

La via del formaggio



Nel Medioevo serviva perfino a pagare le tasse

Formaggi bresciani, un'inarrestabile riscoperta

Il formaggio? Era il modello F24 del tardo medioevo. Vero, serviva per pagare le tasse al signorotto locale o alla città dell'epoca comunale. È per questo che abbiamo i primi documenti scritti che certificano l'esistenza di produzione e commercio dei formaggi anche dalle nostre parti, soprattutto in pianura dove l'arte casearia è arrivata più tardi.

La zootecnia da latte è del resto scesa dai monti solo a '900 inoltrato. Nato per conservare il latte che non veniva consumato subito, il formaggio si prestava a meraviglia come bene abbastanza durevole per essere inserito tra le prestazioni di natura fiscale (comprese le decime alla Chiesa) o contrattuale come gli affitti.

Quello per le tasse doveva essere un formaggio duro, trasportabile e conservabile, mentre gli stracchini erano da tempo riservati al consumo domestico e ritenuti un prodotto di serie B. La diffusione dei formaggi duri ci prova anche l'esistenza di un circuito commerciale del latte che andava oltre la produzione per autoconsumo. Oggi è tutta un'altra storia: il mercato del latte appena munto vale nel Bresciano 400 milioni di euro che

di Gianmichele Portieri

diventano 1,2 miliardi se si ipotizza che tutto il latte venga venduto per essere consumato tale e quale, ma diventano più di 5 miliardi se si ipotizza che tutto il latte diventi formaggio. La provincia di Brescia assicura più di un decimo della produzione italiana di latte ed è ai vertici



Mungitura all'alpeggio

europei per la qualità del prodotto. I formaggi bresciani viceversa non godono della fama che potrebbero meritare. Per molti, anche bresciani, si tratta di una scoperta recente, anzi ancora in corso.

Fuori provincia il formaggio più noto è il Bagoss di Bagolino, mentre la produzione principe (quella del Grana Padano) si nasconde nel fiume di formaggio che viene da una zona di produzione vastissima.

In pratica non si identifica come bresciano, anche se è marchiato a fuoco con un marchio che reca un inconfondibile Bs seguito da tre numeri identificativi del caseificio.

Il formaggio delle nostre montagne sta alzando solo da poco la testa, dopo un tempo immemore in cui è stato consumato solo dai locali o al più dal villeggiante amico cui si vendeva, con fare carbonaro, una forma di quello riuscito davvero bene (cosa, ancora oggi, tutt'altro che scontata ed in passato assai problematica). La pianura ha puntato tutto sull'industria casearia (privata o cooperativa) sacrificando sull'altare della certezza dello sbocco commerciale di un prodotto reper-

bilissimo come il latte, la qualità e la tipicità.

Solo da poco i veri golosi si sono accorti che c'è Grana Padano e Grana Padano, che lo stracchino di tizio è un burro, mentre l'altro sa di cartone. Così i caseifici, soprattutto quelli più piccoli, puntano di più sulla qualità anche alla ricerca di maggiore valore aggiunto. Accanto a questi fenomeni, che partono dalla rinascita di prodotti tradizionali (si pensi al Salva che si dava per estinto) è arrivata sul mercato la proposta dei formaggi di capra. Oggi i



Caprini di Mompiano

caprini freschi o leggermente stagionati, si producono nelle valli, ma talvolta anche in pianura e persino alle porte della città nella valle di Mompiano poco prima della polveriera.

L'altro prodotto arretrante è la mozzarella di bufala. La conversione alla bufala e alla capra è figlia delle quote di produzione del latte, ma il successo va avanti, aiutato anche dalle pessime condizioni del territorio della Campania. Così i grandi acquirenti, che non vogliono grane con la sanità, prediligono la bufala lombarda (anche Bergamo è su questa strada) che è buonissima, ma

Il formaggio, o cacio, secondo la definizione legislativa, è il "prodotto che si ricava dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato, o dalla crema di latte di qualsiasi animale in seguito a coagulazione acida o presamica o enzimatica".

