



LUIGI VERONELLI

L'ARISTOCRAZIA DEI FORMAGGI

L'Aristocrazia dei Formaggi segue, a qualche mese di distanza, L'Aristocrazia dei Vini, L'Aristocrazia dei Cibi e L'Aristocrazia delle Acqueviti.

Il lettore attento ricorderà. Avevo premesso, ad ogni inserto, il chiaro avvertimento: non erano, non potevano essere, l'esame di tutti i buoni vini e dei loro vignaiuoli, di tutti i buoni cibi e dei loro cuochi, di tutte le buone acqueviti e dei loro produttori; erano « corsa », erano suggestioni. Solo proposito: « provocare » il lettore, costringerlo a riconoscere prima, a dare poi importanza ad una problematica, quella dei cibi e dei vini, minore forse, ma non tanto, e certo resa più importante oggi in cui è urgente la necessità di un ritorno alla terra e quindi anche ai cibi ed ai vini. Il limite e il proposito sono, per questo nuovo inserto, i medesimi.

Formaggio. Alimento ottenuto per coagulazione del latte di vacca o di pecora, di capra, di bufala: è una pasta molle o consistente, che, per il suo alto valore nutritivo (è ricco, infatti, di proteine, fosforo, calcio e grassi), costituisce uno dei cibi più completi, importanti e diffusi; viene prodotto mediante una serie di lavorazioni consistenti essenzialmente nella caseificazione del latte, nella salatura e nella maturazione o stagionatura che avviene per l'azione di particolari enzimi nella pasta messa in vasi o forme collocate in celle con particolari condizioni di temperatura, umidità e ventilazione; può essere classificato secondo l'origine della materia prima che si adopera (formaggio vaccino, pecorino, caprino, di bufala), il contenuto di grassi (formaggio grasso, semigrasso, magro, a doppia crema), la consistenza della pasta (formaggio a pasta dura o molle), al grado di stagionatura (formaggio di lunga stagionatura: parmigiano, lodigiano, eccetera; formaggio di corta stagionatura: emmentaler, groviera, eccetera; formaggio non stagionato: robiola, stracchino, eccetera), l'età (formaggio fresco, vecchio, stravecchio, stravecchione).

La voce, tolta dal Grande Dizionario della Lingua Italiana, mi sembra valida (salvo l'errore della robiola e dello stracchino, formaggi quanto meno di corta stagionatura) con la sola necessità di qualche chiarimento.

La caseificazione si ottiene sottoponendo il latte a un trattamento con il caglio, che coagula una massa di consistenza elastica detta cagliata.

La cagliata viene divisa dalla parte acquosa, lavorata, a volte cotta e salata. E quindi compressa in apposite forme e messa a maturare a temperatura conveniente. La maturazione, o stagionatura, è il processo, ad opera dei batteri e della fermentazione, determinante per lo sviluppo dei caratteri che contraddistinguono poi i diversi tipi di formaggio. La flora batterica varia infatti da regione a regione e si sviluppa in modo diverso secondo il clima, l'esposizione, l'umidità, la temperatura e i caratteri della cagliata, la salatura. Ognuno di questi elementi, in un giuoco costante solo a condizioni costanti, influisce sul sapore, sull'odore, sull'aspetto; in definitiva, sull'appetibilità del formaggio e sul valore commerciale.

In conclusione: i processi di fabbricazione variano di poco, a volte in nulla, da formaggio a formaggio; ciò che li caratterizza, che determina la qualità è soprattutto la maturazione.

L'Italia è Paese di tanti formaggi; mi propongo - mio il giudizio, libero e fazioso - di presentarne ai lettori alcuni tra i più fedeli alla tradizione e quindi alla terra in cui hanno nascita.

Le foto danno, al di là dei testi, qualche suggestione artigianale, io vado sul sicuro: sarà agevole per i lettori trovare i miei formaggi già nel viaggio del loro prossimo week-end.

Luigi Veronelli

LUIGI VERONELLI
**L'ARISTOCRAZIA
DEI
FORMAGGI**

Fotografie
GIORGIO LOTTI
Ideazione grafica e redazione
GIANNI CORBELLINI

Il formaggio in cucina

CACIU ALL'ARGINTERA

Faccio fumare leggermente dell'olio in una padella e vi getto abbondanti fettine, piuttosto spesse, di aglio; le faccio dorare ma non troppo; vi mescolo fette di formaggio pecorino di Giarratana e le faccio imbondire da ambedue le parti; metto l'insieme col suo fondo di cottura in un piatto caldo di servizio, lo cospargo con una pizzicata di origano e lo condisco con sale e pepe; verso nella padella un poco d'aceto, lo faccio ridurre di metà a calore vivo e lo verso sul caciù; lo servo subito, quanto più caldo possibile.

CROCCHETTE DI FONTINA

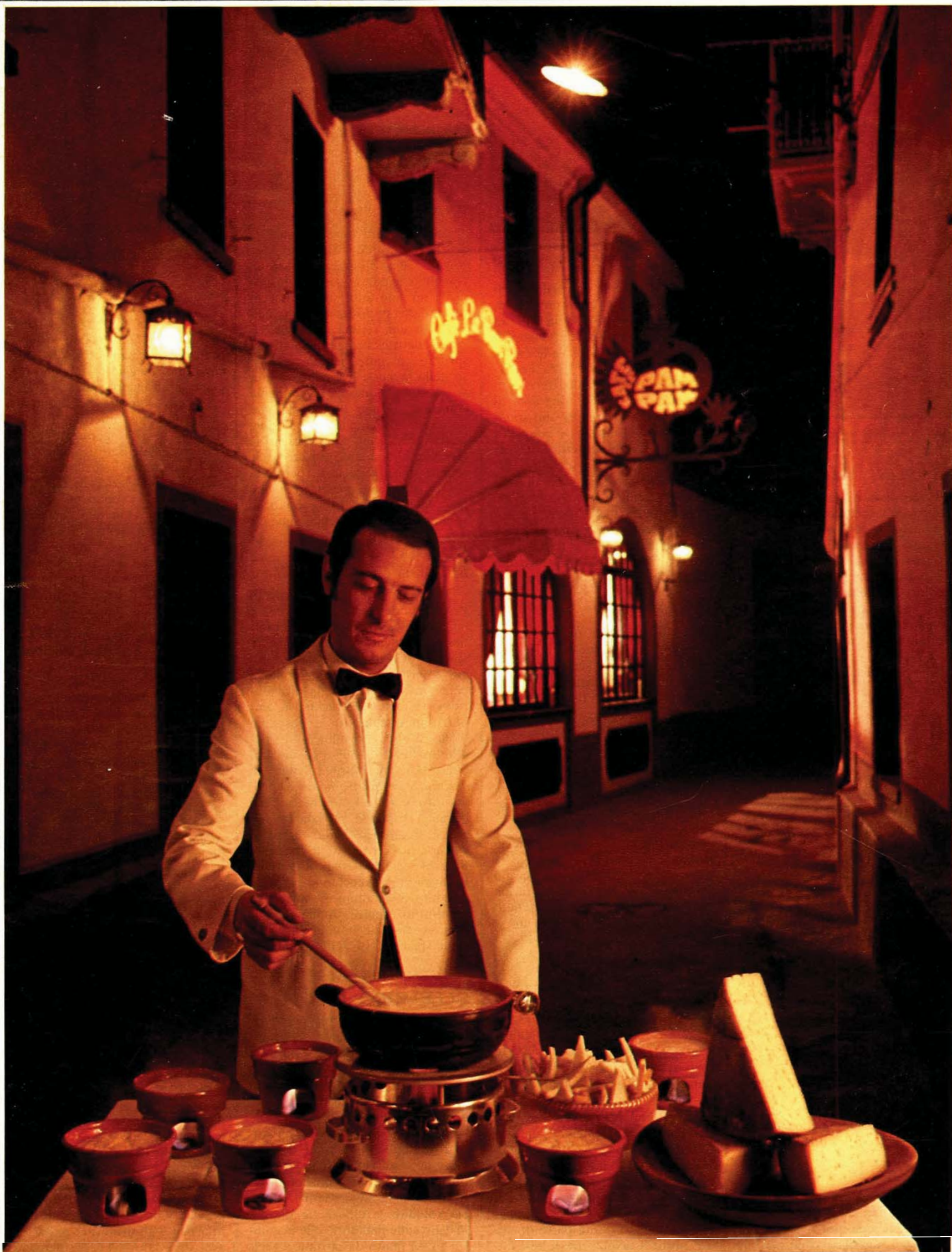
60 grammi di farina bianca e 60 grammi di farina di riso mescolate e setacciate. 500 grammi di fontina di buona qualità, cui ho tolto la crosta e che ho tagliato a dadini. 150 grammi di burro. 2 decilitri di latte. Uovo battuto. Mollica di pane grattugiata. 2 uova intere e 4 tuorli. Olio di oliva di frantoio. Sale e pepe bianco macinato al momento.

Faccio amalgamare in una casseruola le farine col latte, le uova e i tuorli, aggiungo la fontina e il burro e condisco il tutto con sale e un pizzico di pepe. Faccio prendere l'ebollizione mescolando e la mantengo, sempre mescolando e a calore vivo, 5 minuti; verso il composto in una terrina e lo faccio raffreddare. Preparo delle crocchette grandi come uova di piccione, le impano 2 volte con uovo e mollica di pane e le frizzo in olio abbondante e fumante. Le servo ancora sfrigolanti.

FONDUTA

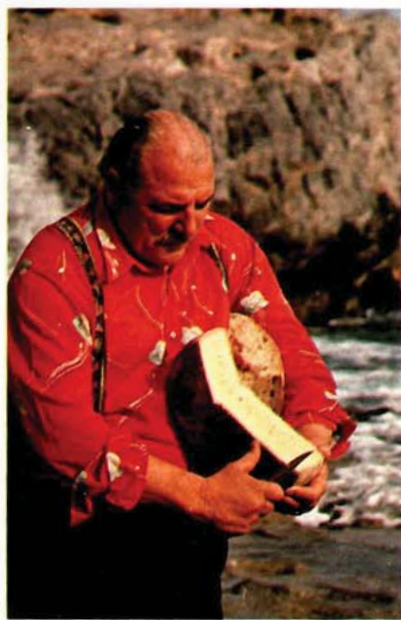
300 grammi di fontina. 3 tuorli d'uova freschissimi. 30 grammi di burro reso molle. Un tartufo d'Alba. Il latte necessario. Un pizzico di sale.

Verso in un tegame mezzo bicchiere di latte e aggiungo la fontina affettata finemente e il pizzico di sale; faccio cuocere a bagnomaria lavorando energicamente il composto in senso trasversale per farlo « filare ». Quando tutta la fontina è bene sciolta e il composto cremoso, lo completo coi tuorli d'uova, diluiti in un poco di latte caldo, e con il burro. Mescolo sino a rendere la preparazione liscia e lucida. La verso in 6 tegamini da porzione, ben caldi, e vi affetto sopra il tartufo d'Alba. Servo subito.



Notte in vicolo Maillet ad Aosta. La fumante fonduta del Café Pam Pam.

Il formaggio in cucina



L'oste Ferrer di Spotorno, gran ricercatore di formaggi sui monti della Liguria.

CROSTINI NAPOLETANI

Ungo di burro una teglia e vi allineo delle fettine di pane anche spalmate di burro. Metto sopra ogni fettina di pane nell'ordine: una fettina di mozzarella, 2 filetti di acciuga dissalati al momento e qualche filetto di polpa di pomodoro. Li condisco con poco sale, pepe nero pestato nel mortaio e origano, li spruzzo bene d'olio e li passo in forno caldissimo una decina di minuti. Li servo quanto più caldi è possibile.

CUSCINETTI LAZIALI

6 fette di pane, senza crosta, di 10 cm. di lunghezza, 6 di larghezza e 2 di spessore, tagliati in due nella larghezza, ma senza staccarli, 150 grammi di formaggio pecorino di Campagnano tagliato in fettine fini. 24 filettini di acciuga dissalati. Qualche uovo battuto. Strutto abbondante. Un poco di farina. Latte tiepido. Sale.

Distribuisco nell'interno di ogni fetta di pane fettine di formaggio e filettini di acciuga; le presso con le palme delle mani, le infarino leggermente e le tuffo, una alla volta, in un solo istante, nel latte tiepido; a mano a mano le allineo in una fondina. Le ricopro con le uova battute e le lascio « impregnare » un'ora. Faccio soffriggere bene l'abbondante strutto in una grande padella e vi allineo i cuscineti, sgocciolati dall'uovo e leggermente salati. Li lascio dorare bene da ambedue le parti e li servo caldissimi.

TIMPANO DI SCAMORZA

Tengo a portata di mano: salame, scamorza e burro. Mescolo uova intere con poco latte e un pizzico di sale. Taglio un pane in cassetta, cui avrò tolto la crosta, in fettine di 1 cm. scarso di spes-



Lavorazione del Pecorino alla masseria Asselta di Castel del Monte.

sore e delle stesse dimensioni dello stampo che verrà poi usato. Metto le fettine di pane in un gran piatto, le ricopro col miscuglio di latte e uovo battuto e ve le faccio rimanere sino a che avranno assorbito tutto il liquido (le rivoltio con cura ogni poco). Ingrassio di burro fondo e pareti di uno stampo piuttosto alto e vi adagio a strati intercalati le fettine di pane e il salame e la scamorza affettati; l'ultimo strato sia di solo pane. « Semino » in superficie qualche pezzetto di burro e passo lo stampo nel forno sino ad avere il timpano ben dorato (circa mezz'ora di forno caldo). Ritiro dal forno, sformo e subito servo.

STRANGUGLI

2 chili di grosse patate farinose lavate e lasciate intere. 400 grammi di farina setacciata. 100 grammi di formaggio pizzolano grattugiato. Una salsa a piacere (sugo d'agnello, sugo di carne, sugo di maiale, sugo di pollo, sugo di pomodoro con basilico). Un altro poco di farina. Sale.

Metto in una casseruola con acqua fredda salata le patate e faccio prendere l'ebollizione; le sgocciolo leggermente dure e le sbuccio; le passo con un setaccio di tela metallica e ne raccolgo la purea sopra il tavolo di marmo infarinato; vi incorporo la farina ottenendone un impasto sostenuto e nello stesso tempo delicato e morbido. Lo divido a pezzi e, con le palme delle mani infarinate, gli dò forma di bastoncini di 2 cm. e 1/2 di diametro; li taglio trasversalmente in pezzi lunghi 3 cm. e 1/2 e, a mano a mano, li incavo leggermente con le dita. Li allineo sopra un gran vassoio, ricoperto da un panno leggermente infarinato; evito che si tocchino. Getto gli gnocchi in una casseruola molto larga con acqua bollente, abbondante e leggermente salata, e li ritiro con una cucchiara bucherellata quando affiorano in superficie. Sgocciolati, li metto in un piatto ovale abbastanza grande, li cospargo con un po' di formaggio grattugiato e una parte di salsa; porto a tavola, mescolo e faccio le porzioni; passo a parte il resto della salsa e del formaggio.



Vacche frisone di ceppo canadese: il buon latte per il Parmigiano-Reggiano.

PANDORATO

Taglio da un pane in cassetta senza crosta fette di 8 cm. per 4 e di 1 cm. di spessore. Con un coltellino a punta scavo ogni fetta da un solo lato, senza intaccare la parte opposta, e metto nell'interno una fettina di mozzarella e 2 filetti d'acciuga dissalati. Le spruzzo col latte tiepido, le passo nella farina e le ricopro di uovo battuto condito leggermente con sale. Debbo insaporirle con un certo anticipo perché l'uovo penetri bene nel pane. Friggo le fette in abbondante strutto e le rivoltio con frequenza (permetto così al calore di penetrare piano piano nel pane e lo rendo bene spumoso). Le servo caldissime.

SPIEDINI CON PROVATURA E ALICI

Taglio a fettine la provatura di Privero, detta anche abbote, e della mollica di pane. Alterno fettine di provatura e di pane in spiedini di legno o di metallo; inizio e termino con una fettina di pane, in maniera che la provatura vi rimanga bene racchiusa. Imburro una teglia (o la cospargo d'olio di oliva), vi allineo gli spiedini spalmati di burro (o di olio) e la passo nel forno. Tollo gli spiedini dal forno quando la provatura è cotta e le fettine di pane dorate. Dispongo gli spiedini su piatti. Aggiungo nella teglia di cottura un composto di burro e filetti d'acciuga pestati a poltiglia in un mortaio calcolando per ogni spiedino 20 grammi di burro e 8 grammi di acciuga; appena la salsa accenna a bollire, la verso sugli spiedini. Li servo subito.

