso grano, stesso prezzo imposto dalla solita borsa merci, pane e pasta

molto simili fra di loro, con prezzi finali molto diversi. Quando si dice che i pastai sono bravi è proprio vero. Peccato che i consumatori non ne abbiano la minima percezione.

E che dire dei birrai. La birra artigianale è la grande moda di questo inizio secolo. La qualità della birra è molto migliorata e sono anche lievitati di molto i prezzi al consumo. In pratica solo nel campo dei formaggi i prezzi calano, così come cala la qualità. La birra si fa essenzialmente con l'orzo, al quale vengono aggiunti i fermenti e il luppolo per personalizzarne l'aroma. La maltazione poi contribuisce e permette di fabbricare le diverse tipologie di birra. In questi ultimi anni l'offerta ha aumentato enormemente la gamma lavorando esclusivamente sui luppoli, sui fermenti e sulla maltazione. E l'orzo? Che sciocchezza, che c'entra l'orzo! L'orzo è tutto uguale, non conta niente, rappresenta solo la base su cui far lavorare i lieviti e il luppolo. E perché mai? A questa domanda tutti i birrai rispondono: l'orzo è diverso dagli altri cereali e dalla stessa uva, la sua qualità non cambia. Eppure le regole della natura sono le stesse per tutti, altrimenti non sarebbero regole ma solo ipotesi!

I cereali ed i semi in generale non sono tutti uguali e se lo sono è semplicemente perché sono tutti coltivati intensivamente e il loro apporto alla componente aromatica e nutrizionale è minimo. Se a questo

aggiungiamo che se ne distribuiscono in quantità enormi per un ruminante, allora ci capisce benissimo che svolgono un ruolo importante nel deprimere la qualità.

Quindi, l'erba arricchisce la qualità aromatica e nutrizionale, i concentrati la diluiscono. Manca ancora un dettaglio e siamo arrivati alla fine.

### Erbe diverse

Nei sistemi intensivi gli animali mangiano, tutti i giorni e per tutta la vita, la stessa erba proveniente a sua volta da metodi intensivi di coltivazione. Che è come se noi, tutti i giorni, mangiassimo la stessa insalata proveniente da coltivazioni sotto serra. Chi ha avuto l'opportunità di assaggiare la stessa insalata ma prodotta nel proprio orto, sa bene che fra le due la differenza è percepibile. La prima prende sapore con i condimenti, la seconda ha una sua personalità. Se vogliamo arricchire il piatto, sappiamo che la cosa migliore è aggiungere altre varietà di insalate e più ne mettiamo è più aumentano i profumi e i sapori. Non ne parliamo poi se tutte queste insalate provengono da coltivazioni poco intensive, quasi casalinghe. Lo stesso vale per le minestre: più specie vegetali vi sono e più la minestra avrà una complessità aromatica importante.

Ritorniamo alla nostra razione alimentare degli animali. Da una parte abbiamo sistemi intensivi basati

sull'unifeed, un piatto unico in cui tutto viene miscelato (per evitare scarti, visto la scarsa qualità degli alimenti) e in cui sono presenti una, al massimo due tipi di erbe coltivate in maniera intensiva e poi una serie di concentrati e di integratori vari (per sopperire alle supposte o reali carenze). All'estremo, abbiamo i pascoli naturali, polifiti, ricchi di decine e decine di essenze le più diverse, che gli animali mangiano liberamente, scegliendo di volta in volta in base alle proprie esigenze.

Abbiamo visto il ruolo dell'erba, del rapporto con i concentrati e il peso di questi ultimi sulla complessità aromatica. Altrettanto importante è il ruolo del numero delle specie presenti nella quota di erba. Dal momento che ogni erba apporta un contenuto diverso di molecole nutrizionali ed aromatiche, è chiaro che più ce ne saranno nella razione e più saranno alte le probabilità che il latte ottenuto avrà una complessità aromatica e nutrizionale al massimo livello. Non solo, ma più le erbe sono diverse è più la razione potrà soddisfare le esigenze nutrizionali dell'animale. Questo è un passaggio importante del sistema di alimentazione. Negli allevamenti intensivi, poiché la razione è basata solo su una o al massimo due erbe e molti concentrati, le carenze dei micronutrienti sono nell'ordine delle cose. Ecco perché i mangimi sono pieni di integratori. Ma non è la stessa cosa se tutti questi micronutrienti sono contenuti naturalmente nelle erbe che l'animale mangia.

