

Madonie tour: Grazia Invidiata

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 02 Settembre 2010 00:00



Dopo il panificio dei fratelli Badamo, continuando tra le montagne madonite il mio giro di fine Agosto 2010, non potevo non fermarmi a **Collesano** all'**Azienda Agricola Grazia Invidiata**. La titolare dell'azienda, forte dei suoi ben cinque nomi, di cui ci è dato conoscerne solo due, quello ufficiale, Grazia, e il suo preferito, Grazia, è da tempo impegnata nella valorizzazione e diffusione dei prodotti caseari a latte crudo. Questo impegno l'ha vista in prima linea nell'attivazione di ben due distributori di latte fresco, entrambe nei vicini paesi di Collesano e di Campofelice di Roccella. L'Azienda Agricola possiede inoltre certificazione biologica ed è anche Fattoria Didattica con apposita aula.

Il latte crudo, se prodotto con i requisiti richiesti dalla legge riguardanti le norme igieniche minime da adottare in azienda, è un latte assolutamente sicuro sotto l'aspetto batteriologico e contiene tutte le massime proprietà benefiche del latte. Inoltre, i formaggi prodotti con tale latte, contengono una quantità di batteri "buoni", di antiossidanti e di grassi non dannosi che rendono tale alimento uno dei più sani e consigliati nell'alimentazione di tutti i giorni.



I capi in azienda sono circa 90, per la maggior parte di razza **Bruna Alpina** e comprensivi anche di un bellissimo toro purosangue, produttori di un latte migliore rispetto alla ben più generosa Frisona, vera "macchina da latte". Oggi ridenominata razza **Bruna Italiana**, le mucche di Grazia sono discendenti diretti della Bruna Alpina di origine svizzera, austriaca e bavarese. Tale razza, tra l'altro, è a cosiddetta doppia attitudine, oltre che per il suo latte può essere utilizzata anche per la sua carne. La capacità della Bruna di adattarsi a zone impervie e quindi montane e il suo particolare patrimonio genetico, che gli permette di produrre un latte più facile da caseificare e con una buona dotazione di grassi, permette al casaro di sbizzarrirsi e la rende ideale per l'allevamento sulle Madonie. I 90 capi scorazzano liberi nei 60 ettari di territorio di proprietà dell'azienda, alimentandosi con il pascolo fresco integrato con un ottimo e profumato "secco", in parte di provenienza interna e in parte da approvvigionamento esterno.

L'Azienda Agricola nasce da una vecchia passione di **Casimiro Invidiata**, papà di Grazia, la quale, oltre all'azienda, ha ereditato anche la passione del papà e, dopo la laurea in agraria, conducendola in prima persona ha dato un'impronta più commerciale alla struttura.



Grazia, nella sua azienda, è collaborata da **Agron Gryka**, detto Angelo, di origini albanesi da circa venti anni si occupa della caseificazione, e da **Basilla Sapienza**, nuovo acquisto, risalente a soli sei anni fa.

La gamma dei formaggi è ampia, Agron me ne ha fatto assaggiare diversi, naturalmente tutti prodotti con latte crudo di vaccino.

Molle siciliano. Ecco un formaggio a pasta molle, tipologia poco diffusa in Sicilia, nato per un errore, come è accaduto in passato per tante altre cose buone, è particolarmente invitante, la sua consistenza e la sua finezza in bocca è quasi da robiola, inoltre, con il calore della bocca tende a sciogliersi come burro. Non eccessivamente grasso, ha una leggerissima nota acidula coperta totalmente dalla sua dolcezza e dal persistente finale amarognolo che lascia al palato. Il suo profumo ricorda un pò il taleggio lombardo e nonostante la sua freschezza e

Madonie tour: Grazia Invidiata

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 02 Settembre 2010 00:00

breve stagionatura, circa un mese, il pascolo comincia già ad emergere, nota costante anche per tutti gli altri formaggi da me assaggiati, i profumi denotano infatti una spiccata complessità senza essere necessariamente legata al periodo di stagionatura. Dovendo fare una classifica è sicuramente il formaggio che mi è piaciuto di più.