FORMAGGIO ALLE MANDORLE

200 grammi di formaggio Asiago. 50 grammi di burro. 50 grammi di mandorle dolci.

Lavoro il burro con un cucchiaino di legno sino a renderlo soffice e cremoso; grattugio il formaggio e lo unisco al burro; mescolo bene il composto. Ne preparo crocchette grandi come uova di piccione. Sguscio le mandorle, le tuffo un attimo in acqua bollente, le spello, le asciugo e le trito. Faccio rotolare le crocchette di formaggio sulle mandorle e le dispongo su un piatto da portata. Lascio il tutto in frigorifero sino al momento di servire.



Caciocavalli, Scamorze, Burrate e Pecorini sulle rovine di un vecchio trullo.

PANADA

2 litri e 1/2 di brodo. 6 uova. 8 cucchiaini di pangrattato. 10 cucchiaini di formaggio parmigiano-reggiano grattugiato. Sale.

Faccio essiccare nel forno dei pezzi di pane raffermo, li tolgo quando sono leggermente dorati e li grattugio. Batto in una terrina le uova con 5 cucchiaini di formaggio e un pizzico di sale. Faccio prendere l'ebollizione al brodo e vi getto, in una sola volta, il pangrattato; tengo in ebollizione leggera per 2-3 minuti e dò al brodo una certa densità. Lo verso nella terrina sulle uova a poco a poco e battendo in continuazione con l'apposita frusta. Servo subito passando il formaggio rimasto a parte.

SU FARRI

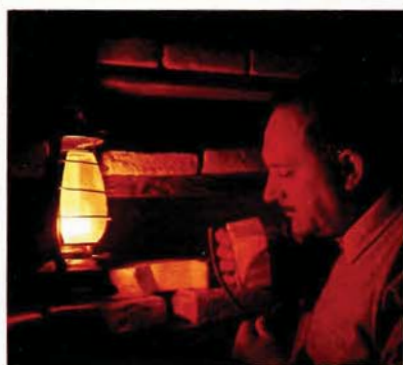
2 litri di brodo di manzo. 200 grammi di semola d'orzo. 150 grammi di formaggio casu cotto di Osilo, fresco, affettato finissimo. Una buona cucchiata di foglie di menta essiccate e pestate a polvere in un mortaio. Un bicchiere di latte acido.

Verso il brodo in una casseruola; a ebollizione vi mescolo a pioggia la semola d'orzo e tengo in ebollizione dolcissima circa mezz'ora; vi mescolo le fettine di formaggio e, sempre a ebollizione appena accennata e mescolando, le faccio sciogliere completamente. Verso nella preparazione la polvere di menta e mescolo. Aggiungo il latte acido e servo ben caldo.

GNOCCHI ALLA CUNEENSE

250 grammi di farina di grano saraceno e 250 grammi di farina setacciata. 100 grammi di tomini di Melle. 1/2 litro di panna liquida. Sale.

Mescolo le due farine e le impasto con un pizzico di sale e con l'acqua necessaria. Faccio riposare l'impasto un'ora. Lo divido a pezzi e, con le palme delle mani infarinate, gli dò forma di bastoncini di 2 cm. e 1/2 di diametro; li taglio trasversalmente in pezzi lunghi circa 3 cm. e 1/2 e, con una



In un caseificio della Valsassina; controllo della Robiola durante la stagionatura.

forchetta, li rigo su un lato leggermente. Li cuocio in acqua abbondante, bollente e leggermente salata e li sgocciolo in un gran piatto concavo di servizio. Li condisco col formaggio che ho sciolto nella panna ben calda e cremosa. Li servo immediatamente.

FRITTATA ALLA SICILIANA

10 uova fresche, 100 grammi di formaggio canestrato di Mistretta affettato fine. 200 grammi di cipolla affettata fine e 100 di strutto (o olio d'oliva). Un pizzico di pepe nero appena macinato. Basilico spezzettato. Sale.

Faccio cuocere la cipolla in una padella con un cucchiaino di grasso, a calore moderatissimo, in modo che stracuocia senza imbrionire; la metto in una terrina e la faccio raffreddare; aggiungo le uova battute e leggermente salate, il basilico spezzettato, le fettine di formaggio, un poco di sale e il pepe e li mescolo. Faccio soffriggere bene il grasso, vi verso il miscuglio di uova e lo mescolo velocemente col cucchiaino di legno; appena la frittata comincia a rapprendersi, scuoto leggermente la padella, la stacco bene dal fondo e la capovolgo; la faccio cuocere dalla parte opposta. Buona calda, è ottima fredda.

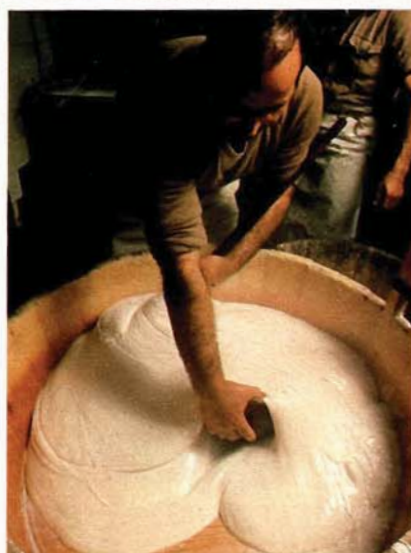
BRODO PIENO DI CALABRIA

2 litri e 1/2 di brodo di manzo o di pollo. 200 grammi di pangrattato, 4 uova intere, 100 grammi di formaggio pecorino crotonese grattugiato al momento. Un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Faccio prendere l'ebollizione al brodo. Frusto in una terrina il pangrattato con le uova, la metà del formaggio grattugiato e il prezzemolo. Getto nel brodo in ebollizione il miscuglio (poco alla volta e frustando). Dopo qualche minuto la zuppa è pronta; la servo subito. Passo a parte il formaggio rimasto.

GNOCCHI FILANTI

2 chili di patate farinose. 2 tuorli d'uovo. 400 grammi circa di farina. 150 grammi di fette finissime di formaggio fontina, 100 grammi di formaggio parmigiano-reggiano grattugiato al momento.



Tenuta Jemma di Torre Lupara (Caserta); si fila la pasta per la Mozzarella.

100 grammi di burro. Una buona salsa di pomodoro. Sale.

Metto in una casseruola piena di acqua fredda salata le patate ben lavate e faccio prendere l'ebollizione; le sgocciolo durette, le sbuccio e le passo a un setaccio di tela metallica; ne raccolgo la purea sopra il tavolo di marmo e, ancora tiepida, vi incorporo 2 tuorli e tanta farina quanta è necessaria per ottenere un impasto sostenuto ma morbido e delicato. Lo divido a pezzi e, con le palme delle mani infarinate, gli dò la forma di bastoncini di 2 cm. e 1/2 di diametro; li taglio trasversalmente in pezzi poco più lunghi di 3 cm. e 1/2 e, man mano, li incavo leggermente nel mezzo premendoli con l'indice e il medio. Li allineo su una salvietta leggermente infarinata, evito che si tocchino, e li lascio un poco asciugare. Li getto in una casseruola, con abbondante acqua, leggermente salata, in ebollizione; man mano che affiorano in superficie, li scolo con la cucchiaino bucherellata e li metto in un grande piatto ovale. Li ricopro con le fettine di fontina e li cospargo con burro cotto al momento a color nocciola; passo a parte la salsa di pomodoro e il parmigiano grattugiato. Se appena possibile, li completo con una affettata di tartufi.

MACCHERONI ALLA PASTORA

500 grammi di maccheroni spezzettati. 250 grammi di ricotta di Conversano. 100 grammi di burro reso molle accanto al fuoco. Abbondante pepe nero pestato nel mortaio. Sale.

Faccio cuocere i maccheroni in acqua bollente leggermente salata. Qualche minuto prima di sgocciolare i maccheroni al dente sciolgo la ricotta in una grande terrina con qualche cucchiaino dell'acqua di cottura; completo questa salsella col burro e molto pepe. Appena tutto è bene amalgamato vi unisco i maccheroni bene sgocciolati. Mescolo e servo subito.



La « carota », per l'assaggio del classico Pecorino romano.

POLENTA ALLA CAMUNA

500 grammi di farina di grana « grossa » da polenta (la cosiddetta bergamasca), 1 litro e 1/2 di latte, 180 grammi di mascherpina di capra di Cevo, sbriciolata, 50 grammi di burro, 125 grammi di burro fuso, 15 grammi di sale.

Preparo una polenta nel modo solito; solo sostituisco l'acqua con latte. Verso la polenta in una terrina e la lascio riposare qualche minuto. La sforno sopra un gran piatto e la affetto. Imburro un tegame di circa 30 cm. di diametro e vi dispongo a strati le fette di polenta intercalate con la mascherpina di capra; cospargo il tutto col burro fuso. Passo il tegame nel forno vivo e lo ritiro dopo qualche minuto con la polenta ben calda e leggermente dorata.

FRICCO

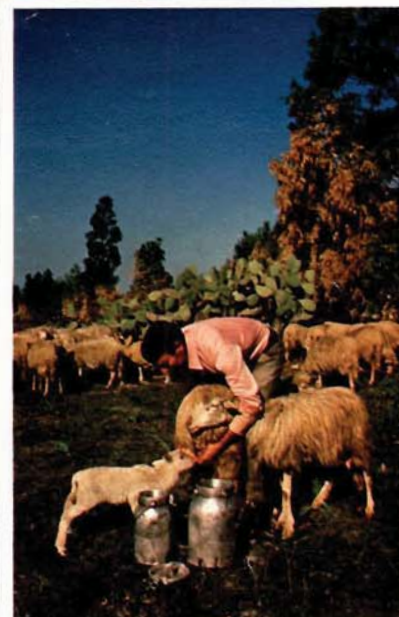
500 grammi di formaggio Montasio. 500 grammi di mele ranette. 100 grammi di burro. Sale e pepe nero pestato nel mortaio.

Col tubo a colonna, detto anche vuotamele, elimino torsolo e semi delle mele; le pelo e le affetto finemente. Taglio il formaggio in fettine altrettanto fini, ne faccio un miscuglio e lo condisco con un pizzico di sale e abbondante pepe. Faccio cuocere in una padella 75 grammi di burro a color nocciola e vi getto il miscuglio di mele e formaggio; mescolo e, appena il formaggio si è bene sciolto ed ha avvolto le fettine di mele, lo lascio dorare da una parte senza più mescolare; rovescio la preparazione come fosse una frittata su un piatto di servizio rotondo; metto nella padella il pezzo di burro rimasto, lo faccio cuocere a color nocciola e vi rimetto la preparazione dalla parte non dorata. Servo il fricco, dorato bene da ambedue le parti, quanto più caldo è possibile.

MACCHERONI AI TRE FORMAGGI

500 grammi di maccheroni. 100 grammi di formaggio Asiago. 50 grammi di formaggio Vezzena. 100 grammi di formaggio grana padano. 50 grammi di burro. Sale e pepe nero pestato nel mortaio.

Taglio l'Asiago a dadini, divi-



L'antichissimo sistema di mungitura praticato dai pastori sardi.

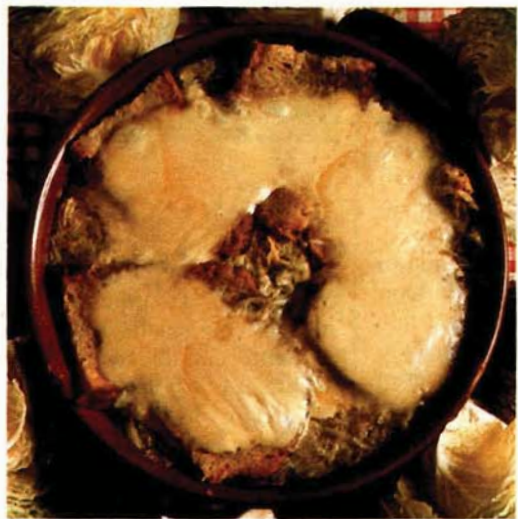
do il grana a scagliette e grattugio il Vezzena. Faccio cuocere i maccheroni in abbondante acqua leggermente salata. Li scolo molto al dente con la cucchiaino bucherellata. Li dispongo a strati in una pirofila e li alterno prima con l'Asiago, poi col grana, infine col Vezzena. Termino con uno strato di pasta e lo irroro col burro (l'ho fatto fondere a parte). Passo la pirofila pochi minuti in forno, e la servo bruciante.

PANZAROTTI CON UOVA E FORMAGGIO

500 grammi di semola di grano duro. 9 uova intere. 100 grammi di cacio-ricotta di Fasano tagliato a dadini. Olio d'oliva di frantoio. Uovo battuto con pochissima acqua fredda. Un pizzico di sale e un pizzico di pepe nero appena macinato.

Lavoro la semola, 5 uova, un pochino d'olio e un pizzico di sale sino ad ottenere un impasto morbido e piuttosto sostenuto; lo avvolgo in un panno bagnato in acqua tiepida e bene strizzato; lo lascio riposare almeno mezz'ora; col matterello ne tiro delle sfoglie. Riunisco in una terrina 4 uova, il cacio-ricotta tagliato a dadini e un poco di sale e pepe; deve riuscire un ripieno piuttosto spesso (aggiungo altro formaggio, se necessario). Tengo le sfoglie bene aperte sul tavolo di cucina e, con un cerchietto di latta rotondo di 8 cm. di diametro, ne traggio delle sfogliette. Con un pennellino inzuppato nell'uovo battuto spalmo le sfogliette; con un cucchiaino metto nel centro di ognuna del ripieno. Ripiego ogni sfoglietta a forma di mezzaluna e, man mano, le allineo in un grande vassoio ricoperto con un panno pulito e spolverato di farina. I panzarotti sono pronti per la cottura. Faccio fumare abbondante olio nel padellone della frittura e vi getto pochi alla volta i panzarotti; dopo di che, li sgocciolo ben dorati e subito li servo.

Nella foto grande, a destra:
all'alpeggio estivo di Chaligne,
in Valle d'Aosta, sullo sfondo dei picchi nevosi
dell'Emilius e della Becca di Nona,
un casaro trasporta a spalla
le forme di Fontina prodotta sul posto.
L'antica « portantina »
si chiama (nel patois locale) « zai ».
La lampada a carburo serve per illuminare
le grotte in cui il formaggio
è messo a stagionare.
Tutto il latte prodotto negli alpeggi estivi
viene trasformato in formaggio.
Qui sotto, due specialità della gastronomia
della valle a base di Fontina:
la zuppa valpellinenze
e le cotolette alla valdostana.



VALLE D'AOSTA E PIEMONTE

Dall'alpeggio ai pascoli padani



AOSTA. Fontina. Do sotto il nome del capoluogo il famoso formaggio prodotto in tutti i comuni della Valle. Segnalo quali migliori produttori: Allain (« Alpi » Allerd, Chez-Norat, Dayllon e Villa).

