

Brânza verde din satul Cherni Vit a făcut faimoasă Bulgaria la Expoziția Mondială „Cheese 2015”.

Автор(и): Асоциация на селскостопанските журналисти в България

Дата: 01.10.2015 Брой: 10/2015



Cașcavalul cu mușegai verde din satul Cherni Vit, regiunea Teteven, a devenit unul dintre cele mai populare expozate la Expoziția Mondială „Brânza 2015” din orașul italian Bra, desfășurată între 18 și 21 septembrie. „Deși am participat la ediția din acest an cu o cantitate dublă, brânza s-a epuizat deja în prima zi”, a spus descoperitorul rețetei antice - Tsvetan Dimitrov.

Specialiști internaționali ai brânzeturilor și cunoscători din țări precum Franța, Olanda, Italia, Marea Britanie și Spania au vizitat expoziția pentru a vedea unica brânză verde din satul Cherni Vit, prezentată special la standul bulgăresc. „Un grup de specialiști în brânzeturi din Trento a venit să o guste pe loc - au auzit de ea în timpul prelegerii mele de la Belgrad”, relatează Tsvetan. Mulți vizitatori ai „Brânzei 2015” au explicat că au fost atrași de standul bulgăresc după ce au încercat brânza verde în corturile de degustare ale expoziției.

Produsul este realizat din brânză albă de o calitate de prim rang, preparată din lapte de oaie crud. În timpul maturării, este acoperită cu un mucegai verde natural, care îi conferă un aromă de pământ umed, un aftertaste picant și o consistență cremoasă. Specialiștii spun că aceasta este o brânză unică în Balcani și una dintre doar trei din Europa care dezvoltă mucegai în mod natural. Ea este preparată în mod tradițional de secole în satul Cherni Vit, unde oamenii păstrau brânza albă de oaie în butoaie de lemn. Săratura se scurgea prin porii lemnului până când brânza se usca complet. Vara, era păstrată în stănele de la pășunile montane, iar toamna era adusă în pivnițele satului. Ea matura la temperaturi de 10-12 grade Celsius și umiditate constantă. Primăvara, când oamenii deschideau butoaiele de lemn, la contactul cu aerul rece și umed, brânza se acoperea cu mucegai verde.

Locuitorii din Cherni Vit credeau că mucegaiul strica brânza, așa că în ultimele decenii ale secolului XX au înlocuit butoaiele de lemn cu recipiente din plastic. Astfel, mucegaiul a început să dispară, iar odată cu el, și brânza verde.

Acum opt ani, în Bulgaria era planificată o expediție a organizației internaționale Slow Food, care lucrează pentru păstrarea alimentelor tradiționale, a soiurilor și raselor. „Un prieten m-a sunat și mi-a cerut să găsesc produse lactate făcute după rețete antice în zona noastră”, relatează Tsvetan, în vârstă de 44 de ani, care era atunci primar al satului său natal Cherni Vit. „Aveam cam zece zile la dispoziție și am început să cutreier regiunea Teteven. Mi-am amintit că în copilărie, în sat, mâncasem această brânză verde. Am început să o căutăm de la ușa la ușă, dar s-a dovedit că nimeni nu o mai producea pentru că oamenii foloseau recipiente din plastic în loc de butoaie de lemn. Un prieten ne-a sugerat să mergem la casa bunicii Nenka și a bunicului Kolio - casa lor este în Balcanii Teteven, la 1200 de metri altitudine și la 3-4 ore de mers pe jos de sat, fără electricitate, fără apă curentă, și exista șansa ca rețeta să fi fost păstrată la ei.” Într-adevăr, cuplul în vârstă, care crește aproximativ 80 de capre și oi, nu înlocuise butoaiele de lemn cu recipiente, iar în pivnița lor au găsit puțină brânză verde - o bucată cât o cutie de chibrituri, rămasă de anul trecut.

La degustarea cu experții Slow Food, au fost oferite și alte preparate tradiționale locale - halva din brânză proaspătă, cunoscută în această regiune bulgară drept „Omul Alb”, *krokmač*, diverse dulciuri cu lapte și brânză. Când expertul ereditar în brânzeturi - italianul Piero Sardo, a încercat brânza verde, a rămas încântat și a spus că delicatessa bulgară nu are corespondent în Balcani.

Tsvetan Dimitrov și trei biologi legați de regiunea Teteven s-au angajat să studieze mediul în care îmbătrânește brânza verde și au analizat laptele de oaie produs în zonă. Acesta este mulș de la oaia Teteven - o rasă din care mai rămân mai puțin de 10.000 de animale. Potrivit lui Tsvetan Dimitrov, compoziția proteică a laptelui din această regiune bulgară este specifică. După multe încercări, tehnologia veche de producere a produsului tradițional a fost reînviată și s-au obținut cantități mici. Astfel, brânza cu mucegai, pe care locuitorii din Cherni Vit o credeau stricată, a ajuns la Expoziția Mondială „Brânza” din Italia, unde a fost foarte apreciată de specialiști. În această primăvară, ea a fost prezentată și la o degustare în Parlamentul European, iar acum câteva zile a stârnit din senzație la cea de-a zecea ediție a expoziției din Bra.

Între timp, unii dintre localnicii din Cherni Vit au fost deja instruiți să facă brânză verde. „Anul acesta, tineri din Teteven au arătat interes și pentru producția ei - unul crește capre, iar celălalt are un mic restaurant și păzește un turmă de 80 de capre”, spune Tsvetan.

Ideea este să atragă iubitorii de turism rural cu produsul unic și să revitalizeze satul. Și Dimitrov reușește - la ultima adunare folclorică autentică „De la Timok la Vita”, cele patru pensiuni și micul hotel din satul Cherni Vit erau pline de turiști.

Producția de masă a brânzei verzi nu intră în discuție - deși face parte din patrimoniul culinar național, autoritățile refuză să permită prepararea ei, argumentând că normele de igienă nu sunt îndeplinite. Aici, ca și în alte țări ale Uniunii Europene, producția tradițională de brânzeturi din lapte crud este în pericol pentru că organele de control nu recunosc flexibilitatea reglementărilor europene privind igiena și siguranța alimentelor și aplică măsuri foarte stricte, spune coordonatoarea Slow Food pentru Bulgaria, conf. univ. dr. Desislava

Dimitrova.

Despre „Brânza 2015”

„Brânza 2015” este o expoziție internațională de brânzeturi organizată de Slow Food. Anul acesta a avut loc în orașul Bra, Italia, între 18 și 21 septembrie. Pe lângă brânza verde, la standul bulgăresc trebuia prezentată și brânză din lăptul oii Karakachan, produsă în regiunea Pirin, dar participarea unuia dintre meșterii săi - Sider Sedefchev, a eșuat în ultimul moment din cauza bolii.

Expoziția „Brânza 2015” a inclus 144 de expozanți de pe piața italiană, 25 de expozanți de pe piața internațională, 10 food truck-uri, au fost 10 standuri pe Strada Mâncării, 33 Presidii italiene, 13 Presidii internaționale, 32 ateliere, 7 laboratoare de gust, 36 de berării pe Piața Berii.

Mișcarea Slow Food are milioane de adepți în întreaga lume care susțin păstrarea produselor locale de calitate, caută și restabilesc metode tradiționale de producție și protejează soiurile tradiționale și rasele locale de animale de la dispariție.

Slow Food a construit o rețea de membri și structuri locale în peste 150 de țări.