

VareseNews

Uomo, natura e lavoro. Tre ingredienti per un formaggio da sogno

Pubblicato: Lunedì 29 Novembre 2004

L'arrivo a Varese di Carlo Petrini, l'inventore del movimento Slow Food, riporta in prima pagina l'interesse verso tutti i prodotti di qualità legati strettamente al territorio. In provincia di Varese la nuova "star" di questo segmento è un formaggio di capra, il **"Bédura", prodotto nel cuore della Valcuvia** (a Rancio), e salito di recente agli onori delle cronache per aver conquistato il primo premio all'Expo Sapori di Milano. Questo formaggio è prodotto dalla Aristeo, caseificio condotto da **Paolo Satta** e **Paolo Carcano** che commercializza i propri latticini con il marchio **"Formaggeria della Valcuvia"**.

 L'idea di realizzare un formaggio ricercato come il Bédura (il primo da destra nella foto) è derivato da una precisa filosofia che contraddistingue il caseificio valcuviano ed i suoi proprietari. «Dietro la produzione del Bédura e degli altri formaggi che realizziamo – spiega Satta – c'è la **necessità di recuperare il legame tra l'uomo, il suo lavoro e la natura**. Secondo noi la bellezza della natura è tale quando l'uomo è capace di vivere in essa e di trasformarla nel miglior modo possibile. Noi cerchiamo di raggiungere i migliori risultati **coniugando una sapienza antica** (cioè "l'arte" di realizzare formaggi prelibati), **con la scienza moderna** che ci permette di raggiungere la massima qualità organolettica, proprio quello che ricerca Slow Food. Inoltre crediamo che prodotti di questo genere servano realmente ad **aumentare l'interesse sul territorio che ci circonda**. Siamo contenti che il nostro lavoro ed il premio che abbiamo ricevuto siano serviti a far circolare il nome della Valcuvia e a far riscoprire l'antica vocazione di questa zona per i formaggi di capra».

Tra l'altro sembra che proprio Paolo Satta possa diventare in futuro il punto di riferimento per il **primo presidio provinciale di Slow Food, quello del Sancarlin** (o Tzincarlìn), un altro formaggio caprino di cui si sono quasi perse le tracce. «Il presidio del Sancarlin non si è ancora sviluppato perché in Svizzera questo presidio esiste già ed ha segnalato l'esistenza passata del Sancarlin anche nel Varesotto. Comunque **il nostro caseificio sta cercando di mettere a punto una produzione di Sancarlin** che fino ad ora è a carattere sperimentale. Abbiamo raccolto le testimonianze di chi, nel passato, ha assaggiato il formaggio e lo ha visto produrre ed abbiamo sottoposto loro le prime forme realizzate. Inoltre ci siamo messi in contatto con il presidio svizzero per confrontare idee ed esperienze; vedremo come si evolverà la situazione».

Quando si parla della Formaggeria della Valcuvia **non bisogna però pensare ad una produzione su larga scala**: il caseificio serve per il momento una serie di

gastronomie in provincia e, da qualche mese, una quindicina di negozi specializzati a Milano. Ciò che rende orgogliosi i titolari è anche la **fornitura ad alcuni tra i ristoranti più rinomati della zona**. «In questi posti – racconta Satta – la scelta dei formaggi è estremamente oculata. Il fatto che ristoranti come “Da Venanzio” a Induno o “Il Sole” di Ranco abbiano richiesto il Bédura conferma l’alto livello raggiunto dai nostri prodotti e gratifica il lavoro e la ricerca che abbiamo fatto. Anche da Expò sapori abbiamo ricevuto la stessa impressione: diversi ristoratori di rango hanno affermato che **formaggi di questo genere in Italia sono molto rari** così spesso si rivolgono a produttori francesi. D’altra parte proprio dalla Francia arrivano quei formaggi di capra come il Pelardon o lo Chabichou che hanno “ispirato” la nascita del Bédura». La produzione su scala ridotta non rappresenta comunque un ostacolo per Satta e Carcano i quali, anzi, considerano questo un ulteriore segnale di qualità: «Per la nostra filosofia è impossibile lavorare su larga scala in quanto abbiamo la necessità di mantenere un legame molto stretto con i fornitori di materia prima anche perché lavoriamo solo latte crudo. Difficile averne in grande quantità. Inoltre proprio **questa nostra dimensione ci permette di collaborare con Slow Food**, perché possiamo curare il prodotto con il massimo rispetto verso le caratteristiche di tipicità che lo rendono unico». Il reperimento della materia prima rimane un problema aperto nella nostra zona. «**Ci siamo resi conto di non poter aspettare la zootecnia varesina**, per cui abbiamo aperto il caseificio e stiamo lavorando con il latte proveniente dalla provincia di Como. La nostra speranza è che con il passare del tempo nascano allevamenti locali in grado di fornire latte ad un caseificio come questo. Nell’ultimo anno infatti abbiamo iniziato ad acquistare latte varesino e ci auguriamo che ciò diventi la regola. Anche perché quando avremo un quantitativo sufficiente di materia prima dal nostro territorio potremo iniziare a produrre anche la Formaggella del Luinese».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it