Tutti pronti per la Grecia, memorandum gustativo per gli ellenofili

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio


BULGARIA
FYROM
TRACIA
ALBANIA
MACEDONIA
SALONICCO
HALKIDIKI
LEMNO
CORFU
IGUMENITSA
IOANNINA
TESSAGLIA
VOLOS
SPORADI
EGEO
LESBOS
TURCHIA
SKYROS
EVIA
CEFALONIA
CHIOS
PATRASSO
ATENE
ANDROS
SAMOS
IKARIA
ZANTE
TRIPOLI
EGINA
MYKONOS
PELOPONNESO
PAROS
NAXOS
AMORGOS
IONIO
KOS
SANTORINI
RODI
KARPATHOS
HERAKLIO
CRETA
www.in2greece.com





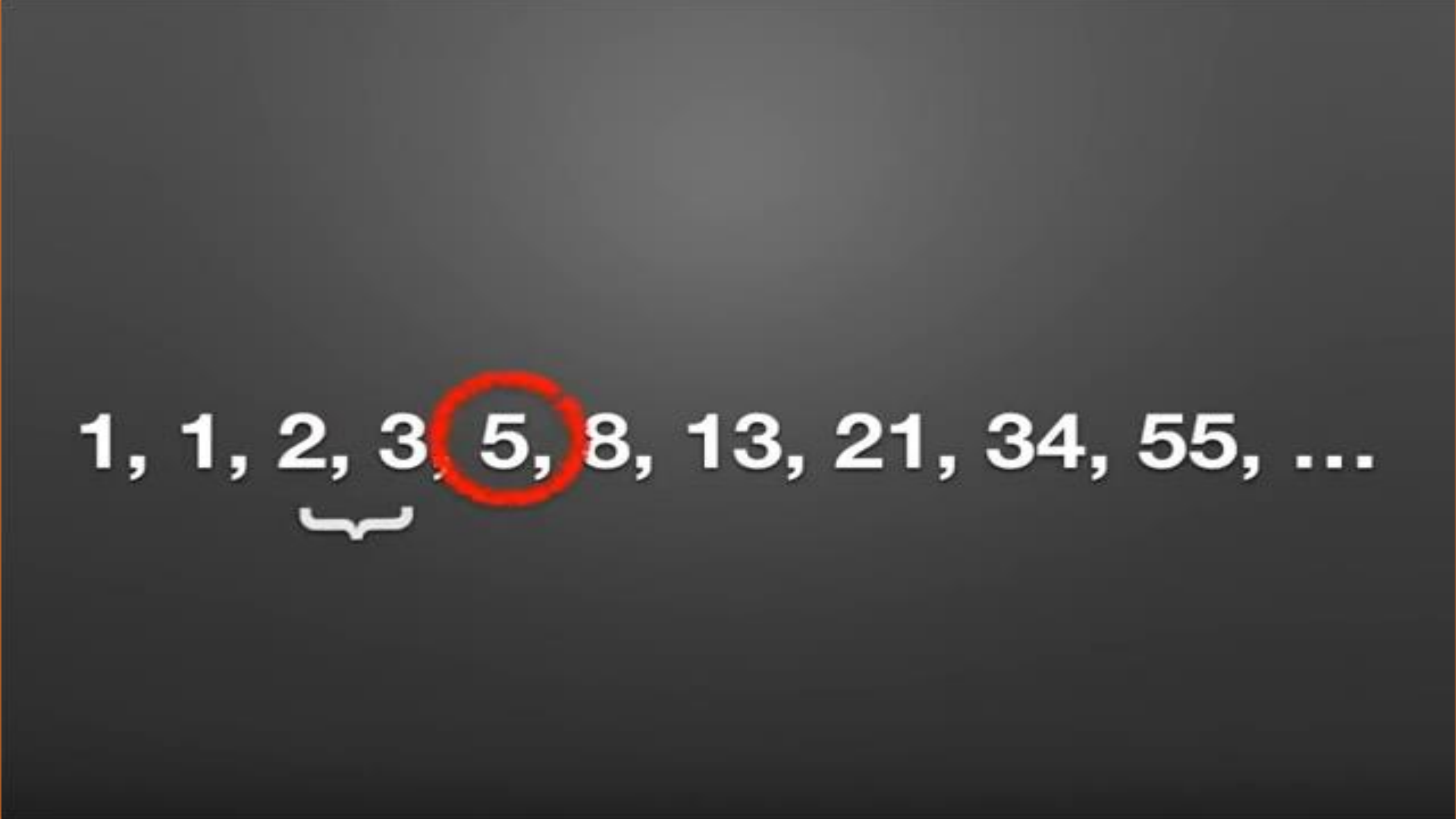
Il Partenone di Nashville è una replica delle stesse dimensioni del Partenone di Atene in Grecia. Fu costruito nel 1897 per l'Esposizione Centennale del Tennessee.

