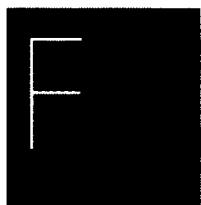


# La forma del sorriso nelle mani dei casari

**Dai pastori abituati ai ritmi tradizionali a formaggiaie che tentano approcci diversi all'allevamento: fatica e passione accomunano vecchie e nuove generazioni che vedono nella terra e negli animali l'occasione per vivere in armonia con mondo**

di ANTONIO SCUTERI inviato a Bra  
foto di CLAUDIA GRECO / AGF



Facce. Rugose e segnate dal sole e dal vento, oppure giovani e piene dell'entusiasmo di chi è tornato alla terra. Le facce dal sorriso aperto di chi ama raccontarsi, e quelle ritrose di chi preferirebbe rimanere dietro le quinte. Gli occhi rudi di pastori

abituati ai ritmi tradizionali e quelli brillanti di casare che tentano approcci nuovi all'allevamento.

Passaggiare tra gli stand di Cheese, a Bra, può essere anche un viaggio. Geografico, certo, ma anche antropologico: una passerella di tipi umani, sogni, ambizioni, attitudini e modi di intendere vita e lavoro. Ed è così che abbiamo deciso di raccontare Cheese 2021, non solo attraverso i formaggi, ma attraverso le storie di chi quei formaggi li produce con i due ingredienti indispensabili quanto il latte: la fatica e la passione.

Partiamo. Dalla Puglia, e dalla simpatia esplosiva di Domenico Ioanna, dell'azienda agricola Molino a Vento. È innamorato come pochi della sua terra: «I monti della Daunia sono il luogo in cui vivo, e soprattutto dove le erbe del pascolo danno gusto al latte che da crudo si trasmette al formaggio, rendendolo unico». Un mestiere ereditato dalla mamma, adattandolo ai tempi. Ma una cosa non è cambiata e non cambierà mai: «Sono un pastore-casaro, seguo le mie capre e pecore nella transumanza. Ogni anno da aprile sono al pascolo: nonostante producano meno quantità di latte, la qualità è più alta».

Nelle Marche, ecco l'entusiasmo contagioso di

Cristiana Beltrami, dell'azienda che porta il nome del padre Vittorio: «C'è una parola, "retroinnovazione" che esprime e sintetizza quello che facciamo: rimanere con i piedi sul territorio, talvolta scontrandosi con le richieste del mercato». Difficile non rimanere colpiti dalla sua Torta di formaggio, un piccolo capolavoro di gusto ed estetica: «Lo scorso anno si sposava una nostra dipendente, e mamma ha voluto farle un regalo: un formaggio che mettesse insieme creatività, tecnica e sapori di erbe e fiori».

Orgoglio familiare e modo di fare spicciolo e concreto da buon piemontese. È così che si presenta Bartolomeo Marenchino, che con la moglie Eugenia, da 35 anni segue l'omonima azienda di famiglia che raggruppa in un unico marchio diverse produzioni casearie, Caseificio Reale, Perla e Cisalpina: «I formaggi della famiglia Marenchino» è una selezione che vuole raccontare la nostra storia. Ora siamo in fase di passaggio generazionale, in questi anni un contributo fondamentale lo ha dato mia moglie - dice il produttore - I nostri prodotti identificano in modo particolare il territorio della provincia di Cuneo, da un punto di vista olfattivo e gustativo sono molto diversi: dalla Tuma dolce al Raschera d'alpeggio con un sapore forte e accentuato, fino al Murazzano che è delicato ed elegante».

Famiglia e tempo, un refrain che ritorna anche nelle parole di Giuseppe Rubanu, dell'Azienda Fratelli Rubanu: «Dal '59, quando mio padre ha iniziato, è cambiato molto: la mungitura prima manuale ora è meccanica, il latte veniva lavorato in una caldaia in rame scaldata da un grosso fornello, oggi con un impianto a vapore». Evoluzione tecnica, ma anche attenzione al benessere animale: «Il gregge vive al pascolo, entra nel ricovero solo nelle giornate più fredde e per la mungitura. E vive in natura anche la monta che avviene a maggio, quando vengono fatti entrare gli arieti».

