

46^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga e 3^o Concorso dei formaggi caprini di malga

Ennio Pittino, Simona Rainis

Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica

Il tradizionale appuntamento di fine estate a Enemonzo per la presentazione e confronto delle produzioni di malga del Friuli Venezia Giulia. Un'occasione per confermare la qualità come condizione imprescindibile per il futuro.

Il 13 settembre 2020, presso il Caseificio "Val Tagliamento" di Enemonzo (UD), si è svolto il tradizionale concorso dedicato alle produzioni di alpeggio del Friuli Venezia Giulia, nell'ambito della

"46^a Mostra mercato del Formaggio di malga e della ricotta affumicata".

Nonostante le difficoltà causate dalle restrizioni imposte dalle misure anti-Covid19, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA e la Pro Loco di Enemonzo hanno voluto fortemente dare continuità all'evento che si è tenuto in maniera più sobria e ridimensionata.

In questo contesto non è stato possibile organizzare l'incontro tecnico che, ad ogni edizione, permette l'approfondimento di tematiche relative all'alpeggio, con la partecipazione di esperti del settore. La presenza dei malghesi durante la premiazione ha comunque rappresentato un momen-



Foto 1:
Identificazione numerica
dei formaggi a concorso
(foto Ennio Pittino).

Identificazione forma	Aspetto esterno della forma	Aspetto della pasta			Caratteristiche organolettiche			TOTALE
		Colore	Occhiatura	Consistenza	Odore e aroma	Sapore	Struttura e solubilità	
punti	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 20)	(1 - 20)	(1 - 20)	punti

Identificazione forma	Aspetto esterno della forma	Aspetto della pasta			Caratteristiche organolettiche			TOTALE
		Colore	Residui della cagliata (grumi)	Consistenza	Odore e aroma	Sapore	Struttura e solubilità	
punti	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 10)	(1 - 20)	(1 - 20)	(1 - 20)	punti

Tabella 1:
Parametri di valutazione per il Formaggio di malga e per il Formaggio caprino di malga.

Tabella 2:
Parametri di valutazione per la Ricotta affumicata di malga.

to importante di riflessione sulla stagione di monticazione appena conclusa e di riconoscimento del prezioso lavoro svolto a difesa della cultura e del territorio alpino del Friuli Venezia Giulia.

Le malghe rappresentano una realtà socioeconomica essenziale nell'ambito montano regionale, con importanti ricadute anche sul territorio a valle. Grazie all'alpeggio, l'intera comunità può usufruire di molteplici servizi, che soddisfano le esigenze sia esplicite che implicite, funzionali a mantenere vive e vivaci queste aree marginali. L'attrattività e fruibilità della montagna, dal punto di vista turistico e ricreativo, è certamente sostenuta dalle azioni connesse alla monticazione che permettono il presidio ambientale, la produzione di beni primari, la tutela del benessere animale, la salvaguardia della biodiversità vegetale e del paesaggio e il contenimento delle emissioni in atmosfera.

Nello specifico, il concorso si è svolto secondo un *format* ormai collaudato da tre anni che vede la convocazione di commissioni altamente qualificate e procedure rigorose di valutazione basate sull'anonimato del prodotto.

I formaggi e le ricotte vengono accettati in caseificio solo se rispettano i requisiti richiesti dal regolamento, stabilito da ERSA con la Pro Loco di Enemonzo, e accompagnati da una scheda di iscrizione debitamente firmata dai gestori della malga.

Prima dell'avvio dei lavori delle commissioni, i prodotti vengono identificati con dei numeri progressivi e l'abbinamento con l'azienda produttrice non è reso noto ai giudici fino all'elaborazione finale delle classifiche; ciò allo scopo di garantire la totale imparzialità dei giudizi conclusivi.

Le schede di valutazione sono predisposte da ERSA e risultano conformi alle precise indicazioni

ni fornite dall'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi).