Tumina alle erbe e sotto cenere. Di questi ho assaggiato quello alla maggiorana, al timo e la versione sotto cenere, sono naturalmente a pasta molle e vengono impanati con gli aromi o con la cenere e lasciati insaporire per circa una settimana. Io non amo particolarmente i formaggi aromatizzati o conditi, penso che un buon formaggio non debba essere contaminato da aromi aggiunti, per quanto naturali essi possano essere, ma mi rendo conto che bisogna anche seguire un mercato che li richiede.

Primosale al pepe nero. Nonostante fosse fresco, di circa 10 giorni, ottimi profumi al naso.

Spalmina. Ottenuta grazie alla coagulazione del siero con aggiunta di acido citrico e sale, è una crema molto morbida e "spalmevole", ricorda lontanamente il mascarpone ma con meno sapore di latte, molto più delicata.

Ricotta. Purtroppo la ricotta calda non è la mia preferita, sono convinto che risulti al meglio delle sue proprietà organolettiche dopo un generoso riposo e la perdita del siero in eccesso, assolutamente in controtendenza rispetto a coloro che la mangiano ancora calda, appena fatta, come quella che mi è stata proposta da Agron.

Provola delle Madonie. Presidio Slow Food, è una delle migliori che io abbia mai mangiato. La stagionata di 10 giorni era piacevolmente grassa in bocca e profumata al naso. Quella di 5 mesi, invece era troppo fredda e secca e non mi è stato possibile valutarla al meglio. La stessa provola viene affumicata a legna, all'antica, pratica concessa all'azienda probabilmente solo grazie alla certificazione bio da essa posseduta, oggi infatti è obbligatorio utilizzare l'orrendo fumo liquido. Infatti, nel caso dell'affumicata, la differenza si sente, il fumo non copre la pienezza dei sapori della provola che invece trae giovamento da questo connubio fumo naturale - latte

Tuma iuta. In questo caso il termine "iuta", sta per "andata", termine utilizzato per indicare qualcosa di passato, non più fresco, quasi andato a male. In questo formaggio la lavorazione viene infatti sospesa per circa 20 giorni e la stagionatura viene protratta per oltre 3 mesi. Mi sorge spontaneo trovare delle analogie con la famosa **Tuma persa** di **Salvatore Passalacqua** ad esempio: il concetto di "dimenticare" il formaggio per poi reiniziare la sua lavorazione con olio e pepe e la caratteristica piccantezza derivata dalla fermentazione che avviene nella forma in seguito alla dimenticanza della stessa. Grande differenza invece, sul fronte dell'acidità, la Tuma iuta infatti, a differenza della Tuma persa, è particolarmente acida e ciò si traduce, in bocca, in un finale amaro un pò troppo spiccato, per me gradevole, che potrebbe però non piacere a tutti. Ritornando alla mia classifica finale, sicuramente lo metterei a pari merito con il Molle siciliano, entrambe infatti sono due formaggi che comunicano molto, sia dal punto di vista olfattivo che gustativo, con sapori poco adatti per il consumo di massa ma comunque espressione di una grande qualità del latte e di perizia del casaro che li ha realizzati.

Infine, altri prodotti da me non assaggiati, come la **Caciotta madonita**, la **Fiocca madonita**, la **Scamorza**, la **Mozzarella**, la **Tuma** e il **Burro** artigianale prodotto in azienda, quest'ultimo da me però già ben conosciuto. Dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, c'è la "**Provola delle Madonie con Manna Eletta**", anch'essa purtroppo mancante alla degustazione. Quest'ultimo particolare prodotto unisce i due simboli, entrambe Presidi Slow Food, della tipicità madonita, la provola e la manna.

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5509887250560518433?alt=rss&kind=photo&hl=it"}

Madonie tour: Grazia Invidiata

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 02 Settembre 2010 00:00
