



Giugno 2024

Serata sui "Formaggi"

Venerdì 7 giugno, presso l'agriturismo "Le Bucoliche", il socio **Stefano Belli** ci ha introdotto nel mondo dei "Formaggi", accompagnati da vini consigliati da **Carlo Garofoli**.



Origini e Storia del Formaggio-Etimologia e leggende. La parola "formaggio" deriva dal greco "phormos", che indica il contenitore per la cagliata. Si narra che un pastore scoprì la produzione di formaggio mettendo latte in uno stomaco di pecora con caglio. Le prime tracce di allevamento ovino e caprino risalgono a circa 7000-6000 a.C. in Asia. Secondo la mitologia, Aristeo e Amaltea sono legati all'origine del formaggio.

Sviluppo nel Tempo. Gli Etruschi migliorarono l'uso di coagulanti vegetali, e dal 58 d.C. vi sono testimonianze del formaggio in Svizzera, come riportato da Plinio il Vecchio.

Durante il Medioevo, sebbene inizialmente considerato cibo dei poveri, il formaggio guadagnò rispetto nei banchetti nobiliari.

Coagulazione e Tipi di Caglio. Il caglio, principalmente animale, è essenziale per la produzione di formaggi DOP. Esso presenta una coagulazione rapida e uniforme, è obbligatorio per formaggi DOP come Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano, produce cagliate più elastiche. Esistono anche coagulanti vegetali, come quelli derivati da cardo e fico, che agiscono più lentamente. Il caglio vegetale è più dolce, digeribile e adatto a chi è intollerante al lattosio, contiene meno allergeni, rendendolo più adatto a chi soffre di allergie alimentari.

Tipologie di Formaggio. Formaggi a Pasta Cruda, con temperature uguali o inferiori ai 42°C (Es. Robiola, Parmigiano Reggiano); formaggi a Pasta Semi-Cotta e Cotta, con riscaldamento che supera i 46°C (Es. Fontina, Montasio, Bitto).

Varietà di Formaggi in Italia. L'Italia vanta circa 487 varietà di formaggi, di cui oltre 300 sono riconosciuti con DOP, IGP o STG e 52 protetti a livello europeo. Tra i formaggi freschi ci sono la Mozzarella di Bufala, e tra i semi-stagionati il Caciocavallo Silano.

Impatto Economico. La produzione casearia italiana genera un fatturato di €13 miliardi, sostenuta da un'alta percentuale di esportazioni e da una domanda crescente di prodotti di qualità.

Specialità Casearie. Formaggi Freschi e Stagionati. I formaggi freschi includono Fior di latte e Caprino fresco. Tra i semi-stagionati, ci sono Caciocavallo e Valdora, mentre formaggi erborinati come Gorgonzola e Bleu

IN QUESTO NUMERO

- Il socio Stefano Belli ci parla dei "Formaggi"
- Passaggio del Martelletto

d'Aoste sono apprezzatissimi.

La *Mozzarella di Bufala*, nota per il suo alto contenuto di grassi e basso colesterolo, ha origini antiche e si distingue dal Fiordilatte, prodotto da latte vaccino e un sapore meno intenso rispetto alla mozzarella di bufala, diventato un sinonimo di qualità in cucina.

Il *Gorgonzola* è prodotto nella regione Lombardia da secoli e ha specifiche caratteristiche di produzione legate al latte vaccino. Blu d'Aosta è un altro formaggio di successo legato a questa tradizione.

Il *Castelmagno*, formaggio erborinato a pasta semidura prodotto principalmente in Piemonte, ha origini documentate risalenti al 1277, menzionato in atti storici significativi. Si ipotizza che la produzione moderna sia iniziata attorno all'anno 1000. È un formaggio pregiato, apprezzato nel tempo e protetto per le sue caratteristiche uniche.

La *Fontina DOP* proviene dalla Valle d'Aosta ed è disponibile anche nelle varianti Alpeggio e Lunga Stagionatura, ognuna con peculiarità aromatiche e gustative distinte.

Il *Pecorino Romano*, a denominazione di origine protetta, è prodotto principalmente in Sardegna e Lazio. Ha una forte presenza nella cucina tradizionale romana ed è considerato un ingrediente chiave in piatti come la pasta all'amatriciana.

Formaggio caprino. L'allevamento caprino ha origini antiche e risale a circa 9.000-10.000 anni fa. Inizialmente apprezzato durante l'epoca romana, il suo significato è diminuito nel tempo con il passaggio all'allevamento di pecore per la lana. La Testadura di Capra Amaltea è un formaggio caprino di alta qualità, apprezzato per la sua consistenza cremosa e sapore in-



tenso, ideale per vari piatti e come alternativa ai formaggi tradizionali. È disponibile a un prezzo vantaggioso online.

Abbinamenti con i vini marchigiani.

Per un Marche IGT Rosato di 12 gradi, dal profumo fruttato e fragrante, si consiglia l'abbinamento con - Caciocavallo silano o Caprino semi stagionato.

Un Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore di 13 gradi ben si abbina al Bleu d'Ao-

DOC Classico Superiore di 13 gradi ben si abbina al Bleu d'Aoste o al Gorgonzola; se di 14,5 gradi, come il Podium Garofoli, di grande struttura, elegante, ricco di profumi, consigliati Pecorino Scoparolo, Misto alla menta e salvia, Castelmagno, Pecorino Romano.

