

Due chiacchiere con Paolo Cuor di Leone, o... di formaggio?

Oggi vi voglio presentare Paolo Leone, il mio Maestro Assaggiatore di formaggi!

Laureato in Scienze della Produzione Animale e Ricercatore ed esperto divulgatore della cultura dell'alimentazione, conduce *percorsi sensoriali di conoscenza per diffondere la cultura dei formaggi*. Vere esperienze sensoriali che ci permettono un consumo consapevole di questo prodotto caseario, apprendendone la storia e le caratteristiche.

Conobbi Paolo tramite il mio gruppo "Le Vigne-tte". Un gruppo dedicato a chi ama il cibo e il vino, ma soprattutto a chi ama la terra e le persone che la rispettano e la lavorano. Commenta che commenta una sera decidemmo di organizzare un raduno per incontrarci tutti di persona! Era momentaneamente senza auto, e quindi dopo esserci accordati, lo andai a prendere a Milano. Durante il percorso oltre a raccontarci delle nostre vite, viaggiammo accompagnati dal sottofondo musicale che aveva portato con sé. Musica di gran classe di cui è appassionato. Ve ne do un assaggio...

*Tu ne te souviendras pas
De mon visage, de mon nom.
Les marionnettes d'ici-bas
Font trois petits tours et puis s'en vont...*

"Tu ne te souviendras pas" – Barbara 1962

Avete sentito che meraviglia... vera poesia per le orecchie e per l'anima!

Ma ora stop alla musica, è tempo di farvi conoscere Paolo Leone, o meglio Paolino, come lo chiamo io! ☐

- **Paolo, ti ricordi quella mattina lungo la strada, ti chiesi come fosse nata questa tua passione per il mondo caseario. Torniamo indietro nel tempo, raccontami...**

La passione per l'alimento formaggio è ben lontana, risale all'infanzia quando io e mia sorella avevamo una 'tata', Maria (Mariute come era chiamata dai suoi), originaria della bassa friulana; quando tornava dalle ferie ci portava sempre un bel pezzo di Latteria, che, anche se ben incartato, emanava un tal profumo di latte, burro e... formaggio da non resistere! Me lo ricordo ancora adesso!

Anche la passione per le storie dei formaggi nasce da lì... E' aumentata poi sempre più quando per studio e lavoro ho iniziato a frequentare allevatori e casari. Al di là di quello che potevo (e posso) vedere io, c'erano fatti e storie che solo loro sapevano, ma che volentieri condividevano, e così pian piano mi sono appassionato e ho deciso di fare da portavoce di una piccola parte di quel mondo.

- **Posologia e modalità d'uso del... formaggio!**

Il formaggio è un alimento quasi completo, al punto che basterebbe aggiungere soltanto un piatto di verdure, magari a foglia verde, per soddisfare le esigenze in nutrienti di un pasto. Ma su questi aspetti lascio la parola agli esperti del settore... (sempre che non pensino che il Quartirolo sia un formaggio magro!).

Quanto al 'come', il primo concetto che si deve tenere a mente quando si vuole mangiare formaggio, (uno o più) con soddisfazione sensoriale, è che bisogna estrarlo dal frigorifero in anticipo rispetto al momento della degustazione, il tempo necessario affinché raggiunga una temperatura adeguata, ovvero almeno 16° C- 18°C. Poi va preparato, pulito se necessario, tagliato per bene (poi ti

spiego...), messo nella giusta sequenza di sapore. Insomma, con il cacio non si scherza!

- **“Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere”.** Cosa pensi degli abbinamenti con i formaggi. Meglio gustati in purezza o... abbinati a... ?

Ecco in questo sono un pochino integralista... Siccome suppongo che il formaggio sia buono, perché abbinarlo a qualcosa? Casomai posso utilizzare le pere o altra frutta o altri prodotti, come ‘separatori’ di sapori.

Nel caso (toh... un caso, e che caso!) volessi assaggiare dei formaggi saporiti, per esempio dei caprini, e se la stagione me lo consente, trovo che i lamponi freschi e maturi, siano un ottimo cibo da alternare. Allo stesso modo sono eccellenti fette sottili di mela verde, che possono pulire la bocca anche dai sapori di formaggi vaccini grassi e stagionati. Comunque si possono trovare una quantità quasi infinita di abbinamenti, basta assaggiare e sperimentare. Però... evitate di propormi l’abbinamento con “composta di cipolle rosse di tropea caramellate all’aceto balsamico, zenzero e...” Capito !?