In questo caso tutto è bilanciato e non solo non ci potranno essere problemi di carenza o di eccesso ma tutte le molecole sono perfettamente in equilibrio tra loro. Gli integratori aggiunti non certo vanno a colmare eventuali deficienze, perché non tutti vengono misurati e non di tutti si conosce il livello di esigenza da parte dell'animale. Ma ci può anche essere un problema di eccesso. Sappiamo che molti antiossidanti possono diventare proossidanti se in eccesso. Quando li aggiungiamo, e penso soprattutto alla vitamina E, come facciamo a determinare con precisione la quantità che serve? Io credo che il difetto di "metallico" che si ritrova in molti formaggi derivi proprio da fenomeni di ossidazione a causa di una alimentazione sbilanciata.

Alla fine del secolo scorso, sempre in quel filone delle infestanti e riflettendo sul ruolo delle erbe officinali e medicinali, provammo a far mangiare alle capre la borragine e il biancospino, due piante note per le proprietà curative sull'apparato digerente, la prima e sul sistema circolatorio, la seconda. Chiaramente non andammo a rilevare sul latte il grasso e la proteina ma i flavonoidi, per capire il ruolo delle due piante confrontate con quello del fieno della razione quotidiana. Il risultato ci confermò che ciascuna specie si comportava in maniera diversa e che queste due piante apportavano un contributo importante per quanto riguardava alcuni

flavonoidi: la rutina, il Beta-sitosterolo, solo per citarne alcuni.

Ecco perché, per aumentare le probabilità che il latte abbia una complessità importante, le erbe devono essere numerose e più sono e meglio è. E non importa di quale specie esse siano. Sempre che l'animale le mangi.

*È importante la qualità del latte, ma anche la tecnica ha il suo ruolo; minore, ma gradito*

Finora mi sono limitato a parlare di latte, della materia prima, che ho sempre chiamato in causa quando facevo riferimento al formaggio, al prodotto finito. La domanda, a questo punto, sorgerebbe spontanea: ma la qualità del prodotto finito dipende solo dalla materia prima? Certo che no, anche se dipende dal tipo di prodotto a cui facciamo riferimento, o meglio dipende dal suo grado di evoluzione e di sviluppo. Cerco di spiegarmi.

Da cosa dipende la qualità del caffè che noi quotidianamente prendiamo al bar? Domanda a cui è difficile rispondere. Anche perché tutti i caffè provengono da miscele diverse. Ma il prezzo del caffè, al bar, è sempre lo stesso. Se il caffè è uguale, allora la differenza la fa l'acqua. L'acqua? E la frase che si sente più spesso e forse è la più rivoluzionaria, perché almeno tiene conto di una delle materie prime chiamate in gioco. Altrimenti



è il barista, la sua capacità di macinare i chicchi in relazione alla temperatura e all'umidità dell'aria. Quindi la qualità del caffè dipende solo dalla tecnica. Lo stesso vale per la pasta, altro alimento simbolo della gastronomia italiana. Il grano è sempre uguale, la pasta è trafilata in bronzo ed essiccata lentamente. Oppure no. Anche qui si parla solo di tecnica, anche se il prezzo è molto diverso da pasta a pasta. Chissà perché! Della birra abbiamo già detto:

l'orzo, la materia prima, non conta. Se il grano e l'orzo piangono, il riso non ride. In questo caso non c'è il prodotto finito, ma anche il riso è tutto uguale, al massimo ci sono le varietà, ma è sempre la stessa minestra riscaldata.

Nel mondo dell'agroalimentare l'unico a fare eccezione è il vino, dove il detto: il vino si fa nella vigna, non viene messo in discussione in alcun modo.

Una eccezione la possiamo trovare nel mondo dei filati, almeno in quelli di origine agricola. La qualità del cashmere e della lana sono una componente importante del prodotto finito e sulla qualità non si può barare come succede nei comparti agricoli. Con una fibra di lana o di cashmere scadente non si può fare un grande pullover.

Ma ritorniamo al formaggio. È opinione diffusa e comune che la qualità del formaggio dipenda solo dalla tecnica, tanto che il latte è una commodity. Ma anche sulla

tecnica i pareri sono discordi. L'industria pubblicizza, dandone una connotazione positiva, la pastorizzazione del latte, l'uso dei fermenti e dell'acido citrico. Tanto da aver convinto e coinvolto anche i piccoli produttori i quali, se e quando possono, termizzano o pastorizzano, per non correre rischi; impiegano i fermenti, così è tutto più sicuro e veloce; usano con favore l'acido citrico, così la mozzarella è dolce e vuoi mettere il risparmio di tempo.

