

Da Israele i formaggi (in stile francese) che nascono nel deserto

La storia di Yotam e della sua fattoria di famiglia (con annesso ristorante) nel Negev, a metà strada tra Tel Aviv ed Elat. I suoi prodotti li troverete a [Cheese 2023](#). In Israele la terra è una faccenda seria. Lo è sotto innumerevoli profili storico-politico-culturali e lo è anche sotto il profilo agricolo. Tanto che avviare un'azienda agricola da zero può rivelarsi una vera e propria impresa. Come è accaduto ad Anat e Daniel che, neolaureati in agraria, negli anni '90 erano in cerca di un luogo per stabilirsi e produrre formaggi con le loro 17 capre, ricevute come retribuzione di un tirocinio. Yotam, il figlio maggiore ventottenne, mi racconta che ci vollero circa 4 anni per trovare una soluzione: la terra in Israele è di proprietà dello Stato e viene concessa in usufrutto ai privati attraverso appositi contratti centenari tramandati di padre in figlio. L'accesso ai terreni agricoli è di conseguenza molto burocratizzato e vincolato. È così che l'idea iniziale della famiglia Kornmehl di stabilirsi nei boschi vicino a Gerusalemme ha finito per concretizzarsi solo nel 1997 in un appezzamento nel bel mezzo del deserto del Negev, grazie a un progetto dell'amministrazione locale, che ne concedeva l'uso per un periodo iniziale di 2 anni. Da allora l'azienda è cresciuta: oggi sono 99 le capre in lattazione e l'intera produzione casearia viene venduta nel negozio e nel piccolo ristorante aziendale, aperti nel 2007 con l'idea di divulgare cultura del formaggio, cosa che può apparire strana nel deserto. Mi spiega Yotam che in realtà l'azienda è situata esattamente a metà strada sulla direttrice che porta da Tel Aviv a Elat, sul Mar Rosso, luogo di vacanza e divertimento. Considerando anche i turisti che esplorano le bellezze del deserto, e gli appassionati dei formaggi di impronta francese di Daniel, gli avventori non mancano. Quando qualche anno fa Yotam espresse la volontà di lavorare in azienda, i genitori gli dissero che avrebbe potuto farlo a 2 condizioni: girare prima il mondo e studiare qualcosa. La sua scelta è caduta sull'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Frequenta al momento l'ultimo anno del corso triennale e ha in mente di scrivere una tesi sull'economia circolare per migliorare l'approvvigionamento di foraggi nella sua zona. Nonostante le capre di razza 1 Anglo-Nubiana si adattino bene all'ambiente del deserto, hanno bisogno di una razione completa di fieno e cereali per la lattazione, tutto chiaramente acquistato altrove da fornitori selezionati, così come farine, ortaggi e altri ingredienti necessari per la cucina del ristorante. L'acqua invece non è un problema, grazie al sistema di distribuzione idrica israeliano e a quello di riciclo aziendale utile per irrigare. Il deserto non è così male, mi dice Yotam. È remoto, ma comunque a 2 ore da Tel Aviv; ci sono meno servizi ma si vive meglio, liberi. Fa caldo, ma non troppo e al pomeriggio c'è la brezza che viene dal mare. Mi racconta anche che i problemi del Conflitto lì non arrivano. L'unico vero importante neo dell'isolamento dell'azienda è che la mette al di fuori delle dinamiche normative abituali. Solitamente i produttori agricoli sono organizzati in villaggi, i quali beneficiano di contratti di usufrutto dei terreni a lungo termine. Il loro caso è un'eccezione e da 26 anni la famiglia Kornmehl vive in un'abitazione amovibile, ancora in attesa di un contratto che gli garantisca la sicurezza di poter restare. Yotam è un ragazzo intraprendente e pieno di progetti: in futuro si vede a condurre la fattoria di famiglia nel Negev e a creare una rete di aziende agricole virtuose della zona, terra permettendo. Se vi va, lo potete incontrare a [Cheese 2023](#) dove in un ottimo italiano ci farà assaggiare i formaggi del deserto della Kornmehl farm.