Il formaggio quindi è il risultato "solido" della coagulazione del latte, una tecnica che è vecchia di 8 mila anni, ma che non è stata in possesso di tutti i popoli. Alcune genti infatti si sono sempre accontentate di conservare il latte sotto forma di yogurt.

La coagulazione del latte si ottiene o per acidificazione (gli antichi usavano il latte di fico o il fiore di cardo) o più normalmente usando il caglio (si può

trovare nei caseifici o nei consorzi agrari o anche in qualche farmacia) un composto di enzimi estratto dall'abomaso del capretto, dell'agnello o del vitello e per qualche rarità anche dal maiale (pecorino di Farindola).

Il capretto però dà al formaggio un sapore piccante. Si usa quindi per i Pecorini. Per il Grana si usa il caglio di vitello. Per il Provolone si usa il vitello per la versione dolce, il capretto per quella piccante.

Cos'è il formaggio

Il latte viene scaldato a circa 38 gradi, poi ci si può fermare lì o salire fino ad oltre 50 gradi per i formaggi a pasta cotta (come il Bagoss). Il coagulo così formato viene poi sminuzzato in modo più o meno fine secondo il tipo di formaggio per facilitare l'espulsione del siero. Raccolto con un telo si mette nelle forme. La salatura avviene dall'esterno o strofinando il sale sulla crosta o immergendo il formaggio in acqua e sale.

La stagionatura viene fatta su appositi scaffali (scalere) dove i formaggi (vale per tutti) vanno voltati e rivoltati più volte.

Tecnicamente si distinguono formaggi a pasta cruda, semicotta o cotta. Dal punto di vista del consumatore la differenza fondamentale è sapere se si tratta di formaggi fatti con latte crudo o con latte pastorizzato. I formaggi stagionati di qualità sono fatti tutti con latte crudo che conserva vitamine, proteine e calcio. Gli eventuali batteri muoiono durante la stagionatura.

I formaggi freschi, purtroppo, vengono quasi sempre preparati con latte pastorizzato che offre sicurezza sanitaria, ma lascia sfuggire parte del gusto ed alcune sostanze nutritive. Si tratta di una prassi contro la quale si battono gli amanti del buon formaggio e qualche artigiano di pregio.





(che pesano la bellezza di 24 /40 kg). Vero però che chi pensa di togliersi uno sfizio non pensa al Grana Padano, identificato tradizionalmente come il formaggio da grattugia, al massimo come un sostitutivo del secondo piatto, rapido da preparare, molto nutriente e velocemente digeribile. In effetti di rado ci viene proposto un Grana Padano di qualità particolare. Eppure si tratta di uno dei più grandi formaggi della gastronomia italiana. Insieme si intende al Parmigiano Reggia-

ristoratore amico. In realtà anche staccando una scaglia e mettendola in bocca si scoprono tante cose (ma ancora viene buona la bottega tradizionale, dove il rito dell'assaggio si può svolgere).



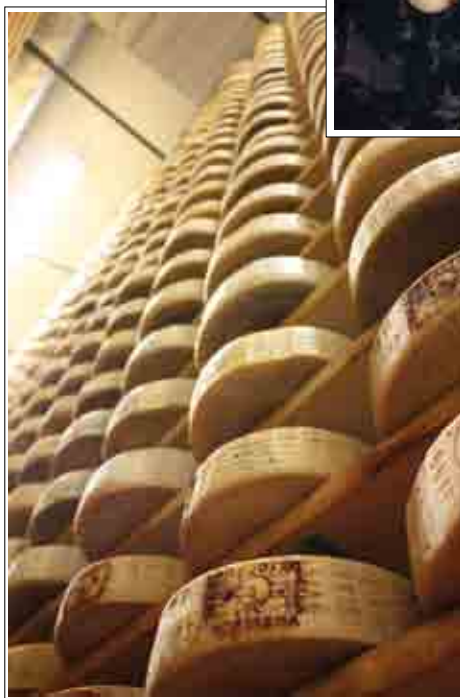
anche di sicuro esente da diossina. Se questo è il bicchiere mezzo pieno, va per completezza segnalato anche quello mezzo vuoto.