Io resto convinto che la qualità del formaggio dipenda essenzialmente dalla qualità del latte. O meglio, il latte influenza talmente la qualità del prodotto finale che qualsiasi miglioramento o peggioramento apportabile dalla tecnica, salvo difetti evidenti, non potrà mai sconvolgere il livello qualitativo del formaggio. Mi spiego meglio, sempre prendendo a riferimento un caciocavallo. Abbiamo già detto che la differenza che determina l'alimentazione degli animali è tale da creare un differenziale qualitativo enorme. Concediamoci la libertà di usare dei numeri per rendere più agevole il ragionamento. Assegniamo il valore di uno al formaggio industriale e quello di venti al formaggio da pascolo. Ho già scritto che la migliore tecnica è quella che non danneggia la qualità del latte. Quindi, bisogna usare latte crudo e senza l'utilizzo di fermenti. Bene. Mettiamo allora che il caciocavallo industriale sia stato prodotto a latte crudo e senza fermenti, con il siero-innesto e che quello da pascolo sia stato pastorizzato e con aggiunta

di fermenti. Quali saranno i cambiamenti attesi? Il primo potrà migliorare leggermente, perché il siero-innesto potrà animare un latte quasi morto, perché avrà certamente una carica batterica bassissima, e ci potranno essere delle labili note odorose. Da 1 potrà passare a 2, ma venti resta lontano. L'altro formaggio avrà comunque la potenza espressiva dovuta al pascolo ma l'aroma sarà piuttosto chiuso, con poche note odorose. Da 20 potrà scendere a 18, a 15, ma la distanza resta sempre enorme.

Il trattamento termico, i fermenti e l'acido citrico sono all'ordine del giorno e possono essere annoverati fra i responsabili principali della banalizzazione e della deriva della qualità dei formaggi. Anche se, va detto, il mondo caseario italiano li predilige perché ne agevola il processo tecnologico e riduce o azzerava i rischi di perdite per eventuali difetti.

A questi fattori vanno aggiunti altri che hanno comunque una incidenza marcata ma che non sono sistemici e quasi endemici. Riguardano aree specifiche e solo determinati formaggi. Per esempio, l'ideale sarebbe lavorare il latte subito dopo la mungitura, senza nemmeno passarlo per il refrigeratore. I Grana, la Fontina, il Caciocavallo Podolico, il Maccagno e gran parte dei formaggi d'alpeggio rispettano questi ritmi. In altre situazioni, vuoi per una eccessiva distanza dal centro di raccolta e vuoi perché il produttore non dà

molta importanza ad un latte vivo e naturale, la raccolta avviene ogni due o tre giorni, con evidenti ripercussioni negative sulla qualità del formaggio.

Ci sarebbe poi da fare un ragionamento sulla stagionatura e sul ruolo dell'affinatore. Nel mondo del vino c'è molta attenzione all'uva, ma è pur vero che il valore aggiunto si fa in cantina. L'uva costa ancora troppo poco rispetto al prezzo finale di quei vini che supera anche i 100 o migliaia di euro. Nel mondo dei formaggi la stagionatura ha quasi una accezione negativa, perché si traduce in costi aggiuntivi che vanno poi recuperati.

Ma a noi interessa un altro aspetto del problema: l'affinatore può arricchire e ampliare la qualità del formaggio? In Italia ci sono alcuni esempi virtuosi. Ci sono quei 4-5 affinatori i quali non solo provano a curare il formaggio per portarlo in condizioni perfette alla maturazione finale ma intervengono anche con manipolazioni varie per esaltarne e caratterizzarne la complessità aromatica. Sempre che si parta da formaggi di qualità, prodotti con latte di animali al pascolo o alimentati con fieni di prim'ordine, altrimenti il formaggio resta quello che era, solo più vecchio.

Quindi è indubbio che un buon affinatore possa apportare un contributo importante sul risultato finale, ma al momento ne sappiamo troppo poco sugli aromi,

sulla loro evoluzione, sui precursori e sul ruolo dei fattori ambientali, insomma c'è ancora troppo empirismo per poter utilizzare al meglio la scienza in direzione di una esaltazione guidata delle specificità di un formaggio.

#### 4

### **Difficile è la domanda, non la risposta**

*Per andare dove devo andare da che parte devo andare?*

La famosa domanda che Totò pone al vigile urbano di Milano fa sempre sorridere, anche se la si è sentita decine di volte. A prescindere, a me torna spesso in mente quando qualche produttore mi chiede una valutazione del suo formaggio e, più in generale, quando penso al rapporto che hanno gli addetti al settore con la qualità, perché questa frase, che potremmo quasi considerare un aforisma, mi permette di spiegare bene la situazione del settore.