Brusson (Extrepieraz, Palasinaz e Frufyere), Champorcher (Dondena, Laris, Raty, Troume, e Allegna), Etroubles (Echevennoz), Gaby, Gignod (Planet, Buthier, Montjoux, Cré e Meylan), Gressoney Saint Jean, Nus, Ollomont, Quart (Fontin), Saint-Remi, Valgrisanche (Pionnaz, Vandet, Grand'Alpe e Vieille) e Valtournanche. A base di latte di vacca ha grossa forma cilindrica, peso dagli 8 ai 15 chili, pasta uniforme, grassa e pastosa, di colore bianco-giallognolo, gusto dolce-sapido

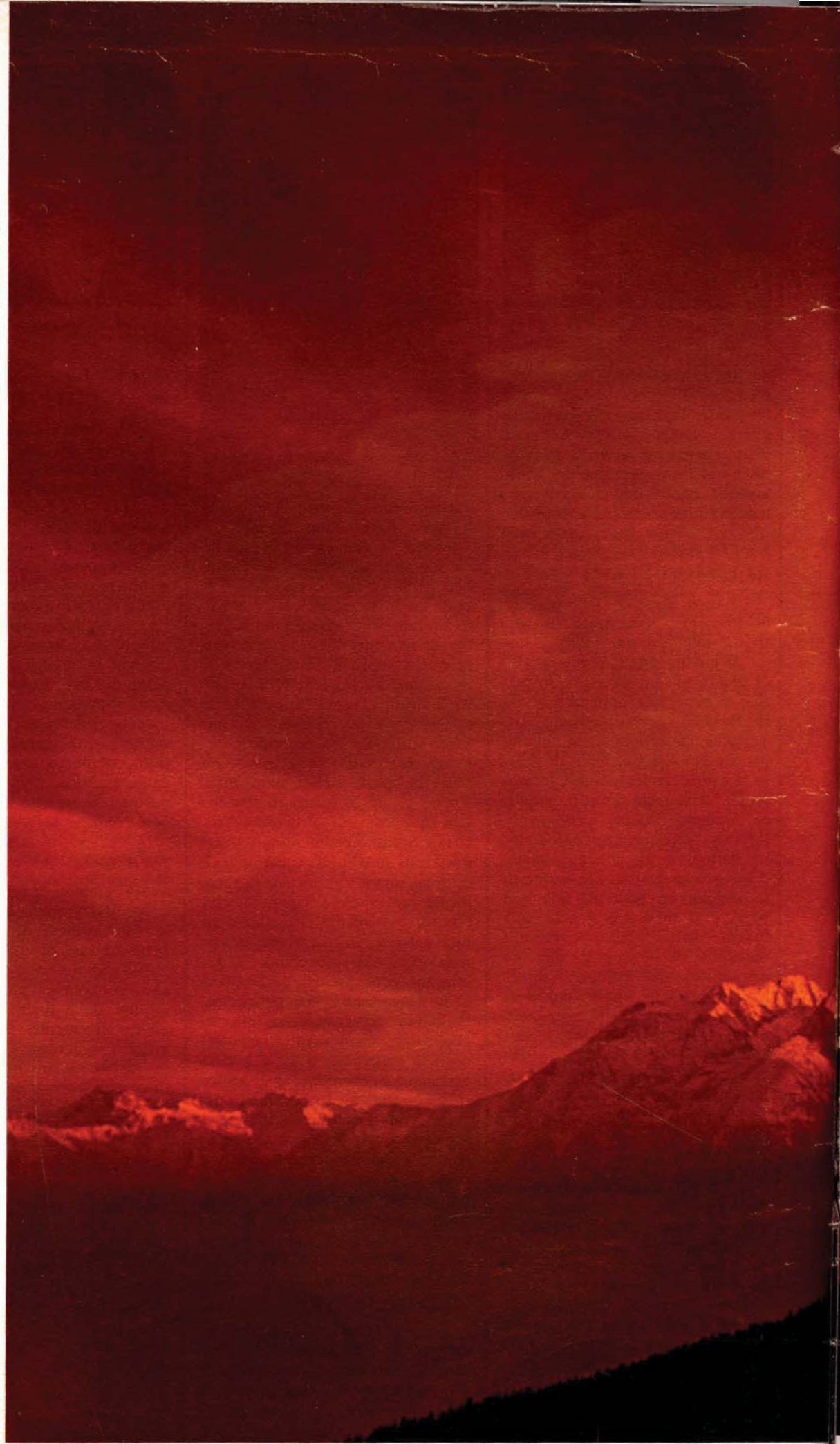
di eccezionale gradevolezza. È formaggio da tavola.

BARGE (Cuneo). *Tomini o Tomette di Barge.* A base di latte di vacca, hanno forma di disco, peso dai 2 ai 3 etti, pasta morbida e gusto « dolce ». Si mangiano freschi.

BOVES (Cuneo). *Toma di Boves.* Ha la migliore provenienza nella frazione San Giacomo. A base di latte misto di capra e di pecora, ha forma di ruota rotonda, peso dai 3

ai 4 chili o dagli 8 ai 10, pasta pressata e tuttavia morbida, e gusto « dolce » se fresco, piccante se invecchiato. È formaggio da tavola.

BRUSSON (Aosta). *Toma di Brusson.* Ha le migliori provenienze nelle località Alpe Palasinaz, Finestra, Frufyere, Moulerasch, Prabarmasch e Muscerolaz. A base di latte di vacca con piccole aggiunte di pecorino, ha grossa forma cilindrica, peso da 8 a 12 chili,





pasta tenera con piccoli occhi di colore giallo-chiaro, odore gradevole e sapore delicato. È formaggio da tavola ch'io consiglio giovane. **CASTELMAGNO** (Cuneo). *Castelmagno*. Ha la migliore provenienza nelle frazioni Chiappi, Chiotti, Valliera, Campomolino e Nerone del comune di Castelmagno e nella frazione Frise del comune di Monterosso. A base di latte di vacca, ha forma di ruota rotonda, peso dai 5 agli 8 chili, pasta pressata con venature

verdi, se giunto a giusta maturazione, profumo intenso di fiori alpini e sapore piccante. Formaggio da tavola, lo considero uno dei vertici della casearia italiana.

CHIAVERANO (Torino). *Tomini di Chia-verano*. A base di latte di vacca, hanno forma di piccoli dischi, peso di 30 grammi, pasta tenera di colore bianco, leggero odore e sapore gradevole, appetitoso, lievemente piccante. Si mangiano freschi.

COAZZE (Torino). *Cevrin di Coazze*. Ha la migliore provenienza in frazione Forno. A base di latte di capra, ha forma di disco, peso tra i 4 e i 5 chili, pasta sbriciolante e bianca da giovane, tenera e giallognola se stagionato, odore acuto e pronunciato, netto sapore piccante. È formaggio da tavola.

CORTEMILIA (Cuneo). *Robiola o Tuma delle Langhe*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Cortemilia, Murazzano, Mombar-

I vigorosi prodotti dell'alta montagna

caro, Niella Belbo, Sinio (cascine Valli, Bricchi, Valle della Croce, Borine, Vallata Sant'Antonio) e nelle località Poggi e San Lino del comune di Ceva. A base di latte di pecora, ha forma di disco, peso da 3 a 6 etti, pasta morbida color panna, odore « dolce », sapore fine (si fa forte sino a piccante conservata sia sott'olio, sia sotto latte di pecora, sia chiusa ermeticamente in albarelle, sia infine nella preparazione del bruss). È formaggio da tavola.

CRESCENTINO (Vercelli). *Tomini di Crescentino*. A base di latte di vacca, hanno forma di disco, peso di 150 grammi, pasta molle, con leggera occhiatura bianca e lucida, profumo di latte fresco e sapore dolce e gradevole (saporito con molto equilibrio se stagionato). Formaggio da tavola.

DEMONTE (Cuneo). *Bra*. Prende il nome della cittadina da cui partivano i commercianti per la raccolta dei formaggi presso i malgari. È prodotto meno bene in numerosi comuni della Piana del Saluzzese e Fossanese. A base di latte di vacca ha forma di ruota rotonda, peso dai 6 ai 7 chili, pasta semi-dura e compatta e gusto sapido. È formaggio da tavola e da grattugia.

DERNICE (Alessandria). *Formaggio di Montebore*. Ha la migliore provenienza in frazione Montebore. A base di latte misto di pecora e di vacca, ha forma di disco, peso da 1 chilo a 1 chilo e 3 etti, pasta semi-dura di colore bianco-paglierino, lieve odore pecorino e sapore bene pronunciato. È formaggio da tavola e da grattugia.

DONATO (Vercelli). *Toma di Valle Viona*. Ha la migliore provenienza dalla Valle Viona, località Le Piane, Pian Bres, Cavenna, Ghiezetti, Gre, Parei e Fornelli. A base di latte di vacca, ha forma di spesso disco, peso dai 4 ai 6 chili, pasta compatta, bianco-latte da giovane, paglierino se stagionata, odore che si fa acuto e sapore gradevole con tendenza al piccantino. È formaggio da tavola.

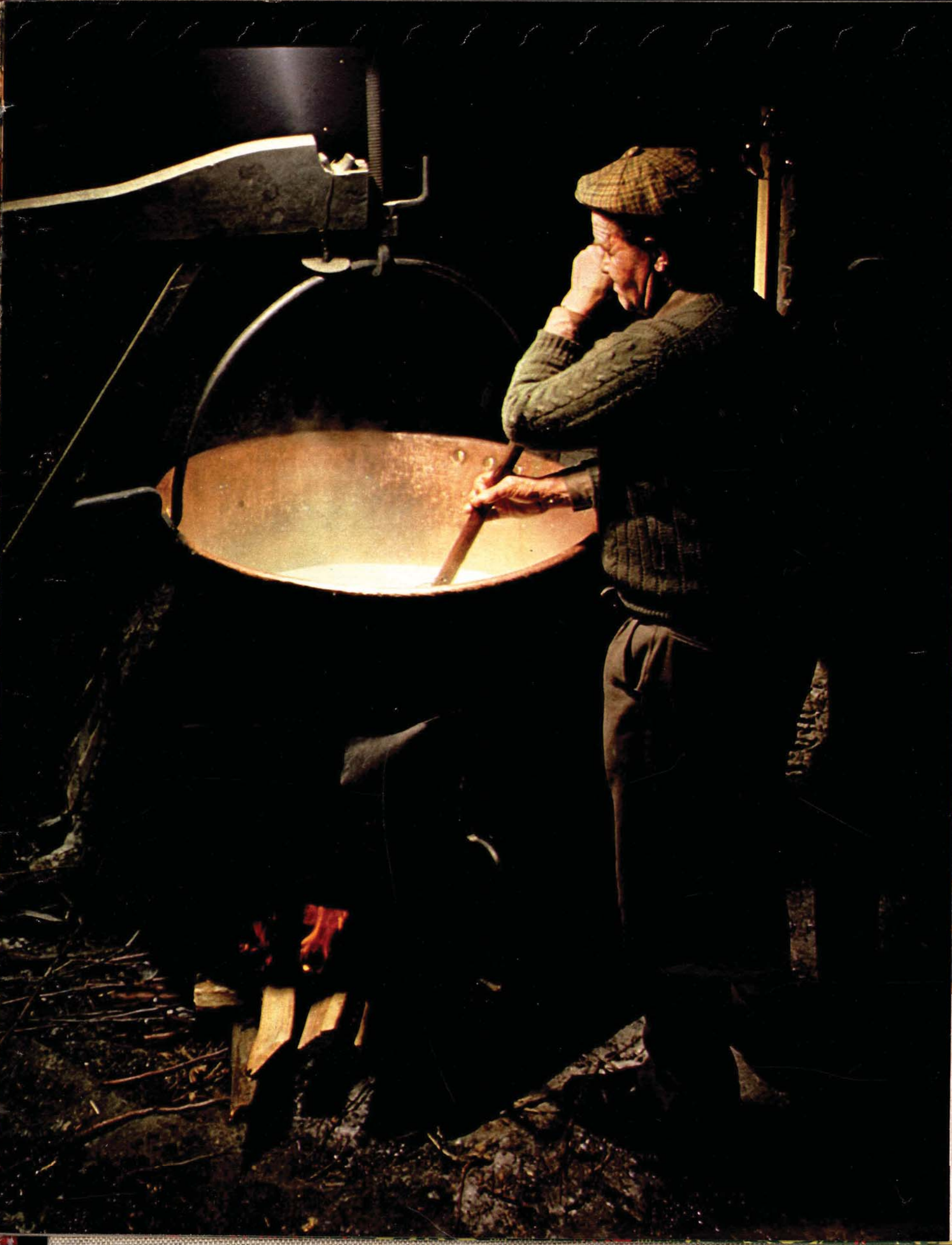
DRONERO (Cuneo). *Tuma del bot*. Ha la migliore provenienza dalla località Celle Maira in valle Maira. A base di latte di vacca, ha forma di disco, del peso di 1 chilo se giovane e di ½ se molto stagionata, pasta compatta con piccoli occhi, di colore paglierino, profumo di cagliata conservata e gusto moderatamente piccante. È formaggio da tavola.

FRABOSA SOPRANA (Cuneo). *Raschera di Frabosa*. Prende nome dal laghetto Raschera alle falde del monte Mongioie. Prodotto in una vasta zona delle Alpi ha le migliori provenienze in frazione Fontane e nel comprensorio Prel, Albe Zucco e Mongioie del comune di Frabosa Soprana. A base di latte di vacca con brevi aggiunte di caprino, ha forma quadrata con angoli smussati, peso dai 7 agli 8 chili, pasta semi-dura di colore panna, odore puntuto, sui generis, e gusto lievemente piccante. È formaggio da tavola.

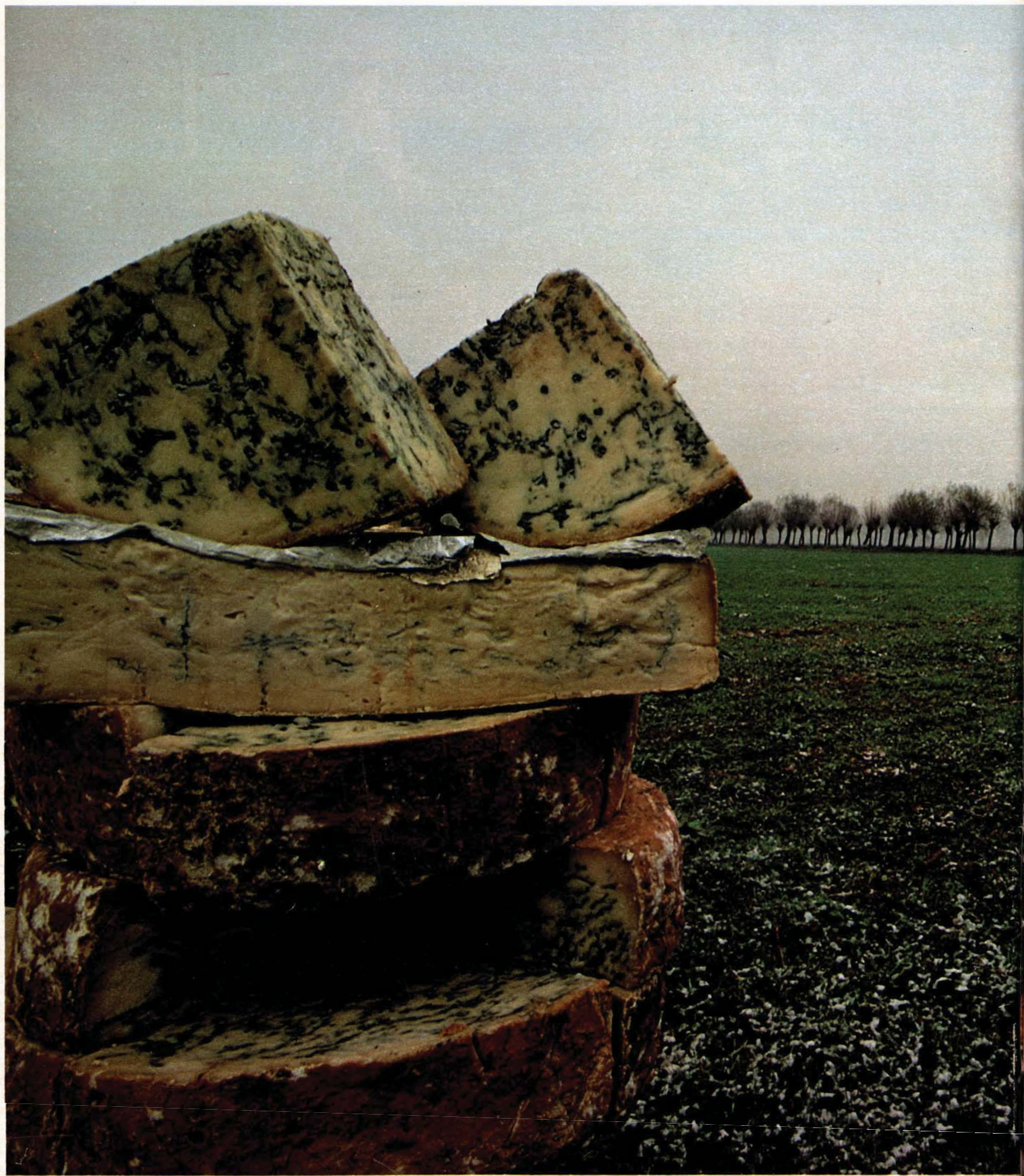
GRESSONEY (Aosta). *Toma di Gressoney*. Prodotta nei comuni di Gressoney Saint Jean e La Trinité, ha le migliori provenienze nelle alpi Spisseu e Gabyet. A base di latte di vacca con piccole aggiunte di pecorino, ha forma di ruota piuttosto irregolare, peso da 3 a 8 chili, pasta salda di colore tra paglierino e giallo, odore gradevole e sapore semidolce se fresco, pronunciato sino al piccante con l'invecchiamento. È formaggio da tavola.



