

# formatges



# italians

MÉS ENLLÀ DE LA PASTA, ITÀLIA ÉS UN TERRITORI GASTRONÒMICAMENT PRIVILEGIAT. US PROPOSEM FER UNA RUTA LÀCTIA I CULINÀRIA ENTRE ELS ALPS I L'ILLA DE SICÍLIA PER DESCOBRIR ELS MÉS DE TRES-CENTS TIPUS DE FORMATGES QUE S'HI ELABOREN.

l'expresident francès Charles De Gaulle va dir en una ocasió que no es pot governar un país que és capaç de produir més de 300 formatges. A Itàlia, sempre en competició amb França, s'han censat 340 formatges diferents, però, com tots sabem, el que compta veritablement és la qualitat. Gualtiero Marchesi, el xef italià més reconegut, recorda encara quan, fa 40 anys, a Milà va fer tastar al xef francès Pierre Troisgros un formatge llobard, el *taleggio*: "Em va dir que era millor que el Pont-l'Évêque, que per als francesos és el millor dels formatges. I jo ho subscric, el *taleggio* té alguna cosa d'extraordinari."

Des de les altures dels Alps fins al càlid mar de Sicília, no hi ha una zona a la península italiana que no tingui un vi típic del territori i un formatge que l'acompanyi a la perfecció. La varietat més gran de formatges es troba a la zona més occidental de la Val Padana, entre el Piemont i la Llombardia. Allà es compten fins a quinze formatges amb DOP (denominació d'origen protegida), entre els quals hi ha *gorgonzola*, *bitto*, *castelmagno*, *grana padano*, *provolone valpadana*, presa piemontès i *raschera*. Amb tot, la reglamentació de les DOP no és fidel a la realitat italiana i no reflecteix del tot les diferències entre territoris diversos en funció

de la llet recollida, les tècniques de transformació i les formes de conservació. En les èpoques més pròsperes, Itàlia ha sabut treure el màxim partit gastronòmic de les poques matèries primeres de què disposava i de la seva gran varietat de microclimes. Carlo Fiori, gerent de l'empresa piemontesa de formatges Luigi Guffanti, sosté: "No oblidem que el formatge és llet fermentada i que la llet no és un líquid blanc sempre igual, sinó que canvia en funció de l'animal, de com s'ha criat i alimentat i del clima."

## EL PAPER TERRITORIAL

Heus aquí la veritable diferència entre francesos i italians. Els primers sempre han tingut com a puntal el territori, vast i pla, adaptat a les pastures de les vaques; els segons han hagut de bregar amb un territori irregular, i han tirat endavant a força d'enginy i de sort a parts iguals. És cert que de vegades han estat de gran ajuda casualitats afortunades, com el que els va ocórrer als habitants de Sogliano al Rubicone, un poble a prop de Rimini, quan es van adonar que les peces de formatge d'ovella dipositades a les coves excavades per amagar el blat dels saquejos dels soldats eren decididament millors que aquelles que es curaven a la superfície. D'aquesta manera va néixer un dels >

