



Affinare, l'arte di valorizzare le doti intrinseche di un formaggio

L'arte di Andrea Magi di affinare formaggi nasce da una lunga esperienza vissuta con passione tra caseifici e cantine di stagionatura. Ogni formaggio, per esprimere al meglio le proprie potenzialità, deve essere valorizzato da una giusta affinatura che solo l'affinatore capace sa intuire

**Andrea Magi
appassionato
e affermato
affinatore
di formaggi**



I suoi formaggi, come opere d'arte, sono unici, capaci di offrire esperienze sensoriali intense e irripetibili. Andrea Magi, affinatore affermato, si dedica da sempre ai formaggi, da quando, dodicenne, cominciò a lavarli in crosta per aiutare nell'attività di famiglia. Il gioco di quei giorni si è trasformato nel tempo in passione, una passione sempre più coinvolgente e totalizzante, sfociata in un'autentica ragione di vita. Il compito ora è anche quello di raccontare e di educare all'assaggio operatori e acquirenti, per un consumo nuovo e più consapevole del prodotto caseario di qualità.

Andrea Magi, i formaggi sono una passione coltivata fin da giovanissimo...

«All'inizio fu per gioco, poi per necessità, infine per passione, che negli anni è cresciuta. Oggi potrei parlare di un amore misterioso e viscerale che mi lega alle mie creazioni casearie. Forse l'alchimia, la sperimentazione, la soddisfazione di trasformare il formaggio appena prodotto in un *unicum*, una sorta di opera d'arte capace di regalare emozioni olfattive e gustative intense, la condivisione con chi assaggia i miei prodotti... penso siano tutti ingredienti che alimentano, insieme e giorno per giorno, questo senti-

mento. All'inizio fu per gioco, nel senso che ancora giovanissimo – avevo forse 12 anni – per dare una mano nell'azienda di famiglia, dedita al commercio di prodotti alimentari, cominciai a lavare i formaggi, un compito semplice adatto a un ragazzino».

Poi per necessità...

«Arrivò l'adolescenza, il desiderio del "cinquantino" per sfrecciare con gli amici. Il gioco cominciò ad avere un fine, quello di raccogliere il denaro necessario per acquistare la sospirata motocicletta; con la maggior età, fu la volta dell'automobile... Ma il lavoro che svolgevo ormai da diversi anni, non fu mai meccanico e privo di sentimento; cercai, infatti, di far tesoro dall'esperienza. Via via compresi che ogni formaggio richiedeva attenzioni diverse: talune tipologie necessitavano un lavaggio in crosta con spugna e acqua tiepida, altre acqua calda e spazzola più abrasiva. Sviluppai un metodo di lavorazione. Pur non conoscendo la tecnologia produttiva, pur non avendo alcun rudimento di microbiologia e chimica casearia, capii quanto il formaggio fosse un alimento vivo e come tale avesse bisogno di cure particolari per esprimere, nel prodotto finito, tutte le sue potenzialità».

Arrivò l'automobile...

«Quella fu una "benedizione" perché cominciai a girare per la Toscana, e non solo, alla scoperta dei caseifici e delle loro produzioni. Avevo già iniziato a viaggiare con mio fratello ma, ora, grazie all'automobile, avevo una certa indipendenza che mi consentiva di muovermi e agire più liberamente».

Che cosa le diedero questi “tour esperienziali”?

«Maturai da essi una sensibilità non comune verso il formaggio, sbocciò quell'amore che sottenderà poi la mia attività di affinatore».

Un'attività affascinante...

«...che inizia dalla visita in caseificio. C'è una prima selezione “a tavolino”. Scelgo un caseificio per curiosità, ma anche nell'ottica di coinvolgerlo, per le sue peculiarità, nelle iniziative della nostra delegazione regionale ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio. Già da questa prima visita intuisco se il caseificio merita attenzione: quando il casaro lavora il latte in caldaia e taglia il coagulo con lo spino, probabilmente il prodotto che nascerà sarà un'opera d'arte, un formaggio più o meno pregiato a seconda dell'abilità e della tecnica dell'artigiano che lo produce. Con questo non voglio dire che chi lavora con la polivalente sia da escludere a priori... Ciò che conta per il risultato finale è la cura, la dedizione, l'amore che si profonde nel caseificare».

