



## **Brunch per duo del 15/10/2017**

minutaggio: 12''45'

### **TRASCRIZIONE:**

Tanto per cambiare, parliamo di formaggi. In questo caso il prossimo fine settimana, dal 20 al 22 ottobre, Bergamo che noi abbiamo visitato di recente, diventa la capitale dei formaggi con una rassegna che si intitola Forme, che ha all'interno una serie di appuntamenti, ma li spieghiamo meglio che sono molto interessanti con colui che si è inventato questa rassegna ed è un po' considerato in Italia il signore dei formaggi, Alberto Marcomini.

**RC:** *Ciao Alberto, ben arrivato su Radio Capital.*

**AM:** *grazie, grazie a voi e a tutti i radioascoltatori.*

**RC:** *allora, Alberto, da dove partire per questa rassegna? Raccontare cosa?*

**AM:** *raccontare un po' di tutto, ma soprattutto devo solo dire questo che il luxury cheese, per esempio, che è uno dei 3 momenti di questa avventura, è una provocazione, significa valorizzare il formaggio per quello che è. Parliamo sempre di formaggio artigianale e non industriale. Purtroppo in questi anni il formaggio non è mai stato valutato per quello che è, si è sempre cercato di comprare il formaggio al meno possibile, senza tenere conto la grande fatica che si fa, che fa un artigiano a produrre, anzi a fare il formaggio. Perché fare vuol dire che si fa con le mani, si produce con la macchine.*

**RC:** *ti interrompo solo un momento per dire, luxury cheese è questa rassegna dei formaggi più costosi e quindi più preziosi del mondo.*

**AM:** *poi, ovviamente ci sono delle provocazioni. C'è una ricotta serba di asina che costa 8/900€ al kg e bisognerebbe solo stracciarsi le vesti per avere un formaggio del genere. Ma noi non vogliamo presentare i formaggi per gli sceicchi o i miliardari, assolutamente no. Questa cosa significa voler presentare i luxury cheese, che costano, ma costano il giusto perché non ci saranno solo i formaggi fenomeni che costano una barca di soldi, ci saranno dei formaggi con una stagionatura molto lunga, quindi 10 anni per un Parmigiano Reggiano, 10 anni per un bitto, 10 anni vuol dire una perdita di calo-peso incredibile. Quindi deve costare al di sopra dei 50€ al kg, è questa l'idea che mi ero fatto quando ho pensato a una cosa del genere. Quindi valorizziamo, diamo il vero valore, sia intrinseco che estrinseco del formaggio.*

**RC:** *scusa Alberto, ma chi decide il prezzo di un formaggio che non è conosciutissimo, che in qualche modo viene fatto appunto a livello artigianale? Chi lo decide? Sì, il mercato, ma il produttore dà un aggancio iniziale. Come fai a decidere il prezzo?*

**AM:** *ma il prezzo si decide sempre dal costo della manodopera, normalmente eh, e dalla materia prima. E poi, ovviamente, ci sono delle persone che fanno, prendo un esempio, ci sono in Scandinavia, un signore che fa un formaggio con 3 renne, 3 renne che hanno un nome-cognome, che nessuno lo fa, magari ne fanno due all'anno, e costa 2.800€ al kg. Il prezzo lo fa sì, sicuramente il mercato, ma anche chi ne fa pochissimo. Però sono tutte poesie, sono cose*

*un po' al limite. Io invece quello che voglio attraverso questo limite voglio fa conoscere formaggi nostri, francesi, inglesi, spagnoli, tutti quelli che ci sono nel continente europeo, speriamo ci sia qualcosa anche di oltreoceano, per far capire veramente che il formaggio deve avere un suo valore e deve essere ripagato per la fatica che fa, l'uomo, per fare queste cose qua. Quindi attorno al formaggio c'è un mondo intero, di natura, di vacche, di uomini, di tante, tante cose. quindi bisogna dargli il posto giusto al formaggio. È questa la provocazione del luxury cheese.*

**RC:** *ma ci sono più formaggi, appunto, preziosi in Italia o nel resto del mondo?*

**AM:** *ma, se noi guardiamo le lunghe stagionature a noi non ci batte nessuno, nella maniera più assoluta. Se vediamo, invece, nei formaggi di capra, i francesi non ci battono, e questo è un dato di fatto. E poi ci sono alcune cose della Corsica, piuttosto che in altre Regioni europee, però a noi non ci frega nessuno per quanto riguarda le lunghe stagionature. Questo è un dato di fatto.*