Nel mondo del formaggio, ma anche della pasta e del riso, chi fa qualità la fa a sua insaputa. Perché se la materia prima viene considerata tutta uguale e se è vero, come ritengo che sia vero, che la qualità del prodotto finito dipenda quasi esclusivamente dalla materia prima, va da sé che tutto è dovuto al caso. Il formaggio o la pasta possono avere particolari note odorose e grande personalità senza che però il produttore ne sia a conoscenza, perché non ne domina i fattori che determinano la formazione di quelle caratteristiche.

Io vivo a Potenza e saltuariamente vado a fare spesa presso un negozio che dispone anche di un caseificio. Si tratta del classico produttore di pasta filate per il quale il latte non conta gran che, l'unica cosa che conta è la resa (quindi grasso e proteina). Naturalmente mi guardo bene dal comprare i formaggi, salvo quando mi accorgo che i prodotti freschi, mozzarella e ricotta sono gialli. Succede infatti che, in alcuni periodi dell'anno, ci sia qualche

partita di latte proveniente da stalle con animali che vanno al pascolo. Una goduria, perché posso comprare formaggi straordinari allo stesso prezzo di quelli mediocri che ha venduto, caso mai, fino a qualche giorno prima. Una volta mi è capitato l'inverso. Dovevo organizzare una degustazione per far capire ad un gruppo di persone la differenza fra i formaggi gialli e quelli bianchi. Avevo i formaggi, avevo anche un burro giallo, mi mancava un burro bianco. Non me ne preoccupai, tanto sapevo che il mio negozio ne aveva sempre disponibili. Andai e li comprai senza badare al colore. Al momento della degustazione, invece del classico colore bianco-smorto, mi ritrovai davanti un bel giallo vivace. Trovai la scusa che una cattiva illuminazione mi aveva impedito di osservare con attenzione il prodotto in esposizione.

Quindi il mio amico casaro, non sapendo che il latte ha una qualità, pensa di produrre sempre lo stesso prodotto e lo fa pagare sempre lo stesso prezzo. Che è esattamente quello che fa la quasi totalità dei produttori italiani.

Invece noi dobbiamo sapere dove vogliamo andare e, quando abbiamo ben chiara la destinazione finale, ci attrezziamo per capire come arrivare a destinazione.

**Sappiamo quali sono i fattori che determinano la qualità: la materia prima, il latte e, in maniera meno importante, la tecnica di produzione.**

Proviamo ora a ragionare sul livello qualitativo da scegliere. Capisco che sia un concetto difficile da capire e da digerire, visto che siamo abituati al modello unico, peraltro molto apprezzato e osannato. È come voler spiegare ai cinesi dei tempi di Mao, che vestivano tutti allo stesso modo, che esistevano vestiti di altro colore e di differente qualità.

A quali livelli qualitativi dobbiamo fare riferimento? Incominciamo a mettere dei punti fermi. I formaggi sono diversi o meglio, nell'ambito della stessa tipologia noi possiamo avere livelli qualitativi diversi. Tutto sta a capire quali siano gli estremi, perché poi all'interno di questo range, conoscendo i fattori responsabili di queste variazioni, ciascuno potrà scegliere il livello a cui posizionarsi.

Noi abbiamo visto che agli estremi si posizionano, nella parte più bassa, i sistemi intensivi, quelli, per intenderci, che usano dare agli animali un unifeed composto da una sola erba, in genere silo-mais e oltre il 60% di mangimi. Al capo opposto il latte di animali che pascolano su prati polifiti naturali o artificiali ma con un numero di specie vegetali che supera le trenta unità e senza alcuna integrazione con mangimi o integratori vari. Quanto può essere questo range, questa forbice? Dati approfonditi non ne abbiamo, ricerche specifiche ce ne sono poche, ma non credo che ci allontaniamo molto dal vero se ipotizziamo una differenza di almeno venti volte. Anche



perché gli indici che ci potranno dare una misura di questa forbice danno questi risultati. Mi riferisco al rapporto omega-6/omega-3, al Grado di protezione Antiossidante e allo stesso rapporto grassi saturi/insaturi. Per la parte aromatica non possiamo ragionare per indici, ma abbiamo visto che la potenza espressiva cambia, e di molto, fra i formaggi estremi.

Quindi, invece di affidarci al caso, possiamo scegliere a tavolino il livello qualitativo dei formaggi oppure, se non vogliamo o non possiamo imbarcarci in questa avventura, questo approccio ci può servire per capire se il prezzo del latte che paghiamo è in linea con il suo livello qualitativo. E mi sembra già un buon risultato, perché in giro c'è tanto buon latte che viene pagato quattro soldi e tantissimo latte modesto che viene pagato spesso di più.