C'è poi l'assaggio del prodotto.

«L'assaggio offre importanti informazioni su come il prodotto potrebbe essere affinato. Mi affido sempre all'intuizione per scegliere il metodo di affinatura che permetta di esprimere al meglio le potenzialità intrinseche di ciascun formaggio».

C'è affinatura e affinatura...

«Di recente ho acquistato da un vasaio degli orci in terracotta, una manifattura fortunatamente ancora fiorente qui nella nostra terra. Metà di questi orci erano smaltati, metà grezzi. Utilizzando una tipologia di formaggio che affiniamo da diversi anni, abbiamo riposto i caci sotto foglie di noci all'interno di entrambi i tipi di anfora. Il risultato è stato sorprendente: sentori gradevolissimi, formaggi eccezionali sotto il profilo sensoriale per il prodotto conservato negli orci smaltati, formaggi da dimenticare per gli orci grezzi! Questo per spiegare quanto il substrato scelto per l'affinatura sia decisivo per la buona riuscita del prodotto finale. Qui l'intuito e l'esperienza dell'affinatore sono fondamentali».



Andrea Magi si dedica da sempre ai formaggi, da quando dodicenne cominciò a lavarli in crosta per aiutare nell'attività di famiglia. Ora la sua è una passione coinvolgente e totalizzante

Esperienza che si costruisce in lunghi anni di lavoro...

«...di appassionato lavoro... Ogni giorno scendo nelle cantine di maturazione per controllare le mie creazioni e quando per qualche motivo mi assento per più di un giorno, il pensiero è sempre al formaggio in maturazione. La passione è un ingrediente imprescindibile, è quel motore che

spinge a sperimentare substrati diversi: la paglia, il fieno, le foglie di noci, il mosto d'uva... Da ciascuno di questi substrati nascerà, partendo dal medesimo lotto di formaggio, un prodotto completamente differente. Differente sarà anche il prodotto che si otterrà utilizzando il medesimo metodo di affinatura: il formaggio deposto sul fondo della botte avrà caratteristiche diverse rispetto



Nelle straordinarie celle di affinatura della De' Magi, splendido spaccato delle cantine tradizionali toscane – con muri in pietra, volte a botte e porte in legno – i formaggi maturano in un microclima ideale su assi di abete rosso



Protagonisti

a quello maturato alla sommità... Che dire poi dello stesso formaggio? Quello prodotto dal tal caseificio, dallo stesso casaro, sarà diverso in primavera e in estate, perché differenti saranno le essenze presenti nel pascolo del quale l'animale da latte si nutre. Infine, il substrato: la paglia estiva non sarà quella autunnale o primaverile, le foglie di noci, così come le bucce della spremitura sono disponibili solo in particolari periodi dell'anno... »

Ogni formaggio affinato è quindi un pezzo unico.

«Le variabili in gioco sono infinite, sorprenderebbe piuttosto ottenere un formaggio standardizzato sempre identico a se stesso...!»

Parlava di cantine di maturazione...

«Dopo tanto peregrinare in giovinezza, per caseifici e celle di stagionatura, forte divenne il desiderio di creare un ambiente tutto

mio per la maturazione dei formaggi. Questi ambienti di stagionatura sono frutto di una "retro innovazione", sono un'armoniosa sinergia di tradizione e tecnologia».

Innovare guardando al passato.