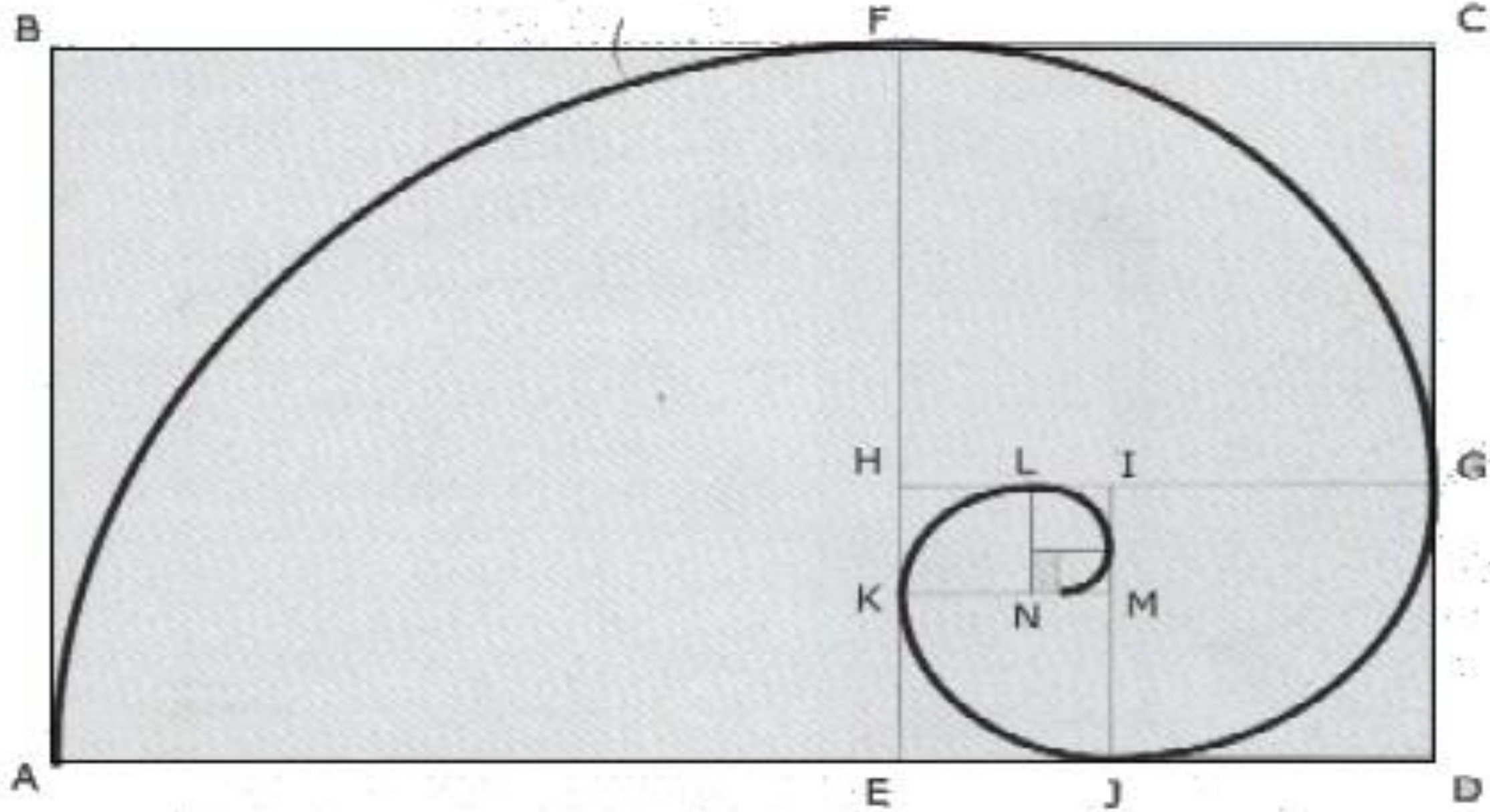
È stato il motto di Nashville, Atene del Sud, a influenzare la scelta di costruire questo monumento come pezzo rappresentativo della Fiera.

Un gran numero di edifici erano basati sugli antichi originali, ma solo il Partenone ne fosse una esatta riproduzione. Costruito originariamente in gesso, legno e mattoni, fu ricostruito in calcestruzzo sulle stesse fondamenta, All'interno è anche presente una statua raffigurante Atena Parthenos alta 13 metri, replica della statua scolpita da Fidia che era presente nel Partenone dell'antica Atene.