Valutazione del formaggio di malga

La Commissione di valutazione dei formaggi di malga 2020 era così composta: Papa Antonio, Maestro assaggiatore ONAF (Presidente della Commissione); Burello Samantha, Maestra assaggiatrice ONAF; Pucciarelli Bepi, Giornalista settore enogastronomico; Pividori Valter, Casaro; Tambosco Alessia, Assaggiatrice ONAF e docente presso ISIS J. Linussio di Tolmezzo.

I parametri di valutazione sono stati articolati secondo i criteri riportati nella Tabella 1.

L'insieme dei parametri visivi, aspetto della forma e aspetto della pasta (colore, occhiatura, consistenza), rappresentano il 40% della valutazione massima, mentre le caratteristiche organolettiche (odore e aroma, sapore, struttura e solubilità) costituiscono il rimanente 60% del punteggio totale.

Valutazione della ricotta affumicata di malga

La Commissione di valutazione delle ricotte affumicate di malga 2020 era così composta: Durante Filippo, Maestro assaggiatore ONAF (Presidente della Commissione); Sulli Franco, Referente Ufficio Agricoltura UTI Carnia; Favotto Saida, Tecnico di laboratorio sensoriale UNIUD; Simsigh Fabiano, Tecnico della qualità AAFVG; Zuliani Anna, Benessere animale e percezione qualità latticini di montagna UNIUD.

I parametri di valutazione sono stati articolati secondo i criteri riportati nella Tabella 2.

L'insieme dei parametri sono analoghi a quelli del formaggio, tranne per l'occhiatura, che non deve essere presente nelle ricotte e che è stato sostituito dal criterio relativo alla presenza o meno di residui di cagliata (grumi).

FORMAGGIO DI MALGA 2020			
1°	Malga PRAMOSIO	Paluzza	Soc. Agricola SCREM MARINO& PIETRO Paularo
2°	Malga GLAZZAT	Pontebba	Soc. Agricola BELA Moggio Udinese
3°	Malga SAN GIACOMO	Prato Carnico	Azienda Agricola GRANZOTTI MORENA Ovaro
RICOTTA AFFUMICATA DI MALGA 2020			
1°	Malga LAVAREIT	Paluzza	Soc.Coop. AGRICLEULIS Paluzza
2°	Malga COOT	Resia	Allevamento RODOLFI dei f.lli RODOLFI Moggio Udinese
3°	Malga PLAN DAI SPADOVAI	Dogna	Azienda Agricola MONEGO ELIANA Paularo
FORMAGGIO CAPRINO DI MALGA 2020			
1°	Malga VINADIA GRANDE	Prato Carnico	Azienda Agricola PIAZZA MAURO Lauco
2°	Malga FOSSA DE BENA	Polcenigo	Azienda Agricola DE CONTI GIOVANNI Polcenigo
3°	Malga CASERA VECCHIA	Forni Avoltri	Soc. Coop. Agr. MALGA CASERA VECCHIA Sappada

Tabella 3:
Classifiche finali alla
46° Mostra mercato del
formaggio e della ricotta di
malga e 3° Concorso
dei formaggi caprini di
malga.

Valutazione del formaggio caprino di malga

La Commissione che ha valutato le ricotte affumicate ha valutato anche la categoria dei Formaggi caprini di malga, mantenendo invariati i criteri per le valutazioni del Formaggio di malga.

Segreteria e gestione dei dati

La parte tecnico-organizzativa del 46° Concorso dei prodotti di malga, svoltosi a Enemonzo il 12-13 settembre 2020, e quindi la nomina delle Commissioni, predisposizione del regolamento di partecipazione, modalità di iscrizione e di consegna dei prodotti a concorso nonché la gestione informatizzata dei dati di valutazione e la stesura delle classifiche finali, è stata garantita dai tecnici dell'ERSA.

Classifiche concorso 2020

I vincitori nelle tre categorie, secondo le classifiche stilate dalle commissioni giudicatrici, sono riportati nella Tabella 3.

