

Dal Premio Caseus a... Lione

I vincitori del  
Premio Caseus  
sul podio

di Clara Laurita  
foto di Gianfranco Battisti



International  
*Caseus Awards* 2007

Caseus

In Italia è chiamato "formaggiaio", in Francia "fromager", con maggior precisione, *fromager-affineur* formaggiaio-affinatore.

#### IN COSA CONSISTE IL *METIER DE FROMAGER-AFFINEUR*?

Dare un corpo e un'anima ai formaggi valorizzandoli con passione e savoir-faire.

Oggi, l'appuntamento per i miglior *Formaggiai del mondo* è l'**International Caseus Award**.



L'area del Caseus Award 2007

Il Concorso - ideato due anni fa da Hervé Mons con l'intento di promuovere i formaggi DOP, prodotti, stagionati e venduti nel rispetto dei criteri stabiliti dall'UE - è, ormai, una grande opportunità per tutti coloro che lavorano con i formaggi. L'International Caseus Award si disputa sull'arena gastronomica del Sirha di Lione, il Salone Internazionale della Ristorazione, del Settore Alberghiero e dell'Alimentazione che annovera sempre tanti concorsi (il Bocus d'Or per gli chefs, la Coppa del Mondo per la pasticceria e il Premio al Miglior Panettiere).

#### 12 LE SQUADRE IN GARA E ....

La seconda edizione dell'International Caseus Award si è te-



I protagonisti del Caseus Award 2007

nuta il 20 gennaio 2007 e ha visto protagonisti 24 *fromagers* provenienti da tutto il mondo. Dodici squadre, formate da due professionisti, in rappresentanza del Canada, Belgio, Spagna, Stati Uniti, Francia, Irlanda, Italia, Giappone, Paesi Bassi, Inghilterra, Svezia e Svizzera, hanno preso parte alla maratona casearia durata un intero giorno.

Ci si è svegliati di buon'ora per raggiungere il Salone e rispettare la tabella di marcia, tanto da mettere a dura prova anche la giuria.

#### .....ARDUE LE PROVE DA SOSTENERE

Prima prova l'**allestimento di una vetrina espositiva**. È stata la più tranquilla della giornata, sebbene sia stata la prima e con inizio alle ore 7.30. L'allestimento della vetrina doveva annoverare minimo 30 formaggi DOP, di cui 10 AOC indicati nel regolamento, ed era accompagnato da una **prova di vendita** su una tematica a sorpresa.



La vetrina espositiva della squadra italiana

La prova più complessa per tutti i candidati è stata il **questionario a scelta multipla**, seguita dalla **degustazione alla cieca** di 6 formaggi scelti dalla commissione.

La prova più coreografica, la **prova di taglio del Parmigiano Reggiano**, dove il concorrente italiano si è contraddistinto per la grande maestria, seguito dal collega francese, belga e non da meno la collega giapponese. Questa prova non era solo di tecnica ma anche di precisione. Bisognava aprire una forma di parmigiano di 42 kg e preparare 20 porzioni di peso compreso tra 380 e 420 grammi in trenta minuti. Il concorrente italiano è riuscito a farne ben 15 porzioni, di cui due da 400 grammi.

Ultima prova la **presentazione di un formaggio**, scelto dai candidati, in modo da dimostrare la conoscenza della storia, della tecnica, del terroir che l'accompagna.



Rodolphe Le Meunier alle prese con il Parmigiano Reggiano



## LA GIURIA DELL'INTERNATIONAL CASEUS AWARD 2007

### I PRESIDENTI

- Hervé Mons - Affinatore e fondatore del Concorso, Francia
- Bernard Pellicer - Presidente del Consorzio del Beaufort, Francia
- Michel Troisgros - Ristoratore, Roanne, Francia
- Jacques Bernat - CNAOL, Francia
- Jacques Vernier - Affinatore, Francia