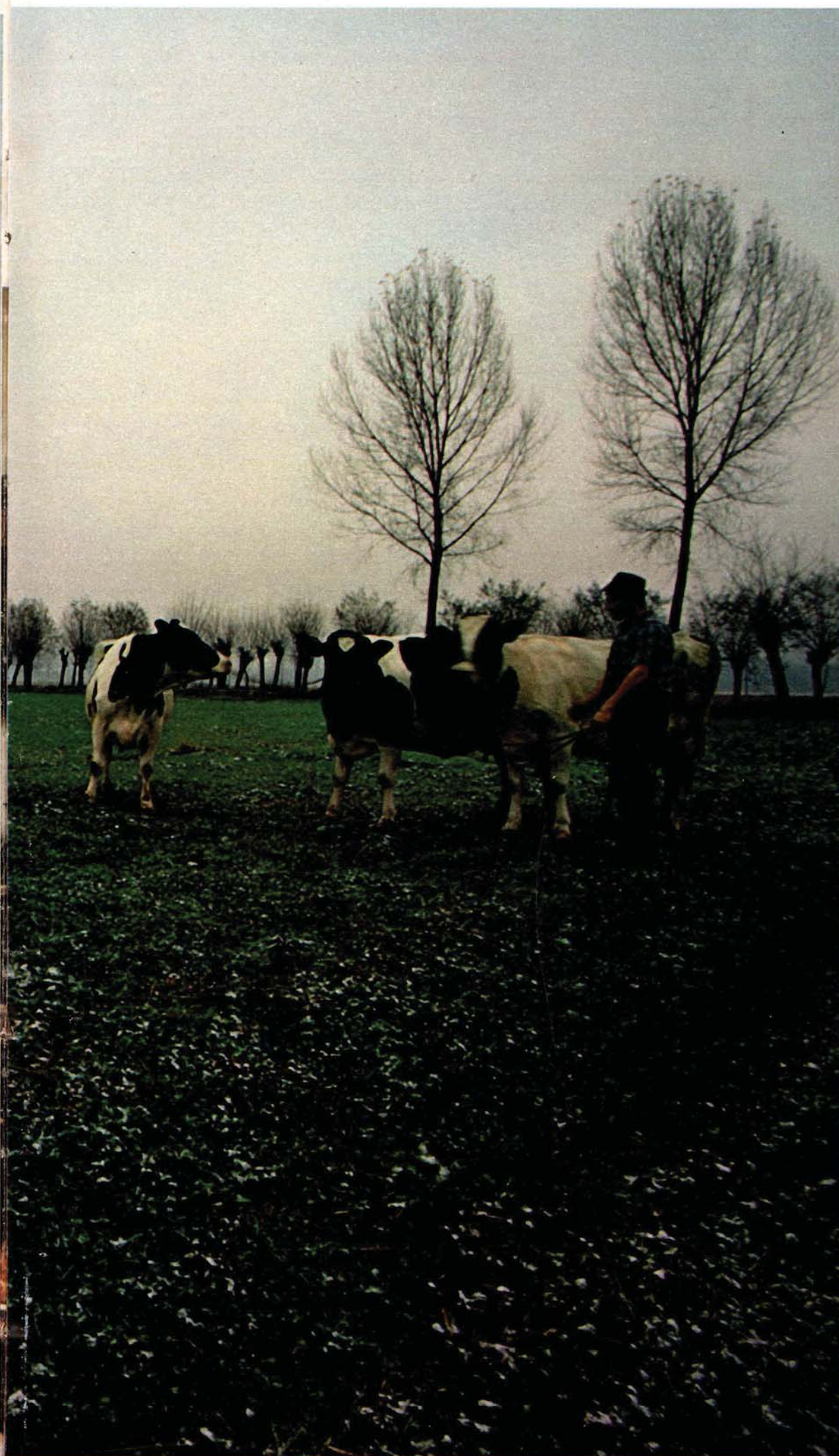
Nella foto in alto, tipici prodotti della Valle d'Aosta: Fontina, Mayentze, Fromadzo megre e una bianca forma di Rebecq, ottenuto dal latte appena munto. Qui sopra, un formaggio, ormai quasi introvabile, delle alte valli del Piemonte: il vigoroso Castelmagno, dalle mufte verdazzurre che ricordano il Gorgonzola. A destra: la cottura della cagliata per la Fontina.



*Tranci di Gorgonzola e vacche da latte nella campagna novarese.
Questo formaggio, di nascita lombarda, viene oggi prodotto soprattutto in Piemonte.
Un tempo, quando lo si otteneva dal latte delle vacche transumanti in autunno verso la pianura,
stracche per il lungo viaggio, veniva chiamato Stracchino di Gorgonzola,
dal nome della località presso Milano dove se ne iniziò la produzione.
Oggi si chiama semplicemente Gorgonzola.*



Il classico "stracchino" conteso da due regioni



LANZO (Torino). *Toma di Lanzo*. Prodotta nella Val Grande e nelle valli di Stura e di Viù, ha le migliori provenienze nei comuni di Chialamberto (frazione Breno) e di Groscavallo. A base di latte di vacca, ha forma di disco piuttosto spesso, peso molto variabile dai 3 ai 20 chili, pasta semi-dura di colore bianco-paglierino, odore caratteristico, bene espresso, e sapore accentuato con tendenza al piccante. È formaggio da tavola.

MELLE (Cuneo). *Tomini di Melle*. Hanno la migliore provenienza in frazione Castellar del comune di Melle e in frazione San Maurizio del comune di Frassinio. A base di latte di vacca, hanno forma di disco, peso di 1 chilo e ½ circa, pasta molle-burrosa di colore bianco, profumo delicato e sapore dolce. Formaggio da tavola.

MONTECRESTESE (Novara). *Spres*. Ha le migliori provenienze nelle località di Alpe Larrecchio e Marogno. A base di latte di vacca con brevi aggiunte di caprino, ha forma di disco piuttosto spesso, peso dagli 8 ai 14 chili, pasta semi-dura di colore bianco-paglierino, lieve-suadente odore caprino e gusto pronunciato sino a piccante. È formaggio da tavola sino ai 10 mesi, poi da grattugia.

ORMEA (Cuneo). *Soera di Viozene*. Ha le migliori provenienze nelle borgate Fasce e Pornassino della frazione Viozene. A base di latte di pecora, ha forma di disco, peso di circa 1 chilo, pasta semi-dura di colore avorio, sensuale odore pecorino e gusto di eccezionale delicatezza. È formaggio da tavola.

PINEROLO (Torino). *Tomini di Talucco*. Hanno la migliore provenienza nella frazione Talucco. A base di latte misto di capra e di vacca, hanno forma di piccoli dischi piuttosto spessi, peso dai 60 ai 70 grammi, tenera pasta bianca se freschi, marrone chiaro all'esterno e paglierino all'interno se invecchiati, e sapore che da delicato si porta, con la stagionatura, a piccante. Formaggio da tavola.

RIMELLA (Vercelli). *Caprino di Rimella*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni Sant'Anna, San Gottardo e Pianello. A base di latte di capra, ha forma di piccolo disco piuttosto spesso, peso da 2 a 4 etti, pasta semi-dura di colore bianco, lieve odore caprino e sapore pronunciato sino a piccante. È formaggio da tavola.

RIVA VALDOBBIA (Vercelli). *Macagn*. Prende nome dall'Alpe Macagno suo luogo di provenienza migliore. È prodotto, meno bene, nei comuni di Camandona, Mosso Santa Maria, Tavigliano Trivero e Vegliomosso in Valsessera e Alagna. Moglia, Campertogno, Piode, Scopa, Scopello, Riva Valsesiana e Rima in Valsesia. A base di latte di vacca, ha forma di disco, peso di 2-3 etti, pasta pressata e tuttavia morbida di colore bianco-avorio, gusto delicato tendente al dolce, interrotto da lieve sale, via via più marcato con la stagionatura. È formaggio da tavola.

SESTRIERE (Torino). *Toma del Sestriere*. Ha le migliori provenienze in frazioni Champas e Borgata. A base di latte misto di pecora e di vacca, ha forma di disco piuttosto largo, peso dai 7 ai 9 chili, pasta compatta di colore paglierino, odore suadente e gusto tra l'amarognolo e il piccante. È formaggio da tavola.

Pingui frutti di malga e di campagna



BAGOLINO (Brescia). *Bagoss*. Ha la migliore provenienza nella val Durizzo (malga Doris Bass). A base di latte di vacca, ha grossa forma cilindrica, peso dai 15 ai 20 chili, pasta compatta di colore giallognolo e gusto molto personale, pronunciatissimo e piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

BALLABIO (Como). *Robiola di Valsassina*. È prodotta in tutta la Valsassina, particolarmente bene, oltre che a Ballabio, a Pasturo, Cremeno, Barzio, Introbio, Primaluna e Cortenova. A base di latte di vacca, ha forma quadrata, peso dai 3 ai 4 etti, pasta semi-dura e gusto molto gradevole tra dolce e piccante. È formaggio da tavola.

BRANZI (Bergamo). *Branzi*. Ha la migliore provenienza dagli alpeggi del monte Colle e dei laghi Gemelli. A base di latte di vacca, ha grossa forma cilindrica, peso dai 10 ai 13 chili, pasta semi-dura sino a 6 mesi, poi dura di colore giallognolo, gusto dolce da giovani, aromatico sino al piccante se stagionato. È formaggio da tavola.

CAMPODOLCINO (Sondrio). *Ma-gnocca*. Migliori provenienze nelle località Alpe Servizio, Morone Zoccana

e Angeloga del comune di Campodolcino e in val di Lei del comune di Madesimo. A base di latte di vacca, ha forma cilindrica, peso dai 6 ai 15 chili, pasta semi-dura di colore paglierino e gusto sapido molto gradevole. È formaggio da tavola.

CASPOGGIO (Sondrio). *Scemit*. A base di latte di vacca, ha forma di disco spesso, peso dai 5 ai 7 chili, pasta semi-dura di colore bianco-verdognolo e gusto rilevato, semi-picante. È formaggio da tavola.

CEVO (Brescia). *Furmai maioch*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni Andrista e Fresine. A base di latte caprino, ha forma di disco, peso di circa 1 chilo, pasta dura di colore giallo-paglierino e sapore pieno e piccante. È formaggio da tavola. In Cervo è anche prodotta la deliziosa *Mascherpina di capra*.

CORTENO (Brescia). *Casatta nostrana*. Ha le migliori provenienze in valle Bondet e in valle Campovecchio. A base di latte di vacca, ha forma di disco, peso dai 2 ai 3 chili, pasta semi-dura di colore bianco e sapore burroso di grande equilibrio. È formaggio da tavola.

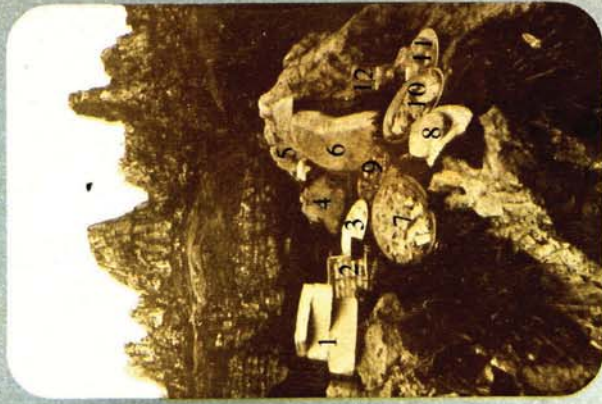
GEROLA ALTA (Sondrio). *Bitto*. Ha le migliori provenienze dagli alpeggi Trona Vaga, Trona Soliva, Pescegallo, Pescegallo Foppe, Tronella, Bomino Vaga e Bomino Soliva. A base di latte di vacca 80% e di capra 20%, ha grossa forma cilindrica, pasta compatta di



Formaggi e piatti tipici delle vallate lombarde fra le guglie della Grigna Meridionale:

- 1) dal basso, Quartirolo, Taleggio fresco e stagionato;
- 2) Caprini stagionati;
- 3) Caprini freschi;
- 4) polenta taragna;
- 5) Formaggette di capra;
- 6) Bitto della Val Gerola;
- 7) pizzoccheri;
- 8) Caciotte;
- 9) « sciatt » di Valtellina;
- 10) polenta unta;
- 11) Caprini stagionati;
- 12) Robiole della Valsassina;

nel boccale, vino Sassella.







colore giallo con scarsa occhiatura piccola e rotonda e gusto dolce con retrogusto amarognolo e sapore di nocciola da fresco, poi aromatico e rilevato. È formaggio da tavola.

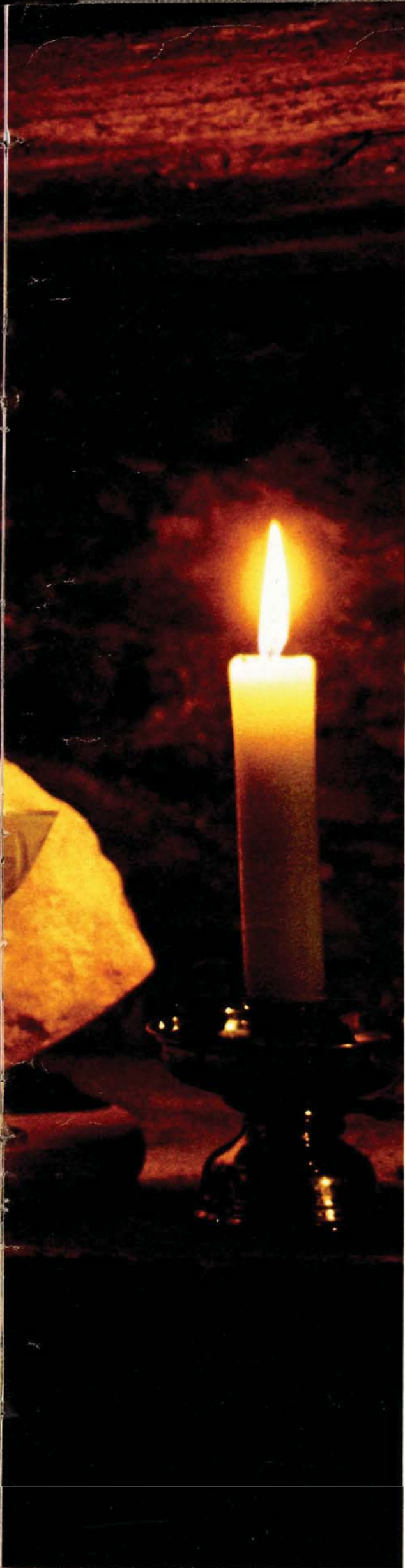
GORGONZOLA (Milano). *Gorgonzola*. Qui ha avuto nascita; ora è prodotto in ben nove province lombarde e piemontesi. Ha le migliori provenienze in Abbiategrasso (cascina Costa), Magenta, Suno (frazione Boraggia Superiore) e in Lomellina. A base di latte di vacca, ve ne sono due tipi con caratteristiche organolettiche assai differenti, uno ottenuto con procedimenti naturali, l'altro con procedimenti nuovi, escogitati dalla tecnologia moderna. Entrambi pregevoli, preferisco il primo che dovrebbe definirsi « gorgonzola classico », di pasta molle e burrosa ma non flaccida, di colore bianco-giallognolo erborinato di spaziali striature verdi irregolari e di gusto fermo, nobile e piccante. È formaggio da tavola.

LODI (Milano). *Grana Lodigiano o Granone*. È prodotto nella Bassa in provincia di Milano e Pavia. A base di latte di vacca, ha grossa forma cilindrica, peso da 35 a 40 chili, pasta granulosa di colore bianco-giallognolo con occhiatura minuta e lacrimante (trasudazione sierosa) e gusto fragrante e delicato che si fa dolce-piccante nei tipi stravecchi. È formaggio da tavola.