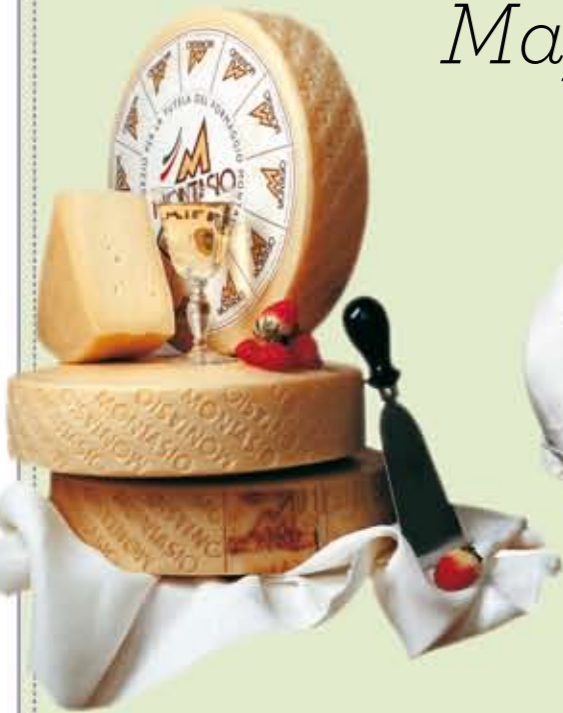


## EL NOSTRE XEF

Hem demanat a Alessandro Castro, un cuiner italià originari de Catània, establert a Barcelona, que ens proposi quatre receptes en què l'ingredient protagonista sigui algun dels quatre grans formatges del seu país: *mozzarella*, *parmigiano reggiano*, *provolone* i *gorgonzola*, tots fàcils de trobar a les botigues. Castro ho ha resolt amb propostes tan senzilles com eficaces, molt pròpies de la cuina italiana, i que us poden servir per preparar un àpat sencer. El nostre xef imparteix cursos culinaris a l'Institut Italià de Cultura de Barcelona, col·labora amb mitjans de comunicació, pertany a diverses confraries de vins i formatges i és membre de l'Acadèmia Italiana de Cuina.

UN 'TOP TEN' AMB SABOR

## Mapa dels 10 grans tesoros lactis



### 1. MONTASIO

Elaborat sobretot al nord-est italià amb llet de vaca, n'hi ha de fresc i de madur (més aromàtic i de sabor intens). És un bon aperitiu i també se serveix cuinat.



### 2. GORGONZOLA

El rei dels formatges blaus. Fet amb llet de vaca, és gustós i més o menys picant. Versàtil i saborós, és òptim com a segon plat, per cuinar o com a salsa.



### 3. PARMIGIANO REGGIANO

Habitual del nord d'Itàlia, és de vaca, semigràs i d'estructura granulosa. Va bé amb qualsevol plat i es pot fer servir, sovint ratllat, per intensificar sabors.



### 4. FONTINA

Es produeix a la vall d'Aosta, és de vaca, tendre i de sabor dolç i suau. Se serveix en primers i segons plats, o com a formatge de taula amb un bon vi negre.



### 5. PROVOLONE VALPADANA

Un formatge de vaca de sabor delicat o més fort, quan la maduració és llarga. Per la seva capacitat de fondre's, és ideal per condimentar els plats.



### 6. GRANA PADANO

Formatge de pasta dura, aromàtic i de sabor intens. S'obté de la llet de vaca i és molt habitual en els plats italians (ratllat, en encenalls...) de l'aperitiu a les postres.



### 7. PECORINO ROMANO

S'elabora a Sardenya, Lazio i Toscana. De massa dura, d'ovella, amb un sabor picant i força aromàtic. Se serveix ratllat i per condimentar pastes i guisats.



### 8. ASIAGO

S'elabora amb llet de vaca al nord-est. N'hi ha de fresc (*pressato*), de sabor dolç, i de madur (*d'alevo*), més fort. És exquisit per menjar sol i ratllat (madur).



### 9. TALEGGIO

Es fabrica a la Itàlia septentrional amb llet sencera de vaca. Se sol menjar, a temperatura ambient, com a postres o com a segon plat, amb vins negres.



### 10. MOZZARELLA DE BÚFALA

Es produeix en set províncies del centre meridional amb llet de búfala. És fresc, blanc i de sabor delicat. Combina amb els plats típics de la dieta mediterrània.

## TIMBAL DE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMÀQUET I CARBASSÓ

NIVELL	TEMPS	RACIÓ
MITJÀ	30 min	2,50 €

Una adaptació de l'amanida *caprese* (tomàquet, mozzarella i alfàbrega), un clàssic elaborat amb aquest formatge fresc de sabor delicat, ideal per a pizzes i per combinar amb pastes i verdures.

