

Al Biofach la premiazione dei formaggi bio

25 gennaio, 2012 - <http://www.greenplanet.net>

Feta, ricotta, pecorino, mozzarella e tanti altri: ben 142 i formaggi biologici provenienti da caseifici persi tra i monti e le valli di Italia, Germania, Svizzera, Austria, Danimarca, Francia, Belgio, Olanda, Spagna e Grecia iscritti alla 6° edizione di BioCaseus, la rassegna internazionale per il Premio del miglior formaggio biologico organizzata da UPBIO – Unione Nazionale dei Produttori Biologici e biodinamici FederBio e Consorzio Ecosviluppo Sardegna (promotore e finanziatore esclusivo delle prime due edizioni, 1999 e 2001), in collaborazione con Consorzio garanzia BIO, ASAB Sardegna, ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), Biol Italia, Veneto Agricoltura, Bioland Südtirol, Bioforum (Belgio), Verein Handwerkliche Milchverarbeitung (Germania), Bioland (Germania), Biosuisse (Svizzera), CAAE (Spagna), Synabio (Francia), Dio (Grecia).

36 i formaggi classificati, tre per ciascuna delle 13 categorie riconosciute, basate sul tempo di stagionatura e sul tipo di lavorazione: freschi a pasta molle senza crosta, ricotta, pasta molle con crosta, pasta molle con crosta lavata, pasta molle con crosta fiorita, pasta semidura (4-8 mesi di stagionatura) vacca, pasta semidura (4-8 mesi di stagionatura) ovicaprino, pasta dura (oltre 8-16 mesi di stagionatura), pasta dura (oltre i 16 mesi di stagionatura), pasta filata fresco, formaggi erborinati, formaggi aromatizzati.

Una giuria di 50 esperti composta da esponenti dell'Istituto per la qualità e le tecnologie agroalimentari di Veneto Agricoltura, da delegati ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio) del Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna, da rappresentanti di Consorzi di Tutela di formaggi DOP, da rappresentati sia italiani che esteri del commercio, da rappresentanti di scuole casearie ha valutato i formaggi (ogni formaggio partecipante è stato valutato da almeno 6 giudici), esaminando in sequenza odore, sapore-aroma, struttura, aspetto della forma, colore, occhiatura e consistenza. La scheda adottata per le valutazioni attribuiva il 60% del valore agli aspetti più propriamente organolettici, quali l'odore, il sapore-aroma e la struttura della pasta, il 30% alle caratteristiche estetiche della buccia e della pasta ed il 10% alla consistenza della pasta.

La premiazione dei formaggi classificati avverrà durante la fiera Biofach di Norimberga, il 15 febbraio alle 15 nella Halle 1 stand 450 del Mipaaf. Il giorno successivo sarà possibile partecipare al focus group di discussione su 'Linee guida per la produzione di buoni formaggi biologici'.

Dal 1999 a oggi, con appuntamento biennale, i produttori di Italia, Francia, Spagna, Austria, Germania, Olanda e Belgio si sono sfidati a suon di innovazione e tradizione, per permetterci di comprendere che i formaggi biologici sono molto buoni e possono, meglio di altri, interpretare la tipicità e la cultura dei luoghi e delle genti che li hanno generati.

BioCaseus, una vera e propria rassegna di autentici capolavori di arte casearia, mette infatti in luce le eccellenze di questo mondo, in buona parte da scoprire, nascosto negli angoli più remoti delle campagne di tutta l'Europa, dove gli animali vivono in stalle spaziose, vanno al pascolo, sono nutriti in modo naturale; dove si persegue un modo di fare agricoltura che considera l'allevamento degli animali e l'avvicendamento delle colture agrarie come il necessario completamento dei cicli della fertilità del terreno e che considera la produzione di formaggio come il modo più naturale e antico per conservare tutta la ricchezza del latte, delle erbe, dei batteri e dell'ambiente nel quale è nato.