Il carrello dei formaggi nei ristoranti bresciani continua ad essere troppo spesso uno sconosciuto. Ci sono eccezioni e magnifiche, ma al di sotto dei casi illustri e lodevoli c'è il vuoto. Eppure una "punta" (come la chiamano i francesi) di formaggio, magari accompagnata dal miele giusto o da una composta fatta in casa (la produzione bresciana eccelle anche in questi due campi) è un fine pasto più goloso di molti dessert.

Il carrello è altra cosa dal piatto dei formaggi (magari ben scelti) ma che viene proposto con una quantità che sostituisce, non completa, il secondo piatto. I nostri vecchi dicevano che "la boca no lè straca se no la sa de aca". Saggi, come al solito.

Proviamo allora ad esplorare un carrello del formaggio tutto bresciano. Sarà facile accorgersi che non ci mancherà nulla in fatto di profumi e sapori, quanto a varietà tra duri e molli, tra freschissimi e stagionati. Il principe dei formaggi bresciani è il Grana Padano.

Quasi una forma di Grana su quattro viene dalla nostra provincia che è vicina al milione di forme l'anno



Stagionatura sulle scalere

no dal quale si distingue per regole meno rigide, soprattutto sulla scelta degli alimenti per le bovine da latte. Ma la qualità del latte, la bravura del casaro e la correttezza della stagionatura possono fare la differenza, una grande differenza. Il Grana è fatto con latte crudo (cioè non pastorizzato) e questo fa una ulteriore differenza. L'unico modo per assicurarsi qualcosa di speciale è quello da avere il bottegaio di fiducia o il

La vera differenza con il Parmigiano è che il Grana predilige meno le lunghe stagionature.

Il minimo di stagionatura perché il formaggio sia marchiato è di 10 mesi, l'ottimo si ha a 18 mesi, già 24 mesi vanno bene per i prodotti migliori. Una stagionatura più lunga va riservata a prodotti eccezionali.

Quelli di minor qualità alla lunga sfarinano e perdono profumo.



Qualcuno si sorprenderà se ricordiamo che un formaggio importante della produzione bresciana è il Provolone che è una specialità origina-

riamente meridionale.

Il Provolone è stato portato al Nord da Auricchio che in Lombardia trovava latte migliore.

Oggi è una denominazione protetta con il marchio di Provolone Valpadana ed è ormai un prodotto nostro che viene esportato anche in Usa ed Australia e, naturalmente, molto nel Mezzogiorno. La produzione bresciana è quasi tutta di Provolone dolce, ma le vere ghiottonerie si trovano nella versione piccante che si avvantaggia anche di un lungo o lunghissimo invecchiamento, durante il quale si copre di una muffa rossastra.

Da preferire in questo caso le forme grandi perché maturano meglio.

Nella nostra pianura si stanno riscoprendo le delizie dei formaggi freschi a pasta cruda. Li potremmo riunire tutti con il termine di stracchino, quel formaggio ritenuto per secoli di poco conto perché prodotto in tutta fretta per salvare il latte

Provate ad assaggiare una Robiola bresciana con un pizzico di stagionatura (magari un paio di mesi) che



Nostrano della Valle Camonica

Nel nostro piatto bresciano però non ci faremo mancare il Taleggio (anche se il migliore è bergamasco), ci

può stare il Gorgonzola (anche se il migliore si produce in provincia di Novara) e il Quartirolò Lombardo. Salvato da una morte annunciata è il Salva, un formaggio a pasta cruda a forma di cubo che sopporta una buona stagionatura (ed anche qualche strapazzo nel trasporto). Lo avevano inventato i mandriani per “salvare” il latte durante i trasferimenti perché si fa velocemente



Fatuli della Valle Camonica

munto dopo una transumanza da vacche “stanche”, cioè “stracche”, o avanzato dopo il giro del lattaiolo a consegnare il latte da bere.

molto l’Italico che era una specie di Belpaese, e si produceva (ma se ne è persa la memoria) persino l’Ementhal con i buchi.

consenta la formazione di una crosta delicata e aromatica mentre l’interno rimane morbido e profuma di latte.