FIBONACCI E L'ARCHITETTURA

Il Partenone fu costruito su un rettangolo 'radice quadrata di 5', cioè che la lunghezza è radice di 5 volte la larghezza. La struttura contiene molti rettangoli aurei. Ne deriva un aspetto armonico, che ispira una profonda sensazione di equilibrio. La proiezione ortagonale della facciata è costruita su un rettangolo aureo, perchè larghezza e altezza stiano nel rapporto F:1 (la F è in onore di Fidia, cioè colui che progettò il Partenone).


1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, 34, 55, ...


B
F
C
H
L
I
G
K
N
M
A
E
J
D

Ma lasciamo il Fibonacci e

torniamo al formaggio!

In Europa, alcuni Paesi hanno preso dalla definizione latina composta di caseus formaticum il sostantivo, che origina da caglio (coagulo), ed hanno chiamato il formaggio cheese, kaese, queso o kaas. Altri lingue hanno scelto il participio passato sostantivato (il procedimento di formatura) e coniato i termini formaggio, fromage. In Italia il termine cacio da caseus ha uso ristretto ad alcune regioni, ma caciotta ha un uso comune.

I Greci, che sicuramente caseificavano prima dei latini, chiamano il formaggio tirì, parola che origina dai fori delle fascere per lo spurgo. In Grecia il formaggio è una componente essenziale della dieta di ogni giorno e questo spiega il più alto consumo di formaggio pro-capite al mondo, circa 40 chili all'anno, un etto al giorno. Dobbiamo ai greci anche il termine toma, formaggio compatto, ottenuto dalla rottura della cagliata (temno=tagliare).

cream cheese

cotage - khacho



I formaggi greci sono quasi tutti a base di latte ovino o caprino, dato che la natura montuosa e arsa della Grecia favorisce la pastorizia all'allevamento vaccino. La maggior parte di questi formaggi viene prodotta con latte di animali a pascolo libero che si nutrono di erbe fresche come noto più ricche di sostanze carotenoidi e flavoniche con un importante influsso sulle note gustative dei prodotti. Tutt'oggi le realtà casearie sono medio piccole con prodotti di eccellenza.


Fondazione Dieta Mediterranea
La prima fondazione in Italia e nel mondo che ha come scopo fondamentale la promozione, la tutela e la ricerca sulla Dieta Mediterranea

La Dieta

La Dieta Mediterranea è l'insieme delle abitudini alimentari dei popoli del bacino del Mediterraneo, che si sono consolidate nei secoli e sono rimaste pressoché immutate fino al boom economico degli anni '50.

Questo insieme di abitudini consiste principalmente nel consumo abbondante di:

Pane

Pasta

Verdure

Insalate

Legumi

Frutta

Frutta secca

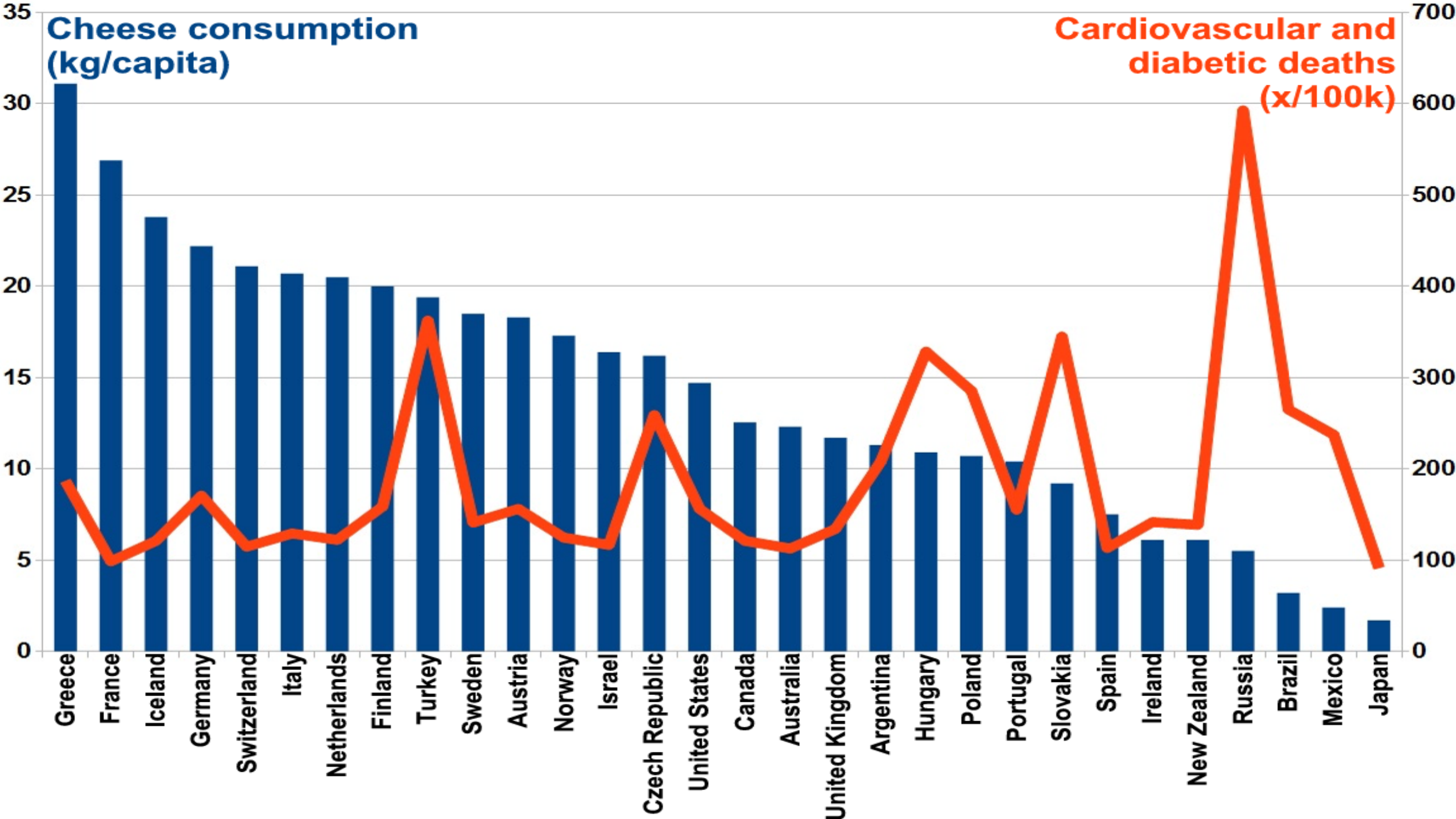
Inoltre, le caratteristiche della comprendono un consumo moderato di pesce, carne bianca, latticini e uova. Il consumo di carne rossa e vino è limitato rispetto alle diete di altre zone del mondo. Per garantire l'apporto di grassi, tra i popoli del Mediterraneo è diffuso il consumo di olio d'oliva, che contiene grassi di qualità superiore, meno nocivi di quelli animali, e anzi salutari per l'organismo.