E allora, prepariamoci a porre le domande giuste, poche ma quelle che ci danno le informazioni che cerchiamo all'allevatore che ci fornisce il latte o il formaggio.

Il latte è quello che l'animale mangia

Feuerbach viene spesso citato dai gastronomi per il suo libro "l'uomo è quello che mangia", ed anche io ne approfitto parafrasando il suo titolo in: "il latte è ciò che

l'animale mangia", e riprendendo uno dei concetti chiave che è: il cibo è più rivoluzionario di una ideologia", per realizzare che in effetti questo aforisma sarà altrettanto rivoluzionario.

Il settore è fermo alla genetica come fattore di qualità e al grasso e proteina come parametri per misurarla e certificarla. Se diamo uno sguardo su Facebook, gli allevatori non fanno altro che chiedere e passarsi informazioni sulle razze, sugli indici, sui genitori, sulla resa del latte. L'alimentazione è un argomento sottovalutato, anzi relegato fra quegli obblighi che purtroppo bisogna ottemperare ma che se ne farebbe volentieri a meno. Anzi, se qualcuno conosce un metodo per risparmiare è il benvenuto.

Mi metto allora nei panni del casaro o dell'affinatore che voglia avviare un percorso virtuoso verso una gamma di qualità decisa però a tavolino. Come adesso vai in enoteca e puoi trovare Aglianico da 1 euro fino a 50 euro, provo a sognare una gastronomia dove ci saranno caciocavalli da 10 euro a 100- 200 euro al Kg. Perché no? Le differenze ci sono e sono macroscopiche. Nel momento in cui il nostro eroe prova a chiedere all'allevatore: scusi, cosa mangia l'animale? il primo impatto sarà un misto di stupore e di sospetto. E perché mai la persona a cui da anni consegno il latte e che fino a ieri è stato severo nel chiedere una bassa carica batterica e un'alta resa in formaggio, improvvisamente

mi chieda una cosa così astrusa: cosa mangia l'animale? E siccome la dietrologia rientra fra gli sport nazionali o fra le chiacchiere da bar, il povero casaro o affiniatore dovrà faticare non poco per ottenere una qualche risposta.

E lo stesso vale per un consumatore attento che voglia capirne di più sui formaggi o anche sul latte alimentare che tenta di selezionare per i suoi bambini. Inutile chiederlo ai banconisti dei supermercati. Forse qualche gastronomia di prossimità potrebbe essere più attenta, ma non saprebbe come porre la domanda.

Proviamo quindi a dare le opportune istruzioni per l'uso. Come sempre, per non mettere in imbarazzo chi non riesce a capire il perché delle nostre domande, queste devono essere semplici, poche e fulminanti. Aggiungo che sarebbe meglio non scrivere alcunché, perché la penna a volta può spaventare, tanto le informazioni da chiedere sono minime e, se le risposte saranno altrettanto nette, il risultato lo avremmo all'istante.

### **Prima domanda: quanto concentrato dai al giorno a ciascun animale che produce latte?**

Per concentrato intendiamo, *repetita juvant*, qualsiasi alimento che non sia erba e che viene dato agli animali per integrare la razione a base di foraggio (fresco, insilato o affienato). Ho già scritto che questi semi, di

legumi e/o di cereali, hanno un effetto diluente sulla qualità perché determinano un aumento della quantità del latte. Naturalmente non è il caso di scendere nei dettagli perché esiste anche una qualità dei semi ma, abbiamo detto, poche parole ma efficaci!

Il dato assoluto non ci dà alcuna informazione, dobbiamo avere il minimo e il massimo. Il minimo è semplice perché i ruminanti possono benissimo vivere mangiando solo erba, anzi stanno molto meglio e il latte è di grande qualità se l'animale ha la fortuna di utilizzare prati o pascoli polifiti.

Vediamo ora le quantità massime: *bovini*, 15 Kg capo/giorno; *bufali*, 12 Kg; *pecore* e *capre*, 5 Kg.

Per avere un ulteriore termine di paragone dobbiamo spostarci in Francia. I nostri cugini, molto più attenti di noi sulle questioni della qualità, hanno già individuato, condiviso e codificato il limite di 1800 Kg anno/capo, meno di 5 Kg al giorno per ogni vacca in lattazione. Una rivoluzione passata da noi inosservata. In pratica i disciplinari di molti fra i più famosi formaggi DOP sono stati rivisti essenzialmente sull'argomento alimentazione e sull'asticella per i concentrati, mentre in Italia parliamo di tutto fuorché della razione alimentare.

