



NEGRAR. Un prodotto preparato in una ristretta area del Gran Sasso

Presi per la gola dal formaggio fatto dalle donne

Nella sala Domini Veneti una serata formativa sui prodotti caseari con l'abbinamento a vini

La chicca è stata l'abruzzese Pecorino di Farindola

L'abruzzese Pecorino di Farindola, presidio Slow Food e autentica chicca dell'eccellenza casearia italiana, fa la parte del leone in Valpolicella durante la serata formativa sul mondo dei formaggi, nella sala Domini Veneti di Cantina Valpolicella Negrar, promossa a inizio marzo dalla delegazione veronese di Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) guidata da Chiara Tosi.

Far conoscere e apprezzare questo prodotto preparato in una ristretta area del Gran Sasso, dopo il sisma che ha messo in ginocchio l'Abruzzo e legato il nome di Farindola alla tragedia della valanga caduta sull'hotel Rigopiano, è stato il modo di Onaf Verona di dare una mano all'economia delle zone terremotate del Centro Italia e accendere un faro di speranza sul futuro. «Riuscire a comprarne qualche forma per la serata è stato complicato, a dimostrazione del brutto momento che stanno attraversando le aziende e lo stesso consorzio di tutela» spiega Giorgio Buttura di Onaf Verona. «Comunicare via mail non è stato

possibile, anche al telefono il contatto è stato complicato. Alla fine siamo arrivati a un piccolo produttore e ne siamo felici».

BUTTURA ha tagliato e preparato i formaggi per la degustazione insieme ad Alessandro Fanti. Lui è partito dal vino e poi è approdato all'arte casearia, Fanti invece è tra i fondatori a Verona del gruppo Tavoletta aderente alla Compagnia del cioccolato. Tanto per avere sempre orizzonti ampi.

A Negrar, a fare gioco di squadra con il Pecorino di Farindola, c'erano altri numeri uno marchiati Pat o Dop: il Caciocavallo stagionato di Agnone (Molise), il Conciato di San Vittore (Lazio), il Pecorino di Filiano (Basilicata), il Castelmagno (Piemonte) e il Gorgonzola piccante (Piemonte). «Formaggi eccezionali, rari, di qualità altissima, che ho scelto per la lunghissima storia e il gusto unico» spiega Michele Grassi, esperto di tecnologia casearia, critico dei formaggi e autore di vari libri tra cui il *Manuale del Casaro*.

Ferrarese, Grassi è stato il relatore d'eccezione invitato

a Negrar dalla delegazione Onaf per parlare di eccellenze casearie e abbinarle ai vini della cantina cooperativa. Per ascoltare lui e assaggiare i formaggi sono arrivate una sessantina di persone, non solo veronesi. Alcuni estimatori di Grassi sono giunti da Ferrara, altri da Trento e vari paesi del Triveneto. Non sono rimasti delusi, ma affascinati dalla storia e bontà dei formaggi oltre che dagli abbinamenti con il vino.

«**IL PECORINO** di Farindola viene preparato con il caglio di maiale che gli conferisce un sapore unico», spiega Grassi.

«Inoltre, è un formaggio fatto dalle donne, come pure il Conciato di San Vittore. È storia: nelle case, a fare questi prodotti, ci hanno sempre pensato le donne. Anche oggi non ci smentiamo», garantisce. Segnala infatti: «Negli ultimi tempi, ai miei corsi per casari, il settanta per cento degli iscritti sono donne». E, guarda caso, è donna anche la responsabile della delegazione dell'Onaf di Verona: Chiara Tosi guida da due anni un centinaio di associati.



► 20 marzo 2017

«Parlare di formaggi, conoscerli, assaggiarli, è un modo per valorizzare la nostra cultura gastronomica e anche, in questo momento difficile per il Centro Italia, contribuire a risollevarne l'economia» conclude Tosi. •C.M.

L'iniziativa è stata promossa dalla delegazione veronese di Onaf presieduta da Chiara Tosi



La serata di Cantina Valpolicella Negrar



► 20 marzo 2017



Abbinamento tra formaggi e vini della Valpolicella