2018 - 2019 - 2020

I risultati di tre edizioni a confronto

L'introduzione di questa nuova modalità di valutazione ha permesso di monitorare le caratteristiche fisiche e organolettiche delle produzioni d'alpe in concorso. L'attenta analisi dei parametri valutati ha evidenziato la loro positiva evoluzione nel corso dei tre anni considerati. L'ap-

proccio adottato consente di comprendere quelli che possono essere i punti di forza da consolidare, e quelli di debolezza su cui concentrarsi, per migliorare ulteriormente la QUALITÀ di questi tesori caseari della nostra regione.

Formaggio di malga: le forme sono sempre state ben curate nella loro presentazione, con una valutazione media, nei tre anni considerati, che supera di poco gli 8/10. Anche il colore della pasta, nel confronto temporale, è più che adeguato. L'occhiatura, pur registrando un lieve miglioramento nel 2020, è risultata a volte troppo abbondante e irregolare, in alcuni casi anche mal distribuita. Per quanto riguarda

Foto 2:
Formaggio di Malga
Pramosio 1° classificato
(foto Ennio Pittino).

Foto 3:
Ricotta affumicata Malga
Lavareit 1° classificata
(foto Ennio Pittino).

Foto 4:
Formaggio caprino di
Malga Vinadia Grande
1° classificato
(foto Ennio Pittino).



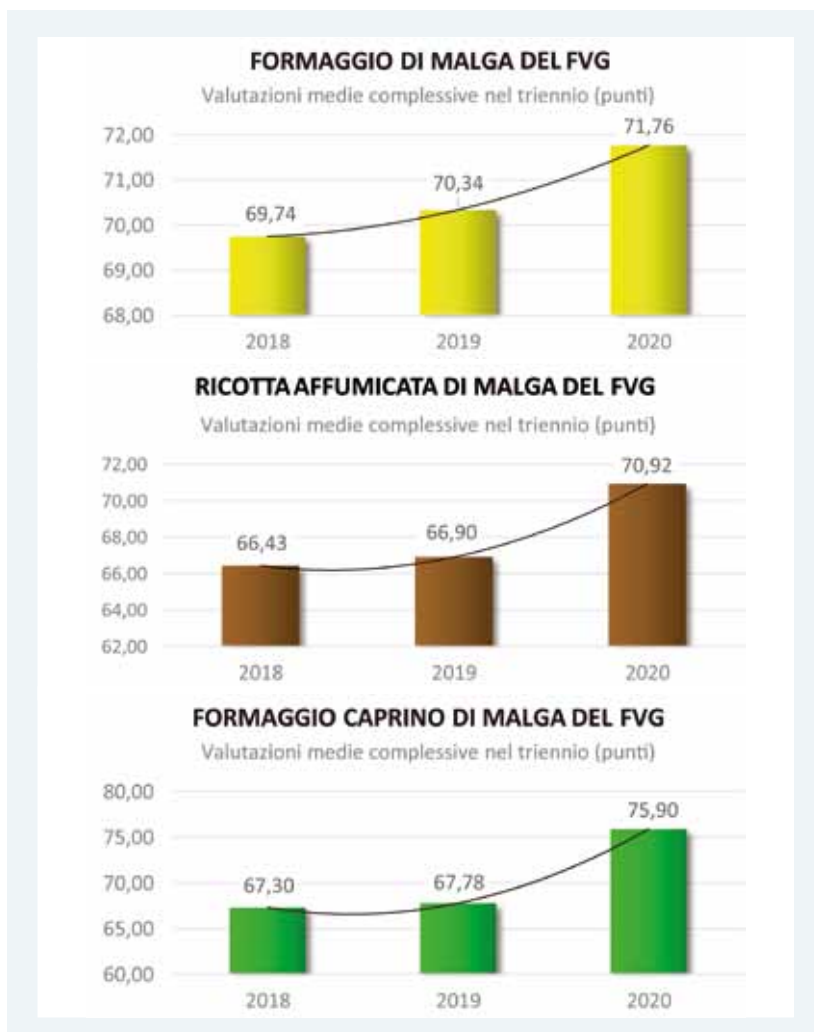


Grafico 1:
Evoluzioni qualitative medie
delle produzioni di malga
nel corso delle ultime tre
edizioni del concorso.

le caratteristiche organolettiche si rileva un netto progresso nella stagione 2020 rispetto agli anni precedenti, sia per odore/aroma che per il sapore. L'andamento positivo, già registrato nel 2019 relativamente alla struttura/solubilità rispetto all'anno precedente, ha trovato conferma nel 2020.

