



Formaggi

Perché proprio il formaggio? (di Rosa Capece)

Abbiamo deciso di aprire una sezione interamente dedicata al formaggio perché la storia di questo cibo è la storia stessa dell'uomo fatta di mito e realtà, di emozione e ragione, di semplicità e cultura, ricchezza e povertà. Perché l'immagine di questo alimento è, oggi, troppo semplificata, spogliata di tutto il patrimonio di umanità accumulato in secoli di storia e lo rappresenta, banalmente, con poche, accattivanti caratteristiche: morbidezza, cremosità, leggerezza; da' gusto, fila e fonde e permette di fare stuzzicanti rotolini e, nel migliore dei casi, veniamo informati che, quel formaggio, è fatto con latte prodotto da animali che sappiamo cosa mangiano.

Abbiamo un'infinità di storie da raccontare sul formaggio: storie di uomini, di animali, di ambiente, di epoche, di tradizioni e innovazioni, di arti e mestieri perché per fare il formaggio le ricette non bastano e neanche le formule.

Per questo, oltre a descrivere tipologie e tecniche casearie, andremo alla scoperta di quelle innumerevoli variabili che danno luogo a tutti i formaggi che conosciamo e a tutti quelli che ancora non conosciamo.