La Dieta Mediterranea presenta le seguenti caratteristiche fondamentali:

Basso contenuti di acidi grassi saturi

Ricchezza di carboidrati e fibra

Alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi (derivati principalmente dall'olio d'oliva).


Cheese consumption (kg/capita)
Cardiovascular and diabetic deaths (x/100k)
35
30
25
20
15
10
5
0
700
600
500
400
300
200
100
0
Greece
France
Iceland
Germany
Switzerland
Italy
Netherlands
Finland
Turkey
Sweden
Austria
Norway
Israel
Czech Republic
United States
Canada
Australia
United Kingdom
Argentina
Hungary
Poland
Portugal
Slovakia
Spain
Ireland
New Zealand
Russia
Brazil
Mexico
Japan

Formaggi DOP greci ed europei

Grecia 21 DOP abitanti 12 milioni 132.00 kmq

Italia 49 DOP abitanti 61 milioni 310.00 kmq

Francia 43 DOP abitanti 67 milioni 643 kmq

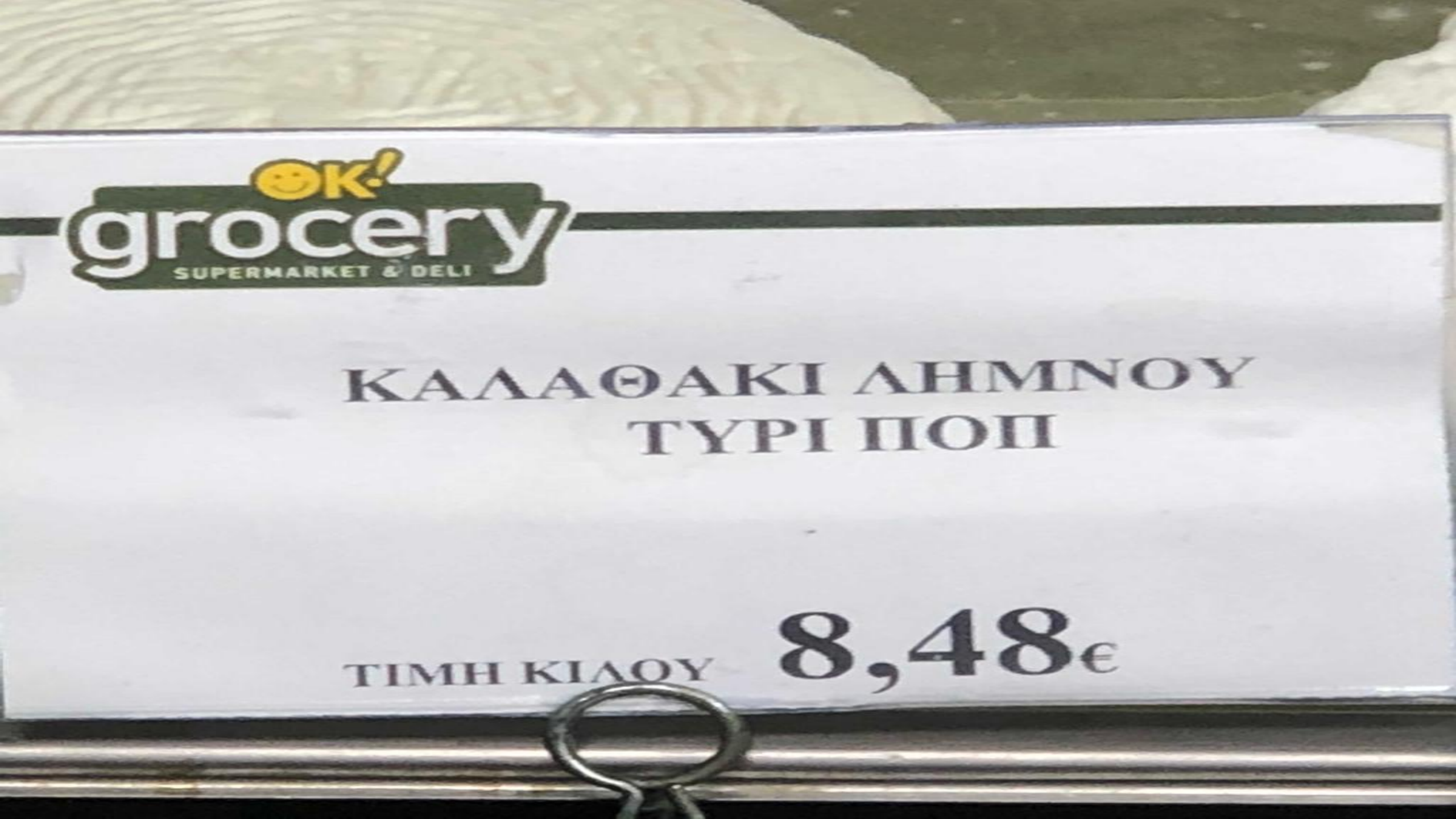
Kalathaki Limnou

Il Kalathaki, in greco Καλαθάκι Λήμνου, in italiano, cestello di Lemnos (Egeo settentrionale) è un formaggio bianco, simile alla feta, prodotto da latte fresco di capra e di pecora. Gli animali vengono lasciati al pascolo liberi di brucare nelle aree non coltivate, nutrendosi di una grande varietà di erbe selvatiche. Grazie a tutto ciò, la flora, e il microclima, definiscono il sapore del latte, che, combinato alle tecniche di produzioni locali, determina le caratteristiche uniche del formaggio. “Kalathaki” in greco significa piccolo cesto ed il formaggio, da quest’ultimo, ne eredita il nome, in accordo al metodo di produzione.