Ricotta affumicata di malga: l'aspetto esterno delle ricotte, dopo aver evidenziato una decisa flessione nelle valutazioni del 2019 (6.28/10), si è attestata su valori più che discreti nel 2020 (7.58/10). Anche colore e consistenza della pasta hanno fatto registrare un significativo miglioramento dallo scorso anno. L'attenzione dei casari nella raccolta del formaggio ha inoltre fatto lievitare le valutazioni relativamente alla presenza di residui di cagliata nelle ricotte esaminate, portando il giudizio medio a 8.51/10. I descrittori organolettici (odore/aroma, sapore, struttura/solubilità) presentano anch'essi un trend positivo, in modo particolare dalla stagione 2019 alla stagione 2020. Si raccomanda comunque una maggior attenzione nella gestione dei graticci di affumicatura che spesso rilasciano sulle ricotte evidenti residui di fuliggine nera (*cjalin*).

Formaggio caprino di malga: tradizione vuole che, nelle malghe dove ogni estate c'è la presenza di capre, si proceda alla caseificazione a latte misto (vaccino e caprino). Da diverse stagioni però si è diffusa l'usanza di trasformare il latte caprino in purezza, per dar origine a formaggele che, oltre ai sentori ircini, racchiudono effluvi legati all'alimentazione sui pascoli. Da tre anni, a Enemonzo, si valutano anche queste produzioni che rientrano in una apposita categoria. L'aspetto esterno delle forme è stato sempre ben curato, con valore medio di 8.35/10 per la stagione di quest'anno. Anche il colore della pasta ha progressivamente raggiunto livelli di eccellenza. Occhiatura e consistenza presentano valutazioni leggermente altalenanti ma





comunque ben al di sopra della sufficienza. I descrittori organolettici hanno infine registrato un costante e progressivo miglioramento, a conferma che ad ogni stagione cresce l'esperienza e la consapevolezza dei malgari nel produrre questi latticini sempre più ricercati dagli estimatori di prodotti di elevata qualità e dalle caratteristiche inimitabili.

Nel Grafico 1 vengono indicati i miglioramenti medi complessivi delle produzioni a concorso nel triennio preso in esame.

Considerazioni finali

Il nuovo modello di gestione informatizzato dei dati di valutazione dei prodotti in concorso, messo a punto dai tecnici dell'Agenzia, oltre a consentire la stesura immediata delle classifiche, permette di ottenere una serie di informazioni utili sull'evoluzione qualitativa delle produzioni esaminate. Tutto questo accurato lavoro si conclude poi con l'invio ai malghesi di apposite "Schede di

valutazione", dove, oltre ai punteggi ottenuti, raffrontati con le medie annuali e delle edizioni precedenti, vengono riportati sinteticamente i commenti della commissione, parametro per parametro; il tutto corredato dalla foto del prodotto stesso. Questi elaborati rappresentano un ulteriore strumento di assistenza tecnica; infatti, a conclusione della stagione di monticazione, il casaro riceve delle considerazioni che hanno lo scopo di fornire consigli e indicazioni efficaci per poter apportare dei miglioramenti tecnologici alle produzioni future.

Dall'esame dei dati sopra indicati, risulta inequivocabile la tendenza costante al miglioramento della qualità di queste produzioni tradizionali, ciò è sicuramente dovuto all'impegno dei malgari, ai sistemi di controllo del servizio veterinario regionale, al supporto dell'AAFVG (Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia) e, non da ultimo, al servizio di assistenza tecnica lattiero-casearia, dedicata alle malghe, che ERSA garantisce da vent'anni a chi ne faccia richiesta.

Foto 5:
Il *Celâr* a Malga
Mongranda
(foto Ennio Pittino).