

LA RISCOPERTA. Quindici anni fa non si produceva più: poi sono state recuperate le ricette originali, ha ottenuto il marchio Dop ed è presidio Slow Food

Piacentino ennese, formaggio antico alla conquista dei mercati moderni

BRA. Sino a quindici anni fa nessuno produceva più il formaggio giallo, quello con lo zafferano che una volta era una specialità dell'enneese. Della tradizione casearia dei pastori che combinavano latte e caglio con lo zafferano selvaggio per poi lasciarlo stagionare restava soltanto la tradizione orale tramandata da padre in figlio. A raccogliere ricetta e tradizione, per esempio, c'era Pietro Di Venda, allevatore da tre generazioni. «Mio papà Andrea faceva il "formaggio co' zafferano" soltanto su richiesta dei notabili», racconta Pietro che, oggi, è uno dei cinque produttori (dei quali due allevatori e tre soltanto trasformatori) del Consorzio di tutela del piacentinu ennese Dop, uno degli ultimi prodotti siciliani ad aver ottenuto lo status di presidio Slow Food e, per questo, presente all'edizione di Cheese chiusasi lunedì scorso a Bra, nel Cuneese.

Quello di Pietro Di Venda non è solo un lavoro, è una vera passione. «Ho provato a stare lontano dalle mie pecore, avevo anche cominciato a fare il macellaio a tempo pieno - racconta -, ma io amo i miei animali e sono tornato al mestiere di mio padre al quale si dedica esclusivamente anche Ivan, uno dei miei quattro figli». «Una scelta dettata anche dalla necessità - sottolinea - perché ha 23 anni e non è che ci sia altro lavoro in giro».

La scelta, però, potrebbe anche rivelarsi lungimirante. «Il piacentinu ennese è un prodotto che può incrementare il suo potenziale di mercato - spiega il direttore del Consorzio di Tutela, Raffae-

le Sarda -. Da quindici anni lavoriamo costantemente per il suo recupero. Abbiamo cominciato con il recupero delle ricette originali, poi abbiamo redatto il disciplinare e ottenuto il suo riconoscimento dal ministero delle Politiche agricole e dalla Comunità Europea, infine abbiamo conquistato il marchio Dop e, da tre mesi, il piacentinu ennese è un presidio Slow Food». Riconoscimento che, in termini di vetrina e conoscenza, è un'importante leva anche per la crescita economica del prodotto che ottiene una ribalta internazionale. Per questo i produttori del Consorzio, che dovrebbero salire a nove nell'immediato futuro («Ce ne sono quattro in fase di verifica», chiarisce Sarda), sono pronti a far crescere la produzione che, attualmente, è di 800 quintali all'anno di piacentinu ennese Dop per produttore che viene distribuita nell'enneese e in piccoli negozi specializzati in Sicilia. «Siamo poco presenti fuori dalla Sicilia, così come nella grande distribuzione che cerca di ottenere prezzi molto bassi che non ripagano i costi di produzione di un formaggio dalle ma-

terie prime di alta qualità. Potenzialmente, però, ognuno dei consorziati potrebbe arrivare a una produzione di 1500 quintali», continua il direttore soddisfatto della prossima visita di una delegazione russa e di una giapponese che verranno a conoscere il territorio ennese e le sue specialità.

«Il contatto con i russi è del signor Di Venda che sta già facendo promozione al Nord tramite un esportatore veneto ha rapporti commerciali con la Federazione, mentre i giapponesi hanno conosciuto il piacentinu perché glielo ha fatto assaggiare Luca Cordero di Montezemolo al quale lo abbiamo regalato nel corso di una visita all'Autodromo di Pergusa».

Per la produzione del piacentinu ennese secondo disciplinare Dop è necessario che i prodotti siano tutti del territorio, zafferano compreso che si raccoglie, adesso, nei campi impiantati dagli stessi produttori. «Oltre allo zafferano locale, per poter apporre il contrassegno numerato concesso dal Consorzio che identifica univocamente ogni forma di piacentinu prodotta serve latte di pecora munto da non più di 12 ore, caglio di agnello locale e maturazione lenta per evitare qualunque contaminazione di brucellosi», spiega Sarda che è già al lavoro per il recupero di altre tradizioni. «Quando non esistevano i frigoriferi - conclude - per mantenere il prodotto i pastori coprivano le forme con una polvere di argilla cotta. Magari un giorno torneremo a farlo anche noi».

MARIELLA CARUSO

Lo zafferano gli dona il caratteristico colore giallo. Al momento i produttori sono solo cinque: forse presto diventeranno nove



PIETRO VENDA, ALLEVATORE DA TRE GENERAZIONI