La cagliata viene ottenuta per coagulazione presamica a 34°C, e rimane a riposo sotto siero per circa mezz'ora, quindi, il casaro, la raccoglie e la colloca a mano, in piccoli cesti, dove, sgocciolando, il formaggio assume le sua caratteristica forma e sviluppa la sua naturale acidità. Segue la maturazione a 14°/18°C per tre settimane, quindi a 6°C per massimo due mesi, periodo durante il quale il formaggio assume una colorazione e un aspetto esteriore simile alla feta, dalla quale tuttavia si distingue per la sua minor acidità, e superiore equilibrio gustativo. Viene conservato in salamoia. Per le sue specifiche uniche gli è stata riconosciuta nel 1996 la denominazione di origine protetta D.O.P.


OK!
grocery
SUPERMARKET & DELI
ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ
ΤΥΡΙ ΠΟΠ
ΤΙΜΗ ΚΙΛΟΥ 8,48€


HOTOS
Since 1920 • Seit 1920
AUTHENTIC TRADITIONAL GREEK PRODUCT
MANOURI
CHEESE (P.D.O.)
Greek cheese from 100% pasteurized sheep's & goat's milk
F.D.M. min 70%
Humidity max 60%
Serac grec 100% au lait de brebis
Griechischer Ziger 100% Schafmilch
AGROCERT


grocery
PARMIGIANO REGGIANO
FORMAGGI
zanetti
PARMIGIANO REGGIANO 1/16
18,45
Grana Padano
grocery
PAPILLON RED LABEL
28,21
grocery
11,54
grocery
13,35
grocery
11,30
grocery
11,40
grocery
14,55
grocery
8,78
grocery
9,47
grocery
8,43
grocery
11,58
grocery
9,39
grocery
20,34
Walnut
Noci
PAPILLON