Il disciplinare del Latte Nobile prevede 6 Kg al giorno per capo, quello del Latte fieno 5 Kg.

Quindi, per le vacche e anche per le bufale, possiamo incominciare a parlare di qualità quando i concentrati scendono sotto i 5 Kg al giorno.

Negli ovi-caprini, il dato riportato riguarda sistemi intensivi poco presenti in Italia. In Francia, in questo settore, c'è meno attenzione che in quello bovino, concentrati a volontà. Dalle nostre parti, salvo casi rari, ci si mantiene sotto il chilogrammo e comunque, se vogliamo incominciare a parlare di qualità, dobbiamo restare sotto i 500 grammi.

Cerchiamo di chiarire meglio l'impatto dei concentrati e cosa ci dovremmo aspettare nel formaggio. Premetto che studi in questa direzione non ce ne sono, o almeno non sono stati condotti con questo obiettivo. Le ipotesi che faccio derivano da quello che abbiamo fatto noi al Crea di Bella, dove abbiamo verificato l'effetto diluizione e gli spunti che derivano da un confronto fra la bibliografia esistente e la personale analisi sensoriale dei formaggi.

Facciamo l'esempio del solito caciocavallo. Se il latte proviene da sistemi intensivi, con alte quantità di concentrati, il formaggio sarà bianco, poche note odorose, lattico e burro, retrogusto inesistente e senza alcuna traccia. La pianura di cui abbiamo parlato nel capitolo 3. Se l'allevamento è al pascolo, ma gli animali hanno ricevuto almeno 6 Kg di concentrato, siamo già su

un altopiano di almeno 1500 metri, il colore sarà di un giallo pallido, le note odorose ci sono, ma tenui, perché probabilmente si è alzata la soglia di percezione e, soprattutto, avvertiamo la potenza espressiva del formaggio, quella che nel vino chiamiamo corpo. Questa composità la possiamo cogliere meglio se gli animali pascolano erbai con una, massimo due erbe. In questo caso le note odorose sono limitate, l'aroma è mono-tono per la carenza di specie foraggiere, ma comunque il formaggio ha una sua personalità, un retrogusto lungo e pieno.

Se invece l'animale è a tutta erba, anzi erbe diverse, allora abbiamo la potenza, ma questa volta siamo a 4000 metri e una foresta di note odorose tutte diverse tra loro; retrogusto lungo e sempre variabile finché il pezzetto di formaggio resta in bocca. E, naturalmente, il formaggio è di un bel giallo solare.

Più semplice, perché gli studi sono molti, è la previsione sulla qualità nutrizionale del latte.

Se il concentrato scende sotto i 6 Kg, il GPA oscillerà intorno a 8; il rapporto omega-6/omega-3 sarà sotto 4; il rapporto grassi saturi/insaturi starà su 65/45. In questo caso il dato più preciso dipende dalle erbe presenti nel fieno, perché ogni erba apporta un bagaglio diverso di molecole.

La quantità di concentrato ci dà informazioni precise non solo sulla qualità del latte ma anche sulla “cultura” dell'allevatore. Se il sistema è intensivo, i concentrati scorrono a fiumi; se l'allevatore si mantiene sotto i 10 Kg, sembra voler dire: vorrei ma non posso, vorrei scendere ma devo produrre quantità; se sta decisamente sotto i 6 Kg, allora ci troviamo di fronte un allevatore che sta aspettando qualcuno in grado di apprezzare i suoi sforzi e che voglia dividerne gli obiettivi.

Nel caso dei bufali, la situazione è decisamente peggiore. L'intensivo è la regola, solo qualche allevamento è al pascolo, pochi si pongono il problema di una razione a base di fieni di qualità.

### **Seconda domanda: mi fai vedere un campione di fieno?**

Meglio ancora, se vi doveste accorgere che l'interlocutore si è leggermente insospettito, mi puoi dare un paio di chili di fieno perché voglio provare a stagionare un formaggio con queste erbe?

Parliamo di fieni e non di insilati, perché chi usa questo sistema di alimentazione è decisamente votato all'intensivo. Insilato significa una sola erba, al massimo accompagnato da un fieno di medica, ma sempre in modiche quantità. Quindi in questo caso la parola

decisiva spetta ai mangimi. Se si esagera, siamo in pianura, a livello del mare e gli alberi sono pochi e sparuti; se siamo verso livelli medi, l'altitudine interviene per dare un tono e spessore al gusto, ma senza particolari note odorose. Ma, in genere, chi usa insilato non pone limiti ai mangimi, per cui è inutile parlare di qualità, per questa categoria di allevatori le parole chiavi sono: quantità e genetica.

