

Come topi nel formaggio per scoprire le caratteristiche di un prodotto caseario

Giro turistico d'Europa dal Vasterbottensot allo Strachitunt

Esperta, tra l'altro, di gastronomia e di storia dell'alimentazione, con più di una cinquantina di testi pubblicati presso varie case editrici, Laura Rangoni, nella quieta solitudine di Blello (dove risiede), ha scritto un libro dedicato a un originale tour gastronomico alla scoperta dei formaggi d'Italia e d'Europa.

Si tratta di «Turisti per cacio», come recita il titolo di questo simpatico volume, che porta sulla copertina il tradizionale topolino tutto contento di potersi gustare il suo pezzettino di formaggio, dopo essere sfuggito alla classica trappola.

L'opera, dopo una breve introduzione, si divide nelle diverse tipologie che comprendono: formaggi freschi, a pasta molle, a pasta semidura, a pasta dura ed erborinati. All'interno di questi corposi capitoli i formaggi sono presentati in ordine alfabetico, naturalmente con le indicazioni della provenienza, percentuali di grassi, caratteristiche di produzione, storia e curiosità; è poi la volta, quasi inevitabilmente, delle ricette connesse ai singoli prodotti, sia che queste siano tradizionali, sia suggerite dalla fantasia, dal gusto e dall'esperienza dell'autrice.

Così, per parlare di un formaggio italiano a pasta molle poco conosciuto fuori dalla zona d'origine, ecco il Caciocotto della Basilicata, presentato nella tradizionale versione «Alla poveretta» e reinventato nella «Sfogliata di ortica,

lardo e Caciocotto».

Parlando invece di prodotti stranieri, potremmo citare lo svedese Vasterbottensot a pasta dura, il principe dei formaggi della sua terra, utilizzato anche grattugiato, come il nostro Parmigiano. Solitamente si utilizza in ricette quali gli «Involchini di salmone ripieni di riso e Vasterbottensot», ma la Rangoni propone al lettore anche i «Cetrioli farciti al Vasterbottensot e sfilaccetti di renna» (carne, quest'ultima, sostituibile con quella equina, non essendo la prima di facile reperibilità da queste parti).

Il volume è splendidamente illustrato con disegni d'autore e fotografie espressamente scattate dopo che sono stati realizzati i piatti spiegati nel libro. E i nostri «formài» bergamaschi, ci sono anche loro? «Certamente - risponde l'autrice - non potevo evitare di citare i migliori prodotti delle nostre valli, dato che, fra l'altro, ne sono una forte consumatrice e li vado a cercare diret-

tamente in loco». Partiamo dal Taleggio, ovviamente, per passare al Branzi, al Formài de Mut dell'Alta Val Brembana, allo Strachitunt. Occupiamoci, per le

ricette, solo di quest'ultimo, tipico dell'Alta Val Brembana; accanto a un piatto tipico, come la «Cicoria con lo Strachitunt», ecco comparire nel volume le «Caramelle Mou allo Strachitunt». Per prepararle basta mettere in un pentolino il latte condensato con il burro e il formaggio a pezzetti, lasciando condensare e intiepidire.

Poi bisogna prendere delle palline di composto, metterle in pirottini di carta e lasciarle raffreddare

in frigo.

Il gusto è un po' originale, ma rispecchia le nuove tendenze della cucina molecolare. Provare per credere!

Enzo De Canio

Laura Rangoni, «Turisti per cacio», Newton & Compton Editori, Roma 2008, pagine 510, euro 22,90.