Non solo formaggi, ma anche uno dei loro accompagnamenti ideali: la mostarda. Arriva dalla



Lombardia Cristina Bovati, dell'Azienda Fredo: «Siamo stati ammessi a Cheese perché non usiamo coloranti o conservanti, lavoriamo le nostre mostarde rigorosamente secondo i disciplinari», spiega Cristina che, con il compagno Massimiliano, ha rilevato la storica produzione avviata nel 1890. «Andiamo personalmente a scegliere frutta e verdura dai nostri fornitori per assicurarci la selezione di materie di prima categoria. Non facciamo magazzino di prodotto finito, produciamo seguendo gli ordini e la stagionalità degli ingredienti».

Antonino Cerrone, de La Bersagliera, racconta la bella storia di famiglia con il suo spiccato accento campano: «Io e mio fratello Vitantonio veniamo da una lunga tradizione, siamo la terza generazione di allevatori di pecore di razza bagnolese, capre cilentane e vacche podaliche. Da dieci anni abbiamo deciso di seguire tutta la filiera, producendo solo nei periodi in cui gli erbai sono più folti, fra aprile e giugno. Questo perché seguiamo il ciclo naturale degli animali: se la vacca non ha il vitello sotto non fa latte».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I VOLTÌ

## Da Nord a Sud un unico filo rosso fra tradizione e hi-tech

**L'amore**  
Bartolomeo  
Marenchino con la  
moglie Eugenia



**La dedizione**  
Domenico Ioanna  
dell'azienda  
agricola Molino a  
Vento



**L'abbinamento**  
Cristina Bovati  
dell'Azienda  
Fredo, regina della  
mostarda



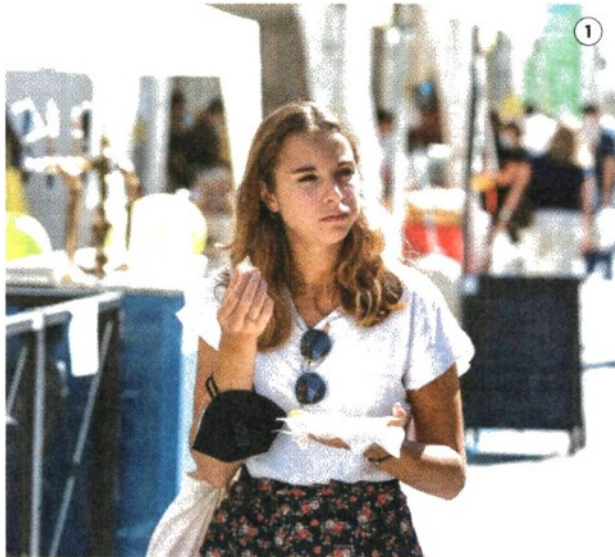
**Il territorio**  
Cristiana Beltrami,  
dell'azienda  
marchigiana di  
famiglia



**Le regole:**  
a Cheese è vietata la vendita formaggi da latte pastorizzato, a eccezione del Gorgonzola Dop e dei formaggi come Ravaggiolo e Squacquerone.  
**Gli affinatori:**  
non solo

produttori, a Bra grande spazio a selezionatori e affinatori, figure sempre più importanti per creare formaggi di qualità.  
**Gli affettati:** già da due edizioni di Cheese, tra i presidi Slow

Food sono stati ammessi anche i produttori di salumi naturali.  
**Il cibo di strada:** tra le proposte street food, successo per bombette pugliesi, la focaccia di Recco e i cannoli siciliani



**1**  
**I giovani**  
Le strade di Bra sono piene di giovani appassionati

**2**  
**La gente**  
In tanti si sono avvicinati alla cultura del formaggio

**3**  
**Gli animali**  
Sono loro i veri protagonisti della sostenibilità