A volte capita di incontrare allevatori che usano sia i fieni e sia gli insilati. Se la quota insilato è modesta, diciamo meno del 20%, allora conviene approfondire e continuare l'indagine. Altrimenti, meglio desistere.

E allora occupiamoci di chi ha fatto la scelta di usare il fieno come alimento base della razione.

Anche in questo caso non è difficile capire che latte ci dobbiamo aspettare. Basta prenderne in mano una manciata ed osservarne il colore, sentirne il profumo e contare il numero di specie presenti.

Il colore del fieno varia dal verde al marrone. Deve essere verde, croccante, profumato. Il colore verde, anche in questo caso, non è solo sinonimo di qualità, ma ci racconta anche l'approccio dell'allevatore verso il fieno. Sono pochi, pochissimi coloro che danno importanza al fieno per i motivi già spiegati. Allora perché perdere tempo e dannarsi l'anima per fare un buon fieno,



tanto non cambia niente, un fieno vale l'altro. Se gli fate notare che è giallo, darà la colpa al tempo: signore mio, siamo sotto il cielo! Non solo, ma non avendo alcuna cura per il principale alimento dei suoi animali, quell'allevatore non conosce e non ha alcuna idea della qualità del suo latte. Al massimo vi farà vedere le ultime analisi del laboratorio e che riguardano sempre e solo: grasso, proteina, carica batterica e cellule somatiche. Cioè niente.

Se invece il fieno è verde, ci troviamo di fronte ad un allevatore che ha uno stretto rapporto con gli animali, capisce che l'alimentazione è alla base della loro salute e, forse, della qualità del latte. Non ne è certo, ma avverte che i suoi formaggi sono diversi, ma nessuno gli ha spiegato la relazione che esiste fra qualità e razione alimentare. Anche perché in Italia l'assistenza alimentare viene effettuata prevalentemente dalle aziende mangimistiche, il cui interesse è esclusivamente quello di vendere mangimi, concentrati.

Se il fieno è verde, è molto probabile che sia anche profumato, soprattutto se contiene molte specie vegetali, perché, come chiunque può notare passeggiando su un pascolo naturale, le essenze che danno odori marcati sono essenzialmente le erbe officinali: nepeta, timo, fragola, origano, camomilla, ecc..

Se il fieno è verde, se profuma e se ci sono molte erbe, e visto che conosciamo la quantità di concentrati che vengono distribuiti agli animali in lattazione, allora non ci saranno sorprese: il formaggio avrà la potenza espressiva di base e un retrogusto lungo, persistente e vario di note odorose. E questo perché, l'abbiamo visto più volte, ogni erba apporta nutrienti diversi e molecole diverse.

Le note odorose e il corpo dipendono dai polifenoli, dai terpeni e dai carotenoidi. Ma stiamo sempre parlando della foresta sull'altopiano.

Se il fieno è verde e ricco di erbe diverse, se non sono stati distribuiti concentrati il valore nutrizionale sarà al massimo, il rapporto omega-6/omega-3 sotto 1, il GPA al di sopra di 15, il rapporto saturi/insaturi 50/50.

Se invece il fieno non è verde, ma giallo, allora vorrà dire che l'allevatore non pone molta attenzione al problema. Il fieno è giallo perché è stato raccolto in ritardo, quindi c'è stata una perdita di sostanze volatili come vitamine e note odorose; probabilmente è stato anche falciato in ritardo perché l'allevatore privilegia la quantità del fieno e non la qualità. Se guardiamo bene gli steli non sono sottili ma spessi, gialli e duri. E le erbe non saranno molte, non più di due, massimo tre. Gli animali non fanno salti di gioia quando questo fieno arriva in mangiatoia e nemmeno noi, quando il formaggio arriva sulla tavola. Le note odorose si appiattiscono, resta solo la potenza

espressiva, la cui altitudine sarà però molto dipendente dai concentrati, perché se il fieno non è buono, per avere latte nella quantità desiderata occorre stare su con i mangimi. Lo stesso vale per i valori nutrizionali. Poiché l'apporto di vitamine, di antiossidanti è inferiore, i parametri che ci interessano saranno meno interessanti.

Ma il fieno può essere anche marrone, perché in campo, durante l'appassimento, ha preso acqua e inizia a marcire. Spesso la presenza di muffe è nell'ordine delle cose. Andrebbe buttato e bruciato, ma pochi lo fanno. Quel latte sarebbe da evitare, forse quell'allevatore sarebbe da evitare perché, come già detto, la qualità del fieno è espressione della cultura dell'allevatore e difficilmente potremo ottenere un buon latte se l'allevatore non è in sintonia con noi.

