

L'inventore del «Braciuk»

Formaggio Dop affinato nelle vinacce Doc

BRA

Va bene la «slow life», vanno benissimo i successi di «Slow Food», ma nel mondo dell'enogastronomia Bra non trionfa solo con il marchio della «chiocciola». C'è la mitica salsiccia, ci sono i vini firmati Matteo Ascheri e c'è soprattutto il signor Fiorenzo Giolito. Viene da una famiglia che da tre generazioni si occupa di formaggi, divide con Beppino Occelli il merito di aver salvato tanti formaggi in via d'estinzione, mentre si gode da solo il titolo di «inventore del Braciuk», ovvero il formaggio dop Bra duro affinato nelle vinacce di grandi vini doc e docg.

L'ultimo applauso internazionale per Fiorenzo Giolito è arrivato a Tokyo dove è stato protagonista di un'importante rassegna dedicata ai prodotti italiani. «Ho avuto un bel successo dice Giolito con entusiasmo - il formaggio giapponese Shigenobu Murayama ha voluto conoscermi e insieme abbiamo fatto un simposio insieme sul parmigiano, mentre io ho raccontato ai giapponesi la storia del Bra. Il mercato nipponico è molto interes-



L'affinatore Fiorenzo Giolito con il formaggio giapponese Shigenobu Murayama alla fiera internazionale di Tokyo. L'inventore del «Braciuk» nonostante i successi mondiali continua a frequentare con orgoglio i mercati di Alba e Bra

sante c'è un pubblico che recepisce con entusiasmo le proposte della nostra gastronomia».

Giolito punta sui formaggi piemontesi, si entusiasma per il lavoro di casari sperduti sulle montagne della «Granda» e crede nella diversità, nei prodotti che cambia-

no da borgata a borgata. Un modo di vedere il lavoro che emerge anche nella scelta di non lasciare il banco sui mercati di Alba e Bra, magari lontani dalle platee internazionali, ma ricchi di quei contatti umani tanto inseguiti da Fiorenzo Giolito. (I. f.)