- **Recentemente ho scoperto la Fontina DOP visitando una realtà Valdostana che la produce in Alpeggio. In queste vallate ad un’altezza media di 2000 metri gli animali vengono alimentati in pascoli ricchi di una particolare vegetazione che conferisce al latte caratteristiche ben più peculiari dell’allevamento a fondo valle. Nonostante questo, non si può distinguere dall’etichetta una fontina d’alpeggio e una di fondo valle, visto che la marchiatura è la stessa, e non è permesso dal disciplinare aggiungere nulla oltre la specifica della DOP. Cosa ne pensi, e come valuti per la conoscenza del consumatore la parte descrittiva delle etichette?**

Questo è l’argomento di una battaglia che combatto da tempo.

Proprio in questi giorni comunicavo a degli studenti questi concetti. Bisogna che i consumatori capiscano dove sta la qualità, e le etichette, lo permetterebbero. Anche l'uso di marchi sulle forme (in Francia succede già da tempo) possono indicare la provenienza di un formaggio. Se però i produttori si mettessero d'accordo e facessero azione comune, forse... potrebbero ottenere qualcosa. So che non è facile. Ma... la battaglia continua!

▪ **“Formaggi e birre artigianali”. Una moda o... ?**

Tutto è moda, nulla è moda...

La birra, anzi le birre (cit.) presentano una varietà di profumi, aromi, sapori e gradazioni alcoliche, che si possono perfettamente abbinare con qualsiasi alimento; in particolare l'abbinamento con i formaggi, che per varietà e complessità non sono da meno delle birre, rappresenta una delle 'sfide' tra le più appassionanti. Ogni qualvolta mi si presenta l'occasione di organizzare una degustazione di 'birre e formaggi', soprattutto con Schigi o Kuaska, due guru italiani delle birre, non posso esimermi ! Anche se ne esco sempre abbastanza brillo...

▪ **Ormai mi conosci... Dimmi che formaggio mi proporresti ?**

Il Blu di bufala, blu perché ha le muffe blu-verdi come quelle che si usano per fare il Gorgonzola. Lo ho associato a te perché è saporito e persistente! Se mangiato durante il pasto direi che è perfetto abbinarci un Buttafuoco! Se invece si mangia alla fine del pasto... accompagniamolo con un passito da uve brachetto (così gli esperti di vino hanno un motivo per prendersela con me!)

▪ **Mi hai fatto venire voglia di tagliarmene un pezzetto!
Ma aspetta un po', leggevo che insegni a “tagliare” il formaggio... Questa è bella, mi vuoi spiegare?**

Partendo dall'assunto che ognuno deve mangiare tutte le parti

rappresentative di un formaggio, questo fatto si verifica solo se lo tagliamo correttamente. Poiché la maturazione delle forme avviene per quasi tutti i formaggi (l'eccezione è costituita dagli erborinati), dalla periferia (la crosta) al centro della forma, sarebbe un'esperienza sensoriale incompleta "il mangiare solo la parte centrale, o solo quella più esterna" di un formaggio. Perché se non lo conosco, e non lo so tagliare, posso decidere che le croste non sono importanti.

Ti racconto un aneddoto per rendere meglio il concetto; ho i brividi al ricordo avendolo letto persino su un blog Italiano di cucina molto seguito. Ci sono quelli che tolgono la crosta dei formaggi a crosta fiorita, per renderli più presentabili (sic!). Ho precisato 'Italiano', perché prova ad immaginare di scrivere una frase simile su un blog... francese? Come minimo ti aspettano fuori dalla redazione e ti prendono a torte di camembert in faccia!

Per concludere, se si tagliano bene si possono presentare bene e conservare meglio. Ti aspetto per una dimostrazione pratica!

▪ **In questi anni di esperienza hai avuto modo di assaggiare moltissimi formaggi. Ardua risposta, ma coraggio! Dimmi se qualcuno ti ha colpito in particolare?**

Me ne hanno tirati molti, ma non mi ha mai colpito nessuno... Ahahahaha A parte gli scherzi, senza ombra di dubbio, quello che mi ha colpito di più è stato il **Tchoukou, il formaggio dei Tuareg**. Si tratta di un formaggio non salato e 'secco'. Questa tipologia è pressoché unica rispetto alle nostre abituali, sia per dimensioni che per aspetto, ricorda una sfoglia.

Curiosamente mi trovo a constatare che, anche uno degli altri formaggi che mi ha colpito, non è salato. Si tratta, come forse avrai intuito, del **Pannerone (lodigiano)**, famoso

soprattutto per il suo sapore dolce-amaro e per le note di burro che si percepiscono al naso prima, e in bocca poi.

Poi... potrei dirtene uno per ogni lettera dell'alfabeto, ma mi fermerò alla lettera B. B come Bitto: "Non potrò mai dimenticare quel pezzo di formaggio d'alpeggio che al naso sapeva di frutta esotica, di ananas in particolare! Stupefacente!"