



Martedì 19 Settembre 2017
dalle ore 20.⁰⁰ – c/o Ristorante Hortus, Cusano Milanino (MI)

Cena a tema

MANGIARE E' UN ATTO AGRICOLO:
ANTICO COME IL FORMAGGIO!

MENU' DI FORMAGGI ANTICHI



Caciofiore della campagna romana

Italia/Lazio



Il caciofiore si può considerare una sorta di antenato del Pecorino Romano ma è realizzato immergendo nel latte crudo, intero, il caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico (*Cynara cardunculus* o *Cynara scolimus*) raccolti nel periodo estivo. I fiori vanno raccolti in giornate soleggiate e secche quando sono completamente fioriti e hanno una colorazione viola intenso. Devono essere tagliati con 15-20 centimetri di gambo per poterli legare e appendere a testa in giù, al buio, per l'essiccazione. Dopo 15-20 giorni, si sfilano gli stami stando attenti a non romperli e si conservano sottovuoto. La preparazione del caglio si conclude facendo macerare gli stami essiccati in acqua (per un quintale di latte si preparano 60-80 grammi di stami messi a macerare in 800 ml di acqua per 24 ore) e filtrando il macerato che va aggiunto, in infusione, al latte. Grazie all'azione proteolitica degli enzimi del fiore, dopo circa 60-80 minuti avviene la coagulazione del latte. Si procede quindi alla prima rottura della cagliata in cubetti (di circa cinque centimetri per cinque) con una lama lunga e liscia. Si lascia riposare ancora per 15-20 minuti e si procede quindi con una seconda rottura che avviene con il mestolo forato. In questo caso, essendo la consistenza della pasta simile ad un budino, i pezzi risultano irregolari e grossolani, grandi quanto una noce. La cagliata così ottenuta si adagia nelle fucelle di forma quadrata per far spurgare il siero. Il giorno seguente, il formaggio ottenuto viene salato a secco con sale marino e trasferito nel locale di stagionatura. La stagionatura si protrae dai 30 agli 80 giorni. Durante questo periodo le forme vanno rigirate almeno una volta al giorno per evitare un eccessivo sviluppo di muffe in superficie. Il formaggio così ottenuto ha la forma di una mattonella di circa 10 centimetri di lato, con uno scalzo convesso di 4 - 5 centimetri, il peso è intorno ai 400 grammi. La crosta grinzosa e giallognola racchiude una pasta morbida e compatta con lievi occhiature e un cuore di formaggio dalla cremosità sorprendente. Il profumo è profondo e ricco con sentori di carciofo e verdure di campo, il sapore è intenso, non salato, lievemente amaro, avvolgente e con una nota grassa equilibrata.

Branza de burduf dei monti Bucegi

Romania



In Transilvania, sulle pendici dei monti Bucegi, tra i più alti dei Carpazi, dove è ancora viva la tradizione della transumanza, la produzione di formaggio è una delle attività principali. All'inizio dell'estate i pastori raccolgono ovini e bovini da vari proprietari e conducono le greggi alle malghe ad alta quota (le stane). Qui lavorano il latte crudo e, come ricompensa, trattengono una parte del formaggio e degli agnelli. Le due razze ovine autoctone rumene sono la tigare e la turcana, che ha un pelo molto folto con il quale si realizzano i tipici giacconi e le coperte di vello. Sono pecore rustiche, adatte ai pascoli montani, la maggior parte dei quali è raggiungibile solo tramite sentieri. Con il loro latte i pastori producono il telemea, un cacio simile alla feta greca, la ricotta (urda), il cascaval e il cas, ottenuto da un minimo di 40% di latte ovino e il resto vaccino. Quest'ultimo è anche la base con la quale, dopo una seconda lavorazione, si ottiene il branza de burduf, il più pregiato dei formaggi rumeni. Il cas si ottiene coagulando con caglio di vitello o di agnello il latte appena munto, riscaldato a circa 40°C. Si procede poi alla rottura della cagliata in grani fini, che vengono lasciati depositare per tre quarti d'ora. Con un telo si raccoglie la massa e si fa fuoriuscire il siero, strizzando il sacco e sottoponendolo alla pressatura. La massa, infine, è riposta in un tino in legno. Il cas può essere consumato fresco o, una volta prelevato dal tino, frantumato e miscelato con sale, può essere conservato dentro la vescica, nella pelle di pecora oppure – e questa è la produzione più rara – nella coaja de brad (corteccia di abete): questa tipologia si chiama branza de burduf. Il branza de burduf si produce solo da maggio a luglio, quando l'albero è ricco di resina molto aromatica: la corteccia, privata della parte più legnosa e ammorbidita nel siero caldo, è cucita con lo spago per formare un cilindro di 25 centimetri di altezza e 10 di larghezza, chiuso poi alle estremità con un disco, sempre di corteccia. Il branza si può consumare dopo averlo lasciato stagionare da un minimo 20 giorni a un massimo di tre mesi; nel tempo acquisisce un gusto piccante più marcato. La corteccia di abete conferisce al cacio note resinose molto pronunciate e ne arricchisce le caratteristiche organolettiche.