Maridatge recomanat: *Lambrusco Chiarli Centenario* (IGT LAMBRUSCO ROSATO DELL'EMILIA) Preu: 7 €

### CHEESE I SLOW FOOD

## En perill d'extinció

Castelmagno d'Alpeggio, al Piemont, Bagòss de Bagoino, a la Llombardia, Formadi Frant, a la regió del nord de Friuli, i Fiore Sardo, dels pastors de l'illa de Sardenya. Són alguns dels formatges italians en perill d'extinció i que Slow Food ha ajudat a salvar. L'octubre passat, a Bra, una ciutat del Piemont on té la seua aquesta associació, va tenir lloc la Cheese 2009, una fira d'aquests formatges "bons, nets i justos". En el certamen hi van participar 60 formatges italians i estrangers, i van rebre la visita de 160.000 persones, de les quals 50.000 no eren italianes. La cita té lloc cada dos anys, per la qual cosa la pròxima edició serà el 2011. Si mentrestant voleu aprofundir en el coneixement d'aquests productes, en podreu gaudir al Saló del Gust, el certamen més important amb segell Slow Food, que tindrà lloc del 21 al 25 d'octubre a Torí. [www.salonedelgusto.com](http://www.salonedelgusto.com)



La fira Cheese té lloc cada dos anys a la vila piemontesa de Bra. A la foto, l'edició de 2009.

productes icona de la regió de la Romanya: el *formaggio di fossa* ("formatge de cova").

Un altre exemple de casualitats favorables és el del formatger despistat que, com explica la llegenda, va unir per equivocació el *caglio* (quall) inutilitzat del dia anterior amb el fresc del dia. Les peces de formatge van ser envaïdes per la floridura, que els va proporcionar un aspecte poc agradable a la vista, però deliciós al paladar. Va ser el començament de la història d'un gran producte italià: el gorgonzola. "Un formatge antiquíssim i de clara identitat territorial", diu Laura Rangoni, periodista i autora del llibre *Turisti per cacio*, dedicat als formatges. "Als voltants de Milà, pa i gorgonzola era el berenar dels nens i el menjar dels obrers.

Avui es pot degustar a tot Itàlia, però sobretot a la capital de la Llombardia."

El punt fort d'una altra dop, el *provolone valpadana*, és la gran difusió a la vall del riu Po. Aquest formatge de pasta filada s'obté de la llet de vaques frisonas i es presenta en les variants dolça i picant, depenent del temps de curació. El *provolone*, explica Laura Rangoni, "és un gran actor que, lluny de voler ser protagonista, s'adapta bé a ser un simple figurant". Molt versàtil a la cuina, substitueix qualsevol formatge a rodanxes i és molt més saludable que qualsevol d'ells. "A més d'incloure'l en els plats llombards, el recomanaria per preparar entrepans calents."

Al rebost excel·lent del Po, el protagonisme és per als formatges de pasta dura, *grana*

*padano* i *parmigiano-reggiano*. Aquest últim té una gran càrrega territorial, perquè es produeix exclusivament a les províncies de Parma, Reggio de l'Emília, Mòdena, Bolonya i Màntua. Cada any s'elaboren al voltant de tres milions de formes *veritables*, tutelats pel consorci homònim, a més d'un gran nombre de pessimes imitacions que arriben d'altres països i envaeixen el món sota els noms de *reggiano* o parmesà. El consorci busca propostes de consum alternatiu, tant a través d'acords amb McDonald's (que a França elabora quinze milions d'entrepans a base de *parmigiano-reggiano*) com de la comercialització de snacks i barretes.

A l'alta cuina, aquest formatge té un ambaixador convençut, el xef de Mòdena >

## AMANIDA DE RUCA, PERNIL I CREMA DE GORGONZOLA

NIVELL	TEMPS	RACIÓ
BAIX	25 min	4 €

Una proposta lleugera que es complementa amb una crema elaborada amb el formatge blau per excel·lència, perfecte per preparar salses i cremes saboroses. Podeu triar-ne la versió dolça o picant, que us animarà l'amanida.