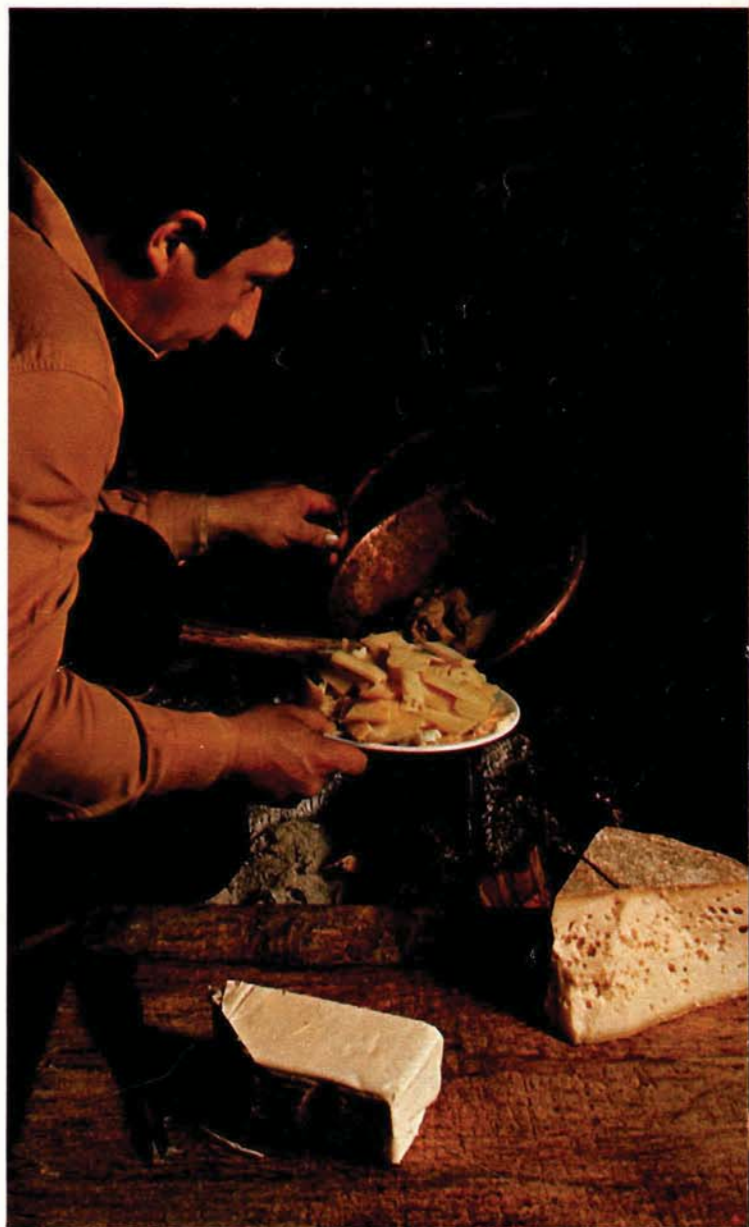
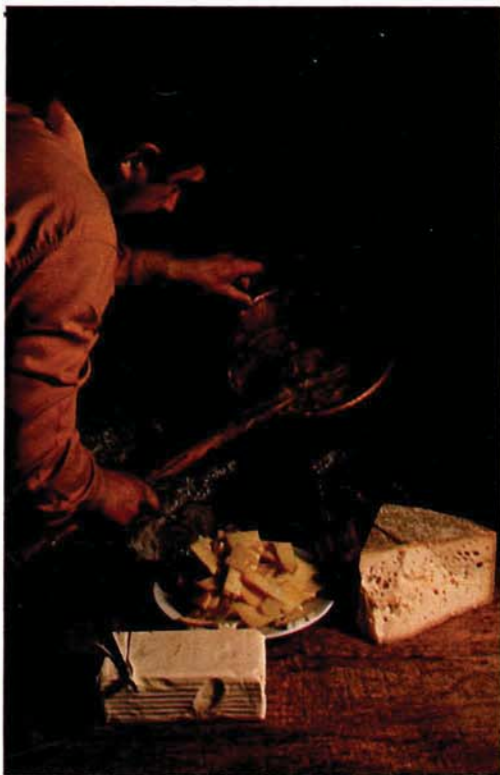
TALEGGIO (Bergamo). *Taleggio o Stracchino di Taleggio*. Prodotto in numerosi comuni della Valtaleggio ha le migliori provenienze nelle frazioni Pizzino e Sottoc chiesa in comune di Taleggio, Avolasio e Reggetto in comune di Veduggio. A base di latte di vacca, ha forma quadrata, peso da 1 chilo e mezzo ai 2 chili, pasta tenera ma non molle di colore bianco e gusto molto gradevole (sensori di sottobosco). È formaggio da tavola.

►
Suor Teresa, capocuoca del ristorante « Oasi della pace » di Rivanazzano presso Voghera, controlla la qualità di una « punta » di Lodigiano. Sul tagliere, con il formaggio, una coppa al mascarpone. Il locale, sistemato in un'antica villa viscontea, è gestito dalle « Sorelle del Santo Rosario Apostole del Lavoro ». Vi si preparano varie specialità a base di formaggio.





Una gastronomia semplice e raffinata



Le quattro foto - scattate in un rifugio dell'alta Val Masino - mostrano in sequenza come si prepara la polenta taragna. All'impasto di grano saraceno si aggiunge burro (50 grammi per persona) e formaggio Bitto (100 grammi per persona). Per gli abitanti di quelle fredde valli la polenta taragna non è solo una pietanza o un contorno ma costituisce un pasto completo: per questo, è condita con tanto burro e formaggio.



I fragranti formaggi degli altipiani

VENETO-FRIULI E VENEZIA GIULIA
TRENTINO E ALTO ADIGE



AMARO (Udine). *Montasio*. Prodotto in numerosi comuni del Friuli e del Veneto orientale, ha le migliori provenienze nelle località della Carnia e in Vivaro (capoluogo e frazioni Basaldella e Tesis). A base di latte di vacca, ha forma cilindrica, peso dai 6 ai 10 chili, pasta da semi-dura a dura secondo età, di colore crema, e gusto caratteristico, equilibrato da giovane, penetrante se stagionato. È formaggio da tavola e da grattugia.

ASIAGO (Vicenza). *Asiago*. Prodotto in numerosi comuni del Vicentino, ha le migliori

provenienze negli altipiani di Asiago e, soprattutto, di Vezzena. A base di latte di vacca, ha forma cilindrica, peso dai 9 ai 14 chili, pasta compatta con occhiatura sparsa e sapore pieno.

ASOLO (Treviso). *Morlacco*. Prodotto in numerosi comuni del Trevisano ha le migliori provenienze nella fascia pedemontana della zona del monte Grappa, soprattutto nel monte Archeset. A base di latte di vacca, ha forma cilindrica, peso dai 7 ai 9 chili, pasta tenera ma non molle di lieve colore bianco-paglierino e sapore sapido sino a leggermente piccante. È formaggio da tavola.

CISON DI VALMARINO (Treviso). *Casatella*. Prodotto in diversi comuni del Trevisano, ha



qui la sua migliore provenienza. A base di latte di vacca, ha forma di disco, peso di circa 2 chili, pasta cremosa e mantecata di colore bianco e gusto dolce con netto sentore di panna. È formaggio da tavola e vuole essere mangiato giovane.

STREMBO (Trento). *Spessa*. Prodotto nei comuni di Val Rendena, Val Daone e della «bussa» di Tione, ha le migliori provenienze in Bondo, Breguzzo, Pinzolo, Roncone e, soprattutto, Strembo (malghe Caret e Bedole in Val di Genova). A base di latte di vacca, ha forma cilindrica, peso dai 6 ai 10 chili, pasta semidura di colore giallo-paglierino e piacevolissimo gusto amarognolo. È formaggio da tavola.



I prodotti dei pascoli delle Venezie e dell'Alto Adige, riuniti in un antico interno ampezzano:

- 1) Asiago;
- 2) Vezzena stravecchio;
- 3) Formaggi di Dobbiaco;
- 4) Ricotta affumicata della malga di Passo Giau (si grattugia su gnocchi e tagliatelle);
- 5) Morlacco del Grappa;
- 6) Fagagna vecchio;
- 7) Robiole di Solda;
- 8) Caciotta delle malghe;
- 9) e 10) Montasio stagionato e fresco;
- 11) Alpentopfen (si mangia con erba cipollina sul pane di segala);
- 12) Zigar (ricotta per patate e gnocchi).

LIGURIA

Paziente ricerca fra mare e Appennino



BARDINETO (Savona). *Formaggetta di Bardineto*. A base di latte di pecora, ha forma di disco, pesa dai 2 ai 3 etti, pasta morbida di colore bianco-paglierino e gusto dolce. È formaggio da tavola e vuole essere mangiato giovane.

Formaggette simili - anche se sempre si differenziano all'assaggio per sentori dovuti ai pascoli ed ai modi di lavorazione (è sufficiente che addirittura nella stessa cascina cambi la mano, calda meno calda, emozionata o meno, di chi le prepara) - sono prodotte in varie località delle province liguri. Meritano particolare segnalazione quelle di *Bergeggi* (migliore provenienza in località Batteria Forte Sant'Elena), *Cairo Montenotte*, *Castelbianco*, *Giusvalla*, *Mallare*, *Massimino*, *Millèsimo* (località Acquafredda), *Miòglia* (frazione Casone), *Molini Triora* (località Cedda), *Nasino*, *Nava*, *Quiliano* (località Cadibona), *Sassello* (regione Chippuzzo), *Stella* (frazione San Bernardo), *Stellanello* e *Tèstico*.

Hanno il momento migliore quando la pecora è in gravidanza, per la scarsità del latte che, più concentrato, ha maggior sapore. Sono dette allora formaggette « del bec ».

Le formaggette possono essere conservate, perché acquistino sapore forte e piccante, in albanelle di vetro sia allo stato naturale, con o senza pepe e latte, sia sott'olio d'oliva di frantoio.

GORRETO (Genova). *Casareccio di Gorreto*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni Alpe, Varni e Fontanarossa. A base di latte di vacca, ha forma di disco piuttosto spesso, peso dai 2 chili e 1/2 ai 3, pasta semi-dura di colore bianco crema e gusto dolce dai 3 ai 4 mesi, poi sapido. È formaggio da tavola se fresco, da grattugia se stagionato.

ORTOVERO (Savona). *Giuncata di Ortovero*. Ha la migliore provenienza in frazioni Menaissio. A base di latte di pecora, è contenuta in canestri di giunchi, da cui il nome; ha pasta tenera di colore bianco neve e gusto dolce di eccezionale delicatezza. Vuole essere consumata in luogo, fresca di giornata. *Formaggio di pecora*. A base di latte ovino, ha forma di disco grande, peso dai 2 chili e 1/2 ai 3, pasta semi-dura di colore giallo-paglierino e sapore rilevato di non comune eleganza. È formaggio da tavola.



Sulla scogliera di Capo Noli, un'eccezionale « esposizione » di rari formaggi liguri: 1) Formaggio di pecora,

dei pastori che svernano nell'entroterra di Albenga;

2) e 3) Formaggi del Becco; 4) Formaggi misti (pecora-mucca);

5) e 6) polenta e maccheroni pasticciati con Formaggette miste;

7) pignatta con Formaggio di pecora fermentato;

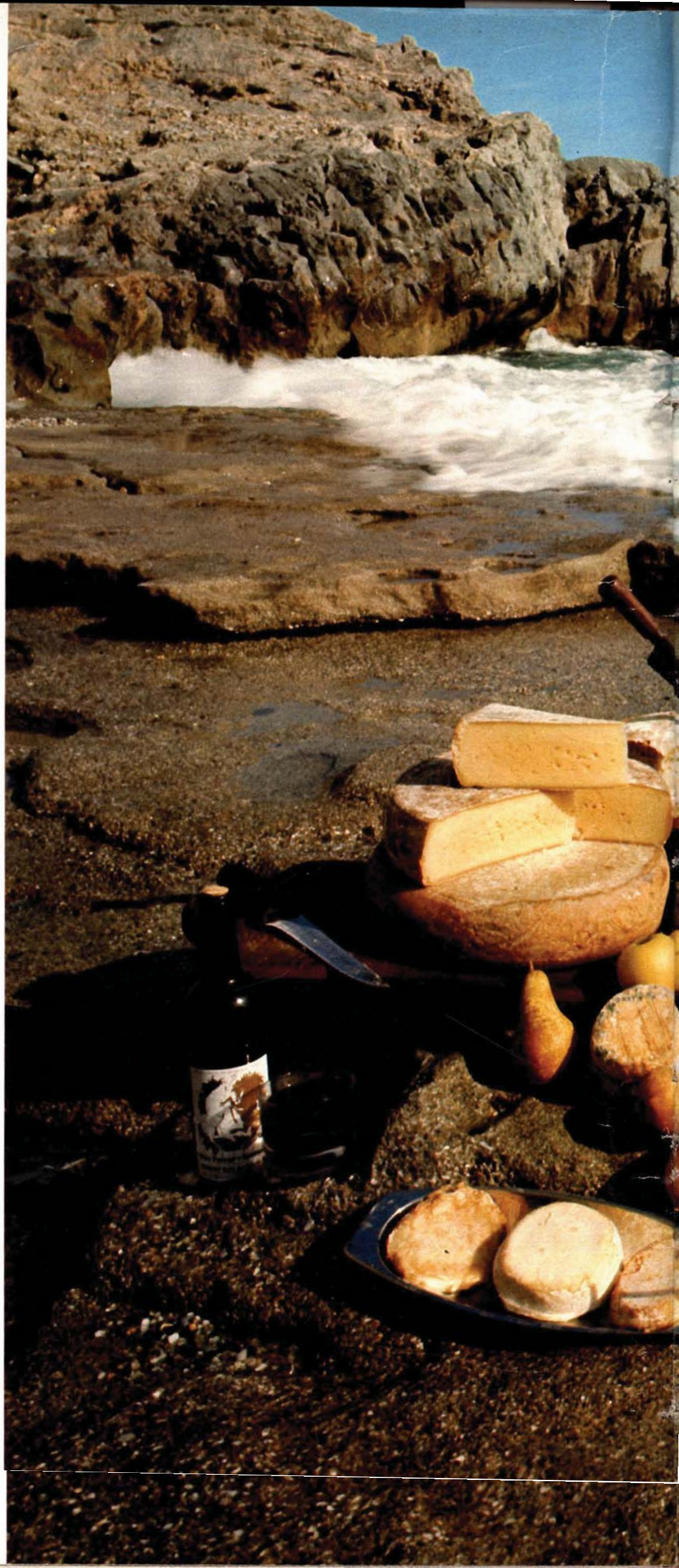
8) Formaggetta mista al naturale;

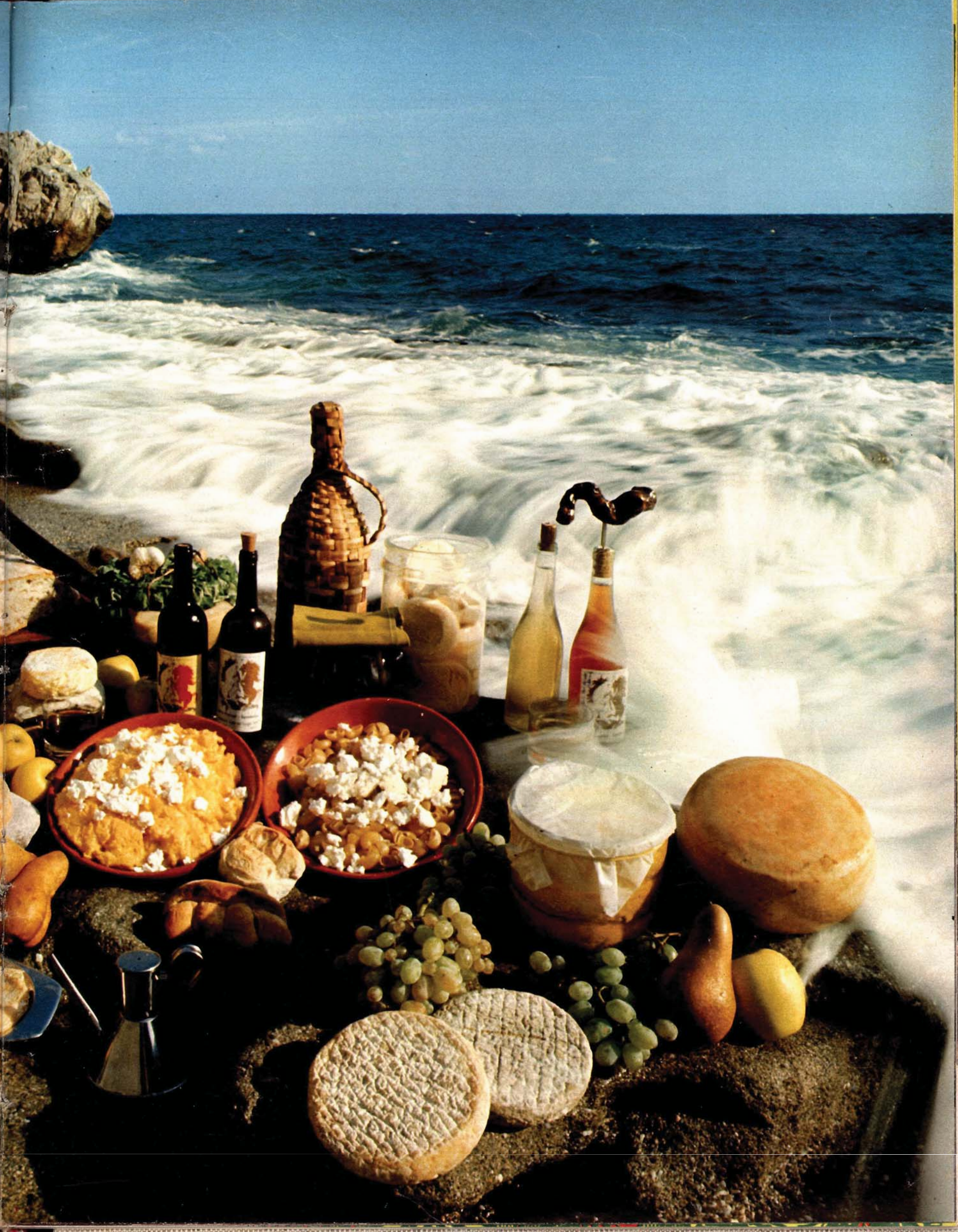
9) Formaggette di pecora sott'olio; 10) Pecorino da grattugiare;

11) Formaggio di Don Nava (zona della Maddalena).