Slow Food®
Nord Milano

Oscypek

Polonia



Sui monti Tatra, al confine con la Slovacchia, vive una particolare civiltà pastorale sopravvissuta nel tempo sempre uguale a se stessa: è la civiltà dei batza, i capi pastori che a maggio raccolgono le pecore dei contadini e le portano sui pascoli tra gli 800 e i 1500 metri, dove restano fino a ottobre. Nella loro basutzka (una rudimentale capanna di legno) il fuoco arde giorno e notte: serve per la caseificazione e per affumicare l'oscypek, un formaggio unico al mondo per la sua particolare forma a fuso. Produrre oscypek è complicato e richiede tempo e fatica. Prima di tutto si appende la caldaia di rame sul fuoco del camino, al centro della stanza. Qui il latte del mattino – rigorosamente crudo – viene mescolato con quello del giorno prima e coagulato a circa 36° C. Poi si rompe la cagliata con uno spino di legno e si lascia riposare. Quindi si sistema in un tino di legno e si aggiunge acqua calda. A questo punto inizia un'operazione particolarmente energica: stringendo il secchio fra le gambe, si tira su la massa con le mani, si strizza bene, si fraziona finemente e se ne colloca una porzione in una coppa di legno. La modellatura è una fase che ha tempi lentissimi. Il blocco di cagliata è pressato con le mani, massaggiato, rimesso in acqua calda, ancora pressato e così via, finché si ottiene una palla elastica e consistente. Dopo avere infilato lungo l'asse centrale un ferretto, si modella la palla facendo uscire l'acqua poco per volta e ottenendo infine la caratteristica forma a fuso. Con uno stampo di legno si imprimono sulla superficie alcuni disegni geometrici, marchio distintivo di ciascun batza. Ore e ore di lavoro, quindi, per ottenere appena una manciata di forme: da una caldaia di latte si ottengono quattro oscypek da mezzo chilo. Terminata la lavorazione, il formaggio va in salamoia per 24 ore e, una volta asciutto, è collocato in appositi scaffali di legno sul soffitto della capanna. Qui il fumo, giorno dopo giorno, compie il suo lavoro: l'oscypek indurisce e assume un colore giallo bronzo, lucido e omogeneo. Tradizionalmente si serve in fette sottili oppure si fa alla griglia. Si può abbinare con vino, birra e vodka.

Formaggio nel sacco

Bosnia Erzegovina



Un grande sacco di pelle di pecora rivoltata di color marroncino chiaro: ecco come si presenta il sir iz Mijeha (formaggio nel sacco) dell'Erzegovina. Secondo le dimensioni dell'animale si possono ottenere "forme" che vanno dai 30 ai 70 kg di prodotto finito. Ed e' proprio il contenitore, il sacco, che caratterizza fortemente questo prodotto. Tradizionale dell'Erzegovina, il formaggio nel sacco puo' essere prodotto con latte crudo di pecora, di capra, di vacca o, piu' spesso, con una combinazione dei tre. Il latte ovino viene dalla pramenka, una razza autoctona dalla triplice attitudine e caratterizzata da vello bianco, testa e zampe nere. Il latte vaccino proviene da altre due razze autoctone – la busa e la gatacka – un tempo diffuse in tutta la Bosnia Erzegovina, ma oggi soppiantate da razze internazionali. La busa e' un animale rustico e di piccole dimensioni. Il suo mantello puo' essere grigio, marrone rosso e talvolta nero (con una linea piu' scura sul dorso). La gatacka, invece, e' un incrocio fra busa e grigia del Tirolo. Leggermente piu' grande della prima, si caratterizza per il mantello grigio. Subito dopo la mungitura, il latte e' filtrato in un telo di cotone e lavorato. La coagulazione termina un'ora e mezza circa dopo l'aggiunta del caglio, quando la cagliata si deposita sul fondo. Con l'aiuto di un mestolo, si rompe in grumi della dimensione di una noce, per facilitare la fuoriuscita del siero. Quindi si sistema la massa su un telo e si pressa con una pietra per 12 ore. Al termine si procede a una seconda rottura della cagliata (con le mani), si sala e si ripone nel sacco di pelle di pecora, con l'aiuto di un bastone. Una volta colmo, il sacco e' chiuso e riposto in un locale fresco idoneo alla maturazione, dove stagionera' da due mesi a un anno. La preparazione del sacco prevede una tecnica particolare: occorre macellare la pecora senza danneggiarne la pelle, rasarla e lavarla con acqua bollente e siero. Quando il sacco e' asciutto si legano le zampe e il collo e si riempie d'aria. Poi si appende nel locale usato per affumicare i salumi e si fa essiccare. Si procede quindi a un secondo lavaggio del sacco e si mette ad asciugare all'aria aperta fino al momento in cui diviene facilmente manipolabile. Il colore del formaggio maturo e' bianco o giallo paglierino. Si serve come antipasto, accompagnato con patate lesse o con prosciutto e ustipci (gnocchi fritti).