**Maridatge recomanat:** Col de Salici 2008 Extra Dry

(DOC PROSECCO DU VALDOBBIADENE) Preu: 12 €



Massimo Bottura, conegut per plats com les cinc curacions i textures del *parmigiano-reggiano*, amb dues estrelles Michelin al seu restaurant Osteria Francescana. “En la meua professió —apunta— he compost una oda al *parmigiano-reggiano*, perquè quan cries els fills amb aquest producte en percep la qualitat. Crec en el parmesà perquè explica els silencis i les boires de la meua terra, el treball i l'absència de polèmiques.” Bottura intenta anar més enllà dels usos tradicionals d'aquest formatge: condimentar la pasta i donar cremositat al risotto. “Recentment, he substituït la mozzarella pel *tosone* (els retalls del parmesà fresc del dia) en la preparació *in carrozza*: quan es fregeix el *tosone* filat és molt més digerible.”

Els formatges de la part del centre-sud d'Itàlia tenen com a protagonista absoluta la llet d'ovella. És la terra dels *pecorini* amb les DOP Romano, Toscano, di Filiano, Sardo i Siciliano, encara que el producte més meridional és un formatge de vaca conegut com a *ragusano*, que s'elabora a l'extrem sud de Sicília. Entre vaques, cabres i ovelles, hi ha una part del país on el protagonista és un animal molt peculiar, el búfal. És sobretot a la regió de Campània, entre les ciutats de Caserta i Salern, on ha arrelat la cultura de la mozzarella *di bufala campana*, un formatge de pasta filada difós també en altres zones, però que aquí elaboren a força de llet de búfala. En terres pantanoses, on fa molt de temps regnava la malària, les búfales hi han

trobat un hàbitat ideal, i els monjos benedictins que vivien en aquests pujols van ser els qui van començar a transformar-ne la llet en formatge.

### SUPERATS ELS ENTREBANCS...

Resolt el problema sanitari de la zona, la mozzarella de búfala ha romàs com un dels grans productes exportats per Itàlia. Consumida preferentment a la mateixa regió (la Campània n'absorbeix més del 50% de la producció), s'exporta a Rússia, els Estats Units i la Xina, malgrat el seu termini breu de caducitat (només set dies). Superats els escàndols que van afectar negativament la imatge d'aquest formatge, la mozzarella >

## RISOTTO AMB PARMESÀ I CAVA

NIVELL	TEMPS	RACIÓ
MITJÀ	40 min	3 €

La tècnica del risotto s'ha fet popular a la nostra cuina en les últimes dècades. Aquesta recepta és molt cremosa, gràcies a la presència del parmesà, i alhora incorpora un toc nostrat amb l'aportació del cava.

**Maridatge recomanat:** Planeta La Segreta blanc 2008

(IGT SICÍLIA) Preu: 13 €



## ROTLES DE PROVOLONE AMB MELMELADA DE TARONJA

NIVELL	TEMPS	RACIÓ
BAIX	10 min	1,50 €

Una combinació sorprenent per a les postres del nostre menú italià. Us recomanem fer servir melmelada de taronja ben amarga, per tal de jugar amb la barreja de sabors, dolç-amarg, i també amb la textura del provolone.

Maridatge recomanat: *Balbi Soprani 2008*

(DOCG MOSCARTO D'ASTI) Preu: 15 €

es va reivindicar com un producte extraordinari. Ramaders apassionats proporcionen llet a formatgeries molt ben equipades, la més famosa de les quals és Vannulo, una ramaderia-formatgeria on a les búfals se'ls fa massatges, se les dutxa i se les muny a través de sistemes automàtics sofisticats. Alfonso Iaccarino, del restaurant Don Alfonso 1890, ha estat el primer xef amb estrelles Michelin que ha inaugurat un forn de pizzes on fa servir exclusivament mozzarella de búfala de Vannulo.