Vini: Repellino e Buzzetto, locali; Vermentino di Pietra L.;

Nebbiolo della Valle dei Lunghi in Piemonte.







La fragranza del Parmigiano fra i vini e i cibi tipici dell'Emilia. Con le bottiglie e i calici di Lambrusco e di Malvasia, troviamo le generose portate di cappelletti, di tortelli verdi, di lasagne e di risotto coi funghi; tutti piatti che richiedono, sia come ripieno sia come condimento, l'imperiosa presenza del grande formaggio locale. Sullo sfondo, le colline e il castello di Torrechiara, nei pressi di Parma.



EMILIA E ROMAGNA La patria dell'insuperabile grana

BIBBIANO (Reggio Emilia). *Grana Parmigiano Reggiano*. È il formaggio italiano di maggiore tradizione, almeno letteraria. Nella « Chronicon Parmense » del secolo XII si parla di *caseum nostrum*; nel secolo XIV il « Solatii Liber » ha un'introduzione in cui si invocano le « divinità » propiziatrici della mensa tra cui San Macario « che per noi peccator fu afocato / dentro nel parmiscian ben gratugiato ». Prodotto in cinque province: Parma, Reggio, Modena, Mantova e Bologna, ha le migliori provenienze nel territorio della Val

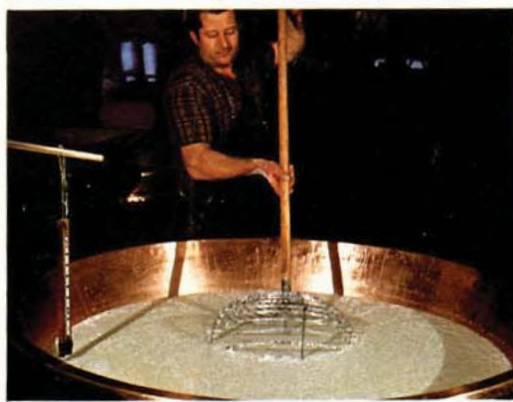
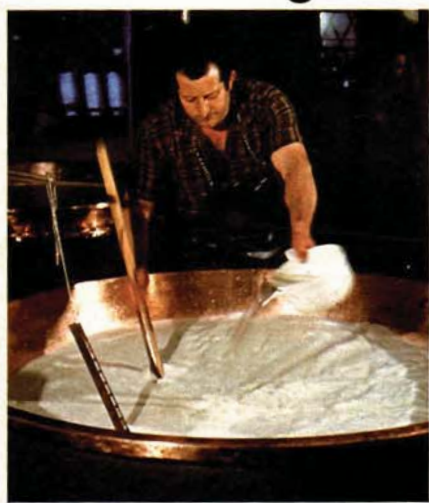
d'Elsa tra Bibbione e Traversetolo. A base di latte di vacca, ha grossa forma cilindrica, peso dai 30 ai 33 chili, pasta granulosa di colore paglierino con piccoli occhi distanziati, gusto sapido, rilevato, « piccante », senza violenza. È formaggio da tavola e da grattugia. **CASTEL SAN PIETRO** (Bologna). *Formaggio di Castel San Pietro*. A base di latte misto di pecora e di vacca, ha forma di disco, peso dagli 8 etti a più di 1 chilo, pasta semi-dura di colore bianco e gusto delicato in cui si accenna la provenienza ovina. È formaggio da tavola.

COLLAGNA (Reggio Emilia). *Pecorino di Collagna*. Ha la migliore provenienza in frazione Valbona. A base di latte di pecora, ha forma di disco, peso da 1 chilo a 3 chili, pasta semi-dura di colore bianco-paglierino e gusto pronunciato. È formaggio da tavola.

GEMMANO (Forlì). *Pecorino di Gemmano*. A base di latte misto di pecora e di vacca, ha forma di disco, peso da 4 a 8 etti, pasta tenera di colore bianco-avorio, tenue odore pecorino e sapore fresco e delicato. È formaggio da tavola.

GUIGLIA (Modena). *Furmai*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni Monteorsello, Pieve di Trebbio, Castellino, Gainazzo e Samone. A base di latte di pecora (40%) e di vacca (60%), ha forma di disco, pasta semi-dura di colore bianco e gusto dolce-piccante da giovane, spiccato e piccante se stagionato. È formaggio da tavola e da grattugia.

VAL D'AVETO (Piacenza e Genova). *Formaggio Val d'Aveto*. Prodotto nelle località della Val d'Aveto ha nella frazione Villaneri del comune di Santo Stefano d'Aveto la sua provenienza migliore. A base di latte vaccino ha forma di disco, peso dai 10 ai 13 chili, pasta semi-dura di colore paglierino e gusto sapido, pronunciato. È formaggio da tavola sino a 1 anno, poi da grattugia.



Le fasi principali della fabbricazione del Parmigiano, riprese in un caseificio della campagna parmense. In alto a sinistra: il casaro versa il caglio nel latte, indi procede alla rottura della cagliata. Nella foto qui accanto: il sollevamento dei blocchi di formaggio dalla caldaia, dopo la cottura. Qui sopra: si capovolgono le forme messe in salamoia. Nella grande foto a destra: un controllo durante la stagionatura.



TOSCANA

Il buon sapore del cacio di fattoria

In un'antica cucina dei colli senesi
i saporosi Pecorini (1)
della Fattoria Belsedere a Trequanda
fanno corona ai cibi della tradizione locale:

2) pane casereccio;

3) Ricciarelli di Siena;

4) Pane dei Santi;

5) Buristo, un insaccato
di sangue e testaccia di maiale.

Vino e olio di fattoria.

Nella foto in basso a destra:

un assaggio all'aperto
fra le greggi al pascolo.



ARCIDOSSO (Grosseto).
Pecorino del Monte La-
bro. Ha la migliore pro-
venienza in frazione Stri-
bugliano. A base di lat-
te di pecora, ha forma di
disco, peso da 1 chilo e
1/2 a 2, pasta piena,

mantecata e burrosa, di colore bianco, odore
suadente e gustoso sapido di indicibile ele-
ganza. È formaggio da tavola.

BADIA TEDALDA (Arezzo). *Pecorino del-*
l'Alto Tevere. Ha le migliori provenienze nei
comuni di Badia Tedalda (frazioni Fresciano
e Montebotolino) e di Pieve Santo Stefano
(Sintigliano e Castelnuovo). A base di latte di
pecora, ha forma di disco, peso da 1 chilo a
3 chili, pasta semi-dura di colore da bianco



a paglierino, odore ovino acidulo, molto piacevole, e sapore dolce se fresco, pronunciato sino a lieve piccante con l'invecchiamento. È formaggio da tavola e da grattugia.

CHIUSI DELLA VERNA (Arezzo). *Cacio della Val d'Arno*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Chiusi della Verna (Compito, Gambereta, Biforco, Frassineta, Valdellameta e Corezzo) e di Talla (Pontenano, Bicciano, Faltona, Santo Bagnena e soprattutto, Pieve Pontenano). A base di latte di pecora, ha forma di disco, peso dai 2 ai 4 chili, pasta semi-dura di colore bianco paglierino, lieve odore pecorino e gusto sapido ma non piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

GREVE (Firenze). *Marzolino*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni di Panzano, Lamoine e Lucolena. A base di latte di pecora,

ha forma ovoidale, peso da 1/2 chilo a 1 chilo e 1/2, pasta tenera e compatta di colore giallastro, fragrante odore aromatico e gusto suadente, rilevato e autoritario. È formaggio da tavola.

PIENZA (Siena). *Cacio della Val d'Orcia*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Pienza (frazioni di San Piero in Campo e Contignano), Radicofani, Sarteano e San Quirico. A base di latte di pecora, ha forma di disco, peso di circa 1 chilo, pasta tenera e spugnosa se fresco, friabile se stagionato, delicato odore pecorino, in cui cogli sentori di barbarecco, ascenzio e mentastro, e sapore sensuale ed aromatico. È formaggio da tavola e da grattugia.

TREQUANDA (Siena). *Pecorino delle Crete Senesi*. Prodotto in numerosi comuni ha le

migliori provenienze nei comuni di Montalcino, Montepulciano e Trequanda (soprattutto alla fattoria, di delizioso nome, Belsedere). A base di latte di pecora, ha forma di disco, peso da 1 chilo a 1 chilo e 1/2, pasta compatta di colore bianco, odore aromatico, molto personale, e sapore passante e fresco da giovane, autoritario sino al piccante dopo stagionatura. È formaggio da tavola e da grattugia.

ZERI (Massa Carrara). *Formaggetta di Zeri*. Ha le migliori provenienze in frazione Bergugliara. A base di latte misto di pecora e di vacca, ha forma di disco, peso da 1 chilo a 1 chilo e 1/2, pasta dura di colore giallastro, leggero odore pecorino e gusto sapido anche con sensuale rilievo pecorino. È formaggio da pasto e da grattugia.



LAZIO-MARCHE-UMBRIA

Il Pecorino romano è il più antico d'Italia



ACCUMOLI (Rieti). *Forma o Pizza di Accumoli*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Accumoli (frazioni Terracina, Illi-
ca, Fonte del Campo e Grisciano) e di Amatrice. A base di latte misto di

pecora e di vacca, ha forma di spesso disco, pesa dai 2 ai 3 chili, pasta semi-dura di colore da bianco a bianco-paglierino, odore gradevole e gusto di ampia sapidità, verso il dolce se fresco, il piccante se stagionato. È formaggio da tavola e da grattugia.

CAGLI (Pesaro e Urbino). *Caciotta di Urbino*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Cagli, Piandimeleto, Sant'Angelo in Vado e Urbania. A base di latte misto di pecora (75%) e di vacca (25%), ha forma di disco piuttosto spesso, peso da 1/2 chilo a 1 chilo e 1/2, pasta compatta di colore paglierino dorato, fragrante profumo e sapore delizioso, dolce e fresco. È formaggio da tavola.

CAMPAGNANO (Roma). *Pecorino romano*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Campagnano, Magliano, Serofano e Fornello. A base di latte di pecora, ha grossa e spessa forma cilindrica, peso da 20 a 38 chili, pasta dura di colore bianco, rilevato odore piccante e sapore anche pronunciato e piccante. È formaggio da grattugia.

GUBBIO (Perugia). *Casciotta o Casciottella di Gubbio*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni Branca, Buranese e Torre Calzolari. A base di latte misto di pecora e di vacca, ha forma di disco, peso da 1/2 chilo a 3 chili, pasta pressata di colore bianco-avorio, odore gradevole e gusto sapido, equilibrato e franco. È formaggio da tavola e da grattugia.

PICINISCO (Frosinone). *Pezza*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Picinisco (frazioni Fontitune, Valleporcina e Rocca), San Biagio Saracinisco (Pratola) e Settefrati (Valle di Cornino). A base di latte di pecora, ha forma di disco piuttosto spesso, peso da 1 a 3 chili, pasta semi-dura da bianco-paglierino a giallo-paglierino, odore pecorino non accentuato e gusto da lievemente piccante a piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

PRIVERNO (Latina). *Abbote*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni di Ceriana, Le Crete e Fossanova. A base di latte di bufala, ha forma di grossa noce, peso di 20 grammi circa, pasta filata bianca, fresco odore bufalino e sapore dolce in cui sottolinea uno squisito odore di mortella. È da mangiarsi quanto più fresco possibile.

VISSO (Macerata). *Formaggio Vissano*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni Borgo Sant'Agostino, Aschio, Fematre e Riofreddo. A base di latte di pecora, ha forma di disco piuttosto spesso, peso da 1 a 3 chili, pasta semi-dura di colore paglierino, suadente odore pecorino e gusto di straordinaria personalità da dolce a piccante secondo stagionatura. È formaggio da tavola e da grattugia.





Fra le pareti di tufo
del suo ristorante-grotta a Sacrofano,
alle porte di Roma,
Tonino (secondo a sinistra)
« dirige » la sequenza
dei brindisi e degli assaggi
di Pecorini e di Ricotte romane.
Tra i formaggi in primo piano:
1) Pecorini sott'olio;
2) Caciotte romane; 3) Pecorini;
4) Ricotte. In gastronomia,
l'impiego del Pecorino romano
è particolarmente indicato
come condimento
degli spaghetti all'amatriciana.

CAMPANIA-ABRUZZO E MOLISE

Dalle mandrie selvagge alla dolce Mozzarella



BATTIPAGLIA (Salerno). *Mozzarella*. Prodotto in numerose località della Campania ha le provenienze migliori nell'agro di Battipaglia in provincia di Salerno e nella zona dei cosiddetti Mazzoni (soprattutto Torre Lupara, Pastorano, Canello ed Arnone) in provincia di Caserta. A base di latte di bufala, ha forma di palla più o meno grossa, peso da 50 grammi a mezzo chilo, pasta filata di colore niveo, fragrante odore, gusto leggermente acidulo, di eccezionale e fresca dolcezza. È formaggio da consumarsi quanto prima. Sono sue squisite varianti i bocconcini del peso di 15-30 grammi e la provola affumicata (mozzarella del diametro di 7-10 centimetri esposta al fumo dei « tutoli » del mais).

CASTEL DEL MONTE (L'Aquila). *Marcello di Castel del Monte*. A base di latte di pecora, è prodotto con forme del locale formaggio pecorino andato a male, la cui pasta, allungata con un poco di latte di pecora, è messa in albarelle di terracotta. Ha accentuato odore pecorino e gusto forte e piccante. È formaggio da tavola.

FOSSA (L'Aquila). *Scamorza*. Prodotta in numerosi comuni dell'Abruzzo e del Molise ha le migliori provenienze nei comuni di Fossa, Ovindoli, Palena e Pescocostanzo. A base di latte di vacca, ha forma di grossa pera, peso molto variabile da 150 grammi a oltre 1 chilo, pasta filata di colore bianco, odore di latte fresco e sapore neutro molto gradevole. È formaggio da tavola da consumarsi subito.

OCRE (L'Aquila). *Cascio di Ocre*. Ha le migliori provenienze nelle frazioni San Panfilo e San Martino. A base di latte di pecora, ha forma di disco, peso da 2 a 3 chili, pasta semi-dura di colore bianco-paglierino, suadente odore pecorino e gusto saporito a volte sino al piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

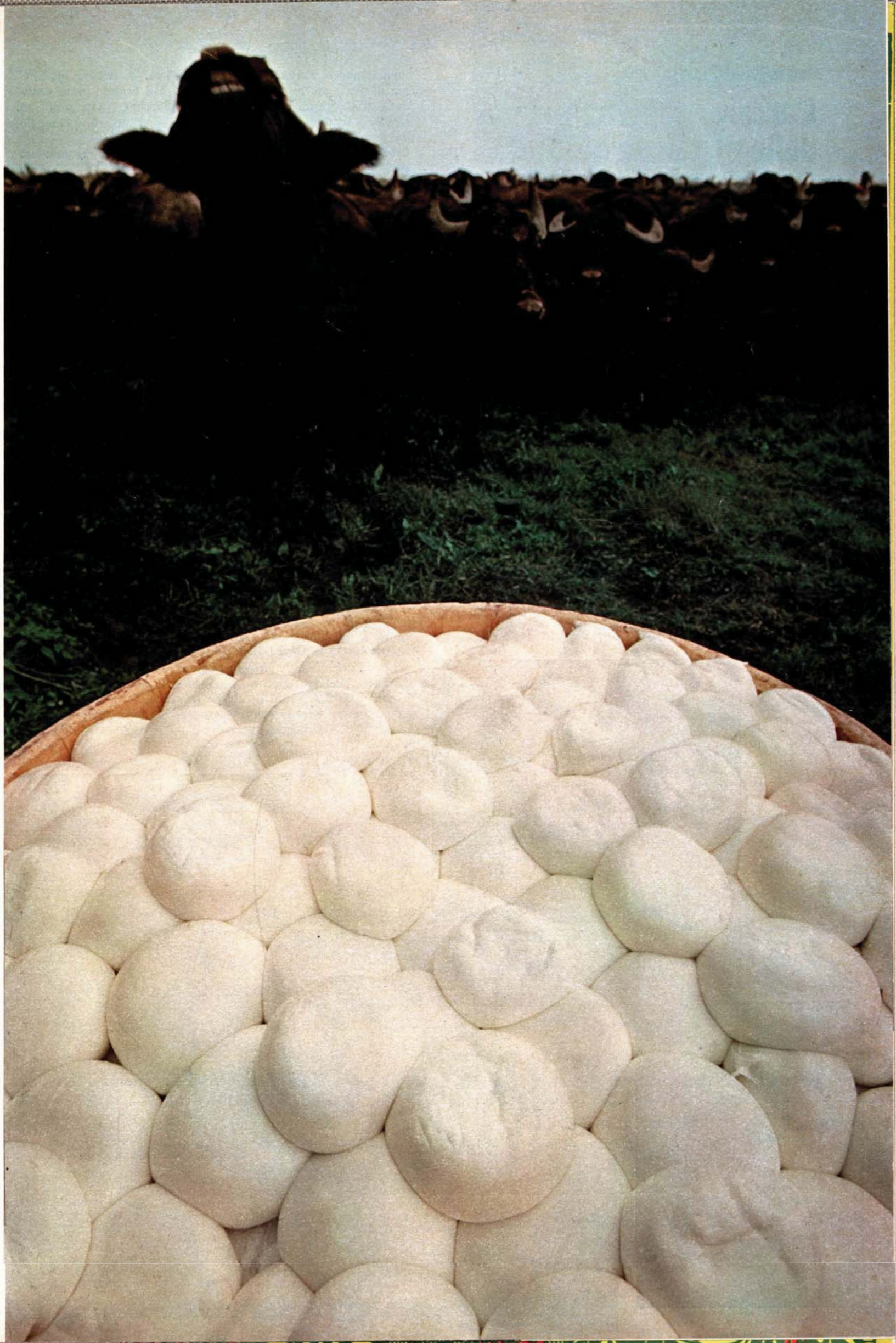
PIAGGINE (Salerno). *Caciocavallo*. Prodotto in numerose località della Campania, ha le migliori provenienze nelle falde del Monte Cervati in comune di Piaggine. A base di latte di vacca, ha forma ovoidale con strozzatura e rigonfiamento ad una delle estremità, peso da 1 chilo e 1/2 e 2 chili e 1/2, pasta filata di colore bianco, odore gradevole e gusto molto personale e bene espresso. È formaggio da tavola da consumarsi presto.