«Ho ricreato quegli ambienti, quelle cantine tradizionali toscane, muri in pietra, soffitto a botte in mattoni rossi, un affresco storico di quei luoghi dove i nostri nonni stagionavano con amorevole dedizione i formaggi. Nelle mie cantine di stagionatura, le porte, come una volta, sono in legno con maniglie d'acciaio; oblò permettono la visione delle singole sale; non ci sono grigliati in acciaio stirato sui quali depositare i formaggi, bensì assi in abete rosso. La temperatura, essendo le cantine realizzate nel sottosuolo, è costante e perfetta per la maturazione, nonostante questo, abbiamo deciso di sposare la tecnologia creando una circolazione forzata per avere aria sempre rinnovata all'interno degli ambienti di stagionatura. Abbiamo così creato l'ambiente ideale per far "crescere" e maturare i nostri formaggi sia nei primi stadi di vita sia in quelli più avanzati. Chi viene per una visita capisce subito che i nostri non sono ambienti convenzionali di stagionatura con pareti in lamiera verniciata o vetroresina!»

Il formaggio trova il suo habitat ideale per invecchiare.

«Fa anche una sorta di cura dimagrante! Perde peso... C'è una graduale diminuzione dell'umidità del prodotto - tanto scongiurata tra i produttori! A differenza di quella che è la prassi, cerco di far calare il peso più possibile, un decremento ponderale aiuta a caratterizzare meglio il formaggio, che ne guadagna in connotazioni organolettiche. È logico che anche la De' Magi punti al profitto, ma lo fa in maniera diversa. Non serve consumare quantità importanti di formaggio, i 200-300 grammi, ne bastano anche 40 per appagare il nostro edonismo, purché il prodotto abbia delle peculiarità, un carattere! Di Cabrales, per fare l'esempio di un rinomato, non se ne consumano due-tre etti-grammi ma poche decine di grammi perché è un formaggio di un certo livello, capace, già con quantità così modeste, di offrire al consumatore esperienze sensoriali appaganti e uniche. Lo stesso potremmo dire del nostro Croccolo, uno dei fiori all'occhiel-

lo della produzione De' Magi, un pecorino stagionato secondo la più antica tradizione, medaglia d'oro tra i pecorini oltre i 12 mesi al Trofeo San Lucio di Pandino; o il Piparello, originale perché affinato in verticale, ma sempre un pecorino stagionato in maniera tradizionale, sempre un De' Magi.»

Il consumatore è pronto a questa inversione di tendenza, al poco ma di grande qualità?

«Purtroppo in tema di sensibilità nel consumo siamo ai primordi! Potremmo considerare la situazione attuale pari a quella che il vino viveva negli Anni '50. A quei tempi per il consumatore c'era il vino bianco e quello nero. Di strada il mondo del vino ne ha fatta parecchia: oggi il consumatore è spesso alla ricerca di vini particolari, s'informa, li conosce e riconosce. Tutto questo grazie alle associazioni che, in tanti anni, hanno operato per diffondere la cultura del buon bere sia tra i consumatori sia tra gli operatori.

Allo stesso modo dovrebbe essere per il formaggio. Come delegato ONAF, organizzo corsi di Primo e Secondo Livello e tengo spesso serate di degustazione, anche se ancora pochi sono gli operatori che comprendono l'importanza d'investire il proprio tempo per conoscere più da vicino il mondo dei formaggi, per discriminare tra una crosta fiorita e una lavata: una differenza che sfugge persino al banconiere della gastronomia del supermercato che vende quotidianamente Taleggio Dop! Spiegare al consumatore che cosa sta acquistando, giustificare il maggior prezzo, è vitale per cominciare a far cultura e promuovere in maniera costruttiva consumi più consapevoli di formaggio».

A proposito di crosta...

«Questo è un capitolo interessante, sempre per quanto riguarda la corretta informazione! Si demonizza sulla crosta, in taluni formaggi è vero, non è consigliabile mangiarla, ma diversi formaggi nascondono, proprio in questa parte del prodotto, esperienze sensoriali imperdibili.

