



“Costruiamo ponti tra professionisti”

Uno nuovo capitolo della Guilde des Fromagers ha visto l'intronizzazione di dieci nuovi soci. Uniti dalla passione per il prodotto caseario, puntano a nobilitare la figura del formaggero. Parla Armando Brusato, presidente della Confraternita in Italia.

Fondata in Francia, nel 1969, da Pierre Androuet, la Guilde des Fromagers è arrivata in Italia nel 2015. Oggi, sei anni dopo, conta ben 92 soci. Dieci sono stati intronizzati durante il 579esimo capitolo che si è svolto a Bra, in occasione di Cheese. Di nuovo riuniti nell'atmosfera conviviale che contraddistingue i capitoli, i professionisti del mondo caseario hanno potuto tornare a confrontarsi e sviluppare progetti. A farla da padrone il tema della valorizzazione della figura del formaggero. Ne abbiamo parlato con Armando Brusato, presidente della Guilde des Fromagers in Italia.



Finalmente siete tornati a riunirvi e a Bra si è svolto il 579esimo capitolo della Guilde des Fromagers con nuove intronizzazioni. Ma cos'è un capitolo?

Il capitolo è la cerimonia in cui vengono intronizzati, vale a dire introdotti da membri anziani della Guilde, dei nuovi associati. All'intronizzazione prendono parte i membri della Guilde del paese di riferimento, nel nostro caso l'Italia, che per l'occasione indossano i tradizionali abiti 'da monaco'. Non deve mancare, però, Roland Barthélemy, il gran maestro della prévôté francese.

Come si svolge la cerimonia di intronizzazione?

La cerimonia ha inizio con l'ingresso dei membri della Guilde, che, introdotti da una marcia, sfilano verso il palco. Coloro che invece stanno per essere intronizzati siedono tra il pubblico. Un membro della prévôté francese li chiama sul palco uno a uno affinché il loro 'padrino' o 'madrina', membro anziano della Guilde, li presenti. In seguito, i neointronizzati ricevono la medaglia di San Lucio, il diploma e la spilla - talvolta anche una cravatta o un fou-

lard - e tornano a sedere nel pubblico. Quando la cerimonia è terminata i membri in costume sfilano uscendo dalla sala. Segue naturalmente un banchetto!

Con quale frequenza viene organizzato un capitolo?

Normalmente organizziamo i capitoli in occasione di altri eventi. In questo modo agevoliamo la partecipazione sia degli associati italiani sia di quelli stranieri... e di Roland chiaramente, che è impegnato a viaggiare in tutto il mondo nelle sedi della Guilde! Quest'anno l'occasione è stata Cheese. Di solito aspettiamo che ci siano una decina di richieste di intronizzazione, ma non è necessario che ci sia un numero minimo di persone da accogliere.

Chi può iscriversi alla Guilde des Fromagers?

La Guilde accoglie non solo operatori del mondo dei formaggi, ma anche appassionati e professionalità legate indirettamente a quel mondo, come sommelier, giornalisti, chef, figure politiche. In base alla competenza, poi, ci sono gradi diversi: gli associati non professionisti appartengono alla Confrarie de Saint Uguzon. Mentre i professionisti

grado di spiegare e presentare in maniera raffinata il prodotto caseario. Insomma, noi della Guilde vogliamo nobilitare questa figura anche in Italia, partendo dai professionisti stessi.

Per questo motivo è in cantiere l'organizzazione del Gran premio del formaggero. A che punto siete?

Ci stiamo muovendo a piccoli passi, lavorando su diverse possibilità. Non vogliamo strafare per evitare di commettere errori. I concorsi stimolano le persone, danno così la possibilità ai più giovani di avvicinarsi alla professione, di appassionarsi e apprendere un mestiere. Vorremmo per questo istituire anche dei corsi di formazione specifici per la figura del formaggero.

In che modo?

Abbiamo preso contatto, in Francia, con alcuni sindacati di categoria. Sarebbe bello creare un corso specifico in cui vengano insegnate le tecniche di produzione, le tecniche di affinazione, le Dop, le migliori modalità di presentazione e conservazione... È importante spiegare ai giovani quali responsabilità implica la loro professione. Nel caso del formaggero, spiegare che il prodotto caseario racconta una cultura e un territorio ed è simbolo di un modello economico. Troppo spesso, oggi, il banconista, invece, non sa cosa sta vendendo. Occorre che sia formato anche per saper giustificare il prezzo dei prodotti proposti.