Altro che formaggio da giorno feriale, come è stata ritenuta da sempre! Da noi si produceva

ed è comodo da trasportare.

Come prodotto tipico è registrato come Salva Cremasco, nell’iter finale per la registrazione a DOP, ma si produce anche in Franciacorta. Pur essendo della famiglia degli stracchini ha una pasta compatta dal profumo delicato.

Ma questo è solo l’inizio perché abbiamo la montagna che è una fonte di profumi tutti diversi. In realtà in passato (e spesso ancora ora) ogni valle aveva le sue tradizioni casearie e il suo latte e quindi formaggi diversi che poi così diversi non sono. Se il Bagoss della valle di Bagolino si distingue nettamente e non solo per il giallo zafferano della pasta, il Silter della Valle Camonica, il Nostrano della Valle Trompia e la Formaggella della Valle Sabbia sono tutti tributari dei pascoli di montagna e della razza (quella Bruna) delle vacche.

Dalla montagna scendono ormai

normalmente anche i formaggi non stagionati (che sono comunque i più richiesti dal mercato).

La Cooperativa Cissva di Capo di Ponte ha fatto rivivere tutta la serie delle formaggelle di monte della sua valle. Con meno fortuna lo sta facendo una cooperativa in valle Trompia. I casi clamorosi di successo di mercato sono la Rosa Camuna (figlia delle formaggelle camune) e la Formaggella di Tremosine prodotta dalla cooperativa Alpe del Garda direttamente sull'altopiano.

Naturalmente i profumi più intensi ed intriganti si hanno con i formaggi stagionati. Il più celebre è il Bagoss che celebre lo è da secoli perché è stato scoperto dai Dogi della Serenissima. Oggi se ne produce poco, assai conteso e quindi molto costoso. Ha una capacità di evolvere nel tempo che nel Bresciano non ha uguali, anche se a tre anni è già qualcosa di straordinario. Le forme migliori sono naturalmente quelle che nascono sui pascoli di Bagolino e del Gaver nelle 13 malghe ancora attive. Sul Bagoss invernale pesa la necessità di integrare il fieno della valle con qualche camionata di quello di pianura. Ma sono decisive la stagionatura e la mano dello stagionatore. In realtà non tutte le forme di Bagoss escono straordinarie, ma i bagossi lo sanno e fanno invecchiare solo le migliori.

Quelle difettose si consumano al volo, magari abbrustolite sulla brace. Il problema è avere l'informazione giusta. Il Bagoss, in attesa della Dop europea, è Presidio Slow Food insieme al raro Tombea che si produce a Magasa nell'alta Valvestino e il Fatuli della Valsaviore.

Al celebre Bagoss "succhia le ruote", come direbbe Bartali, il Nostrano della Valtrompia che si giova degli stessi pascoli di montagna sul versante di Bovegno e Collio e di un gruppo di produttori appassionati. Rinato da poco è in fase di miglio-



Silter

ramento continuo. Ha davanti a sé un futuro molto interessante e tra l'altro sarà probabilmente il primo formaggio bresciano a Denominazione protetta. Mentre Bagoss e Nostrano della Valtrompia e la minuscola produzione della Valle Sabbia sono molto simili tra loro (anche se i raffinati distinguono il Bagoss del Dosso Alto da quello del Baremone), il Silter della Valle Camonica è una denominazione unificante della tradizione di tante formaggelle camune. Troverete quindi grandi differenze tra produttore e produttore. Anche in questo caso va tenuta d'occhio la produzione estiva (inoltre tenete d'occhio le aziende vicino a Ponte di Legno). Il Silter ha una pasta più compatta del Bagoss e, stagionato a lungo, tende ad essere più piccante. Del resto doveva indurre, nelle osterie, a bere il vino e ci riesce ancora benissimo.

Non conviene quindi sceglierlo troppo vecchio. La famiglia dei

caprini ha due prodotti di punta ed in qualche modo eccezionali. Uno sono i caprini dell'azienda Val Persane a Mompiano che dovrete chiedere freschissimi, appena usciti da un caseificio di 4 metri quadrati che è ormai in città, l'altro nome che sta diventando famoso è il Fatuli della Valle Saviore.