OK!
grocery
SUPERMARKET & DELI
ΦΕΤΑ ΒΑΡΕΛΙ
ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ ΠΟΠ
ΤΙΜΗ ΚΙΛΟΥ 8,59€



Feta

Nel mondo il formaggio greco più noto è la Feta (φέτα) ed anche in Grecia il suo consumo copre il 70% del totale. Il nome deriva dal fatto che il formaggio veniva tagliato a fette ed immerso in salamoia. Tecnicamente il formaggio è composto dal 30% di latte caprino e per il resto ovino, il caglio è animale. Non ha pelle, buccia o crosta perche viene mantenuto in salamoia fino al suo consumo. La stagionatura minima è di 30 giorni ma può arrivare a sei mesi. La consistenza è quella dei formaggi semiduri, la pasta è friabile, occhiatura minuta, irregolare, spargola. Frequente osservare sfogliature.

Quando la si acquista si può scegliere fra quella morbida, meno stagionata (malachì) che ha la consistenza dei formaggi a pasta morbida, oppure optare per quella più stagionata di consistenza semidura (sclirì).

Tradizionalmente la Feta veniva conservata in barili di legno, ora sostituiti da contenitori in plastica alimentare con migliori garanzie igieniche, ma una perdita gustativa riconoscibile.

Il formaggio nel 2002 ha avuto il riconoscimento europeo di DOP.



Mizitra

Il Mizitra, μυζήθρα, è un formaggio fresco ovo-caprino di produzione quasi rudimentale per la semplicità del procedimento di caseificazione, che può avere anche caglio vegetale. Dopo una rapida bollitura del latte viene aggiunto caglio e sale, la cagliata viene poi raccolta in un telo che viene appeso ad una trave. Il siero viene raccolto in un catino. Un'immagine quasi arcaica facile da osservare in quasi tutta la Grecia agricola. Viene consumato fresco, spesso con il miele, ma può essere stagionato fino a raggiungere consistenza semidura o dura. Con questa tipologia viene consumato grattugiato (tripsimeno) come complemento ad alcuni alimenti.




ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΤΖΙΤΖΙΦΕ ΑΠΟΚΟΡΩΝΟΥ ΧΑΝΙΩΝ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΧΑΝΙΩΝ
ΠΟΙΟΤΗΣ Α'
ΧΑΝΙΑ
ΥΪΟΙ Ε. ΚΩΣΤΑΚΗ
ΤΥΡΙ ΑΠΟ ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ
ΜΕΓΙΣΤΗ ΥΓΡΑΣΙΑ 40%
ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ 40%
ΓΡ - ΚΡ
ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΤΖΙΤΖΙΦΕΣ
ΤΗΛ.: 28250 71558
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΧΑΝΙΩΝ ΚΩΣΤΑΚΗΣ

Graviera Kritis

La Graviera Kritis (in greco: Γραβιέρα Κρήτης) è un formaggio greco a pasta dura ottenuto da latte di pecora non pastorizzato oppure da un misto di latte ovino e caprino, in cui deve comunque prevalere quello di origine ovina. Il latte utilizzato proviene esclusivamente da allevamenti ubicati nella zona di produzione. E’ a forma rotonda, con una massa compatta ed elastica, di colore giallo pallido e con piccola occhiatura; all'esterno la crosta presenta un colore grigio-marroncino. Non è un formaggio molto salato, e può pesare dai 6 kg ai 25 kg.

La zona di produzione del Graviera Kritis DOP ricade nei comuni di Chanion, Rethymnon, Eraclio e di Lasithio, nell'isola di Creta.

La produzione del Graviera Kritis DOP è iniziata originariamente nel 1914 nel Peloponneso ma ha trovato la sua giusta dimensione nella produzione realizzata a Creta, ormai da molti decenni, anche grazie alla disponibilità di latte ovino e caprino di alta qualità. Oggi è un formaggio molto rinomato in tutta la Grecia.


krinos
KEEP REFRIGERATED
GARDER REFRIGERE
KEFALOTIRI
CHEESE/FROMAGE
MOISTURE 38%
MF 31% MG
PRODUCT OF GREECE
KGS
LBS

Il kefalotiri

E’ un formaggio giallognolo, duro e salato fatto con latte di pecora e/o di latte di capra in Grecia e a Cipro. Le regioni di produzione sono: Macedonia, Grecia centrale, Peloponneso, Tessaglia, Creta, Epiro, isole ionie e Cicladi.

Il colore della forma varia tra il bianco e il giallognolo, a seconda della percentuale di miscela tra i due tipi di latte. Completa la maturazione in due o tre mesi, ma spesso viene stagionato più lungo, anche oltre un anno, per fargli assumere una consistenza più asciutta e un gusto più forte.

