

# Fiorenzo Giolito... il filosofo della semplicità!

[ di Simona Righetto ]

**P**ersonaggio nostrano, proprio di quella Bra che fù, nonostante la sua giovane età, Fiorenzo Giolito si presenta al visitatore con immensa trasparenza, esternando, in tutti i modi, la sua passione per il lavoro di affinaio di formaggi, che, quotidianamente, svolge. In una calda mattina di fine estate, fra il profumo intenso del formaggio stagionato, ci riceve nel cortile del suo laboratorio, in attesa del grande evento Cheese. Agitato ed emozionato come il capitano di una nave parcheggiata nel porto, e pronta per salpare in mare, Fiorenzo cerca di rilassarsi un attimo, prima della grande chermesse. Da sempre conosciuto per la sua attività di formaggiaio svolta e, nel negozio di via Umberto, chiuso negli anni novanta, e riaperto nel cortile di casa, un paio di anni fa, e, sui diversi mercati di Bra e Alba, Fiorenzo Giolito è ben più, di un semplice commerciante. Personalmente e quotidianamente visita i produttori di formaggio, anche negli alpeggi estivi e li definisce "persone semplici, a volte anche troppo, ma dotate di grande passione per il lavoro!". Sono loro il motore della mia attività! Loro producono, io affino il formaggio cercando di aggregarlo, ma senza privarlo di quelle che sono le sue caratteristiche essenziali. Per questo, anche a Cheese



2005, come nelle passate edizioni, vedrete nel mio stand tutti, o quasi, i produttori dei miei formaggi! È bene dare il giusto peso al grande lavoro da loro svolto." Ha grandi aspettative Fiorenzo, per le giornate del 17, 18 e 19 settembre! Lo si legge sul suo volto, anche quando, soddisfatto afferma: "Sono felice per il continuo buon rapporto di collaborazione fra la nuova Amministrazione Comunale e l'organizzazione di Cheese, che mi permetto di definire una delle più importanti Fiere del Formaggio! ...È luogo comune, fra la gente, pensare che questa manifestazione porti lauti guadagni! Ricordatevi tutti: è una fiera come tutte le altre fiere mondiali, con una sola differenza: Cheese è la più bella di tutte!". È con immenso piacere, quindi, che constatiamo che Bra, ancora una volta, sarà nel mirino di tanti visitatori. ...Interessante, non da ultimo il tema di questa edizione 2005: la riscoperta dei formaggi caprini. Fortunatamente anche nel nostro bel Piemonte sta tornando il formaggio di capra, etichettato per anni, con la brutta idea

che dovesse esternare nell'ambiente conservato, il pesante odore di capra. Al contrario, invece, il caprino si presenta delicatissimo e pare abbia un nuovo volto. ...Grazie al lavoro dei nostri affinatori, l'Italia sta emergendo per qualità, immagine e varietà di tipi. "Stiamo surclassando la Francia!" sottolinea capitan Giolito "I francesi sono sempre stati un passo più avanti di noi. Sono grandi maestri nel crearsi un'immagine: è come vestire bene una donna facendola apparire più bella di quanto non lo sia. Già 100 anni fa, avevano capito che i formaggi di grossa pezzatura erano meno commerciali delle piccole porzioni." Ma l'Italia, pur essendo un tantino diesel, sempre e bene centra l'ostacolo. E questo, anche i nostri ristoratori, l'hanno ben capito. Sono tutte persone semplici e grandi stacanoviste che, già alle 7 del mattino, vedi sulla piazza del mercato, pronte a cercare le migliori verdure, i formaggi più delicati, i fiori più belli! Buon lavoro caro Fiorenzo, e grazie per aver costruito una grande opera basata essenzialmente sulla semplicità.