Conciato di San Vittore

Italia/Lazio



Nei comuni di Picinisco e San Vittore, nell'area del basso Lazio al confine con la Campania, e' ancora possibile trovare il conciato a latte crudo, formaggio oggi pressoché dimenticato. Eppure il conciato e' uno dei formaggi più antichi della regione – si pensa che le sue origini risalgano addirittura ai sanniti – e ha un forte legame con i pascoli e i monti in cui e' prodotto. Si ottiene da latte di pecore sopravvissane, camosciate e massesi, tutte razze autoctone del Lazio che venivano portate con la trasumanza nei pascoli a 1200 – 1400 metri d'altezza. La sua caratteristica e' la conciatatura (ovvero lavorazione) della crosta, con circa quindici erbe aromatiche o officinali (camomilla, timo serpillo, lauro, ginepro, salvia, rosmarino, finocchio selvatico, anice, aglio, pepe, coriandolo, ...), tutte raccolte a mano nell'area di produzione. In epoca antica, la tecnica era necessaria per conservare il prodotto, per tenere lontani gli insetti o i batteri all'interno del formaggio e per dargli gusto. Il conciato ha una tecnica di trasformazione laboriosa. Si lavora con attrezzi di legno, come la frasca, e si lascia spurgare su tavoli di legno. Le forme, che solitamente sono piuttosto piccole e raggiungono al massimo 1,5 chili, si ripongono su scaffalature di legno, dove rimangono per almeno 45 giorni. Il conciato si presenta con crosta molto sottile se non inesistente. All'interno evidenzia una pasta bianca, morbida, umida e piuttosto friabile. Sviluppa sentori di erbe che ricordano il pascolo, un deciso aroma floreale e le sensazioni animali della pecora. La pasta e' leggermente adesiva, solubile, dolce e acida ed intensamente aromatica con un'elevata persistenza.

Casoperuto

Campania



Caso-peruto significa letteralmente formaggio vizzo, aggrinzito. Prodotto già nell'antica Roma, è un caprino stagionato a pasta compatta che si prepara da gennaio a luglio nella zona del monte Santa Croce, in provincia di Caserta. Il latte caprino coagula con caglio vegetale di cardo essiccato. Dopo la rottura della cagliata, la massa è raccolta, lavata e strizzata manualmente. Versate dentro stampi di plastica, le forme sono poste ad asciugare e vengono salate. Terminata questa operazione, il casoperuto è bagnato con aceto e poco olio, aromatizzato con foglie di timo e posto in un recipiente di creta o di vetro. Stagiona 10-12 mesi in cantina, dove viene periodicamente bagnato da aceto. Crosta e pasta sono di colore grigio, la prima è sottile mentre la pasta è compatta; l'odore è fortemente aromatico, il gusto è piccante. Le facce sono lisce; lo spessore varia da 4 a 9 cm e il peso da 150 a 400 grammi.



Grazie di esprimere il tuo interesse
per il cibo buono, pulito e giusto!

Continua a seguirci su facebook:



SLOW FOOD NORD MILANO:

www.facebook.com/slowfoodnordmilano



IL MERCATO DI PICCOLI PRODUTTORI DI BIODIVERSITA':

www.facebook.com/quantobastanordmilano

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER:

DAL SITO DEI PICCOLI PRODUTTORI E DEI PICCOLI RISTORATORI DI QUANTOBASTA



www.quantobastanordmilano.it