La forma per la vendita ha un peso di 6-8 kg e una composizione in grasso sul secco di circa i 45% con un contenuto di materia secca di circa il 36%. La pasta presenta una minuta occhieggiatura o bollicine disperse uniformemente.

Dal momento che si tratta di un formaggio particolarmente duro, il kefalotiri su consuma spesso fritto in olio di oliva (saganaki) o aggiunto grattugiato a alimenti quali la pasta, ma anche la carne o le verdure. E’ un formaggio popolare e famoso, affonda le sue radici fin dall'epoca bizantina.

Kasseri

Il Kasseri, o Kaseri (greco: Κασέρι), facile riconoscere l’etimo caseus e casera, è un formaggio greco pecorino a pasta filata, di consistenza simile al provolone, tipico delle zone settentrionali della Grecia: Macedonia, Tessaglia, Lesbo, Xanthi. Il formaggio è riconosciuto come DOP dall'Unione Europea, il formaggio può essere prodotto solo nelle zone designate in Grecia, e in nessun altro Paese dell'UE.


ΚΑΣΕΡΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ
από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα
ΜΠΙΖΙΟΣ
Τυρί
καοέρι π.ο.π.
Kaseri (P.D.O.)





GLISTRIDA

La portulaca (Portulaca oleracea L.), detta anche porcellana o porcacchia, glistrida in greco, è una pianta appartenente alla famiglia Portulacaceae e al genere portulaca. Viene da molto tempo usata in cucina perché commestibile.

Piccola, infestante, difficile da debellare ma… saporita! E’ una pianta diffusissima nei nostri orti e giardini, a volte anche fastidiosa perché invade i vasi delle piante e le aiuole. La portulaca ha il vantaggio che cresce spontaneamente tutto l’anno nei luoghi in cui c’è un clima più caldo ed è di facile coltivazione. Considerando le sue numerose proprietà benefiche, vale la pena provare ad usare la portulaca anche in cucina.

Artemisia dracunculus

Il dragoncello o estragone (Artemisia dracunculus,) è una pianta perenne, aromatica e amara, appartenente alla famiglia delle Asteracee. È detto anche "dragone", "tarfone", "tragone", "serpentaria





