



FESTA PER "CASEUS". Compie dieci anni il bimestrale dell'ANFOSC e dell'ONAF

di Paola Saraceno



Compie 10 anni il bimestrale Caseus, rivista di arte e cultura del formaggio, organo di informazione dell'ANFOSC (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo) e dell' ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi). Per festeggiare un anniversario così importante si sono dati appuntamento a Potenza nel Museo Provinciale lo scorso 12 giugno, tanti protagonisti di un mondo ancora tutto da indagare e divulgare.

Alla tavola rotonda su "arte e cultura del formaggio" hanno preso parte il direttore editoriale di Caseus, Roberto RUBINO, il presidente ONAF Pier Carlo ADAMI, il giornalista Beppe BIGAZZI, il nutrizionista Eugenio DEL TOMA, il presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Piero SARDO, l'Assessore regionale All'Agricoltura e Sviluppo Rurale, Gaetano FIERRO.

Una rivista per chi ama... *la puzza sotto il naso*, rivolta agli esperti, ma capace di coniugare rigore scientifico e linguaggio semplice e divulgativo. Tirata in 3.000 copie e diffusa in abbonamento postale sull'intero territorio nazionale, CASEUS è diventata la cassa di risonanza dei risultati delle ricerche sulle qualità organolettiche, edonistiche, nutrizionali ed ambientali delle "forme del latte". Da collezionare le schede sui formaggi che indagano le origini, l'area di produzione, i pascoli, la tecnologia e la gastronomia di ciascuna prelibatezza "sotto la lente di ingrandimento" delle firme della rivista.

Ben 205 le eccellenze casearie italiane e non solo recensite in dieci anni di onorata attività a servizio della divulgazione di uno dei più antichi alimenti dell'uomo.

Nell'ultimo numero, le schede su la Greviera Ozierese (Sardegna), il Sot la Trape (Friuli Venezia Giulia), il Krassotiri (Grecia Sud Orientale) ed il Manoura (Grecia Orientale).



<<Caseus meriterebbe di guadagnare il canale edicole – è stato sottolineato negli interventi di Bigazzi e Adami>>. Per Eugenio Del Toma <<la rivista presenta forti note umanistiche con l'esaltazione, accanto agli aspetti tecnico-specialistici, di quelli legati alla cultura del saper fare che permea territori di eccellenza>>. Piero Sardo chiosa : << Il formaggio che attraverso “Caseus” viene sublimato, non è nutrimento ma strumento di piacere, cibo che necessita di cultura per essere realmente apprezzato e giustamente valorizzato. Parole d'ordine: caglio naturale, innesto autoctono, latte crudo, pascoli incontaminati>>. Il forte legame tra qualità ambientale e qualità delle produzioni lattiero casearie è stato il filo conduttore dell'intervento dell'Assessore Fierro. <<Orgoglio della Basilicata sono le oltre 30.000 aziende zootecniche che offrono latte vaccino, ovino e caprino di pregio, materia prima per squisiti formaggi prodotti negli oltre 4.000 caseifici disseminati sia nelle aree montane che di pianura della regione, cuore verde del Sud con il 30% di aree naturali protette>>.

Alla grande festa per il decennale di Caseus, tanti ospiti illustri del mondo della politica e dell'università, rinomati casari, blasonati ristoratori ed autentici buongustai. Straordinari i banchi d'assaggio: **selezione dei formaggi del Sud** (Caciocavallo Podolico, Pecorino di Filiano DOP, Canestrato di Moliterno IGP stagionato in fondaco, Ragusano



DOP); **selezione dei formaggi a latte vaccino del Nord Italia** (Bitto, Erborinato d'Artareggio, Robiola di Roccaverano DOP, Formaggio “Quader” dell'Alta Lombardia, Toma Ossolana).

Dal mondo, poi, Comte Grand Affinage DOP, Cone de Porte Aubry Dop, Lavort, Tomme de l' Ariège direttamente dalla Francia, Etivaz DOP dalla Svizzera, l'olandese Gouda DOP, lo Stilton Dop ed il Cheddar dalla Gran Bretagna ed il tedeschissimo Deichkase.

Grandi “carrelli di formaggi” accompagnati da sublimi insalate preparate per l'occasione dallo chef lucano **Federico Valicenti** nella sua “Luna Rossa” di Terranova del Pollino. Insalate di pere, di spinaci novelli, di sedano, di melone giallo, di peperoni al forno e mandorle, di arance e cipolla di Tropea, di rucola, fragole e albicocche all'aceto di mele e miele.

Per i brindisi di rito, le blasonate etichette della cantina **Basillium Winers** di Acerenza. Lunga vita a CASEUS!