VAIRANO PATENORA (Caserta). *Pezza di Vairano*. Ha le migliori provenienze nella frazione Marzanello e nelle località Greci, Cinquevie e San Giovanni. A base di latte di pecora, ha forma di disco arrotondato agli angoli, peso da 1/2 chilo a 2 chili, pasta semi-dura di colore bianco-giallognolo, odore molto personale, ovino, e sapore fortemente piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

In alto a destra: Mozzarelle nel bagno di salamoia. Questo formaggio può essere modellato in forme sferiche, ovali, quadrate o a treccia; oppure, con un fuoco di paglia, se ne può preparare una varietà affumicata (foto accanto).

Nella pagina di fronte: una mandria di bufale nella campagna di Capua e, in primo piano, un canestro di autentiche Mozzarelle prodotte con il loro latte.





L'arcaica sapienza delle masserie del Sud



dinaria delicatezza. È formaggio da tavola da consumarsi quanto prima.

CONVERSANO (Bari). *Ricotta o Ricottella di Conversano*. Ha le migliori provenienze nelle contrade Castiglione e Boschetto. A base di latte di pecora, è contenuta in fiscelle cilindriche di giunco. Ha pasta molle di colore bianco, gradevole odore di latte e gusto dolce di eccezionale freschezza. Vuole essere consumata in luogo, fresca di giornata.

CROTONE (Catanzaro). *Pecorino crotonese*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Crotone, Cutro e Isola Capo Rizzuto. A base di latte pecorino, ha forma di disco, peso di 2 chili circa, pasta dura di colore bianco-paglierino, lieve odore pecorino e sapore rilevato sino al piccante (bene maturo presenta la lacrima). È formaggio da tavola o da grattugia.

FASANO (Brindisi). *Cacio-ricotta*. Ha le migliori provenienze nei comuni di Fasano e di Alberobello. A base di latte caprino, ha forma di disco, peso di 250 grammi circa, pasta consistente di color bianco, odore fresco e sottile, gusto gradevole e saporito per lieve sale. È formaggio da condimento.

FRASCINETO (Cosenza). *Dash*. Il nome ha origine dalla

lingua madre, l'albanese. A base di latte di pecora, ha forma di disco piuttosto spesso, peso da 5 a 6 chili, pasta semi-dura di colore da bianco a bianco-paglierino, odore pecorino fresco e scandito, e sapore rilevato e piccante. È formaggio da pasto e da grattugia.

LAURIA (Potenza). *Formaggio di Lauria*. Ha la migliore provenienza nella località Serino. A base di latte misto di pecora e di capra, ha forma di spesso disco, peso da 2 a 5 chili, pasta dura di colore paglierino, odore ovino caratteristico e sapore rilevato sino al piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

MANFREDONIA (Foggia). *Forma di Manfredonia*. Ha la migliore provenienza nel cosiddetto Agro di Manfredonia. A base di latte pecorino, ha forma di disco piuttosto spesso, peso di 5 chili circa, pasta pressata di colore da bianco a bianco-paglierino, odore pecorino e gusto pronunciato e piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

MOLITERNO (Potenza). *Pecorino di Moliterno*. Oltre che in Moliterno ha le migliori provenienze nelle località Tempa del Conte, Rimintello, Chiaito, Fruscio, Cantarella e Maglie. A base di latte di pecora (75%) e di capra (25%), ha forma di spesso disco, peso da 4 a 12 chili, pasta semi-dura di colore da bianco-paglierino a giallo-paglierino, gradevole odore ovino non accentuato e sapore rilevato sino al piccante (bene maturo presenta la lacrima). È formaggio da tavola e da grattugia.

PICERNO (Potenza). *Provolone di Perno*. Ha le migliori provenienze nei pascoli comunali detti Li Foy. A base di latte di vacca, ha forma di grossa palla rotonda, peso di 3 chili circa, pasta filata bianca, odore delicato e sapore franco bene pronunciato. È formaggio da tavola.

PUTIGNANO (Bari). *Pezza di Putignano*. Ha la migliore provenienza nelle zone boschive del cosiddetto Agro di Putignano. A base di latte misto di pecora, capra e vacca, ha forma di disco, peso da 2 a 3 chili, pasta semi-dura di colore paglierino, lieve odore ovino e gusto rilevato sin quasi al piccante. È formaggio da grattugia.

TERRANOVA DI POLLINO (Potenza). *Pecorino di Terranova*. Ha la migliore provenienza in località Casa del Conte. A base di latte di pecora, ha forma di disco, peso dai 2 ai 3 chili, pasta pressata di colore da bianco a bianco-paglierino, marcato odore pecorino e sapore pronunciato sino al piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

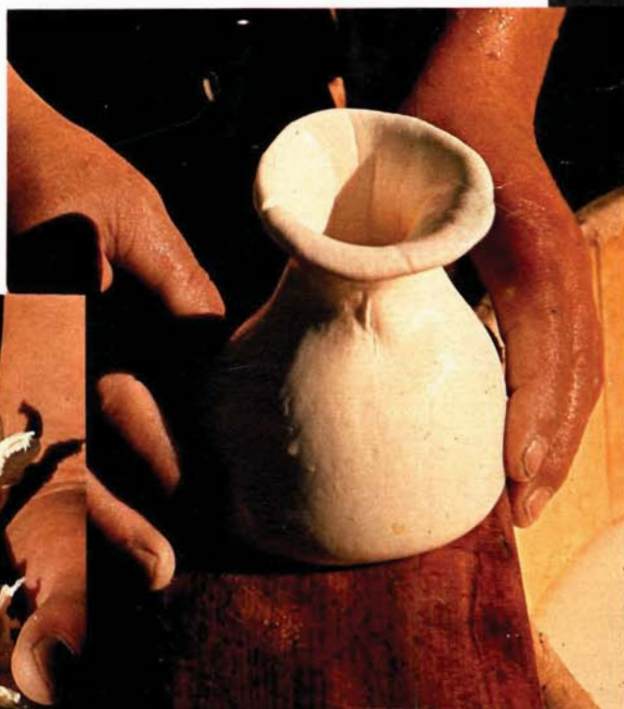
2



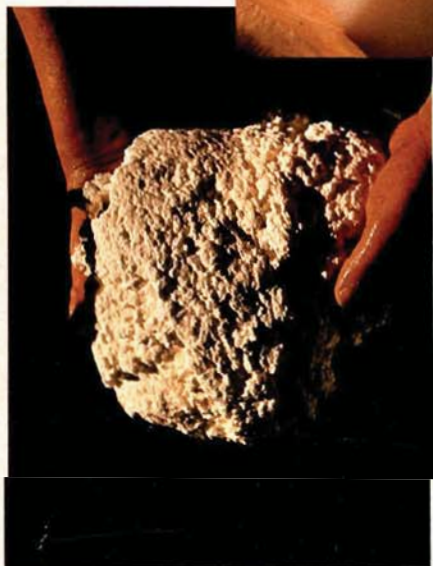
3



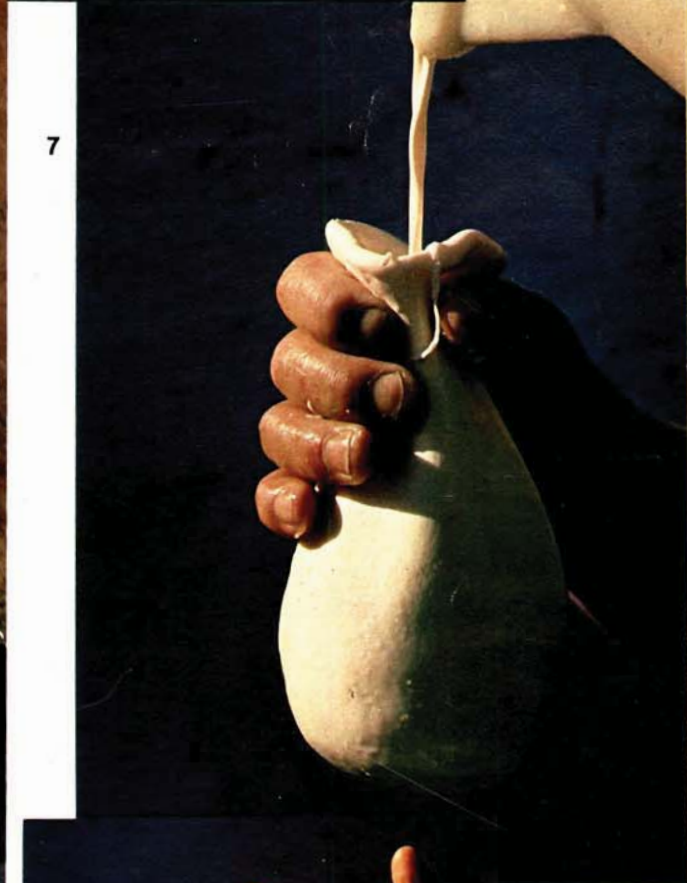
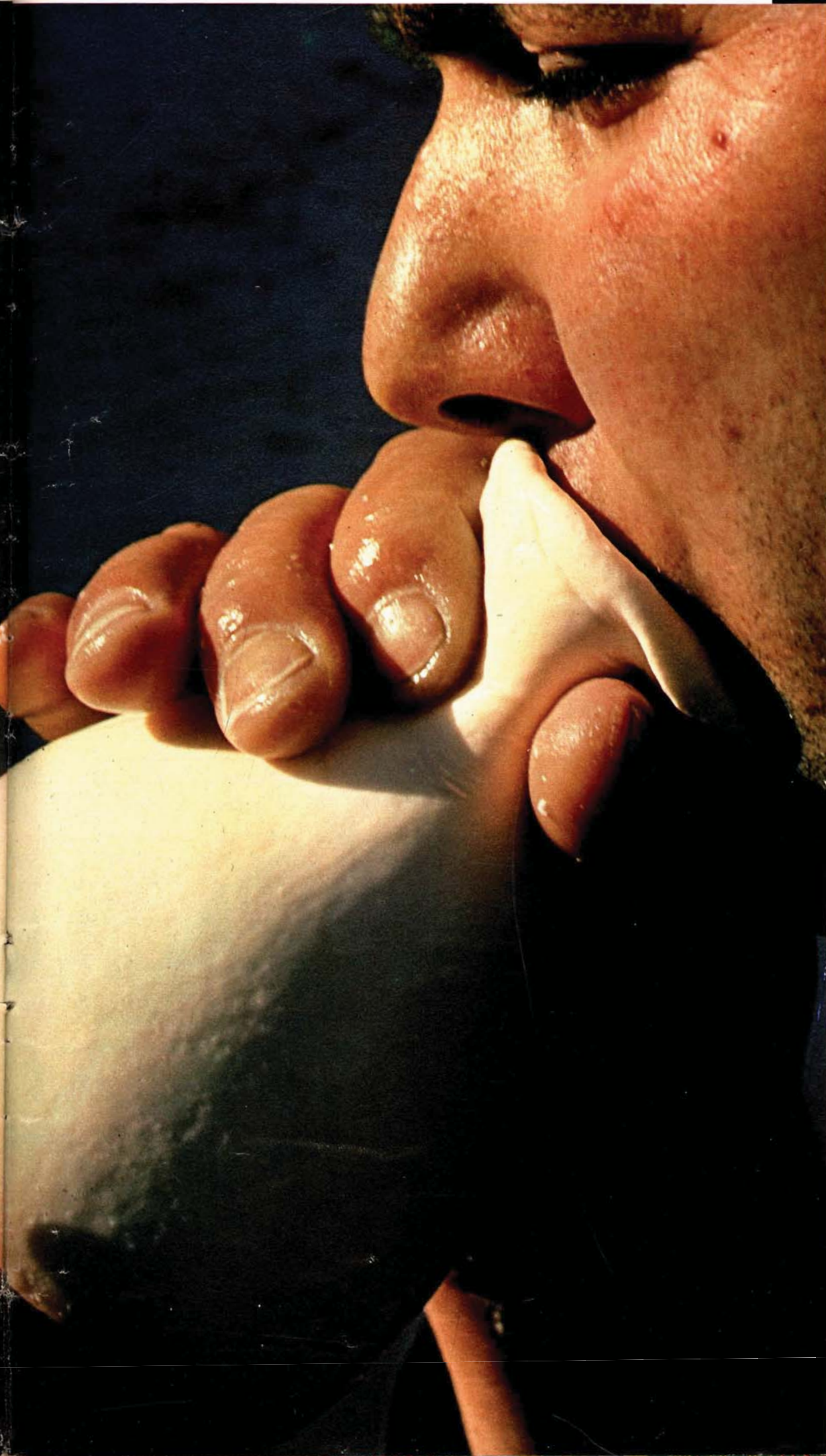
4



1



La sequenza fotografica mostra come si lavora la Burrata, delicata specialità delle masserie della regione di Andria, nelle Puglie. Vediamo la pasta appena tolta dalla caldaia (1), la filatura (2-3), la preparazione del recipiente di pasta filata (4-5), il ripieno di panna e formaggio (6-7) e la classica confezione nell'erba chiamata « i pizzar » (8).



SARDEGNA-SICILIA

Rivive nelle isole l'omerico mondo dei pastori



GADONI (Nuoro). *Pecorino di Gadoni*. A base di solo latte di pecora, ha forma di disco, peso da 5 a 7 chili, pasta compatta di colore bianco, suadente odore ovino, gusto fresco per gradevole sentore di

erba di montagna. È formaggio da tavola.
OSILO (Sassari). *Casu cottu*. Prodotto in numerosi comuni di Sardegna ha le migliori provenienze nelle zone collinari del comune di Osilo. A base di solo latte di pecora, ha forma di disco piuttosto spesso, peso da 2 a 4 chili, pasta semi-dura di colore paglierino, moderato odore pecorino, sapore dolce sino ai 3 mesi,

appena pronunciato in seguito. È formaggio da tavola e da grattugia.

SANT'ANTIOCO (Cagliari). *Pecorino sardo*. Prodotto in numerosi comuni di Sardegna ha le migliori provenienze in Sant'Antioco, Arzana (Monte Silisè e Gennargentu), Buddusò, Ghilarza Aurù, Gonnostramatza (Pabarile), Iglesias, Pattada, Santadi, Santu Lussurgiu, Sedilo, Sinnai, Thiesi, Urzulei e Villanovafarru. A base di latte misto di pecora (in maggior parte) e capra, ha forma di disco piuttosto spesso, peso da 2 a 4 chili, pasta semi-dura di colore bianco-paglierino, leggero odore pecorino e caprino, e gusto sapido tendente al piccante dopo stagionatura di 8-10 mesi. È formaggio da tavola e da grattugia.