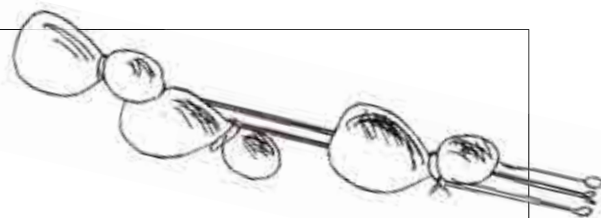
Formaggio di capra, una particolare capra, ma è stagionato ed infine affumicato con rami di ginepro.

Ha un profumo forte, intenso, di erbe alpine e di fumo.

Se ne mangia ovviamente pochissimo ed è squisito anche grattugiato sulla pasta o sulle verdure cotte.

Naturalmente dovrete essere preparati ad una esperienza non banale, ma anche ad un affascinante salto nel passato. Il rischio, dice l'associazione, è infatti che il successo induca a snaturare un prodotto che va invece tenuto fedele alla tradizione.

Gianmichele Portieri
Giornalista



Si può fare in casa

C'è chi preferisce il sapore anonimo dei formaggi industriali, chi quello più forte di molti formaggi artigianali, ma c'è anche chi non si fida di nessuno dei due e il formaggio se lo fa in casa.

La cosa è possibile e, fatta un po' di pratica, neppure troppo difficile. L'attrezzatura minima è un pentolone, un termometro e un apparecchio per misurare l'acidità del latte, oltre a parecchie ore libere.

Il latte crudo (non pastorizzato) e intero può essere quello dei distributori automatici. Portato alla giusta temperatura si deve correggere l'acidità. Come starter si può usare un normale vasetto di yogurt. Il caglio si compera in boccette in farmacia.

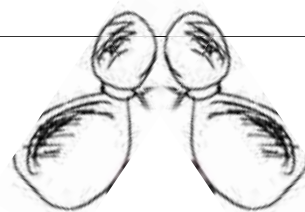
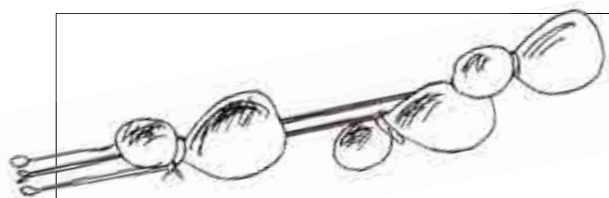
Ottenuta la coagulazione si deve attendere quasi un'ora, poi il formaggio si può estrarre subito e persino consumare subito (il primo sale), oppure si può alzare la temperatura e sminuzzare la cagliata per avere un formaggio da stagionare.

Per un formaggio fresco bastano pochi giorni di stagionatura in un ambiente fresco (non in frigo).

Il problema sono i formaggi stagionati. La temperatura si può controllare con il condizionatore, ma si deve assicurare anche la giusta umi-

dità che nelle nostre case di città è sempre troppo scarsa. Per chi vuol strafare (e ne ha i mezzi) ci sono però gli armadi climatizzati.





La tavola, i coltelli, gli abbinamenti

Mangiare il formaggio è un rito che esige il rispetto di alcune regole. La prima assolutamente da rispettare è che il formaggio va tolto dal frigorifero almeno un'ora prima di metterlo in tavola. Più il formaggio è stagionato, più si deve avere pazienza. Al momento di dividere le porzioni si pone il problema non banale di quale coltello usare.

I formaggi, se si vuol essere degli ospiti inappuntabili, vanno messi nel piatto in ordine crescente di sapore. Da quelli freschissimi a quelli stagionati, per finire con gli stravecchi ed infine gli erborinati come il Gorgonzola. Il commensale li gusterà in senso orario partendo da quello in pozione ore 12. L'abbinamento con composte (an-

rosso "importante". Con i formaggi erborinati (come il Gorgonzola, il Rochefort, lo Stilton) è ormai acquisito che vanno bene i vini dolci come il Sauternes o i nostri passiti. Vini dolci che molti consigliano anche con i formaggi stravecchi come un Bagoss.