D'altra parte il formaggero è proprio l'anello di congiunzione tra la filiera e il consumatore...

Esattamente. Noi della Guilde siamo aperti per accogliere e coinvolgere tutti gli operatori del mondo caseario e nobilitare questa importantissima figura. Vogliamo costruire ponti tra i professionisti, uniti dalla passione per il formaggio e per il nostro lavoro.

della filiera casearia sono iscritti alla Guilde internazionale, che a sua volta ha una serie di gradi: *Garde et juré, Proud'homme, Maître fromager, Ambassadeur, Protecteur, Maître honoris caseus*.

Con i nuovi intronizzati, quanti soci conta oggi la Guilde italiana?

A oggi siamo in tutto 92 membri attivi. In occasione del capitolo di Bra abbiamo intronizzato dieci nuovi soci. Sono molto soddisfatto perché stiamo riuscendo a riunire persone realmente appassionate e interessate al mondo lattiero caseario. Proprio questa passione ci sta spingendo a valorizzare sempre di più la figura del formaggero.

Vi siete già impegnati prendendo parte a eventi o organizzandone, in effetti. Penso alla sua partecipazione alla tavola rotonda che si è svolta in occasione di Cibus 'Bancanista: passione e professione'...

Vedi? Si tende comunque a non utilizzare la parola 'formaggero', che quasi suona denigrante, perché associata a una figura rozza, che urla al mercato. All'estero, invece, questa figura professionale gode di un'immagine completamente diversa: il formaggero è colui che è in



I NUOVI INTRONIZZATI

	Titolo	Padrino
Valentina Cano	Garde et Juré	Armando Brusato
Valentina Bergamin	Garde et Juré	Emanuela Perenzin
Michele Ciresa	Garde et Juré	Giorgio Telmon
Serena Di Nucci	Garde et Juré	Emanuela Perenzin
Fedele Lauria	Garde et Juré	Gianluca Ambrosio
Mariangela Netti	Garde et Juré	Stefano Scarica
Maurizio Oioli	Garde et Juré	A.Maria Sepertino
Luciana Pedroni	Garde et Juré	Emanuela Perenzin
Eleonora Baldwin	Compagnon d'honneur	Ivan Pozzali
Erica Zampieri	Compagnon d'honneur	Armando Brusato



Che Sirha, Sirha!

La kermesse francese rivolta al comparto della ristorazione supera a pieni voti l'esame della ripartenza. La nostra visita a Lione e la soddisfazione degli espositori italiani.

Tornano le fiere all'estero. È tornato il Sirha di Lione. Appuntamento per eccellenza per le aziende che intendono sbarcare sul mercato francese. Sirha 2021 non ha deluso le aspettative. Certo, un po' sottotono vista la mancanza di qualche operatore d'Oltreoceano. Ma, al netto delle assenze giustificate causa Covid, non si può dire che non sia stato un successo, con una buona affluenza di pubblico, eterogeneo tra grossisti, operatori della ristorazione collettiva, chef e pasticceri, gestori di gastronomie alla ricerca di prodotti di nicchia.

In scena dal 23 al 27 settembre, 2.116 espositori hanno presentato i

propri prodotti, tra cui 350 novità e innovazioni, tra cui vale la pena menzionare un discreto numero di proposte plant-based ed ecosostenibili. Oltre 149mila, invece, i visitatori durante i cinque giorni della kermesse. Ad accoglierli i sette padiglioni che compongono l'Eurexpo di Lione, che, anche se non occupati al 100%, sono stati organizzati in base alla tipologia di prodotto commercializzato dagli espositori: food products, bakery e pastry, kitchen equipment. Mentre gran parte del padiglione 6 è stata occupata dall'arena in cui si sono svolte l'International Catering Cup, la Coppa del mondo di Pasticceria e il Bocuse d'Or. (...)



segue a pagina 77



Così piccoli, così buoni

Piccoli capolavori lavorati e confezionati con cura secondo le esclusive e originali ricette Botalla. Un formato perfetto per avere sempre a disposizione un'ampia varietà di gusti esclusivi, pronti a soddisfare ogni giorno un desiderio diverso. Piccoli nel formato, non certo nel sapore.

Botalla, formaggi da favola.



www.botalliformaggi.com

