

L'arte di selezionare formaggi e salumi

«Chi compra il meglio mangia il massimo»

C'è stato un tempo in cui scovare i migliori prodotti alimentari non era semplice; te li dovevi cercare da solo. Dopo tanti assaggi, ricerca sul campo, qualche confidenza strappata all'amico cuoco, passaparola tra buongustai, riuscivi forse ad accedere al miglior salame, al miglior culatello, al miglior gorgonzola. Ora è più facile perché è nata la figura del selezionatore.

Come lo si diventa lo chiediamo a Roberto Martani, uno delle due anime di Agroselezione: «Per fare questo lavoro devi prima di tutto essere davvero un buongustaio, per scoprire il meglio sul mercato devi avere fiuto, devi possedere non solo conoscenza, ma tanta esperienza e passione vera. Io sono vent'anni che giro nei ristoranti e con l'amico Agostino Cavalcabò ora nei ristoranti ci andiamo ancora ma per proporre i nostri prodotti straordinari». Parmigiano di nascita, cremonese di adozione, Martani vanta una genetica da gourmet (passate



Tentazioni Agostino Cavalcabò e Roberto Martani di Agroselezione

alla storia le cene «dai Martani» organizzate dal padre Valerio), ossessionato da salumi e formaggi, recita il suo verbo: «chi compra il meglio mangia il massimo». Un selezionatore assaggia e mette a confronto e lo fa sino a che non trova il meglio di quella categoria.

«Agroselezione è nata quasi per gioco», conferma il socio cremonese Agostino Cavalcabò,

discendente di nobile famiglia longobarda. «Io e Agostino abbiamo altre attività, ma ora siamo pieni di entusiasmo per questa: serviamo parecchi ristoranti, gourmet e associazioni culinarie. Per esempio, stiamo promuovendo con grande convinzione un caviale unico prodotto a Pandino, Adamas, ricavato da storioni siberiani allevati in va-

sche di cemento in acqua sorgiva; oppure il formaggio bresciano «bagoss» della Cooperativa delle valli di Bagolino o la mostarda di frutta fresca senapata, prodotta artigianalmente dai Lucchini di Vescovato nel Cremonese. Siamo impegnati a far riscoprire il grande formaggio «strachitunt» della Alta Valle Brembana, la Mariola di salame presidio Slow Food che a nostro avviso è uno dei migliori salami d'Italia».

Aziende del genere ne esistono già su vasta scala, ma Agroselezione parte dalle eccellenze del territorio cremonese lombardo limitandosi a selezionare in meglio sul nazionale. Qualche eccezione alla Lombardia e al made in Italy è contemplata, come per la straordinaria colatura di alici Delfino di Cetara oppure il salmone Upstream «quasi italiano» da Oscar del patron parmense Claudio Cerati. I due gourmet hanno selezionato il meglio dei prodotti italiani. Roberto e Agostino non svelano troppi dettagli su produttori e indirizzi: «Cercateci su www.agroselezioneitalia.it e prendete un appuntamento, saremo felici di farvi assaggiare le nostre prelibatezze. Ma niente vendita on line, che poesia c'è a comprare un salame senza assaggiarlo?».

Roberta Schira