Quindi, con due sole domande o in due passaggi, siamo in condizioni di prevedere la qualità del latte e dei formaggi. Per questi ultimi, resta solo da accertare circa l'uso dei trattamenti termici, dei fermenti e dell'acido citrico, fattori questi che possono modificare, anche se in maniera non determinante, la qualità del formaggio.

Ma questi due fattori sono ancora più utili a coloro che vogliono decidere a tavolino la qualità del latte e dei formaggi.

Spesso mi chiedo e certamente se lo sta chiedendo il lettore: è tutto così semplice? Si fanno studi sofisticati, analisi complesse, apparati tecnici che intervengono ed accompagnano questo settore e poi un qualsiasi affiniatore, che conosce poco o affatto il settore primario, con due semplici domande e un minimo di *savoir faire*, può arrivare laddove tutto il settore nemmeno immagina? Vista la situazione, la soluzione al problema deve essere nella direzione opposta all'attuale. Karl Popper, nel suo libro, "Poscritto alla logica della scoperta scientifica" scrive: *voi tutti conoscerete la storia del soldato che scoprì che tutto il suo battaglione (a parte lui, naturalmente) non marciasse al passo*" e dichiara di trovarsi costantemente nella posizione di quel soldato. Watson, lo scopritore insieme a Crik, dell'elica del DNA, scrive nel suo libro che quando capirono che la struttura del DNA non potesse essere che elicoidale, si chiesero:

*Era dunque così? Era talmente semplice, talmente elegante, che doveva quasi necessariamente essere giusto* (J. Watson, DNA, Gli Adelphi).

## 5

### **A ciascuno il suo**

Arrivati a questo punto, l'affinatore, il salumiere, il gastronomo e, perché no, il consumatore hanno tutti gli strumenti tecnici e culturali per richiedere al produttore o al negoziante un formaggio, o un latte, del livello qualitativo desiderato. Ci sarebbero insomma le condizioni per attivare quel circuito virtuoso che permetterebbe di poter dare” a ciascuno il suo”, cioè ai

produttori un prezzo giusto e in relazione alla qualità del proprio latte o formaggio.

Quindi non basta la conoscenza e la consapevolezza di dominare i fattori della qualità. Occorre anche la predisposizione a riconoscere che la qualità vada pagata. Se ci offrissero una Ferrari a basso prezzo non perderemmo un attimo per dire di no. Da qualche parte ci sarà la fregatura. Allora, se siamo tenaci nel fare domande sull'alimentazione degli animali, se vogliamo o pretendiamo che il produttore non deve usare i fermenti o, meglio ancora i mangimi, allora quando ci viene richiesto il prezzo da pagare non dobbiamo fare obiezioni. Anzi. Dobbiamo pensare che in quel momento quel produttore ci sta facendo un piacere, soprattutto perché dovrà cambiare qualcosa nel suo processo produttivo, cosa più facile a dirsi che a farsi. Noi avremmo solo vantaggi, perché potremo godere momenti piacevoli nel degustare quel formaggio che abbiamo desiderato, mentre lui dovrà lavorare non poco per attivare piccoli cambiamenti in un sistema produttivo che è storicamente empirico. E quando non domini la teoria, non conosci la materia che stai lavorando, ogni piccolo cambiamento è destinato a creare insicurezza.

Il prezzo giusto ha risvolti che vanno al di là del rapporto produttore-consumatore. Quest'anno vasti territori sono stati funestati da incendi disastrosi. Le piogge torrenziali provocano dovunque allagamenti e smottamenti. **La**

**terra, la campagna, la montagna non vanno abbandonate, ma vanno presidiate con animali al pascolo. Pagare il giusto significherà restituire prestigio e rispetto a chi ha deciso di fare questo mestiere.**

In questo settore gli incentivi sono tanti e da decenni. Sento parlare di crisi da quando ero piccolo. Tutti i giorni decine di aziende chiudono e abbandonano la terra. La deriva della qualità dei prodotti agricoli è nell'ordine delle cose. Una politica del "giusto prezzo" sarebbe il migliore modello di sviluppo dell'intero comparto agricolo, non solo di quello zootecnico.

**Ma questa volta possiamo essere noi stessi ad attivare questa cultura dello sviluppo: appropriamoci della chiave di lettura della qualità e paghiamo sorridendo quel produttore che ci chiede un prezzo giusto.**