

Fondato nel 1903

LA VOCE DEL **T** TABACCAIO

Organo ufficiale della Federazione Italiana Tabaccai
Via Leopoldo Serra, 32 - 00153 Roma - Direttore Responsabile M. Micalucci
Poste Italiane S.p.A. - Sped. in Abb. Post. - 70% - Aut. GIPA/C/PD/16/2014

SETTIMANALE / 48.000 copie / anno CXVI
N. 40 dell'11 novembre 2019

Contiene I.R.



FIT-LIS: il tabaccaio al centro del progetto



Camminare la terra dei formaggi

Diario di bordo di un *maître fromager* italiano

«Io, Alberto Marcomini. 1963. Sono trascorse parecchie stagioni da quella fatidica estate. Avevo sei anni, l'età in cui se si è fortunati si è senza pensieri. Essere liberi di giocare senza che qualcuno ti dica cosa fare, l'innocenza di correre tra i prati con il migliore amico, l'inizio della scuola, con il compagno di banco che diventa il fedele braccio destro, insomma quell'età "senza peccato" a cui ciascuno di noi



guarda con tenerezza e un filo di malinconia. Quella lontana estate è stata l'inizio di una lunga storia dedicata al formaggio. E tutto è cominciato da una vacanza trascorsa a casa di zii paterni... Quella casa era una scoperta dietro l'altra. La più grande di tutti fu la professione di zio Bepi. Il corridoio di entrata della casa comunicava con una porta bianca che rimaneva sempre chiusa, ma da cui riuscivano profumi pene-



Foto: 123RF Archivio Fotografico

Un racconto autobiografico che è anche un resoconto di viaggio alla scoperta dei più preziosi formaggi del nostro Paese.

tranti e rassicuranti. Cosa si nascondeva al di là della porta?».

Questo è l'incipit di un imperdibile libro che spalanca al lettore le porte sull'inebriante mondo dei formaggi italiani. Un libro che nasce dalla passione e dall'amore che Alberto Marcomini, giornalista specializzato nel settore, ha sviluppato sin da piccolo per questi pregiati derivati del latte.

Marcomini è conosciuto dai più con il soprannome de «Il Signore dei Formaggi» per la sua trentennale attività nel settore, che racconta, da giornalista specializzato sull'argomento, sulla carta stampata e in trasmissioni televisive.

Il volume si dipana tra aneddoti di vita vis-

SCHEDA

Camminare la terra dei formaggi
di Alberto Marcomini
CinqueSensi Editore
Collana *Interferenze*
Pagine 240; prezzo 22,00 euro

suta, in quello che si può sicuramente definire un vero e proprio taccuino di viaggio che racconta del suo peregrinare tra malghe e caschine. Il potere evocativo di questi *exursus* è talmente forte da far quasi percepire al lettore gli odori e i sapori che l'autore descrive, così come la descrizione minuziosa e appassionata dei territori, degli animali e delle atmosfere e che accompagnano questi viaggi, hanno il potere immaginifico di trasportare chi legge in quei luoghi.

Un peregrinare che inevitabilmente porta con sé scoperte e soprattutto incontri indimenticabili con quegli uomini e quelle donne che il formaggio lo producono, con passione e fatica. Storie emozionanti che danno il senso dell'amore profondo che lega il produttore al suo «formaggio-figlio».

Già dall'introduzione appare evidente la portata di questa passione... scrive Marcomini: *«Il lunedì per me è sempre stato un giorno importante. Era il giorno che potevo parlare ai miei formaggi. Arrivavo nelle cantine di affinamento prima dei miei collaboratori, di buon'ora. Scendevo le scale senza far rumore. Al fondo dei gradini accendevo le fioche luci, perché i formaggi non amano la luce intensa. E qui, in un silenzio quasi religioso, cominciavo a salutarli, chiedendo loro come avessero passato il fine settimana. Li accarezzavo, a uno a uno, con la dovuta attenzione. Se qualcuno mi avesse visto mi avrebbe preso per matto, senza ombra di dubbio.*