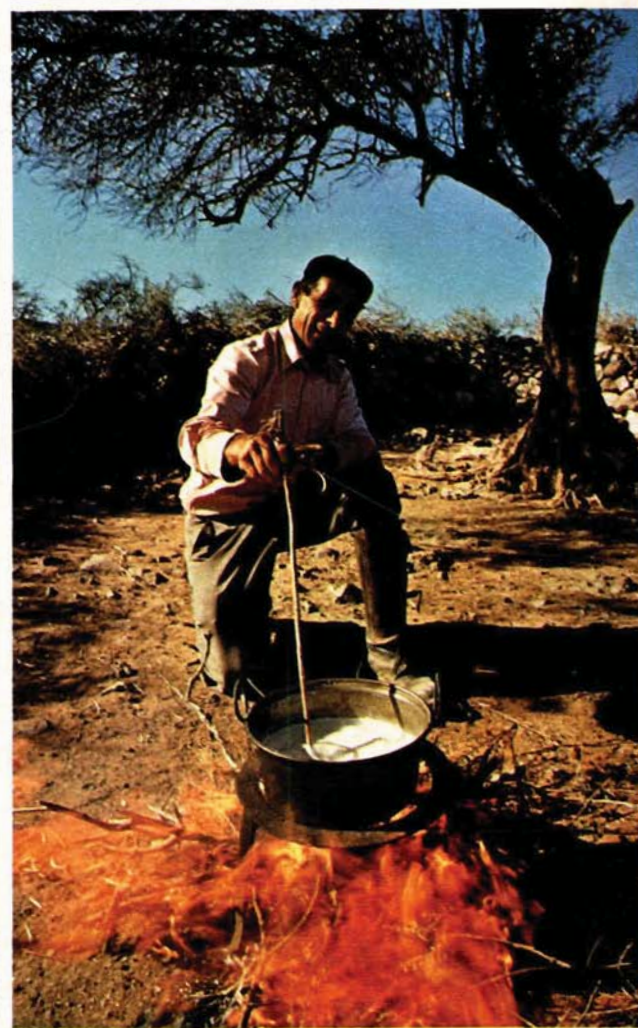


TEMPIO PAUSANIA (Sassari). *Miciuratu*. Il nome gli viene da latte migliorato, midduratu. Prodotto in numerosi comuni di Sardegna, ha le migliori provenienze nelle zone collinari del comune di Tempio Pausania. Prodotto in ben tre tipi: con latte di vacca, con latte di pecora e con latte di capra, è vero e proprio yogurt rusticano. Messo in vasi di vetro e di terracotta ha pasta morbida e tenera di colore bianco-avorio e - in scala di forza secondo il tipo di latte - acuto e tuttavia fine odore di latte fermentato e gusto dolce-acidulo.

URZULEI (Nuoro). *Casu e craba di Urzulei*. Ha le migliori provenienze in località Fennau Latorbè. A base di latte di capra, ha forma di disco, peso da 2 chili e 1/2 a 3 chili e 1/2,

pasta dura di colore giallognolo, odore caprino interrotto da sentori di fumo e di timo, e gusto autoritario via via più piccante con l'invecchiamento. È formaggio da tavola e da grattugia. **CUSTONACI** (Trapani). *Canestrato*. Prodotto in numerosi comuni di Sicilia ha le migliori provenienze in Custonaci (Tribli, Marino e Sacchi), Gangi (Giumenta, Magazzeno, Sant'Andrea, Zimmara e Zappaiello), Giarratana, Gratteri, Mistretta (Pomiere, Mascellino e Medda) e Monterosso Almo. A base di latte di pecora e di vacca, ha spessa forma cilindrica, peso molto variabile, da 3 a 20 chili, pasta dura di colore bianco-paglierino, leggero odore ovino e sapore da pronunciato a piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.

GANGI (Palermo). *Caciocavallo*. Prodotto in numerosi comuni di Sicilia ha le migliori provenienze in Gangi, Biancavilla, Gratteri, Pater-nò, Patti, Ragusa, Resuttano e Torretta. A base di latte di vacca, ha forma di grossa pera, peso molto variabile, da 1 a 8 chili, pasta filata di colore bianco, lieve odore vaccino e sapore dolce se fresco, rilevato sino a piccante se stagionato. È formaggio da tavola e da grattugia. **LENTINI** (Siracusa). *Grana di Lentini*. Ha le migliori provenienze in località Scappello. A base di latte di capra, ha spessa forma cilindrica, peso da 3 a 10 chili, pasta dura di colore giallo-paglierino, netto odore caprino e sapore ampio e piccante. È formaggio da tavola e da grattugia.



A sinistra: il pastore Gesuino Caredda, una figura che sembra evocata dall'antichità classica, medita rime mentre sorveglia le capre al « Sumerau de Coquaddus » nell'isola di Sant'Antioco, in Sardegna. Nelle due foto sopra: Caredda si prepara la Casaraza, un antico cibo composto dal latte delle pecore che hanno appena figliato, con aggiunta di zucchero e scorza di limone.

EPOCA

L'ARISTOCRAZIA DEI FORMAGGI

Ringraziamo per la collaborazione prestata: Paolo e Franco Vai e Renato Ferrari del Ristorante Cheval Blanc di Aosta - Rino Empereur di Aosta - Lou Ressonnon di Cogne - La Maison de la Fontaine di Aosta - La Latteria di Pollein (Aosta) - I fratelli Fontana, Enrico Antonini e la Trattoria Al Ponte di Proh (Novara) - Ezio Scetti del Rifugio Carlo Porta ai Piani Resinelli (Como) - Giancarlo Invernizzi della Cà Formai e il Caseificio Ganassa di Ballabio (Como) - Le « Sorelle del Santo Rosario Apostole del Lavoro » di Rivanazzano (Pavia) - Rachele Padovan e Flora e Gabriella Mutschlechner di Cortina d'Ampezzo - Il Ristorante Ferrer di Spotorno (Savona) - Il Ristorante Gardoni di Torrechiara (Parma) - Il commendatore Bertozzi della SIMDA di Collecchio (Parma) - Il Consorzio Agrario Provinciale di Parma - I fratelli Manfrini di Soragna (Parma) - Ada Avanzati De Gori di Trequanda (Siena) - Giovanni Meloni di Trequanda (Siena) - La Taverna de' Tonino di Sacrofano (Roma) - Il Caseificio Sociale di Campagnano di Roma - L'Azienda agricola Jemma di Torre Lupara (Caserta) - La Masseria Michele Asselta di Castel del Monte (Bari) - Gesuino Caredda e Antonio Vacca di Sant'Antioco (Cagliari) - L'antico forno Micheletto di Santuario (Savona).

EPOCA

Settimanale politico di grande informazione

DIRETTORE RESPONSABILE DOMENICO AGASSO

SOMMARIO

N. 1160/61 - Vol. LXXXIX - Milano - 24 dicembre 1972 © 1972 EPOCA - Arnoldo Mondadori Editore

- | | |
|-----------------------|---|
| 3 | LETTERE AL DIRETTORE |
| 5 | ITALIA DOMANDA |
| Aldo Gabrielli | 8 COME SI PARLA COME SI SCRIVE |
| Ricciardetto | 10 MEMORIA DELL'EPOCA |
| Angelo Conigliaro | 15 LA NOSTRA ECONOMIA |
| | 16 CHE COSA SUCCEDDE |
| Domenico Bartoli | 21 L'ITALIA ALLO SPECCHIO |
| | 24 KISSINGER: IL TELEFONO SUL LETTO |
| Pietro Zullino | 28 COME RUBARE UN GIORGIONE E VIVERE FELICI |
| Franco Bertarelli | 32 IN GARAGE SULLA LUNA |
| Giuseppe Grazzini | 38 UN DISCO CI GUIDA NEI SEGRETI DELLA NATURA |
| Livio Caputo | 42 NATALE A ZAGORSK |
| Luigi Veronelli | 55 L'ARISTOCRAZIA DEI FORMAGGI |
| Fulvio Apollonio | 91 L'ALBUM DEI FRANCOBOLLI |
| Giuseppe Grazzini | 92 LA FAVOLOSA STORIA DEL GIOCATTOLO |
| Ulrico di Aichelburg | 101 LA NOSTRA SALUTE |
| Guido Gerosa | 104 1972: DODICI MESI LUNGI COME UN SECOLO |
| Domenico Meccoli | 115 UN BRAV'UOMO NATO PER FARE L'ASSASSINO |
| Roberto De Monticelli | 118 LE BUONE COMMEDIE CHE VEDONO IN POCHI |
| Roberto Cantini | 120 UN INQUIETANTE PROMEMORIA |
| Teodoro Celli | 123 NEL PAESE DEL MELODRAMMA |
| Raffaele Carrieri | 126 MADONNE E SANTI CHE VENGONO DAL PERÙ |
| | 130 I PROGRAMMI RADIO E TV |
| Guido Gerosa | 135 CANZONISSIMA VERGOGNISSIMA |
| | 137 5 MINUTI D'INTERVALLO |



Epoca offre ai lettori un dono eccezionale: il disco « Le voci meravigliose della Natura », presentato da Walter Bonatti. In questo stesso numero, « L'aristocrazia dei formaggi », inserto a colori a cura di Luigi Veronelli.

Redazione, Amministrazione, Pubblicità: via Bianca di Savoia 20, 20122 Milano - Tel. 8384 - Ufficio Abbonamenti: tel. 7389551/2/3/4 - Indirizzo telegrafico: EPOCA - Milano Telex 31119 Epoca, Redazione romana: v. Sicilia 136/138, 00187 Roma - Tel. 46.42.21/47.11.47 - Indirizzo telegrafico: Mondadori-Roma. Abbonamenti: Italia: annuo con dono L. 10.400 - semestrale senza dono L. 5.200, Estero: annuo con dono L. 16.000 - semestrale senza dono L. 8.000. Inviare a: Arnoldo Mondadori Editore, via Bianca di Savoia 20, 20122 Milano (c/c postale n. 3-34552). Per il cambio di indirizzo inviare L. 100 in francobolli e la fascetta con il vecchio indirizzo. Numeri arretrati L. 300 (c/c postale n. 3-26780). Gli abbonamenti si ricevono anche presso i nostri Agenti e nei « Negozi Mondadori »: Bari, v. Abate Gimma 71, tel. 23.76.87; Bologna, v. D'Azeglio 14, tel. 23.83.69; Bologna, piazza Calderini 6, tel. 23.20.73; Cagliari, v. Logudoro 48, tel. 5.08.23; Capri (Napoli), v. Camerelle 16/a, tel. 77.72.81; Caserta, v. Roma - Pal. Unione Industriali, tel. 9.17.91; Catania, v. Etna 368/370, tel. 27.18.39; Como, v. Vitt. Emanuele 36, tel. 27.34.24; Cosenza, c.so Mazzini 156/c, tel. 2.45.41; Ferrara, v. Della Luna 30, tel. 3.43.15; Firenze, v. Lamberti 27/r, tel. 28.37.00; Genova, v. Carducci 5/r, tel. 5.39.18; Gorizia, c.so Verdi 102/b (Galleria), tel. 8.70.07; La Spezia, v. Biassa 55, tel. 2.81.50; Lecce, v. Monte San Michele 14, tel. 2.68.48; Lucca, v. Roma 18, tel. 4.21.09; Messina, v. Dei Mille, 60 - Pal. Toro, tel. 2.21.92; Mestre (Venezia), v. G. Battisti 2, tel. 95.03.14; Milano, c.so V. Emanuele 34, tel. 70.58.33; Milano, v. Vitruvio 2, tel. 27.00.61; Milano, v.le Beatrice d'Este 11/a, tel. 837.48.27; Milano, c.so di Porta Vittoria 51, tel. 79.51.35; Milano, c.so Vercelli 7, tel. 46.94.722; Modena, v. Università 19, tel. 23.02.48; Napoli, v. Guantai Nuovi 9, tel. 32.01.16; Padova, v. Emanuele Filiberto 1, tel. 3.83.56; Palermo, v. della Libertà 14/c, tel. 20.42.12; Parma, v. Mazzini 50 - Galleria, tel. 2.90.21; Pescara, c.so Umberto I 14, tel. 2.62.49; Pisa, v.le A. Gramsci 21/23, tel. 2.47.47; Pordenone, v.le Cossetti 14, tel. 2.73.00; Roma, Lungotevere Prati 1, tel. 65.58.43; Roma, v. Veneto 140, tel. 46.26.31; Roma, CIM (Pal. Vetro), v. XX Settembre 97/c, tel. 48.13.51; Roma, CIM piazzale della Radio 72, tel. 55.06.07; Roma, piazza Gondar 10, tel. 831.48.80; Torino, v. Roma 53, tel. 51.12.14; Trieste, v. G. Gallina 1, tel. 3.76.88; Udine, v. Vittorio Veneto 32/c, tel. 5.69.87; Venezia, San Giovanni Crisostomo 5796, Cannaregio, tel. 2.51.02; Verona, piazza Bra 24, tel. 2.26.70; Vicenza, c.so Palladio 117 (Gall. Porti), tel. 2.67.08. Pubblicità: inserzioni in bianco e nero L. 900 per millimetro/colonna.

Istituto Accertamento Diffusione
Cert. n. 759

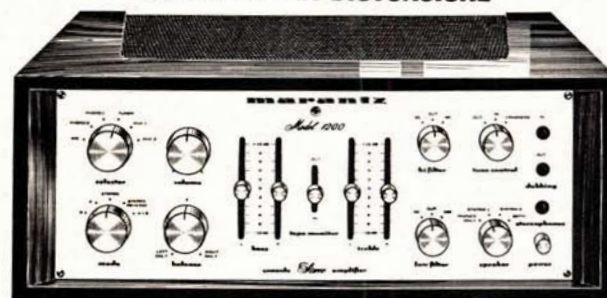


Questo periodico è iscritto alla FIEG
Federazione Italiana Editori Giornali

ARNOLDO MONDADORI EDITORE

marantz

ANNUNCIA LA FINE DELLA DISTORSIONE



Amplificatore Marantz Mod. 1200
Potenza di uscita: 100 Watts RMS continui per canale a 8 ohms, 125 Watts RMS per canale a 4 ohms. Distorsione armonica e di intermodulazione: 0,15 % a qualsiasi frequenza da 20 Hz a 20.000 Hz.



Amplificatore Marantz Mod. 1060
Potenza di uscita: 30 Watts RMS continui per canale a 8 ohms. Distorsione armonica e di intermodulazione: 0,5 % a qualsiasi frequenza da 20 Hz a 20.000 Hz.

marantz
SUN VALLEY, CALIFORNIA

GEMCO OF ITALY VIALE F. RESTELLI 5 - MILANO

CHIEDETECI CATALOGHI E PUNTI DI VENDITA

Troncato in pochi minuti il tormentoso prurito delle emorroidi

La scienza ha scoperto una nuova sostanza curativa che tronca prontamente il prurito e il dolore delle emorroidi

New York — I disturbi più comuni che accompagnano le emorroidi sono un prurito assai imbarazzante durante il giorno e un persistente dolore durante la notte. Ecco perciò una buona notizia per chiunque ne soffra. Finalmente la scienza è riuscita a scoprire una nuova sostanza curativa che tronca prontamente il prurito e il dolore, evitando il ricorso ad interventi chirurgici. Questa sostanza oltre a produrre un profondo sollievo, è dotata di proprietà battericide che aiutano a prevenire le infezioni. In numerosissimi casi i medici hanno riscontrato un « miglioramento veramente straordinario ». Questo miglioramento è risultato costante

anche quando i controlli dei medici si sono prolungati per diversi mesi! E le condizioni dei sofferenti erano le più diverse: alcuni soffrivano di questo disturbo da 10 o 20 anni. Un rimedio per eliminare radicalmente il fastidio delle emorroidi è in una nuova sostanza curativa (Bio-Dyne) scoperta in un famoso istituto di ricerche e disponibile sotto forma di supposte o di pomata col nome di Preparazione H. Richiedete le Supposte Preparazione H, pratiche da portare con voi se siete lontani da casa (in confezione da 6 e da 12), o la Pomata Preparazione H, con l'applicatore speciale. In vendita in tutte le farmacie.

A.C.I.S. n. 1060 del 21.12.1960

BRUCIORI? ACIDITA' DI STOMACO?

Il tempo di scartare una o due pastiglie di Magnesia Bisurata Aromatic, scioglierle in bocca, e bruciori, pesantezza, acidità di stomaco saranno presto dimenticati. La Magnesia Bisurata Aromatic si prende senz'acqua e lascia in bocca un gusto gradevole. In vendita in tutte le farmacie, Magnesia Bisurata Aromatic e Magnesia Bisurata in compresse ed in polvere.

Aut. Min. n. 2869