

Chi è **Alberto Marcomini** :

*I formaggi una passione di sempre*

Padovano di nascita, è la Toscana la terra in cui nasce la sua passione per il mondo caseario. Una passione che lo porterà a cambiare vita in maniera radicale. Siamo agli inizi degli anni Ottanta e ci troviamo ad Anghiari, provincia di Arezzo. “Vivevo in questo splendido angolo di Toscana – ci racconta Marcomini – dove avevo comprato due ettari di terra, che avevo messo a disposizione di un pastore sardo e delle sue pecore. In cambio di questo pascolo il pastore mi regalava alcune caciotte. Mi appassionai così al formaggio e alla sua produzione e decisi di cambiare vita”. Potrebbe sembrare un capriccio, una sbandata del momento. Alberto, al contrario, fa sul serio. Va in Francia, dove decide di frequentare la scuola di affinatori *Confrèrie des Chavalier du Taste-Fromage de France*. È il 1984 e, già da due ha fondato una piccola attività di ricerca di prodotti di altissima qualità chiamata “Sapori Toscani”, che inizia a farlo comparire nelle più importanti riviste di settore. Uno dei salti fondamentali dell’ecclettico padovano è il 2000 quando pubblica il primo libro, “Il talent scout dei formaggi”. È una piccola svolta, perché il libro riscuote un grandissimo successo e Marcomini inizia a girare l’Italia sulle tracce dei formaggi migliori della Penisola. È un viaggio affascinante che lo porta a conoscere tante persone e tante realtà produttivi che ne affinano ancora di più la professionalità e la conoscenza dell’arte casearia. Il successo dell’attività pubblicistica e giornalistica di Marcomini conosce l’apice nel 2001 quando il Gambero rosso gli dedica la copertina. È un altro passaggio importante perché da lì inizia una collaborazione con la prestigiosa testata e si aprono molte altre porte importanti sempre nel mondo giornalistico. Oltre alla carta stampata c’è anche la televisione, con la collaborazione, già alla fine degli anni Novanta fa parte del progetto de “La vecchia fattoria, poi arriverà “Gusto” del TG5, ad “Uno Mattina Estate” e alcune apparizioni su “Linea Verde”. Il successo diciamo pubblico non spegne il fuoco che, a distanza di anni, continua ad ardere nel cuore di Marcomini: quello per l’amore dei formaggi e la volontà di farli conoscere sempre di più come elementi della storia e della tradizione di un territorio. Con questo spirito nasce, ormai quasi un decennio fa, Formaggi in villa, la rassegna dedicata ai migliori formaggi nazionali che, dal 2017, si svolge nello splendido scenario di Villa Farsetti a Santa Maria di Sala, Venezia. Una kermesse dedicati al meglio del mondo caseario italiano che è un po’ il fiore all’occhiello dell’attività di Marcomini e cresce, anno dopo anno, incontrando il favore di produttori, selezionatori, chef, esperti del settore.

ALBERTO MARCOMINI

# CAMMINARE LA TERRA DEI FORMAGGI

DIARIO DI BORDO  
DI UN MAÎTRE FROMAGER  
ITALIANO



INTERFERENZE

CINQUESENSI EDITORE