### LA GIURIA

- Hubert Bouf - CIDIL, Francia
- Claire Legrain, Office de l'Élevage, Francia
- Christian Moyersoén - Presidente del Consorzio del Picodon, Francia
- Anda Amagoia - ARDAI, Spagna
- Yves Boutonnat - CIDIL, Francia
- Dominique Chambon - Presidente del Consorzio del Rocamadour, Francia
- Patrice Chassard - Presidente del Consorzio Saint-Nectaire, Francia
- Bernadette Delange - Presidente del Concorso Nazionale Belga, Belgio
- Carlo Fiori - Guffanti Formaggi, Italia
- Akiko Fujisawa - Import-export, Giappone
- Gabriel Archimandrite - Monastère Saint Nicolas
- Randolph Hodgson - Affinatore, Inghilterra
- Anne Hudson - Giornalista, Francia
- Clara Laurita - ANFoSC, Italia
- Orre Montan - Esperto enogastronomico, Francia
- Claude Philippe - Presidente del Consorzio del Mont d'Or, Francia
- Marie Quatrehomme - Fromagerie Quatrehomme, Francia
- Anne Richard - CNAOL, Francia
- Jose Maria Tutusaus - ARDAI, Spagna
- Corinne Vignet - Ufficio Promozione Parmigiano Reggiano, Francia

### I CONCORRENTI ITALIANI SONO GIÀ NOTI AL PUBBLICO DI CASEUS



I concorrenti italiani durante la presentazione del formaggio davanti alla giuria

I concorrenti italiani sono già noti al pubblico di Caseus perché selezionati grazie al Concorso "Premio Caseus", il Concorso Italiano che premia il Miglior Ristoratore con il Carrello dei Formaggi.

Chi non ricorda il Signore con il Papillon, *Renato Brancaleoni*, vincitore del Premio Caseus 2004, e il vincitore dell'ultima edizione tenutasi lo scorso ottobre 2006, *Ivano Giacomo Maero*? Bene, questi due grandi *maestri formaggiai* si sono incontrati per la prima volta partecipando alla seconda edizione del Premio Caseus, nel lontano 2002, e da allora non si sono persi di vista.

Si sono conosciuti a Maratea, in provincia di Potenza, e hanno condiviso le proprie esperienze di selezionatori, affinatori e degustatori fin a diventare grandi amici. La loro amicizia e passione per il formaggio li ha portati oltre i confini dell'Italia, a Lione, dove hanno avuto modo di estrinsecare il proprio savoir-faire e di farsi largo tra i colleghi arrivati da tutto il mondo. Provenienti da percorsi di vita ben diversi si sono dedicati ai formaggi, per dare sfogo a una spinta interiore, una creatività non ancora manifesta.

### IVANO GIACOMO MAERO

Ivano è il titolare del *Ristorante La Torre* a Brondello, ad una manciata di km da Cuneo. L'idea di avere un carrello di formaggi è nata 10 anni fa, quando ha notato l'interesse dei clienti verso il plateau di formaggi che selezionava e che contava solo una decina di prodotti.

Da qualche anno Ivano ha rivoluzionato il suo ristorante con una ricca selezione e un carrello che gli permette di lavorare bene, ma soprattutto di esporre i formaggi in modo originale. Come tutte le rivoluzioni non si sa dove andrà a finire. Forse sarà travolto dalla sua passione per i formaggi ma per il momento nessuno lo può fermare.

Fin dalla prima edizione del Premio Caseus, a cui ha partecipato, ha dichiarato: "essere arrivato in finale non può che rendermi felice ed orgoglioso, il Premio Caseus è un Concorso che conferisce un alto riconoscimento al nostro lavoro", ma,

La prova del taglio del Parmigiano Reggiano



com'è logico, non nascondeva le proprie ambizioni. Così vince l'edizione 2006 grazie alla particolare scelta delle offerte, all'alta professionalità nella presentazione, e nel manifestare la passione con la quale segue e sostiene il processo di valorizzazione dei formaggi del proprio territorio.

A titolo di ulteriore riconoscimento è stato inviato al Caseus Award e come compagno di avventura, ha scelto Renato Brancaleoni, appunto.

