



Recensioni

Turisti per cacio - Laura Rangoni

Alla scoperta dei formaggi d'Italia e d'Europa, le varietà, i sapori e le ricette più gustose

Roma, 27/02/2009



Appassionati di formaggio in tutte le forme, tipologie e maniere, non lasciatevi sfuggire questo gustoso quanto utilissimo libro, scritto con mano sapiente, e con un tocco femminile che non guasta affatto, da **Laura Rangoni**, giornalista e scrittrice di talento, grande esperta di gastronomia, basti ricordare alcuni suoi successi come "**Peccati di gola. La Bibbia del ghiottone**" e "**Ammazzacaccia. Dimagrire senza rinuncie? Adesso si può**". Docente di Storia dell'alimentazione presso l'Istituto Alberghiero di Nembro (BG) e presidente del Centro Studi Tradizioni Alimentari ed Enogastronomiche (CeSTAEG), con il quale ha avviato un importante progetto per la divulgazione della cultura gastronomica italiana, Laura Rangoni ci accompagna, pagina per pagina, in un appassionante viaggio alla scoperta della

straordinaria produzione di formaggi italiani ed europei, suddivisi in base alla percentuale di sostanza secca contenuta: fresco, a pasta molle, da taglio a pasta semidura e da taglio a pasta dura; a queste quattro sezioni viene aggiunta una quinta dedicata ai formaggi erborinati. Per una facile lettura, per ciascuna categoria, i prodotti vengono proposti in ordine alfabetico.

Ma come si presenta la "scheda tipo" di questo volume di quasi 500 pagine? Lo schema è preciso e corredato di tutte le indicazioni necessarie: zona di provenienza, tipologia, percentuale di grassi (e come non metterla...), caratteristiche di produzione, storia e curiosità; a ciascuna scheda vengono abbinata una serie di ricette (alcune delle quali corredate di una bella foto a colori), in parte sperimentate e inventate direttamente dall'autrice in collaborazione con amici chef (fra i quali va ricordato **Moreno Cedroni** per averle "prestato" la sua famosa ricetta del "**Gelato al parmigiano**"), in parte provenienti dalla tradizione gastronomica locale o da ricette comuni reinterpretate.

Un libro che induce benevolmente in tentazione, non solo culinaria ma anche turistica, viene naturale immaginare, o ricordare, i luoghi dove nascono questi desiderabilissimi formaggi: il **casu marzu**, pecorino "marcito", cioè contaminato dalle larve della mosca casearia (non impressionatevi, vi assicuro che è buonissimo e sicuro, basta cucinarlo!) ci richiama inevitabilmente la vita rurale e contadina delle zone più calde e assolate della Sardegna; il **rocamadour**, formaggio di capra a pasta molle prodotto in vari comuni della Francia, ci ricorda l'omonima località di straordinaria bellezza, costruita sul fianco di una montagna e meta di pellegrinaggio fra le più famose d'Europa; il **gjetost**, a pasta dura ottenuta da latte vaccino e ovino, ci porta invece in uno dei Paesi più freddi ma affascinanti del nostro continente, la Norvegia. Non mancano, ovviamente, i numerosi prodotti caseari italiani, dalla **ricotta marzotica leccese** (vaccino e caprino fresco) al **pecorino di Filiano** (caratteristico formaggio a pasta dura semicotta prodotto in provincia di Potenza), dalla cremosa **quagliata ligure** (detta prescinseûa) al formaggio d'alpeggio **bettelmat**, a pasta molle (ma viene fatto anche stagionare, addirittura fino a dieci anni!). Insomma una fonte indispensabile per chiunque voglia conoscere uno dei prodotti più affascinanti, antichi e diversificati, in grado di offrirci grandi piaceri a tavola, gustati da soli, con il pane, la pasta, in uno sformato con i finocchi, o per arricchire la polenta, fritto con i peperoni, compagno di verdure o di carni, addolcito da un aceto tradizionale, in uno strudel con prosciutto e pere. Bene, il

formaggio è uno degli alimenti più versatili che conosciamo, a volte esaltante per i suoi sapori intensi, ma, e l'autrice fa bene a sottolinearlo, è spesso ricco di grassi ed è bene mangiarlo con parsimonia, a piccole dosi, non tutti i giorni, magari nelle occasioni di festa. *Turisti per cacio* è corredato anche di un indice alfabetico e di un indice generale, grazie ai quali è possibile trovare facilmente un formaggio come una ricetta. Buona lettura!

Turisti per cacio - Laura Rangoni

Editrice Newton Compton

508 pag.

Euro 22,90