Aquesta és la Itàlia extraordinària dels formatges, on conviuen forces contradictòries: d'una banda, l'impuls positiu de la recuperació de productes de nínxol de mercat gairebé extingits, com fan Slow Food i altres associacions, i, de l'altra, la burocràcia sanitària, que castiga productes que pertanyen a la història nacional, com passa amb el *casu marzu sardo* (formatge amb cucs) o amb el *caciocavallo podolico campano*, que els formatgers s'obstinen a elaborar amb foc de llenya, ja que estan convençuts que el forn de gas modern poden comprometre'n el sabor. I tenen raó. Llarga vida, doncs, a les tradicions, i un brindis a la tipicitat dels formatges italians, que podreu descobrir només visitant de nord a sud (illes incloses) el país de la bota.

### I PARLANT DE BRINDIS...

Quins vins maridaríem amb aquests quatre fora de sèrie? Aquí va el consell de Lucca Gardini, del restaurant Cracco de Milà, el millor sommelier europeu del 2009: "Amb la mozzarella de búfala campana, una cervesa de sabor farinós i aromes de castanya o un escumós clàssic, per exemple el Perle Nero. Amb el *parmigiano-reggiano*, un gran lambrusco, l'Otello dels cellers Ceci de Parma. Amb el *provolone valpadana*, suggereixo un vi dolç, l'Albana di Romangna Innamorato, de Poderi Morini." I amb el gorgonzola, Gardini intenta sorprendre'ns: "Està molt bé una verema tardana i encara millor un te negre o fumat, que exalta el picant i el sabor intens." ■

## GUIA PRÀCTICA

Algunes adreces on comprar i on degustar els millors formatges, així com altres plats i productes de la gastronomia italiana.



### ON MENJAR

**Le Cucine Mandorosso.** Verdaguer i Callís, 4. Barcelona. Tel. 93 269 07 80. Amb tot el sabor napolità.

**Il Buoni Amici.** Casanova, 193. Barcelona. Tel. 93 439 68 16. Trattoria amb els sabors de totes les cuines italianes.

**Al Contadino sotto le stelle.** Saragossa, 123. Barcelona. Tel. 93 211 08 08. Plats amb formatges de la regió de Basilicata.

**Da Massimo.** Muntaner, 146. Barcelona. Tel. 93 454 81 46. La vera Itàlia, al plat.

**La Cantina di Bacco.** Major, 44. Begues. Tel. 93 639 19 33. *Formaggi misti*, és a dir varietat de formatges italians.

**La Cucanya.** Racó de Santa Llúcia, s/n. Vilanova i la Geltrú. Tel. 93 815 19 34. Cuina artesana italiana.

**Saló del Gust de Torí.** Mostra-mercat bianual de productes enogastronòmics del món, que organitza Slow Food Itàlia.

### ON COMPRAR

**Il Magazzino.** Londres, 103. Barcelona. Tel. 93 209 42 55. Botiga especialitzada de productes italians artesanals i gurmets.

**La Castafiore.** Aribau, 63. Barcelona. Tel. 93 323 41 08. Una botiga gourmet *made in Italy*. Producte fresc i envasat.

**Melocomo.** Pujades, 188. Barcelona. Xarcuteria italiana amb molts formatges.

**La Italiana.** Bonsuccés, 12. Barcelona. Tel. 93 318 20 42. Un clàssic d'especialitats italianes de primera qualitat.

**Da Giorgio.** Av. de Sarrià, 67. Barcelona. Tel. 93 322 86 59. Per als amants de la pasta i, és clar, dels bons formatges.

**El Colmadito Italiano.** Pau Claris, 99. Barcelona. Tel. 93 487 94 82. Formatges del nord al sud d'Itàlia.

**Via Vàlia Formatgeria.** August, 23. Tarragona. Tel. 977 24 39 90. El bo i millor dels formatges d'arreu d'Europa.