#### RENATO BRANCALEONI

Renato è l'anima dell'*Osteria dei Frati*, situata sulle colline tra Rimini e Cesena, a Roncofreddo (FC). È anche conosciuto come *l'Affineur di Roncofreddo*. È un esperto di formaggi, ma non solo, sa cogliere e raccontare le peculiarità di ogni territorio che esplora. I formaggi che seleziona e affina con competenza sono sempre accompagnati da una grande conoscenza



La prova di vendita sostenuta da Renato Brancaleoni

## LE NAZIONI E I CANDIDATI



### Belgio

Damien Avalosse e Yannick Michel



### Canada

Claudine Laverdure e Jean-Luc Bouchard



### Francia

Rodolphe Le Meunier e Bernard Mure-Ravaud



### Irlanda

Sarah Bates e Dan Fennelly



### Italia

Ivano Giacomo Maero e Renato Brancaleoni



### Giappone

Osawa Miyuki e Ohashi Shizue



### Olanda

Betty Koster e Martin Koster



### Spagna

Francisco Sierra Lopez e Beatriz Acedo



### Svezia

Jenny Svensson e Tobias Ericsson



### Svizzera

Jacques-Alain Dufaux e Dominique Ryser



### Inghilterra

William Oglethorpe e Dominic Coyte



### Stati Uniti

Franck Meilak e Cielo Peralta



che ne ha determinato la scelta e che permette di esprimere l'impronta della tecnica e del *terroir* su ogni prodotto. La Romagna non è una terra particolarmente ricca di formaggi, quindi va a cercarli sul territorio nazionale e non solo. Tutte le selezioni vengono fatte sul campo, da nord a sud, da est ad ovest. Tornando a casa, quando ha partecipato alla prima edizione del Premio Caseus, ha fatto incetta di formaggi lucani e, così, ogni viaggio è accompagnato da ricordi caseari. La scelta dei formaggi e la composizione del carrello nel suo locale segue una logica che permette di avere sempre un taglio fresco con meno scarti e più gratificazioni per il palato.

### UN'ESPLOSIONE DI GIOIA! GLI ITALIANI HANNO VINTO IL TROFEO DI BRONZO ALLA SECONDA EDIZIONE DEL CASEUS AWARD

I concorrenti italiani si sono posizionati al terzo posto con grande entusiasmo e a soli 5 centesimi dal trofeo d'argento, vinto dalla squadra belga formata da Damien Avalosse e Yannick Michel, e a pochi punti dal trofeo d'oro conquistato dai francesi Rodolphe Le Meunier e Bernard Mure-Ravaud. Ivano e Renato hanno sostenuto tutte le prove con grande maestria dividendosi i compiti in base all'esperienza. Renato ha allestito il banco di formaggi, ha simulato la prova di vendita e ha fatto la degustazione dei 6 formaggi anonimi. Ivano si è sottoposto al questionario e poi si è destreggiato con i coltelli nel taglio del Parmigiano Reggiano, superando in eleganza e tecnica tutti gli altri concorrenti. Ottima anche la prova di presentazione alla giuria di un formaggio.



Ivano Maero e Renato Brancaleoni portano a casa il trofeo di bronzo

Si sono distinti sia per l'arte di saper raccontare sia per la scelta di un formaggio di alta qualità, un taeggio di montagna. La nomina a vincitori è stata accompagnata da un'esplosione di gioia e da una genuina commozione. Le porte del Caseus Award si sono spalancate per Ivano e Renato grazie al Premio Caseus, ma è stata la loro tenacia e preparazione tecnica a portarli sul podio. Si sono allenati con costanza ed umiltà per due mesi fino a raggiungere il trofeo di bronzo. Ora non potranno adagiarsi sugli allori. Dovranno continuare ad allenarsi per non deludere i clienti che andranno a trovarli per ascoltare *racconti sui formaggi*, per sostenere e consigliare i futuri concorrenti del Premio Caseus e, perché no, i concorrenti italiani del prossimo International Caseus Award!



#### IL PODIO DEL CASEUS AWARD 2007

- Trofeo d'oro: Rodolphe Le Meunier e Bernard Mure-Ravaud (Francia),
- Trofeo d'argento: Damien Avalosse e Yannick Michel (Belgio),
- Trofeo di bronzo: Ivano Giacomo Maero e Renato Brancaleoni (Italia)