

La Confraternita di San Lucio “emozionata” dal Bastardo del Grappa



La Confraternita di San Lucio, con l'assemblea annuale, ha organizzato anche il primo Palio di San Lucio, un singolare torneo caseario a eliminazione diretta

Il Palio di San Lucio 2016

In occasione dell'assemblea annuale della Confraternita di San Lucio, lo scorso 11 marzo, si è svolto il Palio di San Lucio, torneo caseario a eliminazione diretta. Evocato anche dalle torri della battaglia di San Martino e Solferino è stato scelto come campo di scontro il resort Chervò Golf San Vigilio, sulle colline moreniche a sud del Lago di Garda. Il palio è iniziato con un minuto di raccoglimento alla memoria di Giampaolo Mora, per oltre vent'anni presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano e oltre venticinque presidente del Comitato italiano della FIL-IDF. In gara 16 formaggi selezionati dai confratelli della Confraternita: Bastardo del Grappa, Bella Lodi Oro, Burrata, Castelmagno d'Alpeggio, Erborinato di Capra, Gran Pascolo di Capra, n. 3 Grana Padano DOP Riserva, Latteria Fagagna, Maccagno Valle Cervo, Melisseo (stagionato nel miele), n. 2 Parmigiano Reggiano DOP, Provolone Valpadana DOP piccante, Stravej Nostral Piemonteis. Unico criterio di preferenza, il gradimento edonistico sensoriale dei giudici. Si parte con i sorteggi delle coppie di formaggio e dei giudici di gara (3 agli ottavi, 5 ai quarti, 15 alle semifinali 27 per la finale). Dopo le prime eliminazioni restano: Bastardo

del Grappa, Bella Lodi Oro, Burrata, Gran Pascolo di Capra, Grana Padano DOP Riserva, Maccagno Valle Cervo, Provolone Valpadana DOP Piccante, Stravej Nostral Piemonteis. In semifinale la lotta è tra il Bastardo del Grappa prodotto da Basso, il Grana Padano prodotto da Plac, il Provolone Valpadana Piccante di Brazzale e il Maccagno valle Cervo di Bottalla. La sfida finale è tra il Grana Padano DOP-Plac ed il Bastardo del Grappa di Basso, stagionato per 12 mesi; dei 27 giudici (tutti, meno quelli in potenziale conflitto d'interesse), 12 si emozionano con il Grana ben strut-

turato di Plac e 15 si lasciano stregare dall'intrigante aroma del Bastardo! Un liberatorio applauso accoglie l'immediata lettura dei risultati. Alla fine del torneo l'arbitro Vincenzo Bozzetti si rilassa: «Grazie al sostegno del Consorzio del Grana Padano DOP, abbiamo realizzato il primo Palio di San Lucio. Sono contento per l'attenzione e la concentrazione dei giudici di gara, come sono contento per il felice funzionamento della formula progettata; ma soprattutto sono felice per l'elevata qualità sensoriale dei formaggi selezionati dai Confratelli». Il prevosto della Guilde Internationale des Fromageres, Roland Barthelemy, alla fine dell'intenso programma (palio, assemblea, intronizzazioni, cena conviviale, visita alla latteria san Pietro di Goito) ha dichiarato: «Il primo Palio di San Lucio, organizzato con la formula del torneo con eliminazioni dirette, è stato molto interessante e pienamente riuscito! Il mio cuore già emozionato per la qualità sensoriale dei formaggi in gara ha vibrato ancor più intensamente nella “cattedrale” di stagionatura del Grana Padano DOP della latteria San Pietro di Goito!». Alla conclusione dei lavori una ventina di Confratelli sono andati a visitare la latteria San Pietro di Goito, ricevuti dal presidente Stefano Pezzini che, con piglio manageriale, ha mostrato la funzionalità e la sostenibilità ambientale degli impianti della latteria sociale agli interessati visitatori.

I formaggi in gara





I partecipanti



L\'intronizzazione di nove nuovi soci



Il momento dell\'asaggio

La Gilda dei Formaggiai e la Confraternita di San Lucio

Nata a Piacenza il 4 marzo 2015, la Confraternita di San Lucio è affiliata alla storica “Guilde International des Fromagers – Confrérie de Saint-Uguzon”, nata in Francia nel 1969, per merito di Pierre Andruet. La “Guilde” raccoglie nel mondo circa 6.300 membri, “intronizzati” in 496 Capitoli. È presente in 33 Paesi, tra i quali una dozzina di Paesi europei, la Repubblica Ceca, la Russia, gli Stati Uniti d’America, il Canada, l’Australia, la Cina, il Giappone e alcuni Paesi latinoamericani. «In questi anni di allargamento dei singoli orizzonti, anche la nostra Confraternita si sviluppa e si mette a disposizione degli operatori italiani – dichiara Hervé Davoine, presidente della italiana Confraternita San Lucio – che desiderano avvalersi della Confraternita per valorizzare la cultura di tutta la filiera lattiero-casearia. In questo

senso, abbiamo celebrato il 496 Capitolo della Gilda di San Lucio, con l’“intronizzazione” di nove nuovi soci. Due gentili consorelle: Chiara Zaccarini, export manager della 3A di Arborea e Cinzia Nardelli, assistente del DG del Consorzio del Grana Padano. E sette nuovi confratelli: Federico Cremaschi, co-titolare della Micromilk; Davide Iovino, funzionario commerciale della Disalp di Piacenza; Marco Taverna della Edizioni Turbo; Mario Cappa del Caseificio Sepertino; Marco Nocetti, responsabile tecnico del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano; Vittorio Emanuele Pisani, direttore del Consorzio Provolone Valpadana; Stefano Berni, direttore generale del Consorzio di Tutela del Grana Padano». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per contattare e seguire la Gilda dei Formaggiai, visitare il sito internet: gildedesfromagers.com



Bastardo del Grappa

L’area di produzione del formaggio Bastardo del Grappa interessa il territorio del monte Grappa e i comuni dell’Alto Vicentino. Nasce nell’800 come prodotto stagionale degli alpeggi del Grappa e venne denominato “Bastardo” perché figlio del latte di due lattifere (vacca e capra), e ibrido nella tecnologia orientata all’Asiago Pressato ed all’Asiago d’Allevio.

Oggi è regolarmente prodotto con latte vaccino semigrasso, con coagulazione presamica e pasta semicotta. Molte sono le variazioni sensoriali tra i diversi prodotti, a seconda della variabilità dei foraggi nelle diverse zone del massiccio del Grappa. Il prodotto stagionato 12 mesi del caseificio Basso di Mason Vicentino viene così descritto dall’arbitro del palio, Vincenzo Bozzetti: «È un formaggio duro, avente in crosta evidenti segni di lunga stagionatura. Prodotto con solo latte di vacca, si presenta di buon colore bianco, tendente al giallo paglierino e con una abbondante occhiatura tipica della eterofermentazione aromatica. Il sottocrosta è leggermente imbrunito da miceli di stagionatura. Al taglio presenta un odore chiaro e forte del latte di montagna con note intense di lievito ed erba fresca. In bocca offre un netto sapore dolce leggermente acidulo, liberando poi una generosa varietà di aromi di erba in fiore, agrumi e brodo di carne. Dopo un’attenta masticazione si apprezza anche un’ottima solubilità e una significativa adesività che favorisce la persistenza aromatica nel cavo orale. Molto piacevoli le note aromatiche finali, leggermente astringenti e con sensazioni di mandorle».

BASTARDO DEL GRAPPA
(Modello ETANA di V. Bozzetti, B. Morara, M. Zannoni)