In conclusione, la ricchezza della tradizione casearia italiana è riflessa nella grande varietà di prodotti disponibili, ognuno con le proprie caratteristiche e storie. La scelta tra diversi tipi di formaggio può influenzare significativamente il profilo gustativo e nutrizionale delle pietanze.



Di seguito il link per accedere alla presentazione completa:

https://www.rotaryosimo.org/wp-content/uploads/2024/09/Formaggi-7-giugno-2024_Stefano-Belli.pdf

Passaggio del martelletto

Si è svolto venerdì 21 giugno il "Passaggio del martelletto" fra il Presidente 2023-2024, **Mauro Calcaterra**, e il Presidente Entrante **Mauro Scattolini**, evento classico che si rinnova ogni anno, regalando emozioni sempre nuove.



In un clima estremamente sereno e gioviale, il Presidente uscente Mauro Calcaterra ha ripercorso il suo anno rotariano ricordando i progetti svolti come "IDOR – Il cammino dell'acqua", Concorso etica e società: La giornata mondiale delle api", "Public Speaking per la lingua italiana", incontri formativi per le scuole secondarie – prevenzione MST.

Il gemellaggio con il R.C. Roque Perez (Argentina) e la visita dei rotariani del R.C. Ariana La Rose di Tunisi.

La partecipazione al Global Grant "Battiti di musica" al teatro "Le Muse" di Ancona.

Nel corso della cerimonia è stata presentata al Club la **nuova socia Silvia Dolci**, laureata in storia dell'arte ad Urbino, Direttore Editoriale di Vivere Osimo e contitolare della Biondi Funeral. Il distintivo del Rotary è stato apposto a Silvia dal Presidente del Rotary Club Altavallese-Grotte Frasassi **Marco Catani**, per l'occasione ospite



d'onore del Presidente. "L'ingresso di nuovi soci in un club Rotary - ha detto il Presidente Mauro Calcaterra nel corso della presentazione - è un evento significativo che contribuisce all'arricchimento della nostra organizzazione. Si introducono una varietà di competenze, esperienze e prospettive nel club. Questa diversità può essere cruciale per affrontare sfide complesse e per generare idee innovative per progetti e iniziative di servizio. La collaborazione di nuovi componenti contribuisce a rafforzare il senso di comunità e a potenziare l'impatto del Rotary nei suoi sforzi per promuovere il servizio, la giustizia sociale e la pace nel mondo."

Si è quindi proceduto alla consegna dei riconoscimenti con l'**Encomio per le Vie d'azione**, con i quali il distretto e quindi il Rotary International, su proposta del Presidente del Club, riconosce l'eccellente opera svolta dai Rotariani nel corso dell'anno rotariano. Hanno ricevuto l'encomio: **Federica Quattrini** per l'Azione Internazionale, **Daniela Baffetti** per l'Azione Giovani, **Paola Barraco** per l'Azione Interesse Pubblico, **Pasquale Romagnoli** per l'Azione Professionale ed infine **Stefano Belli** per l'Azione Interna.

A conclusione della serata, l'assegnazione dei **PHF**. Il prestigioso riconoscimento è stato conferito a **Luca Pagliari** per l'impegno e la partecipazione

ai progetti del nostro Club.

E' stata premiata l'**Associazione Nicola Solustri Onlus**, per il forte impegno sociale profuso a sostegno di ragazzi e studenti con difficoltà nell'apprendimento e dell'attenzione o con bisogni educativi speciali. Esempio illuminato di famiglia a servizio di giovani e famiglie della nostra comunità, che ricevono un supporto altamente qualificato ed unico nel suo genere. che persegue esclusivamente finalità di assistenza sociale e si pone quali scopi l'individuazione, l'ideazione, la definizione, il supporto e la promozione di progetti socio-assistenziali e socio-educativi rivolti in particolare a superare il disagio infantile, adolescenziale e giovanile.



"Sono molte le associazioni che sul nostro territorio fanno attività sociali di rilievo – ha concluso Calcaterra - Alcune grandi e tante invece più piccole ma ugualmente, e forse anche di più, incisive. Noi abbiamo voluto accendere stasera i riflettori su una di esse. L'Associazione Nicola Solustri Onlus si propone di perseguire esclusivamente finalità di assistenza sociale per supportare e promuovere progetti socio-educativi rivolti al disagio infantile e adolescenziale. Tra tutte le attività spicca l'aiuto compiti gratuito per i ragazzi con disturbi specifici dell'apprendimento e dell'attenzione." Infine, il **PHF** è stato assegnato al nostro **Prefetto Stefano Belli** per il grande impegno profuso nell'organizzazione impeccabile di tutti gli eventi di questo anno rotariano, "per aver testimoniato con l'esempio, e non solo da oggi, lo Spirito del Rotary".



Il Presidente Mauro Calcaterra ha salutato calorosamente e con affetto i soci **Mauro Tiriduzzi** e **Luigi Tomarelli**, assenti per motivi medici. In chiusura della serata, il rituale "passaggio del martelletto" de facto tra Mauro Calcaterra e Mauro Scattolini.

Le gallerie fotografiche complete, nonché altri documenti, sono visionabili nel sito web del Club.