Ma erano i "miei" formaggi, che sceglievo accuratamente, andando a prenderli dagli arti-

Dai un PLUS alla tua tabaccheria
POSSIBILITA' IPERAMMORTAMENTO
270%

GARANTITO: L'applicabilità dell'iper ammortamento è garantito dall'impegno di NOVAMATIC srl a manlevare l'acquirente per ogni danno derivante dall'eventuale revoca del suddetto beneficio da parte delle Amministrazioni competenti

Chiedi senza impegno la visita di un nostro agente

NOVAMATIC®
 Via Lombardore 290 - 10040 Leini (TO)
 Tel. +39 011 9978741 r.a. Fax +39 011 9974273
www.novamatic.it - info@novamatic.it

giani del latte. Volevo sapere tutto sulla loro arte. M'immergevo nella vita del casaro, nelle tradizioni del posto. M'informavo di come venissero trattati gli animali, cosa mangiassero. Ma, soprattutto, cominciavo a curiosare sulla famiglia del casaro. M'interessava la loro genealogia. Da dove fosse nata la passione per questo nobile mestiere e da quante generazioni la si tramandasse di padre in figlio».

Girando l'Italia in cerca delle famiglie del formaggio, Marcomini si è «innamorato» spesso e volentieri e tra i tanti amori si possono citare il Castelmagno d'alpeggio degli Amedeo; i caciocavalli di Agnone dei Di Nucci; le delicate robioline di Roccaverano dei Rossello; le tome valdostane dei Panizzi; i parmigiani dei Gennari di Collecchio, dei Bertinelli o dei Bonati; il pugliese Don Carlo dei Casse; il Fiore Sardo dei Bussu; il Conciato Romano dei Lombardi; le mozzarelle di bufala dei La Vecchia; il taleggio al cucchiaino degli Invernizzi di Pontirolo; il Monte Veronese dei Roncolato; le stupende gorgonzole dei Guffanti; i latticini dei Madaio di Eboli e gli stra-

ordinari pecorini maremmani dei Fiorini. E l'elenco potrebbe continuare all'infinito, considerando che il viaggio di Marcomini ha valicato il confine italiano.

Viaggi che gli hanno insegnato tutto quello che sa e che gli hanno dato la possibilità di far conoscere i segreti, gli antichi saperi e le innovazioni che generosamente gli erano stati svelati. Un viaggio che, come dice l'autore, «non finirà con questo libro, visto che di strada ne dovrò fare ancora molta, camminando sempre la terra dei formaggi».

Il volume è accompagnato da molte immagini (peccato siano in bianco/nero) che danno «sapore» ai tanti racconti.

Un libro che non può mancare nella libreria degli appassionati dei formaggi (e chi no lo è?) ma anche di chi ama l'Italia e tutto quello che di buono il nostro Paese produce, grazie alle tante piccole realtà territoriali, fatte di persone straordinarie che passano la loro vita a produrre con dedizione dei veri «gioielli», che danno lustro e partecipano a rendere indimenticabile l'Italia nel mondo.

IL RE DEL FUMO

IL TUO PARTNER RAW PER L'ITALIA
WWW.ILREDEL FUMO.IT

IO SONO TUTTA ORIGINALE

**PRETENDI IL MEGLIO PER I TUOI CLIENTI:
DA NOI SOLO PRODOTTI ORIGINALI!**

RAW
NATURAL UNREFINED ROLLING PAPERS

CLASSIC RAW
NATURAL UNREFINED ROLLING PAPERS

TIPS RAW
NATURAL UNREFINED ROLLING PAPERS

ORGANIC HEMP RAW
NATURAL UNREFINED ROLLING PAPERS

OFFICIAL THE NATURAL WAY TO ROLL RAW SINCE 2005 RAW AUTHENTIC SMOKER

IL RE DEL FUMO - IL RE DEGLI STORE ONLINE PER LA TUA TABACCHERIA E GROWSHOP