



il manifesto

SOSTIENI UN BENE COMUNE

Slow Food home | Associazione | Fondazione | Editore | Sloweb | Ufficio

Sloweb

Cerca nel sito...

Home | Slowweek | Voci dal mondo Slow | Sostiene Slow Food | Notizie

Carmelis

16/03/2006 - Anita Stewart - Slowweek

È una splendida giornata d'autunno nella Okanagan Valley - il sole alto e cocente, le notti rinfrescanti, le mattine velate di nebbia. I raccoglitori hanno cominciato la vendemmia e lungo la strada ci sono bancarelle traboccanti di mele, pere tardive, zucche, cotogne - un frutto insolito in gran parte del Canada - e noci.

Ma le apparenze ingannano. Mentre seguo la strada lungo il fianco della collina, tutto è diverso da come dovrebbe essere, nonostante lo spettacolare panorama del Lago Okanagan. Delle rigide sentinelle rimangono come testamento di un incendio che, nell'estate del 2003, è infuriato nella foresta per settimane intere. Eppure adesso vi è finalmente un po' di verde in mezzo a tutta quella distruzione, e una piccola azienda di produzione di formaggio caprino sta prosperando grazie alla tenacia dei suoi proprietari.

Questa è una tipica storia canadese. Da sempre il Canada accoglie gli immigranti provenienti da terre lontane dilaniate da guerre o carestie. I miei stessi antenati stavano per morire di fame in Irlanda.

Nel 2003, Ofri e Ofra Barmor vendettero la loro casa e la loro azienda in Israele e ricominciarono tutto da capo in Canada: temendo che il loro Paese non fosse più un luogo sicuro, decisero infatti di rifarsi una vita in una nazione da sempre in pace. Costruirono il loro piccolo caseificio e l'impianto per la produzione di formaggio in una foresta nei pressi del Lago Okanagan.

Era un paesaggio idilliaco, con la loro proprietà che scendeva dolcemente lungo la collina fino a raggiungere il profondo, ceruleo lago azzurro. Ma ecco che all'improvviso scoppiò la tragedia. A metà agosto, un incendio boschivo divampò nell'Okanagan Mountain Park. Un fenomeno naturale, l'incendio boschivo può trasformarsi in una vera e propria devastazione quando si sviluppa vicino a una zona abitata, in questo caso la città di Kelowna.

L'evacuazione di massa precedette la distruzione di decine di case. Nel momento di massima violenza dell'incendio vi erano 650 pompieri, 20 elicotteri e 200 unità dell'esercito impegnati a domarlo con il supporto di un aereo-cisterna. Fu un inferno, e i testimoni dissero che sembrava che si accendessero lampi e fulmini tra le fiamme.

Quando, alla fine, il 20 settembre alle 8,21 del mattino, l'incendio venne spento, il Global Positioning System determinò che la dimensione fu di 25.912 ettari, con un perimetro di 197 chilometri. Insieme con le 283 case, era stata distrutta anche l'azienda Carmelis Alpine Goat Cheese Artisan Inc.

Per i Barmor questo fu un ennesimo ostacolo da superare, come quando dovettero andarsene dalla violenza del Medio Oriente. Dovettero ricostruire tutto e oggi il loro caseificio è appollaiato sulla stessa collina, esposta all'aria della vallata. Il loro gregge di 100 capre si muove liberamente dentro e fuori il loro riparo, trotta e zampettando su e giù per i pendii. L'impianto per la produzione di formaggio emana un meraviglioso profumo di latte fresco e, al

<http://sloweb.slowfood.it/sloweb/ita/dettaglio.lasso?cod=5232CF8A0c41e25F38NhQ27F...> 29/09/2006



Ultima ora



Italia - 29/09/2

Milanocinema corti e docum dal 2 ottobre
Cinema, cibo e Questo è in sin viene proposto programma di "Milanocinemas" 18 ottobre nell' Oberdan di Mil rassegna di film

Archivio nc

Regno Unito - 25 Oxford: dal ma all'Università Un brillante stud festeggerà il suo vendendo porchi Salone del Gusto

Italia - 26/09/20 Petri premiati Franciacorta Il Presidente di S Internazionale ha Premio Bellavista Franciacorta ...

Italia - 22/09/20 Terra Madre 26 presentazione

Formaggio con crosta fiorita, a forma di cuore, avvolto in verdure polverizzate. Sapore

<http://sloweb.slowfood.it/sloweb/ita/dettaglio.lasso?cod=5232CF8A0c41e25F38NhQ27F...> 29/09/2006

contengono intere file di molte varietà di forme e zone.

ai migliori chef e gourmand della regione. Uno dei più che porta il nome della loro figlia: in ebraico, questo n, con il suo strato di cenere, al pungente Goatgornzola traviglioso formaggio duro macerato nel vino prodotto zis sono qualcosa in più di semplice latte fermentato za di grande coraggio e risolutezza - una vera storia

ovare sul loro sito)

Mountain si può trovare sul sito:

dell'incendio si può visitare:

1 susseguirsi ininterrotto di lampi e fulmini ha fatto Island, pochi chilometri a sud-ovest di Kelowna, go periodo senza pioggia. In un istante, l'incendio si è Park verso Kelowna.

rità hanno dato l'allarme di evacuazione nella parte ine Road, Rimrock Road e Swick Road a Kelowna. A le nostre capre a Sumaq Valley Alpacas, nella zona

se di evacuazione e abbandonato la nostra casa, locemente attraverso l'Okanagan Mountain Park.

omme, il nostro caseificio di formaggio caprino, che era terminato, fu divorato dall'incendio e la nostra casa

quasi tre settimane dopo l'evacuazione.

struire la nostra fattoria casearia. Il 21 febbraio 2004 pronta!"

mbert, avvolto in stampo blu-grigiastro, dal sapore

orme rotonde, tipo Saint Marcellin, dal sapore i col tempo.

on noci. A forma semicircolare e dal sapore delicato.

i forma semicircolare, cremoso e dal sapore intenso.

Italia - 21/09/20 L'agricoltura in dei bambini ch mondo A Roma, un inco coordinare gli sfc sconfiggere ques

Francia - 20/09/ Jacques Chirac difendere l'orti La regolamentaz francese del 200 bando i compost nell'agricoltura b

19/09/2006 ISOLE FIII: Fel negli orti per si dall'estivazione È più nutritiva ec molto meno di r esotici ...

Archivio pre

italiano, prodotto in piccole forme

ito in stampo bianco-grigiastro, tipo

ioso con un tocco di asprezza.

Emmental svizzero. Prodotto in grandi

re delicato con una vena nera ieno 4 mesi.

lie di vite. Sapore piccante e pasta

icela di erbe provenzali come timo, e cremosa.

to formaggio viene immerso nel vino ir 4-5 mesi, il che gli conferisce un ano 5 mesi.

nada e Membro della Giuria per il

US astronomiche

<http://sloweb.slowfood.it/sloweb/ita/dettaglio.lasso?cod=5232CF8A0c41e25F38NhQ27F...> 29/09/2006