

ALFIERI DEL GUSTO

Un piccolo negozio sul caotico piazzale Oberdan, un naso da grande «affineur» e gambe forti, per arrampicarsi fino a duemila metri, scovare i produttori più piccoli - gli sconosciuti artigiani che trascorrono l'estate nelle malghe lavorando il latte crudo - e tornare a casa con formaggi fragranti di pascoli alpini. Giulio Signorelli è un piccolo grande alfiere del gusto, entusiasta e ostinato quanto basta per combattere e vincere solitarie battaglie e salvare formaggi rarissimi,

come lo «strachitund». Parente stretto del gorgonzola naturale, ottenuto con la pasta del taleggio della sera unita alla cagliata calda del mattino, stagionato tre mesi e fermentato naturalmente, questo formaggio è introvabile: lo produce soltanto Guglielmo Locatelli, un piccolissimo formaggiaio, a dispetto del nome. Nella sua malga, a 1800 metri di altitudine, lavora latte crudo, intero e appena munto producendo un taleggio straordinario.

Signorelli seleziona il migliore «formai de mut» (formaggio di monte) dell'alta val Brembana, le formaggelle della Val Seriana e il Branzi. Nel suo negozio si può scegliere fra il Parmigiano prodotto con il latte delle vacche rosse reggiane e lo Stilton, il Panerone di Lodi e la mozzarella di bufala di Paestum, i bocconcini di scamorza e il Bitto della Val Gerola, il Bettelmat, il Castelmagno e il formaggio di fossa. Indirizzo: Ol Formager, piazza Oberdan 2.