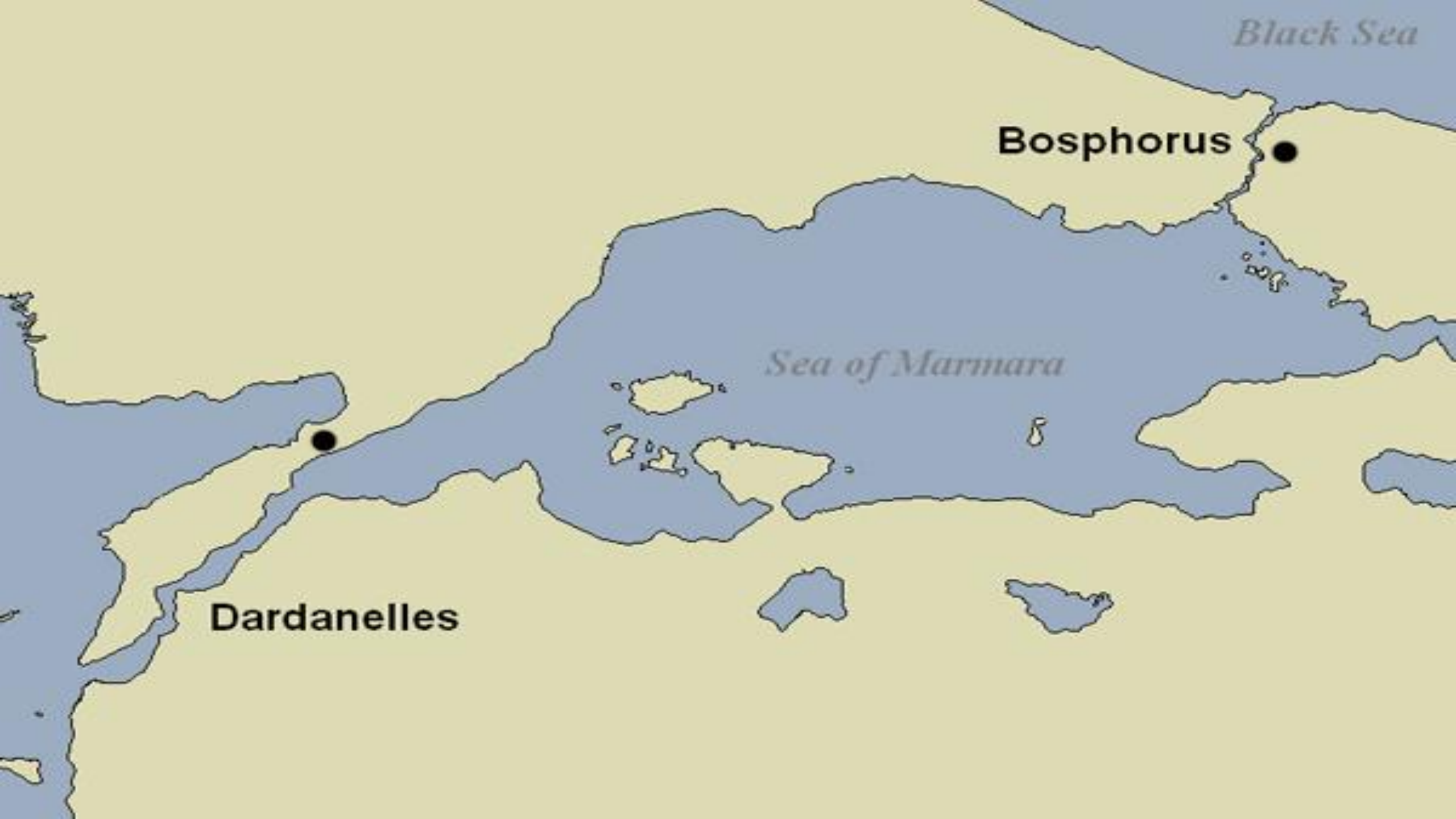
Lamb Fricassee

In Greek: αρνί φρικασέ, pronounced ar-NEE free-kah-SEH

The Greek definition of "fricassee" may differ from what you know in your kitchen, and this is a Greek classic. Lamb fricassee with avgolemono (a traditional egg-lemon sauce) is a favorite in Greek homes. It's an easy recipe to make and a celebration of taste.

fricassèa [dal fr. fricassée, propr. part. pass. femm. di fricasser, composto di frire «friggere» e casser «spezzare»]. – Spezzato di vitello, di agnello o di pollo, cotto in casseruola con burro ed erbe aromatiche, funghi freschi o secchi, cui si aggiungono rossi d’uovo frullati e succo di limone


ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ
ΝΑΟΥΣΣΑ
2013
ΜΠΟΥΤΑΡΗ


Black Sea
Bosphorus
Sea of Marmara
Dardanelles




0%
100%
CaCO3
CALCARE
5%
95%
CALCARE DEBOLMENTE MARNOSO
15%
85%
CALCARE MARNOSO
25%
75%
MARNA CALCAREA
35%
65%
MARNA
65%
35%
MARNA ARGILLOSA
75%
25%
ARGILLA MARNOSA
85%
15%
ARGILLA DEBOLMENTE MARNOSA
95%
5%
ARGILLA
100%
0%
minerali argillosi




1963
1978
1983
1990
1996
boutari

Naoussa boutari

Boutari inizia la sua attività nella regione di Naoussa, nella parte nord della Grecia. Il suo vino principale è il Naoussa, omonimo della cittadina intorno a cui si sviluppano i vigneti. Il vitigno principale è stato quasi esclusivamente per centocinquanta anni lo Xynomavro (si pronuncia Xynòmavro), letteralmente amaro (xydi in greco contemporaneo è aceto) e scuro (mavros). A differenza della maggior parte delle colture ad alberello dei vini greci, la coltivazione è a Guyot. Lo Xynomavro è stato il primo vino greco ad essere venduto in bottiglia ed è il top-seller nel mondo. Fino a vent'anni fa era il solo vino rosso presente sulla lista dei vini dei ristoranti e taverne greche.


ATENE
Andros
CICLADI
Marina
Lavrion
Kea
Giaros
Tinos
Syros
Mikonos
Kithnos
Dilos
Serifos
Paros
Naxos
Donoussa
Antiparos
Sifnos
Keros
Schinoussa
Kimolos
Iraklia
PICCOLE
CICLADI
Amorgos
Antimilos
Milos
Poliegos
Ios
Sikinos
Folegandros
Thirassia
Santorini
Anafi


Dana
VILLAS

Assyrtiko è un vitigno autoctono dell'isola di Santorini ed è fra i vitigni più vitali dell'area mediterranea.
Il vitigno Assyrtiko ha una forte resistenza all'aridità, alla peronospera, alle muffe ed al botrytis; nei vigneti di Santorini permane nella forma originaria con radici proprie, cioè senza portainnesti, in quanto non è stato mai attaccato dalla filossera.





If I'm asked to mention a great pale-skinned grape that should be planted more widely, I always think first of Assyrtiko. This grape is autoctonous in Santorini and makes characterful and refreshing wines in a warm climate. The wines combine both citrus and mineral elements and are quite full bodied. The wines can age in bottle for longer than most crisp, dry whites. I've had and much enjoyed four- and five-year-old Assyrtikos. (Jancis Robinson. MW)

