



# חנן הגבן

כתבה שלישית בסדרה על נפלאות תעשיית הגבינה  
בצפון איטליה וההשלכות על משק החלב המקומי

## אגם מג'ורה

נסיעה קצרה מהמחלבה עליה סיפרתי  
בכתבה הקודמת ואני בפאתי אגם  
מג'ורה. האגם מימיני, הווייז מוביל  
אותנו שמאלה לסמטה צדדית, אנחנו  
נכנסים וההרגשה היא שהגענו לעוד  
מעדנייה איטלקית טיפוסית אבל אל  
תתנו למראה הראשוני לבלבל אתכם. כי  
מתחת לחנות זו מסתתר אוצר. מערכת  
של מרתפים בגודל 600 מטר, בה מיישנת  
משפחת ג'ופנטי כבר 140 שנה את מיטב  
הגבינות האיטלקיות.

הגבינות נאספות ממיטב המגבנות  
ומוכנסות למרתפי המקום להמשך  
הבחלה וטיפול, עד לרגע שאנדריאה  
וציוותו מחליטים שהגבינה הגיעה  
לטעם האופטימלי והיא יוצאת למכירה  
ללקוחות בכל העולם. אנדריאה,  
האחראי על איכות הגבינות במקום,  
מלווה אותנו לסיור במרתפים.  
אנחנו מתחילים בחדר הראשון, גבינות  
של פסטה פילטה תלויות להן בנחת  
ליישון למשך שלוש שנים. אני נדהם  
מיופיו של החדר וכמויות הגבינות ועוד  
לא יודע שמעבר לוילון בקצה החדר  
מסתתר לו הדבר האמיתי.

## אוצר בלום

אני חולף מבעד לוילון והאוצר הגלום  
כאן נגלה לנגד עיני: אלפי גבינות

אני ממשיך במסעי  
באזור הקסום והפעם,  
בכתבה האחרונה בסדרה,  
ממומלץ לקרוא בשורות  
הבאות על חדרי ההבחלה  
והיישון של Guffanti  
Luigi, הממוקמים  
בארונה Arona, בקצה  
הדרומי של אגם מג'ורה. •



חנן הגבן

hanan@gvinit-hanan.coil

בתקופת הקיץ  
הפרות רועות בחוץ  
והמזון מבוסס על  
מרעה ירוק





בתקופה זו הפרות רועות בחוץ והמזון מבוסס על מרעה ירוק, השנייה מתקופת החורף, מפרואר 2016, בתקופה זו הפרות יורדות מההרים לרפת וניזונות משחת יבש. המגש השלישי הכיל תצוגה מרהיבה של גבינת הגרונזולה פיקנטה, גבינה שהתיישנה תשעה חודשים, חמאתית וחריפה.

את הטעימה ליוונו עם יין פרסקו לבן. נפרדנו לשלום מאנדריאה ומקארלו פיוריני, הבעלים של המקום, והמשכנו לחוויה הבאה ב-crampiole באלפים האיטלקיים על גבול שווייץ.

אני מצרף את כתובת האתר [www.guffantiformaggi.com](http://www.guffantiformaggi.com) למי שמעוניין בפרטים נוספים. ▲

לטעימת גבינות בקומה העליונה, בחדר הטעימות המיוחד. על קירות החדר מדליות ותעודות שמשפחת ג'ופנטי זכתה בהן במהלך מאה וארבעים השנים שהמקום קיים.

### טועמים גבינות

במרכז החדר עומד שולחן טעימות רחב מידות ועליו מעוצבים שלושה מגשי גבינות, המסמלות את גבינות פימונטה מדרום למצפון: על האחד גבינת עיזים לקטית מחלב לא מפוסטר בת שלושה חודשים, מוקפת בפירות יער, על המגש השני טעימה של גבינת ה-BETTELMAAT גבינה שמכנים במגבנה הממוקמת בגובה של 2200 מטר באלפים האיטלקיים. טעמנו גבינות שהוכנו בעונות שונות – האחת מתקופת קיץ 2015.

שונות מסודרות על מדפי עץ, בקבוקי יין בתוך גומחה בקיר הלבנים, מכוסים בשכבת אבק.

אני מתחיל ללכת בהליכה מהירה בתוך המבוך האין סופי הזה רק בכדי לקבל התרשמות ראשונית ולספוג את האווירה והריחות של המקום המופלא הזה. רוצה לראות עוד ועוד, וכשאני נרגע אני חוזר לאנדריאה.

אנדריאה, העובד במקום כבר עשר שנים, בעל תשוקה עזה לגבינות וקולינריה, מתחיל להסביר על כל גבינה וגבינה. הידע שלו עצום והוא יורד לפרטי פרטים, משלב היסטוריה עם הווה, תוך כדי שיחה הוא מספר שכל הגבינות בחדר איטלקיות מלבד גבינה אחת צרפתית – הקונטה – אותה מיישנים במקום במשך שלוש שנים. לאחר הסיוור במרתף אנחנו עולים

מזור פרסומי

מו מהשטח...



## דור.קי פיתוח ושיווק בע"מ יצרנית ישראלית מובילה בתחום התכשירים הוטרנריים והחקלאיים בארץ

דור.קי הינה חברה בבעלות משפחתית אשר נוסדה על ידי ד"ר קובי יגאנה. עם ניסיון של מעל ל-30 שנה בענף התכשירים הוטרנריים והחקלאיים בארץ ובעולם, לדור.קי יש את הידע, המיומנות והטכנולוגיה הנדרשים על מנת לפתח, לייצר ולשווק תכשירים המותאמים לתנאי הגידול האינטנסיביים והאקלים בארץ. דור.קי פיתחה ומפתחת תכשירים חדשניים וייחודיים תוך שיתוף פעולה ושמירה על קשר מתמשך עם וטרנרים, מגדלים ומשווקים מובילים בשוק בקטגוריות הבאות:

- תכשירי חיסוי מתקדמים למשקים חקלאיים, רפתות, מכוני חליבה וציוד.
- תכשירי הדברה חדשניים וייחודיים לסביבת הגידול והמזיקים בישראל.
- תוספי מזון נוזליים ואבקות לבקר, צאן, עופות, סוסים וחיות מחמד.

המשתמש הסופי והגנת הסביבה. דור.קי היא חברה דינאמית וגמישה הפועלת בשאיפה מתמדת לשפר את סל המוצרים המוצע על ידה, בהתאם לצרכים הקיימים בשוק, תוך שמירה על הערכים אותם חרטת על דגלה: איכות, אמינות וחדשנות.

- תכשירי הדברה להגנת הצומח (גידולי שדה, ירקות, פירות, תבלינים ופרחים).
- ייצור מוצרים בהתאמה אישית, על פי דרישת הלקוח.
- החברה מחויבת לאיכות מוצריה ולמתן יעוץ והדרכה למשתמשים. מוצרי החברה מיוצרים תוך עמידה בסטנדרטים נוקשים ובלתי מתפשרים של איכות ונמצאים תחת מעקב מתמיד של מעבדות בקרת איכות מוסמכות על ידי משרד החקלאות הישראלי.
- דור.קי פועלת בהתאם לסטנדרט ניהול מערכות ובעלת אישור תקן ISO 9001-2015.
- החברה שמה לה למטרה לספק ללקוחותיה מוצרים איכותיים, חדשניים ומתקדמים במחירים תחרותיים, מבלי להתפשר על בטיחות



טלפון: 08-9333474, אורן: 050-2246719  
פקס: 08-9330109  
[www.dorky.co.il](http://www.dorky.co.il)  
[dorky@netvision.net.il](mailto:dorky@netvision.net.il)