

La storia magica di Gianluca Ciconi, produttore del Formadi Salat

scritto da Antonio Lodedo | 03/07/2023



Nel caseificio Caseum, a Trevesio (PN), l'artigiano produce lo storico formaggio salato friulano. Segue tradizioni che si perdono nella notte dei tempi e utilizza la salmuerie, una soluzione di acqua, sale e latte che custodisce molecole centenarie

All'interno dello sconfinato mondo dei formaggi italiani, le PAT ([Prodotti Agroalimentari Tradizionali](#)) tutelano vere e proprie **perle casearie**, spesso frutto di tradizioni che si perdono nella notte dei tempi, in grado di offrire al consumatore profumi e gusti del territorio d'origine.

È il caso del **Formaggio salato** (*Formadi salat*) che in Friuli Venezia Giulia vanta una lunghissima tradizione. Si può trovare anche con il nome di **Formadi Asin**, qualora provenga dalla **Val d'Arzino** e il cui nome prende origine dal Monte Asio e dal comune di Vito d'Asio (PN).

Formaggio salato friulano: come si produce il Formadi salat

Sappiamo che tutti i formaggi sono più o meno salati, ma nel **Formadi salat** è determinante la **salmuerie**, una soluzione quasi magica formata da **acqua, sale, latte** e - talvolta - **panna**. Essa è contenuta in **tini in legno di larice** in cui le **forme di formaggio vengono immerse per almeno quaranta giorni**.

La Salmuerie, intreccio di arte casearia e mistero

Il contenuto dei tini in legno non viene mai rimosso completamente o sostituito, ma **la salmuerie viene solo integrata** con l'aggiunta di ulteriore liquido della medesima composizione. Ciò significa che, all'interno della miscela, **si possono trovare molecole centenarie** che hanno conferito e continuano a trasmettere il proprio imprinting ai formaggi che vi vengono immersi.

La salmuerie si può considerare come il metodo Solera dei formaggi: ogni forma inserita attinge dal patrimonio microbiotico della soluzione e rilascia, allo stesso tempo, una piccola parte di sé che - a sua volta - diventerà anch'essa il contenuto della salmuerie.

Va anche detto che, pur attingendo dallo stesso patrimonio batterico all'interno della stanza di maturazione, le salmuerie hanno vita propria. Alcune si contraddistinguono per **sentori tipicamente lattici**, profumi dolciastri, con intensità contenuta, che richiamano i profumi dello yogurt, della panna e del latte. Altre, invece, **ricordano l'odore della cagliata**, sentori talvolta meno puliti ed eleganti ma più intensi e decisi, che anticipano una sensazione gustativa di piccantezza.

Il Formadi salat del Caseificio Caseum di Trevesio

Siamo stati nel piccolo **caseificio Caseum** di Trevesio (PN) che dispone di due antiche salmuerie all'interno delle quali convivono molecole di oltre duecento anni. Acquistate oltre 70 anni fa, erano già vecchie a quel tempo e nella loro longevità è racchiuso quel patrimonio batterico e di microrganismi capaci di trasformare le forme di formaggio in pregiato [Formadi salat](#).

Caseum produce due tipologie di formaggio salato:

- uno **morbido**, che trae origine dall'immersione per pochi giorni di uno stracchino;
- uno **duro** che utilizza forme freschissime di latteria che rimangono in immersione per una ventina di giorni circa.

Prima della sosta in salmuerie, entrambe le tipologie sostano 3/4 giorni in una soluzione acquosa con una percentuale salina al 7%. Dopo il passaggio in salmuerie, ci si trova di fronte a due prodotti completamente differenti, non solo dal punto di vista della consistenza ma soprattutto sotto il profilo gusto-olfattivo.

La salmuerie è un intreccio di arte casearia e mistero e nel caso dei formaggi Caseum risulta incredibile come i microrganismi riescano a dare risultati così differenti in soluzioni poste a mezzo metro di distanza l'una dall'altra. Quanto poi all'arte del casaro, va detto che se normalmente nelle salmuerie può essere impiegata anche la panna, **Gianluca Ciconi**, titolare di Caseum, utilizza esclusivamente latte, acqua e sale e, ovviamente, i residui di formaggio che possono staccarsi dalle forme in immersione, che di tanto in tanto vengono rimossi.

Coloro che visiteranno la zona di Travesio, scopriranno il fascino di piccoli borghi, boschi, grotte e antiche rovine mentre la visita al caseificio Caseum consentirà di conoscere e apprezzare, oltre al

Formadi Salat anche altri formaggi di produttori diversi e di ottima qualità, tipici del Friuli-Venezia Giulia.

Caseificio Caseum

Via G. Garibaldi, 28 - Travesio (PN)

Tel 0427 90389