



L'altra informazione

Pensieri critici di *Caterina Pennesi*

Poveri ma belli

Un dessert senza un formaggio è come una bella donna, cui manchi un occhio (Brillant-Savarin - Fisiologia del gusto).

Il mio primo contatto professionale con quello che ho sempre denominato “l'oro bianco” è stato nel 1997, alla pubblicazione del DPR 54, caposaldo legislativo della filiera latte.

Da allora ho controllato con passione crescente tutta la filiera latte dagli allevamenti lattiferi della mia zona fino ad arrivare al prodotto finito, lavorando sempre al limite della tolleranza, perché, appartenendo al Servizio igiene degli Alimenti di Origine Animale, non avrei dovuto invadere territori altrui e questo mi ha attirato critiche, ma sono andata avanti, spesso ospite in Regione per l'elaborazione di Linee Guida di recepimento alle normative comunitarie sul latte. *Nemo profeta in patria.*

La filiera latte rappresenta un intreccio di problematiche economiche, politiche e sociali, in cui gli allevatori con grande difficoltà arrancano.

I formaggi rappresentano la nostra storia e ci rassomigliano.

Chiunque abbia visto il cartone “La carica dei 101”, certo non dimenticherà la sequenza in cui si vedono a passeggio coppie di cani e padroni identiche fra loro. C'è la pittrice dinoccolata con capelli lunghi e lisci sul viso e il suo levriero afgano, c'è la signora tarchiatella che cammina a culo per in su con il suo carlino, il barboncino altezzoso e vanitoso come la padrona e via dicendo. Parimenti i formaggi raccontano le storie della terra in cui sono stati creati narrano il nostro vissuto, ci rappresentano.

Utilizzati nel medioevo come pagamento di tributi, che i contadini do-

vevano versare, tanto che in Italia la prima regolamentazione per il libero transito delle greggi richiede il pagamento dei gabelli da parte dei pastori per il passaggio nei territori dello Stato Pontificio in strade doganali, i cosiddetti *Traturi*, che avevano una larghezza di 20 canne, circa quaranta metri, richiedendo come pagamento il *formanticum*.

La tipicità dei formaggi si è sviluppata per tutta la lunghezza dell'Italia, così nella *Valle D'Aosta*, dove esiste la maggior densità di bovine tanto da poter affermare che per ogni cittadino esiste almeno una mammella, abbiamo la fontina e per tale formaggio il disciplinare impone che la stessa sia prodotta esclusivamente dal latte di bovine di un'unica razza: la valdostana.

Ma bisognava stare uniti per aumentare le forze e diminuire le spese. Il primo esempio di cooperativa risale a metà Quattrocento, quando alcuni pastori mettono in comune il latte e dividono poi i formaggi in base alle bestie possedute.

Un esempio che testimonia l'ingegno del contadino povero è l'ideazione del Bruss ossia un formaggio cremoso spalmabile nato appunto nelle zone contadine più indigenti per poter sfruttare al meglio ogni alimento facendo fermentare croste e tutti i pezzi avanzati degli altri formaggi nel distillato di vinacce (la grappa dei contadini). Dopo un attento mescolamento si otteneva un prodotto cremoso per condire la polenta. Il gorgonzola originariamente chiamato “stracchino”, perché richiamava la stanchezza delle bestie transumanti dalle valli alla pianura a fine estate, viene ribattezzato gorgonzola per essere differenziato dallo stracchino verde.

Qui i formaggi “stracchini” sarebbero stati aggrediti da muffe, che penetrando nella pasta la segnano di venature verdognole.

Per i formaggi, come per i vini, la specificità è ancorata al luogo di produzione. Forse è per questo che c'è competizione fra Francia e Italia, visto che producono entrambe eccellenze in analoghi settori.

L'Umbriago del Piave è un altro esempio di astuzia contadina. L'affinamento nelle vinacce rosse origina con la disfatta di Caporetto, quando i contadini, per evitare razzie, occultano le forme seppellendole sotto le vinacce della vinificazione.

Nelle Marche si preferisce produrre pecorini, perché storicamente i bovini erano utilizzati per i lavori sui campi, ma la casciotta di Urbino pur fabbricata in gran parte con latte ovino ha anche un 20% di latte bovino.

Il riconoscimento DOP risale al 1960, quando un gruppo di allevatori del Pesarese costituiscono la Cooperativa Agricola del Petrano per la realizzazione di un caseificio a Cagli, dove già dal 1911 insisteva una latteria.

Da sempre considerato un formaggio blasonato, solito a regalare ai signori (Duchi, Papi, artisti), Michelangelo se lo faceva mandare a Roma dal Francesco Amatori, detto l'Urbino, suo amico e si dice che per assicurarsene una ricca scorta, acquistò tre terreni a Montefeltro facendo un atto dal notaio che imponeva ai contadini di mandare a Roma 25 libbre di “*cascio di gaino et li affittuari siano tenuuti a mantenere le bestie nell'essere che le trovano et la lana servarla per far materassi*”.

Quel che resta chiaro è che nell'antichità il formaggio ha costituito un importante fonte proteica e un modo per conservare il latte attraverso la sua

trasformazione, affondando le radici storiche nel passato, raccontando storie di fame, stanchezza e ingegno di un popolo rurale, povero e ignorante, ma furbo e orgoglioso, che si contrappone alla massificazione dei processi produttivi che sovrastano il mercato. Sta a noi mantenere con orgoglio tali consuetudini.

Ho avuto l'onore di partecipare in qualità di relatore al convegno Accademico sui formaggi delle Marche, organizzato dalla delegazione di Macerata dell'Accademia della Cucina e ho avuto il piacere di trovare un pubblico attento e interessato alle tematiche sui formaggi (luoghi di produzione, storie, pratiche fraudolente...), sorpreso del fatto che un litro di latte in stalla costa meno di una bottiglietta da mezzo litro di acqua minerale.

È tempo che maggiore informazione a sostegno di questi prodotti venga fatta.



VetNeve

12 - 19 marzo 2023

“LA PREVENZIONE NEL MONDO CHE CAMBIA”

Folgaria - TN