

26 Ottobre 2015

## **Vanessa e gli “sformaggi”, anche il mondo “veg” ha la sua casara**

Insegnante di Predore realizza un'intera gamma di forme e sapori utilizzando solo materie prime vegetali





La Bergamasca è terra di formaggi, ma lo è anche di

“sformaggi”, come il mondo veg ha cominciato a chiamare le creazioni di Vanessa Agosti, 36enne insegnante elementare di Predore, capace di realizzare un’intera gamma di forme e sapori utilizzando solo materie prime vegetali. Non solo tofu e ricottine, che bene o male si conoscono, ma mozzarelle, “taleggio”, cremosi da spalmare, caciotte e formagelle.

Chiamarli formaggi, ovviamente, non si può e quella “s” avversativa è ironica al punto giusto per segnare la distanza rispetto all’ortodossia casearia. Resta il fatto che ai gusti e alle consistenze dei formaggi si ispirano e che caci e latticini tradizionali sono il termine di paragone per descriverli.

Vanessa è una pioniera della produzione artigianale – per ora solo casalinga -, un punto di riferimento per chi, per motivi di salute o scelte alimentari, non mangia latte e derivati ma non vuole rinunciare a piatti filanti e saporiti. Per le sue ricette si è guadagnata l’appellativo di “casara veg”, che è pure il nome del suo blog, ed ha anche scelto di condividere la sua esperienza tenendo corsi di autoproduzione.

«Tutto è cominciato per un’esigenza personale – racconta -. Già da tempo seguivo una dieta vegetariana, poi, tre anni fa, sono diventata intollerante ai latticini. Ero disperata. Perché sono una buongustaia e perdevi degli ingredienti fondamentali per rendere ricca e appagante la mia tavola. Ho provato i prodotti industriali in commercio, ma mi sembrava che non avessero né gran sapore, né cremosità. Senza contare che non sempre erano salutari, vista la presenza di oli e grassi raffinati».

L’unica strada era il fai da te e Vanessa l’ha percorsa a suon di tentativi, tanti e spesso poco incoraggianti, anche perché le informazioni sull’argomento erano – e continuano ad essere – molto scarse. «In italiano c’è un solo libro ed è tutto di prodotti a base di soia – evidenzia -, mentre ciò che si trova sul web è spesso lontano dal nostro gusto. La mia necessità è invece di ricreare in qualche modo quella varietà di sapori e consistenze che fanno dell’Italia la patria dei formaggi, dei prodotti artigianali che raccontino chi li fa». A forza di varianti ed esperimenti c’è riuscita, ricevendo una bella conferma al Sana di Bologna nel 2013, quando la sua pasta ai quattro (s)formaggi, autentica sfida ad un piatto tra i più “formaggiosi”, ha vinto il concorso nazionale di cucina vegana al quale si era iscritta con l’incoraggiamento dei suoi “supporter”.



Oggi Vanessa ha messo a punto una

quindicina di prodotti, dalla mozzarella («non potevo immaginarmi una pizza senza») alle caciotte, dagli spalmabili al “taleggio”. «Le materie prime sono tutte vegetali – spiega -, possono essere bevande, come quelle a base di soia, mandorle, riso, oppure frutta secca, come anacardi, mandorle, noci di macadamia, o ancora legumi, come i fagioli cannellini. Ci sono poi due tipi di lavorazione: la cagliata, utilizzando aceto di mele o succo di limone per far coagulare, ad esempio, il latte di soia e ricavare delle ricottine; oppure la fermentazione, con ceppi di fermenti coltivati su acqua anziché sul latte». Il resto lo fanno i tempi di riposo e l’aggiunta di spezie ed aromi a richiamare le note del formaggio. Le materie prime sono biologiche e la scelta degli ingredienti tiene conto anche delle loro proprietà benefiche, come la formagella con mandorle e curcuma.

Il risultato di cui Vanessa va più orgogliosa è quello che ha chiamato lo “stagionato”, fatto con latte di soia, anacardi e miso, la preparazione a base di fagioli di soia, riso e sale fermentati tipici della cucina giapponese. «Ne sono orgogliosa perché a me mancava proprio – evidenzia -, è un prodotto molto saporito, da utilizzare come un formaggio da grattugia, per arricchire i piatti o da mangiare fuso con la polenta. Tutte le mie creazioni, del resto, nascono dalla mia necessità di non rinunciare al piacere del formaggio!».

Per sé non prevede una svolta professionale. «Mi piace insegnare – dice - e penso che quello della casara veg rimarrà un hobby, ma ci sono persone che svilupperanno questa attività e presto realizzeremo un piccolo laboratorio, perché i prodotti stanno riscuotendo molto interesse». Lei intanto continuerà a inventare sformaggi e la nuova impresa è già sul piatto: «Vorrei realizzare un gorgonzola vegano. È dura ma ci sto lavorando».