Penso al nostro Gioia del pastore, un formaggio che acquistiamo da un pastore della Val di Chiana e affiniamo lavando periodicamente la crosta con scotta calda. Un formaggio inimitabile - riconosciuto all'Alma Caseus 2012 come il mi-



Al fine di valorizzare al massimo le potenzialità organolettiche intrinseche, ciascun formaggio segue un particolare percorso di affinatura che Andrea Magi sceglie per intuizione e per esperienza

glier Formaggio Italiano di Fattoria – capace di regalare al palato, se consumato tal quale, grandi soddisfazioni. Purtroppo qui in Toscana la maggior parte dei produttori utilizza antimuffa o tratta la crosta con materiale plastico per dare un miglior look al formaggio. Se è stata trattata bene, se è stata lavata con cura, la crosta è un plus interessante, che racconta la dedizione con la quale il casaro o l'affinatore ha seguito il formaggio in tutto il suo ciclo di vita».

Parliamo della De' Magi?

«L'azienda in verità ha due anni di vita e appartiene a Base Alimentare srl, l'azienda di famiglia specializzata nella selezione e commercializzazione di specialità alimentari toscane tra cui anche i formaggi. La De' Magi, di questa azienda, rappresenta l'anima, la passione. Il nostro bacino di lavoro oggi riguarda la Toscana e l'Umbria ma contiamo di sviluppare anche altrove il nostro business proponendoci come il partner ideale per quei negozianti, quelle gastronomie e ristoratori che cercano una selezione di prodotti toscani di un certo livello».

Negozianti e non GDO quindi?

«Per ora abbiamo scelto come partner commerciali i negozi, le gastronomie tradizionali, quei punti vendita, dove ancora si spiega il prodotto al consumatore. Una scelta che finora ci ha premiato, perché Base Alimentare è presente sul mercato da circa trent'anni».

E in tempi di crisi come gli attuali?

«Serve dar fondo alle proprie energie: come il corridore che affronta l'impervia salita, fiducioso nell'arrivo in vetta, così il negoziante dovrebbe investire oggi in conoscenza del prodotto per offrire al consumatore esperienze di vendita nuove e più soddisfacenti. Il consumatore dovrà uscire dal punto vendita convinto di aver speso bene i propri denari, e già propenso a ritornare per futuri acquisti. A questo proposito, la De' Magi e Base Alimentare sono al fianco dell'operatore. Abbiamo realizzato un "emporio dei sapori", un'aula attrezzata di tutto punto per promuovere la cultura dei formaggi. Ogni secondo martedì e mercoledì, a partire dal mese di gennaio, inviteremo gastronomi e ristoratori; uno chef preparerà piatti a tema per valorizzare i



Il Piparello è tra le eccellenze della De' Magi, un pecorino affinato in maniera tradizionale, ma in verticale



Andre Magi vince la medaglia d'oro al Trofeo San Lucio nella categoria pecorini oltre i 12 mesi con il Croccolo, uno dei fiori all'occhiello della produzione De' Magi

formaggi presentati; ci saranno filmati documentativi che racconteranno la storia del formaggio protagonista della serata, esperienze d'assaggio guidate...

Chi compra i nostri prodotti, lo fa in maniera consapevole, dopo averli assaggiati, dopo aver scoperto la storia che li sottende. Così l'ardua salita forse non farà più paura!»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

De' Magi Alchimia de' formaggi

Stabilimento produttivo: Via Tevere, 116 Castiglion Fiorentino (AR), magi@demagi.it

Attività: affinatura e distribuzione di formaggi tipici toscani, nazionali e internazionali.



Orgogliosa delle sue produzioni, consapevole dell'importanza di comunicare le peculiarità dei propri prodotti, la De' Magi apre le porte al consumatore e all'operatore. Da gennaio è attivo, all'interno dell'azienda, l'emporio dei sapori, un'aula attrezzata di tutto punto per promuovere la cultura dei formaggi