

# IL GAZZETTINO

VENEZIA

BELLUNO

PADOVA

PORDENONE

ROVIGO

TREVISO

UDINE

VICENZA - BASSANO

VIDE DEL  
**17**  
ORDEST

LUNEDÌ 31 MARZO 2003

REDAZIONE: VIA TORINO 110

30172 VENEZIA MESTRE

TEL. 041.665.111 <http://www.gazzettino.it>

il quotidiano del NordEst

€ 0,90 - ANNO 117 - N. 13

"Gente" € 0,60; "Gioia" € 0,60; "Borsa & L"

\* Il prezzo degli abbonamenti è aggiuntivo al prezzo di copertina. La promozione è valida solo per l'area della provincia di Venezia.

DEL LUNEDÌ

## IL FORMAGGIO

### Nelle Langhe a scoprire la rara "Losa" di Ocelli

di ALBERTO MARCOMINI

Qualche settimana fa decisi di partire per il Piemonte per visitare le cantine di stagionatura del mio caro amico e collega Peppino Ocelli. Arrivato a Farigliano, nelle Langhe, patria del barolo, ma anche residenza di Peppino, vengo accolto dalla sua grande gentilezza e dal calore umano. Partiamo subito a bordo della sua "Land-Rover" verso la Val Casotto. La strada si arrampica in mezzo a vallate meravigliose, finché arriviamo nel piccolo borgo che Peppino ha trasformato in un centro turistico - agro - culturale. Per anni ha lavorato per restaurare le case, ma non solo, anche le cantine sono state rimesse a nuovo mantenendo lo stile autentico, lasciando intatta la storia di quei luoghi. Li ho conosciuto Andrea, inseparabile "Chef de Cave" di Peppino. Lui tutti i giorni controlla la stagionatura delle "raschere" d'alpeggio, i "testun" e tanti formaggi raccolti nelle malghe di queste montagne. L'emozione è incontenibile! Subito il mio

sguardo si ferma su un cacio dal colore grigio, che nella forma che ricorda la "sora" o "sola", un altro tipico formaggio di queste valli. Aveva però un'altra scritta sulla buccia: "Losa". Immediatamente Peppino mi spiega che si tratta di un formaggio da lui ritrovato che ricorda la forma delle pietre che servono per la copertura dei tetti delle case di montagna: le "lose" appunto! Per la losa, come la sola, il casaro non usa le fascere, ma raccoglie le cagliate in teli di lino: una volta annodato, vengono messe una vicina all'altra prendendo così la forma rettangolare. Il latte usato è di capra, che dona alla pasta una colore bianchissimo. Il sapore è delicatamente intenso e sprigiona profumi e aromi di fiori ed erbe di montagna. Dopo tre mesi di soggiorno in queste incredibili cantine la losa è pronta e il risultato è sorprendente! Solo i grandi vini del "grande" Maurizio Zanella, a Ca' del Bosco, si sposano in modo sublime con questo formaggio!