**RC:** *l'ultima cosa che ti volevo chiedere riguardo appunto a questi formaggi: ma il più costoso corrisponde con il più buono? Al di là del fatto che poi, ovviamente, è una questione di gusti, ecc. e quello è normale.*

**AM:** *no, io penso assolutamente no. Il più costoso è come un capo di abbigliamento, come qualsiasi altra cosa. Noi possiamo dare un prezzo a un orologio di marca che tutti conoscono e che vorrebbero tenerlo al polso, e magari ci sono degli orologi molto più buoni, più belli, che costano meno. No, non credo ci sia questo paragone fra il più costoso e il più buono.*

**RC:** *abbiamo ancora altre domande da farti, rimani lì*

**AM:** *Forme, dal 20 al 22 ottobre, a Bergamo, diventa appunto la capitale dei formaggi. Abbiamo già parlato di questa mostra, di questo luxury cheese, insieme ad Alberto Marcomini che, lo ricordo, è proprio il guru dei formaggi che abbiamo in Italia, però c'è anche la finale di Italian Cheese Award ed è il 21 di ottobre. In quel caso è proprio una sfida nostrana.*

**AM:** *la finale è il terzo anno che lo facciamo, ed era sempre un'idea nata per segnalare, premiare chi davvero sa fare il formaggio. Durante l'anno c'è una commissione, presieduta dal sottoscritto, che assaggia tutti i formaggi che arrivano da tutta l'Italia.*

**RC:** *che duro lavoro Alberto!*

**RC:** *alla fine diventa realmente duro, però insomma...*

**AM:** *alla fine diventa duro perché tu cominci a odiare il formaggio. La cosa bella è che ti vengono di quelle novità, di quelle sorprese, che tu non penseresti mai. Che Tizio o Caio fa un formaggio così buono o così cattivo. È una esperienza molto bella, abbastanza unica, e poi ci abbiamo ragionato bene e, quindi, durante tutto l'anno si assaggiano queste cose e poi c'è stata una giuria nel corso di una manifestazione "Formaggi in villa" ad aprile, popolare, che ha dato il suo parere, e poi, alla fine, ci sarà una giuria di esperti, dove ci saranno colleghi giornalisti e tante altre persone, dove io non ci devo mettere il becco, quindi questa selezione passa 3 giurie. Quindi, alla fine, l'ultima giuria sarà il 2,1 alle 14:00, mi pare, e che deciderà il vincitore per ogni categoria di formaggi. Sono 13 categorie, più ci saranno premi alla carriera e tante altre cose.*

**RC:** *come gli Oscar. Senti, ma Alberto, l'ascolto della musica influenza la qualità del formaggio?*

**AM:** allora, io ho avuto delle esperienze meravigliose in Francia quando andavo in un piccolo caseificio dove c'erano delle caprette, delle capre che io amo tantissimo, e loro ascoltavano solo musica classica, come Mozart, o anche musica sacra. E devo dire che lui era il numero uno dei formaggi di capra. Non lo so, probabilmente influenza sicuramente a rendere l'animale più tranquillo.

**RC:** più sereno, certo.

**AM:** se l'animale è sereno, non è stressato e viene curato bene da chi li governa, allora l'animale può solo produrre un latte straordinario

**RC:** come è cambiato l'utilizzo da parte dei ristoratori, nella ristorazione, del formaggio? Un tempo era: si mangiava e alla fine del pasto c'era, appunto, il pezzettino di formaggio. Oggi, invece, ci sono tanti taglieri, che ne so, soprattutto all'aperitivo, trovi, invece, magari dei ristoranti che il formaggio te lo fanno assaggiare, te lo fanno conoscere.

**AM:** io credo che la ristorazione in Italia, in questo è ancora molto indietro rispetto alla presentazione dei formaggi. Ci sono degli appassionati, ci sono dei cheese bar che nascono, ci sono delle enoteche che stanno progredendo molto bene, e molti ristoranti, soprattutto quelli stellati, del formaggio non gliene frega assolutamente nulla.

**RC:** è un prodotto sottovalutato dagli stellati?

**AM:** ma certo, nella maniera più assoluta. Siamo molto indietro, molto molto indietro.

**RC:** Anche, ovviamente se non li sai spiegare i formaggi, oltre a tutto il resto.

Allora, dal 20 al 22 ottobre, quindi, a Bergamo, Forme la rassegna. Grazie ad Alberto Marcomini. In bocca al lupo Alberto.

**AM:** grazie mille. Crepi il lupo. Anzi, che il lupo viva sempre. Vi aspetto tutti quanti e vi abbraccio.