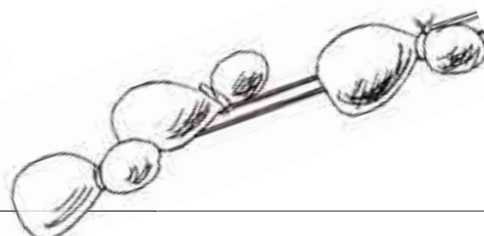
Se non volete complicarvi la vita potete offrire formaggi in linea con il vino che avete in tavola (ad esempio un grande vino rosso con formaggi stagionati a lungo). Se non volete cambiare

Il Grana e i formaggi da scaglia si tagliano con l'apposito coltello a forma di cuore che, dalle nostre parti, tutti conoscono. I formaggi più teneri di una certa consistenza si possono tagliare con un coltello comune purché piuttosto rigido con la costa stretta. I formaggi freschi si tagliano con un coltello sottile dalla lama leggera.

che di verdure) dà risultati molto interessanti, ottimo anche il miele che però va scelto con cura. Poi nasce il problema del vino. In generale con i formaggi freschi serve un vino bianco, con quelli un po' più saporiti ci vorrà un vino bianco più intenso e invecchiato o un rosso giovane, salendo si passa al vino

troppi bicchieri o non sapete proprio che pesci pigliare? Aprite una bottiglia di Franciacorta e vi sarete tolti dai guai alla grande.

Gianmichele Portieri
Giornalista



Per saperne di più, il libro del prof. Maffeis



Se la nostra panoramica sul formaggio bresciano vi ha fatto solo venire l'acquolina in bocca, ma non ha saziato la vostra voglia di saperne di più, potete affidarvi alla competenza di un bresciano. La storia, la preparazione, gli abbinamen-



Piero Maffeis



ti e le tecniche di degustazione di 400 tra i più rinomati formaggi nazionali sono tutti nell'ultimo libro di Piero Maffeis, noto esponente del mondo culturale di Orzinuovi, edito da Hoepli, in vendita dall'inizio del 2011 nelle maggiori librerie.

“I Formaggi Italiani”, questo il titolo, è un condensato di esperienze personali e di informazioni. Il dirigente scolastico dell'Istituto Superiore di Bargnano ha dedicato una vita alla salvaguardia e alla va-

lorizzazione degli istituti agrari del Vincenzo Dandolo, restituendo la casearia del Giardino di Orzivecchi agli antichi splendori e rinnovando ed adeguando alla domanda del mercato l'istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente di Bargnano. Maffeis aveva già scritto un libro “Formaggi Italiani” edito da Edagricole, in collaborazione con il docente ed esperto caseario (pure bresciano) Mario Vizzardi.

Si tratta però di un testo (certamente più completo) destinato prevalentemente all'insegnamento.

Nel nuovo libro Maffeis si rivolge ad un pubblico più ampio, non solo agli addetti ai lavori e al mondo della scuola di settore. Infatti, la pubblicazione è molto essenziale nelle parti tecnologiche, proprio per consentire diverse letture, aprendo spazi molto interessanti anche per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Gli appassionati possono ritrovare tutte le informazioni per una crescita culturale e per dare un valore aggiunto alle scelte della tavola.

Il libro percorre la storia dei formaggi evidenziandone le caratteristiche culturali.

Poi, il latte con le sue particolarità, la sua flora batterica fino alla caseificazione. Poi, la classificazione, le caratteristiche, la conservazione.

Nella parte finale anche il glossario per arricchire il vocabolario dei buongustai.

Il tutto corredato con fotografie e schede che facilitano la lettura. Il costo è di 24,90 euro e si può comperare anche in rete nel sito dell'editore.

Gianmichele Portieri
Giornalista

L'autore ringrazia i maestri assaggiatori Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) Lino Magri e Biagio Primiceri per le indicazioni e i consigli. Ringrazia inoltre il prof. Piero Maffeis per le preziose indicazioni raccolte nel suo ultimo libro.